

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Магнитогорский государственный технический университет
им. Г. И. Носова»
Многопрофильный колледж



**Оценочные материалы и методические указания
по производственной (по профилю специальности) практике**

**программы подготовки специалистов среднего звена
по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело базовой подготовки**

**Квалификация:
Специалист по поварскому и кондитерскому делу**

**Форма обучения
очная**

Магнитогорск, 2020

ОДОБРЕНО:

Предметно-цикловой комиссией «Сферы обслуживания»

Председатель *И.В.Авдюшина*

Протокол №7 от 17.02.2020 г.

Рассмотрены на методической комиссии
26.02.2020 г., протокол №3, утверждены
директором колледжа Махновским С.А

Разработчик (и):

преподаватель профессионального цикла МпК ФГБОУ ВО «МГТУ им. Г.И. Носова»

Марина Александровна Ильина

мастер производственного обучения МпК ФГБОУ ВО «МГТУ им. Г.И. Носова»

Ольга Юрьевна Медведева

Согласовано

Рецензент:

директор ИП Халилова Л.С., кафе «Калинка»
(должность, ученая степень, ученое звание)



Л.С. Халилова/
(И.О. Фамилия)

Оценочные материалы и методические указания для студентов очной формы обучения по специальности составлены в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от «09» декабря 2016 г. №1565, программы производственной (по профилю специальности) практики.

Оценочные материалы и методические указания содержат задания на практику по профилю специальности, определяют ее цели, задачи, порядок организации, а также рекомендации по подготовке отчета по практике.

СОДЕРЖАНИЕ

ВВЕДЕНИЕ

1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ /ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ) ПРАКТИКИ.....	4
2. СОДЕРЖАНИЕ /ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ) ПРАКТИКИ.....	10
2.1 Объем и структура производственной (по профилю специальности) практики	10
2.2 Содержание производственной (по профилю специальности) практики	11
3. ОРГАНИЗАЦИЯ И РУКОВОДСТВО ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ) ПРАКТИКОЙ.....	24
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ПРАКТИКИ.....	25
Методические рекомендации по выполнению заданий по практике	
5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ ОТЧЕТА ПО ПРАКТИКЕ	
6. СОДЕРЖАНИЕ ОТЧЕТА О ВЫПОЛНЕНИИ ЗАДАНИЙ ПО ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ) ПРАКТИКЕ.....

Приложения

- титульный лист (Приложение 1);
- внутренняя опись документов, находящихся в отчете (Приложение 2);
- задание на практику (Приложение 3);
- табель учета рабочего времени (Приложение 4);
- характеристика на студента (Приложение 5);
- аттестационный лист по практике (Приложение 6);
- дневник по практике (Приложение 7)

ВВЕДЕНИЕ

Производственная (по профилю специальности) практика является частью программы подготовки специалистов среднего звена специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Производственная (по профилю специальности) практика направлена на приобретение практических профессиональных умений, практического опыта и реализуется в рамках профессиональных модулей по основным видам деятельности в рамках освоения общих (ОК) и профессиональных (ПК) компетенций по специальности. Содержание практики определяет программа производственной (по профилю специальности) практики.

По результатам практики представляется отчет, который утверждается организацией, в которой проходит практика. Структура и оформление отчета устанавливается в соответствии с требованиями настоящих методических указаний.

Прохождение производственной (по профилю специальности) практики является обязательным условием обучения. Студенты, не прошедшие практику или получившие отрицательную оценку, не допускаются к экзамену (квалификационному) по профессиональному модулю и направляются на практику повторно в свободное от учебы время.

Производственная (по профилю специальности) практика завершается зачетом, зачет выставляется при условии положительного аттестационного листа по практике об уровне освоения ОК и ПК, заполненного руководителем практики от организации, а также дневника по практике в соответствии с заданием на практику, наличия положительной характеристики и отчета по практике.

1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ПРАКТИКИ

Учебная практика реализуется в рамках профессиональных модулей (ПМ) образовательной программы и направлена на формирование у обучающихся умений, приобретение первоначального практического опыта для последующего освоения общих и профессиональных компетенций (ПК) по видам деятельности (ВД):

Код ПК/ОК	Наименование	Практический опыт
ВД.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента		
ПК 1.1	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами	ПО1 организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов,
ПК 1.2	Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи	весомизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;
ПК 1.3	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	ПО2 разработке ассортимента полуфабрикатов;
ПК 1.4	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ПО3 разработке, адаптации рецептур полуфабрикатов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода полуфабрикатов;
		ПО4 подборе в соответствии с

ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	
ОК.03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	
ОК.04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	
ОК.05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	
ОК.06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.	
ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	
ОК.09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.	
ОК.11	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.	
ВД.02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания		
ПК 2.1	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	ПО1 организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;
ПК 2.2	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ПО2 разработке ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
ПК 2.3	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента	ПО3 разработке, адаптации рецептов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;
ПК 2.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ПО4 подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;
ПК 2.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ПО5 контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции;
ПК 2.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ПО6 упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности; ПО7 контроле хранения и расхода продуктов.

ПК 2.7	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
ПК 2.8	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	
ОК.03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	
ОК.04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	
ОК.05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	
ОК.06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.	
ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	
ОК.09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.	
ОК.11	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.	
ВД.03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания		
ПК 3.1	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами	ПО 1 организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов,
ПК 3.2	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	весомизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами ПО2 разработки ассортимента холодной кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий
ПК 3.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	потребителей, видов и форм обслуживания; ПО3 контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции; ПО4 разработки, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;
ПК 3.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ПО5 подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления различными
ПК 3.5	Осуществлять приготовление, творческое	

	оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	методами, творческого оформления, эстетичной подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; ПО6 упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности; ПО7 упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности; ПО8 контроля хранения и расхода продуктов.
ПК 3.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
ПК 3.7	Осуществлять разработку, адаптацию рецептов холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	
ОК.03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	
ОК.04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	
ОК.05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	
ОК.06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.	
ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	
ОК.09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.	
ОК.11	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.	
ВД.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания		
ПК 4.1	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами	ПО1разработки ассортимента холодных и горячих десертов, напитков с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ПО2разработки, адаптации рецептов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания; ПО3организации и проведения подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; ПО4подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки
ПК 4.2	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
ПК 4.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
ПК 4.4	Осуществлять приготовление, творческое	

	оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; ПО5упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности; ПО6контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции; контроля хранения и расхода продуктов.
ПК 4.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
ПК 4.6.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	
ОК.03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	
ОК.04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	
ОК.05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	
ОК.06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.	
ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	
ОК.09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.	
ОК.11	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.	
ВД.05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания		
ПК 5.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	ПО1разработки ассортимента хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ПО2разработки, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания; ПО3организации и проведения подготовки рабочих мест кондитера, пекаря, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;
К 5.2.	Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	
ПК 5.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
ПК 5.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных	

	кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ПО4подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности кондитерского сырья, продуктов, отделочных полуфабрикатов; ПО5приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; ПО6упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности; ПО7приготовления, хранения фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов; ПО8подготовки к использованию и хранения отделочных полуфабрикатов промышленного производства; ПО9контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции; контроля хранения и расхода продуктов.
ПК 5.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
ПК 5.6.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей	
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	
ОК.03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	
ОК.04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	
ОК.05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	
ОК.06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.	
ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	
ОК.09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.	
ОК.11	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.	
ВД.07 Выполнение работ по профессии Повар		
ПК 7.1	Выполнение инструкции и задания повара по организации рабочего места	
ПК 7.2	Выполнять задания повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий	ПО1 Подготовки к работе основного производства организации питания и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания; ПО2 Уборки рабочих мест сотрудников основного производства организации питания по заданию повара; ПО3 Проверки технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов основного производства организации питания по заданию повара; ПО4 Упаковки и складирования по заданию повара пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения;

		<p>ПО5 Подготовки по заданию повара пряностей, приправ, зерновых и молочных продуктов, плодов, муки, яиц, жиров, сахара и других продуктов для приготовления блюд, напитков кулинарных изделий;</p> <p>ПО6 Приготовление блюд и гарниров из овощей, бобовых и кукурузы по заданию повара;</p> <p>ПО7 Приготовление каш и гарниров из круп по заданию повара;</p> <p>ПО8 Приготовление блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря по заданию повара;</p> <p>ПО9 Приготовление блюд из мяса и мясных продуктов, домашней птицы и дичи по заданию повара;</p> <p>ПО10 Приготовление блюд из яиц по заданию повара;</p> <p>ПО11 Приготовление блюд из творога по заданию повара;</p> <p>ПО12 Приготовление блюд и гарниров из макаронных изделий по заданию повара;</p> <p>ПО13 Приготовление мучных блюд, выпечных изделий из теста с фаршами, пиццы по заданию повара;</p> <p>ПО14 Приготовление горячих напитков по заданию повара;</p> <p>ПО15 Приготовление холодных и горячих сладких блюд, десертов по заданию повара;</p> <p>ПО16 Приготовление и оформление салатов, основных холодных закусок, холодных рыбных и мясных блюд по заданию повара;</p> <p>ПО17 Приготовление и оформление супов, бульонов и отваров по заданию повара;</p> <p>ПО18 Приготовление холодных и горячих соусов, отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов по заданию повара;</p> <p>ПО19 Процеживание, протираание, замешивание, измельчение, фарширование, начинка продукции по заданию повара;</p> <p>ПО20 Порционирование (комплектация), раздача блюд, напитков и кулинарных изделий по заданию повара;</p> <p>ПО21 Помощь повару в производстве сложных, фирменных и национальных видов блюд, напитков и кулинарных изделий и их презентации;</p> <p>ПО22 Прием и оформление платежей за блюда, напитки и кулинарных изделий по заданию повара;</p> <p>ПО23 Упаковка готовых блюд, напитков и кулинарных изделий на вынос по заданию повара.</p>
--	--	--

2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ) ПРАКТИКИ

2.1 Объем и структура программы производственной (по профилю специальности) практики по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Вид практики: учебная		Кол-во часов/ недель	Курс	Место проведения практики	Вид аттестации и контроля
ПМ 01 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами	ПП 01.01 (по профилю специальности)	72/2	2	Предприятие (на основании договора)	Промежуточная (зачет)
ПМ 02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ПП 02.01 (по профилю специальности)	144/4	3	Предприятие (на основании договора)	Промежуточная (зачет)
ПМ 03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ПП 03.01 (по профилю специальности)	108/3	3	Предприятие (на основании договора)	Промежуточная (зачет)
ПМ 04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ПП 04.01 (по профилю специальности)	72/2	4	Предприятие (на основании договора)	Промежуточная (зачет)
ПМ 05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ПП 05.01 (по профилю специальности)	108/3	3	Предприятие (на основании договора)	Промежуточная (зачет)
ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	ПП 06.01 (по профилю специальности)	108/3	4	Предприятие (на основании договора)	Промежуточная (зачет)

ПМ 07 Выполнение работ по профессии рабочего Повар	ПП 07.01 (по профилю специальности)	108/3	2	Предприятие (на основании)	Промежуточная (зачет)
Итого		720/20 (в соответствии с УП)			

2.2 Содержание программы производственной (по профилю специальности) практики

Код ПК	Практический опыт	Виды работ <i>(указываются из программы ПМ на основании практического опыта по ПМ), на ПО может быть предусмотрено несколько видов работ и/или один вид работ может формировать</i>	Семестр	Кол-во часов
ВД.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента				
ПК 1.1.	ПО1 организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; ПО2 разработке ассортимента полуфабрикатов; ПО3 разработке, адаптации рецептур полуфабрикатов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода полуфабрикатов; ПО4 подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности, обработке различными методами, экзотических и редких видов сырья, приготовлении полуфабрикатов сложного ассортимента; ПО5 упаковке, хранении готовой продукции и обработанного сырья с учетом требований к безопасности; ПО6 контроле качества и безопасности обработанного сырья и полуфабрикатов; ПО7 контроле хранения и расхода продуктов.	Организация рабочих мест, уборка рабочих мест в процессе приготовления с учетом инструкций и регламентов, стандартов чистоты.	4	6
ПК 1.2		Оформление заявок на сырье, продукты, материалы, проверка по накладной соответствия заявке.	4	18
ПК 1.3		Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования и т.д.).	4	30
ПК 1.4		Оценка наличия, выбор, оценка органолептическим способом качества и соответствия сырья, основных продуктов и дополнительных ингредиентов технологическим требованиям;	4	18
		Организация хранения обработанного сырья, полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований по безопасности обработанного сырья и готовой продукции		
	Обработка различными способами редких и экзотических видов овощей, грибов, рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, птицы, дичи в соответствии заказа.			
	Формовка, приготовление различными методами отдельных компонентов и полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента, в том числе из редкого и экзотического сырья;			
	Подготовка к хранению (вакуумирование, охлаждение, замораживание), порционирование (комплектование), упаковка для отпуска на вынос, транспортирования.			
	Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе полуфабрикатов для блюд,			

		кулинарных изделий сложного ассортимента в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске на вынос		
ИТОГО				72
ВД.02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания				
ПК 2.1.	ПО1 организации и проведении	Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда). Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги. Выполнение задания (заказа) по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана. Подготовка к реализации (презентации) готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления супов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования. Организация хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических	6	6
ПК 2.2	подготовки рабочих мест,		5	24
ПК 2.3	подготовки к работе и		6	12
ПК 2.4	безопасной эксплуатации		6	18
ПК 2.5	технологического		6	24
ПК 2.6	оборудования,		6	24
ПК 2.7	производственного инвентаря,		6	24
ПК 2.8	инструментов,		6	12
	весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; ПО2 обеспечении наличия продуктов в соответствии с заказом, планом работы и контроле их хранения и расхода с учетом ресурсосбережения ПО3 организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ПО4 организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации соусов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ПО5 организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ПО6 организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного			

	<p>ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ПО7 организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ПО8 организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ПО9 разработке, адаптации рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>ПО10 ведении расчетов, оформлении и презентации результатов</p>	<p>требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.).</p> <p>Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос.</p>		
ИТОГО				144
ВД.03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания				
ПК 3.1.	ПО1 организации и проведении подготовки	<p>Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.</p> <p>Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).</p> <p>Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов.</p>	6	6
ПК 3.2.	рабочих мест, подготовки к		5	12
ПК 3.3.	работе и безопасной		6	18
ПК 3.4.	эксплуатации		6	18
ПК 3.5.	технологического		6	18
ПК 3.6.	оборудования,		6	18
ПК 3.7.	производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; ПО2 обеспечении наличия продуктов, полуфабрикатов в соответствии с заказом,			

	<p>планом работы и контроле их хранения и расхода с учетом ресурсосбережения</p> <p>ПО3 организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных соусов, заправок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>ПО4 организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>ПО5 организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>ПО6 организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>ПО7 организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>ПО8 разработке, адаптации рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p>	<p>Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги.</p> <p>Выполнение задания (заказа) по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.</p> <p>Подготовка к реализации (презентации) готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования.</p> <p>Организация хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.</p> <p>Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.</p> <p>Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.).</p> <p>Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос.</p>		
--	--	--	--	--

	ПО9 ведении расчетов, оформлении и презентации результатов проработки			
ИТОГО				108
ВД.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания				
ПК 4.1.	ПО1разработки	Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда). Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги. Выполнение задания (заказа) по приготовлению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана. Подготовка к реализации (презентации) готовых холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента на вынос и для транспортирования. Организация хранения готовых холодных и горячих десертов, напитков на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.). Консультирование потребителей, оказание им	8	12
ПК 4.2.	ассортимента холодных и		8	12
ПК 4.3.	горячих десертов,		8	12
ПК 4.4.	напитков с учетом		8	12
ПК 4.5.	потребностей различных		8	12
ПК 4.6.	категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ПО2разработки, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания; ПО3организации и проведения подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; ПО4подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; ПО5упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности; ПО6контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции; контроля хранения и расхода продуктов.		8	12

		помощи в выборе холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос.		
ИТОГО				72
ВД.05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания				
ПК 5.1.	ПО1 организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; ПО2 обеспечении наличия кондитерского сырья в соответствии с заказом, планом работы и контроле их хранения и расхода с учетом ресурсосбережения и обеспечения безопасности	Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда). Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов.	6	18
ПК 5.2.	ПО3 организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги.	6	18
ПК 5.3.	ПО4 организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к использованию хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, обеспечения режима ресурсосбережения и безопасности готовой продукции	Выполнение задания (заказа) по приготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента в соответствии с заданием (заказом) производственной программой кондитерского цеха ресторана. Подготовка к реализации (презентации) готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования.	6	18
ПК 5.4.	ПО5 организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к использованию мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, обеспечения режима ресурсосбережения и безопасности готовой продукции	Организация хранения готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения требований по безопасности продукции. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и	6	18
ПК 5.5.	ПО6 организации и ведении процессов приготовления,		6	18

	творческого оформления и подготовки к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, обеспечения режима ресурсосбережения и безопасности готовой продукции	замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.).		
ПК 5.6.	ПО7 разработке, адаптации рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей; ПО8 ведении расчетов, оформлении и презентации результатов проработки	Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос.	6	18
ИТОГО			108	
ВД 06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала				
ПК 6.1.	ПО1 разработке различных видов меню, ассортимента кулинарной и кондитерской продукции; ПО2 разработке и адаптации рецептур блюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ПО3 презентации нового меню, новых блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков	1. Ознакомление с Уставом организации питания. 2. Ознакомление с перспективами технического, экономического, социального развития предприятия; с порядком составления и согласования бизнес-планов производственно-хозяйственной и финансово-экономической деятельности предприятия общественного питания. 3. Ознакомление с организационной структурой управления предприятия общественного питания. 4. Ознакомление с используемой на предприятии нормативно-технической и технологической документацией.	8	24
ПК 6.2	ПО4 осуществлении текущего планирования деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями; ПО5 координации деятельности подчиненного персонала	5. Ознакомление с организацией материальной ответственности в организации, порядком приёма на работу материально ответственных лиц и заключением договора о материальной ответственности.	7	12
ПК6.3.	ПО6 организации ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала; ПО7 контроле хранения запасов, обеспечении сохранности запасов; проведении инвентаризации запасов	6. Ознакомление с организации контроля за сохранностью ценностей и порядком возмещения ущерба. 7. Ознакомление с особенностями формирования бригад поваров, кондитеров, пекарей. Их состав и численность. 8. Участие в проведении инвентаризации на производстве.	7	36
ПК6.4.	ПО8 планировании собственной деятельности в области организации и контроля работы производственного персонала (определять объекты контроля, периодичность и формы контроля) ПО9 контроле качества выполнения работ; ПО10 организации текущей деятельности персонала	9. Ознакомление с ассортиментным перечнем выпускаемой продукции, технологическим оборудованием, посудой, инвентарём. 10. Ознакомление с составлением ведомости учёта движения посуды и приборов. 11. Оформление технологических и технико-технологических карт на изготовленную продукцию. 12. Участие в разработке новых фирменных блюд. Составление акта проработки.	7	24

ПК6.5.	<p>ПО11 планировании обучения поваров, кондитеров, пекарей; ПО12 инструктировании, обучении на рабочем месте ПО13 оценке результатов обучения</p>	<p>13. Оформление технологических и технико-технологических карт на фирменные блюда. 14. Разработка различных видов меню. 15. Проверка соответствия конкретной продукции требованиям нормативных документов. 16. Обнаружение дефектов, установление причин возникновения, отработка методов предупреждения и устранения. 17. Оценка качества готовой продукции. 18. Участие в работе бракеражной комиссии, заполнение бракеражного журнала. 19. Ознакомление и составление плана-меню. Его назначение и содержание. 20. Ознакомление с порядком составления калькуляционных карт, определение продажной цены на готовую продукцию. 21. Правила отпуска и подачи с учётом совместимости и взаимозаменяемости сырья и продуктов. 22. Подбор гарниров и соусов к холодным блюдам и закускам. 23. Выполнение расчётов сырья, количества порций холодных блюд и закусок с учётом вида, кондиции, совместимости и взаимозаменяемости продуктов. 24. Обеспечение условий хранения и сроков реализации готовых изделий в соответствии с санитарными нормами. 25. ОЗНАКОМЛЕНИЕ С ГОСТ 30390-2013 УСЛУГИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ. ПРОДУКЦИЯ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ, РЕАЛИЗУЕМАЯ НАСЕЛЕНИЮ. ОБЩИЕ ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ. 26. Ознакомление с источниками поступления сырья, порядком их приёмки, оформление документов по движению товаров и сырья. 27. Участие в заполнении доверенности, ознакомлении с составлением счёта-фактуры, товарной накладной, акта об установленном расхождении по количеству и качеству при приёмке товарно-материальных ценностей, участие в составлении закупочного акта. 28. Ознакомление с порядком заполнения документов по производству. 29. Участие в составлении требования в кладовую, накладной на отпуск товаров. Ознакомление с порядком заполнения и участие в составлении дневного заборного листа, акта на отпуск питания сотрудников, акта о реализации и отпуске изделий кухни, ведомости учёта движения продуктов и тары на кухне. 30. Ознакомление с производственной программой предприятия и структурных подразделений 31. Анализ розничного товарооборота по объёму и структуре. 32. Анализ издержек производства и</p>	7	12
--------	--	--	---	----

<p>пиццы по заданию повара; ПО14Приготовление горячих напитков по заданию повара; ПО15Приготовление холодных и горячих сладких блюд, десертов по заданию повара; ПО16Приготовление и оформление салатов, основных холодных закусок, холодных рыбных и мясных блюд по заданию повара; ПО17Приготовление и оформление супов, бульонов и отваров по заданию повара; ПО18Приготовление холодных и горячих соусов, отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов по заданию повара; ПО19Процеживание, протирание, замешивание, измельчение, фарширование, начинка продукции по заданию повара; ПО20Порционирование (комплектация), раздача блюд, напитков и кулинарных изделий по заданию повара; ПО21Помощь повару в производстве сложных, фирменных и национальных видов блюд, напитков и кулинарных изделий и их презентации; ПО22Прием и оформление платежей за блюда, напитки и кулинарных изделий по заданию повара; ПО23Упаковка готовых блюд, напитков и кулинарных изделий на вынос по заданию повара.</p>	<p>8. Уборка рабочих мест.</p> <p>1. Организация рабочего места по приготовлению отварных, припущенных и тушеных блюд и гарниров из овощей по заданию повара; 2. Подбор оборудование, инвентаря для приготовления блюд; 3. Подготовка пряностей, приправ и других продуктов для приготовления блюд; 4. Приготовление отварных, припущенных и тушеных блюд и гарниров из овощей; 5. Порционирование и отпуск блюд; 6. Оформление платежей за блюда; 7. Упаковка готовых блюд на вынос по заданию повара; 8. Уборка рабочих мест.</p> <p>1. Организация рабочего места по приготовлению жареных и запеченных блюд и гарниров из овощей и грибов по заданию повара; 2. Подбор оборудование, инвентаря для приготовления блюд; 3. Подготовка пряностей, приправ и других продуктов для приготовления блюд; 4. Приготовление жареных и запеченных блюд и гарниров из овощей и грибов; 5. Порционирование и отпуск блюд; 6. Оформление платежей за блюда; 7. Упаковка готовых блюд на вынос по заданию повара; 8. Уборка рабочих мест.</p> <p>1. Организация рабочего места по приготовлению горячих блюд из рыбы отварной и припущенной, нерыбного водного сырья по заданию повара; 2. Подбор оборудование, инвентаря для приготовления блюд; 3. Подготовка пряностей, приправ и других продуктов для приготовления блюд; 4. Приготовление горячих блюд из рыбы отварной и припущенной, нерыбного водного сырья; 5. Порционирование и отпуск блюд; 6. Оформление платежей за блюда; 7. Упаковка готовых блюд на вынос по заданию повара; 8. Уборка рабочих мест.</p> <p>1. Организация рабочего места по приготовлению горячих блюд из рыбы жареной и запеченной, нерыбного водного сырья по заданию повара; 2. Подбор оборудование, инвентаря для приготовления блюд; 3. Подготовка пряностей, приправ и других продуктов для приготовления блюд; 4. Приготовление горячих блюд из рыбы жареной и запеченной, нерыбного водного сырья; 5. Порционирование и отпуск блюд; 6. Оформление платежей за блюда; 7. Упаковка готовых блюд на вынос по заданию повара; 8. Уборка рабочих мест.</p> <p>1. Организация рабочего места по приготовлению</p>		6
			6
			6
			6

	<p>отварных и тушеных горячих блюд из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика по заданию повара;</p> <ol style="list-style-type: none"> 2. Подбор оборудование, инвентаря для приготовления блюд; 3. Подготовка пряностей, приправ и других продуктов для приготовления блюд; 4. Приготовление отварных и тушеных горячих блюд из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика 5. Порционирование и отпуск блюд; 6. Оформление платежей за блюда; 7. Упаковка готовых блюд на вынос по заданию повара; 8. Уборка рабочих мест. 		6
	<ol style="list-style-type: none"> 1. Организация рабочего места по приготовлению жареных и запеченных горячих блюд из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика по заданию повара; 2. Подбор оборудование, инвентаря для приготовления блюд; 3. Подготовка пряностей, приправ и других продуктов для приготовления блюд; 4. Приготовление жареных и запеченных горячих блюд из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика; 5. Порционирование и отпуск блюд; 6. Оформление платежей за блюда; 7. Упаковка готовых блюд на вынос по заданию повара; 8. Уборка рабочих мест. 		6
	<ol style="list-style-type: none"> 1. Организация рабочего места по приготовлению горячих блюд из субпродуктов по заданию повара; 2. Подбор оборудование, инвентаря для приготовления блюд; 3. Подготовка пряностей, приправ и других продуктов для приготовления блюд; 4. Приготовление горячих блюд из субпродуктов; 5. Порционирование и отпуск блюд; 6. Оформление платежей за блюда; 7. Упаковка готовых блюд на вынос по заданию повара; 8. Уборка рабочих мест. 		6
	<ol style="list-style-type: none"> 1. Организация рабочего места по приготовлению салатов, основных холодных закусок из овощей, холодных овощных блюд по заданию повара; 2. Подбор оборудование, инвентаря для приготовления блюд; 3. Подготовка пряностей, приправ и других продуктов для приготовления блюд; 4. Приготовление салатов, основных холодных закусок из овощей, холодные овощные блюда; 5. Порционирование и отпуск блюд; 6. Оформление платежей за блюда; 7. Упаковка готовых блюд на вынос по заданию повара; 8. Уборка рабочих мест. 		6
	<ol style="list-style-type: none"> 1. Организация рабочего места по приготовлению салатов, основных холодных закусок из рыбы, 		6

	<p>холодных рыбных блюд по заданию повара;</p> <p>2. Подбор оборудование, инвентаря для приготовления блюд;</p> <p>3. Подготовка пряностей, приправ и других продуктов для приготовления блюд;</p> <p>4. Приготовление салатов, основных холодных закусок из рыбы, холодных рыбных блюд;</p> <p>5. Порционирование и отпуск блюд;</p> <p>6. Оформление платежей за блюда;</p> <p>7. Упаковка готовых блюд на вынос по заданию повара;</p> <p>8. Уборка рабочих мест.</p>		
	<p>1. Организация рабочего места по приготовлению салатов, основных холодных закусок из мяса, холодных мясных блюд по заданию повара;</p> <p>2. Подбор оборудование, инвентаря для приготовления блюд;</p> <p>3. Подготовка пряностей, приправ и других продуктов для приготовления блюд;</p> <p>4. Приготовление салатов, основных холодных закусок из мяса, холодных мясных блюд;</p> <p>5. Порционирование и отпуск блюд;</p> <p>6. Оформление платежей за блюда;</p> <p>7. Упаковка готовых блюд на вынос по заданию повара;</p> <p>8. Уборка рабочих мест.</p>		6
	<p>1. Организация рабочего места по приготовлению мучных блюд, выпечных изделий из теста с фаршами, пиццы по заданию повара;</p> <p>2. Подбор оборудование, инвентаря для приготовления блюд;</p> <p>3. Подготовка пряностей, приправ и других продуктов для приготовления блюд;</p> <p>4. Приготовление мучных блюд, выпеченных изделий из теста с фаршами, пиццы;</p> <p>5. Порционирование и отпуск блюд;</p> <p>6. Оформление платежей за блюда;</p> <p>7. Упаковка готовых блюд на вынос по заданию повара;</p> <p>8. Уборка рабочих мест.</p>		6
	<p>1. Организация рабочего места по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов и напитков по заданию повара;</p> <p>2. Подбор оборудование, инвентаря для приготовления блюд;</p> <p>3. Подготовка пряностей, приправ и других продуктов для приготовления блюд;</p> <p>4. Приготовление холодных и горячих сладких блюд, десертов и напитков;</p> <p>5. Порционирование и отпуск блюд;</p> <p>6. Оформление платежей за блюда;</p> <p>7. Упаковка готовых блюд на вынос по заданию повара;</p> <p>8. Уборка рабочих мест.</p>		6
ИТОГО			108

3.ОРГАНИЗАЦИЯ И РУКОВОДСТВО ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ) ПРАКТИКОЙ

Производственная (по профилю специальности) практика проводится в организациях

на основе договора с МГТУ.

Производственная (по профилю специальности) практика организуется и проводится руководителем практики - мастером производственного обучения.

Сроки проведения практики устанавливаются на основании учебного плана и календарного учебного графика. До начала практики готовится приказ о практике с указанием руководителя, закрепления каждого студента за организацией.

Перед началом практики проводится организационное собрание для ознакомления с приказом о практике, правилами техники безопасности, сроками и требованиями оформления необходимой документации и отчетности, выдачи задания на практику.

Руководитель практики от колледжа обязан:

- распределить студентов по рабочим местам или по организациям;
- оформить до выхода на практику документацию в соответствии с требованиями организации (пропуск, санитарная книжка и т.д.);
- провести организационное собрание по практике за день до выхода на практику, довести цели и задачи практики, выдать необходимые документы, индивидуальные задания, требования к содержанию и срокам практики;
- провести инструктаж по охране труда в установленном порядке;
- контролировать реализацию программы практики и условия ее проведения в том числе требования охраны труда, безопасности жизнедеятельности и пожарной безопасности в соответствии с правилами и нормами, в том числе отраслевыми;
- установить связь с руководителем практики от организации и согласовать с ним задания по практике, исходя из особенностей организации.

Во время прохождения практики обучающийся обязан:

- прибыть на практику в сроки, установленные приказом ректора имея при себе договор о проведении практики, индивидуальное задание;
- выполнить задания по практике в полном объеме и в установленные сроки;
- подчиняться действующим на предприятии, в учреждении правилам внутреннего трудового распорядка, соблюдать правила и нормы ОТ и ТБ, производственной санитарии и противопожарной защиты;
- нести ответственность за выполненную работу и ее результаты;
- сдать отчет по практике в установленные сроки руководителю практики от МпК в соответствии с требованием настоящих рекомендаций.

Обучающийся имеет право регламентированный рабочий день: продолжительность рабочего дня обучающегося в возрасте от 16 до 18 лет – не более 35 часов в неделю; в возрасте от 18 лет и старше - не более 40 часов в неделю; для обучающихся, являющихся инвалидами I или II группы, - не более 35 часов в неделю (ст. 92 ТК РФ).

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ПРАКТИКИ¹

Оценка производственной (по профилю специальности) практики осуществляется на основе анализа предусмотренных форм отчетности и экспертного оценивания запланированных результатов обучения: практического опыта и соответствующих общих и профессиональных компетенций, в том числе с учетом и(или) на основании результатов:

- текущего контроля видов работ, осуществляемого руководителями практики в процессе проведения практики;
- прохождения практики обучающимся, подтвержденных документами организаций/предприятий проведения практики.

Код ПК/ОК	Основные показатели оценки результата	Практический опыт	Оценочные средства для промежуточной аттестации
ВД. 01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента			
ПК 1.1 ПК 1.2, ПК 1.3 ПК 1.4 ОК 01-07 ОК.09-11	ОПОР 1.1.1 Организация рабочего места для приготовления полуфабрикатов ОПОР 1.1.2 Подбор оборудования и инвентаря для приготовления полуфабрикатов ОПОР 1.1.3 Безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов ОПОР 1.1.4 Обеспечение наличия продуктов в соответствии с заказом, планом работы ОПОР 1.1.5 Выполнение требований при контроле качества сырья, хранении и расходе с учетом ресурсосбережения ОПОР 1.2.1 Подбор в соответствии с технологическими требованиями, методов оценки качества, безопасности, экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи ОПОР 1.2.2 Обработка различными методами экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи ОПОР 1.2.3 Контроль качества обработанного сырья с учетом требований к безопасности ОПОР 1.2.4 Упаковка и хранение обработанного сырья с учетом требований к безопасности ОПОР 1.2.5 Обеспечение ресурсосбережения в процессе обработки сырья ОПОР 1.3.1 Организация и ведение процессов приготовления согласно заказу ОПОР 1.3.2 Подготовка к реализации и хранению полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента ОПОР 1.3.3 Контроль качества обработанного сырья и полуфабрикатов с учетом требований к безопасности ОПОР 1.4.1 Разработка и адаптация рецептов полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ОПОР 1.4.2 Ведение расчетов с потребителями ОПОР 1.4.3 Оформление и презентация результатов проработки	ПО1 организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; ПО2 разработке ассортимента полуфабрикатов; ПО3 разработке, адаптации рецептов полуфабрикатов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода полуфабрикатов; ПО4 подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности, обработке различными методами, экзотических и редких видов сырья, приготовлении полуфабрикатов сложного ассортимента; ПО5 упаковке, хранении готовой продукции и обработанного сырья с учетом требований к безопасности; ПО6 контроле качества и безопасности обработанного сырья и полуфабрикатов; ПО7 контроле хранения и расхода продуктов.	1. Разработать и оформить в отчете рецептуры полуфабрикатов из овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
ВД.02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации			

горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

<p>ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 2.3 ПК 2.4 ПК 2.5 ПК 2.6 ПК 2.8 ОК 01-07; ОК 09-11</p>	<p>ОПОР 2.1.1 Организация рабочего места для приготовления горячих блюд ОПОР 2.1.2 Подбор оборудования и инвентаря для приготовления горячих блюд ОПОР 2.1.3 Безопасная эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов ОПОР 2.1.4 Обеспечение наличия продуктов в соответствии с заказом, планом работы ОПОР 2.1.5 Выполнение требований при контроле качества продуктов, хранении и расходе с учетом ресурсосбережения ОПОР 2.2.1 Организация процессов приготовления супов сложного ассортимента ОПОР 2.2.2 Ведение процессов приготовления супов сложного ассортимента ОПОР 2.2.3 Оформление и подготовка к реализации супов сложного ассортимента ОПОР 2.3.1 Организация процессов приготовления соусов сложного ассортимента, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ОПОР 2.3.2 Ведение процессов приготовления соусов сложного ассортимента, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ОПОР 2.3.3 Оформление и подготовка к реализации соусов сложного ассортимента, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ОПОР 2.4.1 Организация процессов приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ОПОР 2.4.2 Ведение процессов приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ОПОР 2.4.3 Оформление и подготовка к реализации горячих</p>	<p>ПО1 организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; ПО2 разработке ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ПО3 разработке, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания; ПО4 подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; ПО5 контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции; ПО6 упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности; ПО7 контроле хранения и расхода продуктов.</p>	<p>Разработать и оформить в отчете рецептуры горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p>
--	--	--	---

ВД.03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания			
ПК 3.1, ОК 01-07 ОК 09-11 ПК 3.2, ПК 3.3, ПК 3.4, ПК 3.5, ПК 3.6, ПК 3.7 ОК 01-07 ОК 09-11	ОПОР 3.1.1 Организация рабочего места для приготовления холодных блюд ОПОР 3.1.2 Подбор оборудования и инвентаря для приготовления холодных блюд ОПОР 3.1.3 Безопасная эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов ОПОР 3.1.4 Обеспечение наличия продуктов в соответствии с заказом, планом работы ОПОР 3.1.5 Выполнение требований при контроле качества продуктов, хранении и расходе с учетом ресурсосбережения	ПО 1 организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами ПО2 разработки ассортимента холодной кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ПО3 контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции; ПО4 разработки, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания; ПО5 подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; ПО6 упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности; ПО7 упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности; ПО8 контроля хранения и расхода продуктов.	Разработать и оформить в отчете рецептуры холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
	ОПОР 3.2.1 Организация процессов приготовления холодных соусов, заправок сложного ассортимента, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ОПОР 3.2.2 Ведение процессов приготовления холодных соусов, заправок сложного ассортимента, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ОПОР 3.2.3 Оформление и подготовка к реализации холодных соусов, заправок сложного ассортимента, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ОПОР 3.3.1 Организация процессов приготовления салатов сложного ассортимента, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ОПОР 3.3.2 Ведение процессов приготовления салатов сложного ассортимента, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ОПОР 3.3.3 Оформление и подготовка к реализации салатов сложного ассортимента, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ОПОР 3.4.1 Организация процессов приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ОПОР 3.4.2 Ведение процессов приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента, с		

	<p>учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>ОПОР 3.4.3 Оформление и подготовка к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>ОПОР 3.5.1 Организация процессов приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>ОПОР 3.5.2 Ведение процессов приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>ОПОР 3.5.3 Оформление и подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>ОПОР 3.6.1 Организация процессов приготовления холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>ОПОР 3.6.2 Ведение процессов приготовления холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>ОПОР 3.6.3 Оформление и подготовка к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>ОПОР 3.7.1 Разработка, адаптация рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>ОПОР 3.7.2 Оформление технологической документации</p> <p>ОПОР 3.7.3 Владение навыками в презентации результатов проработки</p>		
<p>ВД.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>			

<p>ПК 4.1. ОК 01-07 ОК 09-11 ПК 4.2, ПК 4.3, ПК 4.4, ПК 4.5 ПК 4.6 ОК 01-07 ОК 09-11</p>	<p>ОПОР 4.1.1 Организация рабочего места для приготовления десертов и напитков ОПОР 4.1.2 Подбор оборудования и инвентаря ОПОР 4.1.3 Организация безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов ОПОР 4.1.4 Обеспечение наличия продуктов в соответствии с заказом, планом работы ОПОР 4.1.5 Выполнение требований при контроле качества продуктов, хранении и расходе с учетом ресурсосбережения ОПОР 4.2.1 Организация процессов приготовления холодных десертов сложного ассортимента, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ОПОР 4.2.2 Ведение процессов приготовления холодных десертов сложного ассортимента, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ОПОР 4.2.3 Оформление и подготовка к реализации холодных десертов сложного ассортимента, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ОПОР 4.3.1 Организация процессов приготовления горячих десертов сложного ассортимента, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ОПОР 4.3.2 Ведение процессов приготовления горячих десертов сложного ассортимента, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ОПОР 4.3.3 Оформление и подготовка к реализации горячих десертов сложного ассортимента, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ОПОР 4.4.1 Организация процессов приготовления холодных напитков сложного ассортимента, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ОПОР 4.4.2 Ведение процессов приготовления холодных напитков сложного ассортимента, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ОПОР 4.4.3 Оформление и подготовка к</p>	<p>ПО1разработки ассортимента холодных и горячих десертов, напитков с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ПО2разработки, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания; ПО3организации и проведения подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; ПО4подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; ПО5упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности; ПОбконтроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции; контроля хранения и расхода продуктов.</p>	<p>Разработать и оформить в отчете рецептуры холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p>
--	--	---	---

	<p>реализации холодных напитков сложного ассортимента, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>ОПОР 4.5.1 Организация процессов приготовления горячих напитков сложного ассортимента, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>ОПОР 4.5.2 Ведение процессов приготовления горячих напитков сложного ассортимента, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>ОПОР 4.5.3 Оформление и подготовка к реализации горячих напитков сложного ассортимента, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>ОПОР 4.6.1 Разработка, адаптация рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>ОПОР 4.6.2 Оформление технологической документации</p> <p>ОПОР 4.6.3 Презентация результатов проработки рецептур</p>		
--	--	--	--

ВД.05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания			
<p>ПК 5.1. ПК 5.2.; ПК 5.3. ПК 5.4. ПК 5.5. ПК 5.6 ОК 01-07 ОК 09-11</p>	<p>ОПОР 5.1.1 Организация рабочего места для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий ОПОР 5.1.2 Подбор оборудования и инвентаря для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий ОПОР 5.1.3 Безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов ОПОР 5.1.4 Обеспечение наличия продуктов в соответствии с заказом, планом работы ОПОР 5.1.5 Выполнение требований при контроле качества продуктов, хранении и расходе с учетом ресурсосбережения ОПОР 5.2.1 Организация процессов приготовления отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий ОПОР 5.2.2 Ведение процессов приготовления отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий ОПОР 5.2.3 Оформление и подготовка к реализации отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий ОПОР 5.3.1 Организация процессов приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ОПОР 5.3.2 Ведение процессов приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ОПОР 5.3.3 Оформление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ОПОР 5.3.4 Обеспечение режима ресурсосбережения и безопасности готовой продукции ОПОР 5.3.5 Обеспечение взаимозаменяемости продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью ОПОР 5.4.1 Организация процессов приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм</p>	<p>ПО1разработки ассортиментахлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ПО2разработки, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания; ПО3организации и проведения подготовки рабочих мест кондитера, пекаря, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; ПО4подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности кондитерского сырья, продуктов, отделочных полуфабрикатов; ПО5приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; ПО6упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности; ПО7приготовления, хранения фаршей, начинок,отделочных полуфабрикатов; ПО8подготовки к использованию и хранения отделочных полуфабрикатов промышленного производства; ПО9контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции; контроля хранения и расхода продуктов.</p>	<p>Разработка ассортимента хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. Разработка, адаптация рецептур с учетом взаимозаменяем ости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания.</p>

	<p>обслуживания ОПОР 5.4.2 Ведение процессов приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ОПОР 5.4.3 Оформление и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ОПОР 5.4.4 Обеспечение режима ресурсосбережения и безопасности готовой продукции ОПОР 5.4.5 Владение навыками взаимозаменяемости продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью ОПОР 5.5.1 Организация процессов приготовления пирожных и тортов сложного ассортимента, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ОПОР 5.5.2 Ведение процессов приготовления пирожных и тортов сложного ассортимента, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ОПОР 5.5.3 Оформление и подготовка к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ОПОР 5.5.4 Обеспечение режима ресурсосбережения и безопасности готовой продукции ОПОР 5.5.5 Обеспечение взаимозаменяемости продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью ОПОР 5.6.1 Разработка, адаптация рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ОПОР 5.6.2 Оформление технологической документации ОПОР 5.6.3 Презентация результатов проработки рецептур</p>		
ВД 6 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала			
ПК 6.1. ПК 6.2. ПК 6.3. ПК 6.4.	ОПОР 6.1.1 Разработка различных видов меню, ассортимента кулинарной и кондитерской продукции ОПОР 6.1.2 Разработка и адаптация	ПО1разработки различных видов меню, разработки и адаптации рецептур блюд, напитков, кулинарных и кондитерских	Разработка различных видов меню,

ПК 6.5. ОК 01-07 ОК 09-11	рецептур блюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ОПОР 6.1.3 Презентация нового меню, новых блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков	изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ПО2организации ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала; ПО3осуществления текущего планирования деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями; ПО4организации и контроля качества выполнения работ по приготовлению блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков по меню; ПО5обучения, инструктирования поваров, кондитеров, пекарей, других категорий работников кухни на рабочем месте.	заполнение документации для предприятий общественного питания.
	ОПОР 6.2.1 Осуществление текущего планирования деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями ОПОР 6.2.2 Взаимодействие со службой обслуживания и другими структурными подразделениями организации питания ОПОР 6.2.3 Координация деятельности подчиненного персонала ОПОР 6.2.4 Ведение утвержденной учетно-отчетной документации; организация документооборота ОПОР 6.2.5 Проведение расчета по принятой методике основных производственных показателей, стоимости готовой продукции ОПОР 6.3.1 Организация ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала ОПОР 6.3.2 Ведение и контроль хранения запасов, обеспечение сохранности запасов ОПОР 6.3.3 Проведение инвентаризации запасов ОПОР 6.4.1 Планирование собственной деятельности в области организации и контроля работы производственного персонала ОПОР 6.4.2Ведение контроля качества выполнения работ ОПОР 6.4.3 Организация текущей деятельности персонала ОПОР 6.5.1 Анализом уровня подготовленности подчиненного персонала, определение потребности в обучении, направлении обучения ОПОР 6.5.2 Планирование обучения поваров, кондитеров, пекарей ОПОР 6.5.3 Инструктирование, обучение на рабочем месте ОПОР 6.5.4 Оценка результатов обучения ОПОР 6.5.5 Владение видами, формами и методами мотивации персонала		
ВД.07 Выполнение работ по профессии рабочего повар			

<p>ПК 7.1. ПК 7.2. ОК 01-11</p>	<p>ОПОР 7.1.1 организация подготовки к работе основного производства организации питания и своего рабочего места в соответствии и инструкциями и регламентами организации питания</p> <p>ОПОР 7.1.2 организация уборки рабочих мест сотрудников основного производства организации питания по заданию повара;</p> <p>ОПОР 7.1.3 организация проверки технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов основного производства организации питания по заданию повара;</p> <p>ОПОР 7.1.4 организация упаковки и складирования по заданию повара пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения;</p> <p>ОПОР 7.1.5 организация подготовки по заданию повара пряностей, приправ, зерновых и молочных продуктов, плодов, муки, яиц, жиров, сахара и других продуктов для приготовления блюд, напитков кулинарных изделий;</p> <p>ОПОР 7.2.1 организация контроля качества, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, условия их хранения;</p> <p>ОПОР 7.2.2 владение правилами пользования сборниками рецептов на приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий;</p> <p>ОПОР 7.2.3 организация приготовления блюд и напитков несложного приготовления;</p> <p>ОПОР 7.2.4 применение регламентов, стандартов и нормативно-технической документации, используемой при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий;</p> <p>ОПОР 7.2.5 владения правилами презентации блюд, напитков и кулинарных изделий;</p> <p>ОПОР 7.2.6 оформление технологической документации.</p>	<p>ПО1 Подготовки к работе основного производства организации питания и своего рабочего места в соответствии и инструкциями и регламентами организации питания;</p> <p>ПО2 Уборки рабочих мест сотрудников основного производства организации питания по заданию повара;</p> <p>ПО3 Проверки технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов основного производства организации питания по заданию повара;</p> <p>ПО4 Упаковки и складирования по заданию повара пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения;</p> <p>ПО5 Подготовки по заданию повара пряностей, приправ, зерновых и молочных продуктов, плодов, муки, яиц, жиров, сахара и других продуктов для приготовления блюд, напитков кулинарных изделий;</p> <p>ПО6 Приготовление блюд и гарниров из овощей, бобовых и кукурузы по заданию повара;</p> <p>ПО7 Приготовление каш и гарниров из круп по заданию повара;</p> <p>ПО8 Приготовление блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря по заданию повара;</p> <p>ПО9 Приготовление блюд из мяса и мясных продуктов, домашней птицы и дичи по заданию повара;</p> <p>ПО10 Приготовление блюд из яиц по заданию повара;</p> <p>ПО11 Приготовление блюд из творога по заданию повара;</p> <p>ПО12 Приготовление блюд и гарниров из макаронных изделий по заданию повара;</p> <p>ПО13 Приготовление мучных блюд, выпечных изделий из теста с фаршами, пиццы по заданию повара;</p> <p>ПО14 Приготовление горячих напитков по заданию повара;</p> <p>ПО15 Приготовление холодных и горячих сладких блюд, десертов по заданию повара;</p> <p>ПО16 Приготовление и оформление салатов, основных</p>	<p>Разработка новых блюд массового спроса для предприятий общественного питания.</p>
---	--	--	--

		<p>холодных закусок, холодных рыбных и мясных блюд по заданию повара;</p> <p>ПО17 Приготовление и оформление супов, бульонов и отваров по заданию повара;</p> <p>ПО18 Приготовление холодных и горячих соусов, отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов по заданию повара;</p> <p>ПО19 Процеживание, протираание, замешивание, измельчение, фарширование, начинка продукции по заданию повара;</p> <p>ПО20 Порционирование (комплектация), раздача блюд, напитков и кулинарных изделий по заданию повара;</p> <p>ПО21 Помощь повару в производстве сложных, фирменных и национальных видов блюд, напитков и кулинарных изделий и их презентации;</p> <p>ПО22 Прием и оформление платежей за блюда, напитки и кулинарных изделий по заданию повара;</p> <p>ПО23 Упаковка готовых блюд, напитков и кулинарных изделийна выносопо заданию повара.</p>	
--	--	---	--

Методические рекомендации по выполнению заданий по практике

ВД.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента

ВД.02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

1. Разработать фирменные блюда для предприятия

Таблица 1 – Расчет рецептуры блюда

Наименование сырья	Вид тепловой обработки	Используемое оборудование	Масса брутто	Отходы при механической обработке	Масса нетто	Потери при тепловой обработке	Выход готового блюда

2. Заполнить ТТК для фирменных блюд

Наименование предприятия

Технико-технологическая карта №1

Наименование полуфабриката, блюда , изделия

6. Заполнить ТТК для фирменных блюд

Наименование предприятия

Технико-технологическая карта №1

Наименование полуфабриката, блюда , изделия

Сырьё	Расход сырья на 1 порцию, г	
	брутто	нетто
Выход		

ВД.05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

7. Разработать фирменные блюда для предприятия

Таблица 1 – Расчет рецептуры блюда

Наименование сырья	Вид тепловой обработки	Используемое оборудование	Масса брутто	Отходы при механической обработке	Масса нетто	Потери при тепловой обработке	Выход готового блюда

8. Заполнить ТТК для фирменных блюд

Наименование предприятия

Технико-технологическая карта №1

Наименование полуфабриката, блюда , изделия

Сырьё	Расход сырья на 1 порцию, г	
	брутто	нетто
Выход		

ВД 6 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала
 Отчет о выполнении заданий по практике содержит введение, основную часть, выводы

и приложения.

ВД.07 Выполнение работ по профессии Повар

9. Разработать фирменные блюда для предприятия

Таблица 1 – Расчет рецептуры блюда

Наименование сырья	Вид тепловой обработки	Используемое оборудование	Масса брутто	Отходы при механической обработке	Масса нетто	Потери при тепловой обработке	Выход готового блюда

10. Заполнить ТТК для фирменных блюд

Наименование предприятия

Технико-технологическая карта №1

Наименование полуфабриката, блюда, изделия

Сырьё	Расход сырья на 1 порцию, г	
	брутто	нетто
Выход		

5.ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ ОТЧЕТА ПО ПРАКТИКЕ

По окончании производственной (по профилю специальности) практикистудент предоставляет отчет.

Отчет по производственной (по профилю специальности) практикипредставляет собой комплект материалов, включающий документы для прохождения практики; подготовленные студентом материалы, подтверждающие выполнение заданий по практике.

Все необходимые материалы, предусмотренные программой практики и индивидуальным заданием на практику, комплектуются в отчете в следующем порядке:

- титульный лист(Приложение 1);
- внутренняя опись документов, находящихся в отчете (Приложение 2);
- задание на практику (Приложение 3);
- табель учета рабочего времени² (Приложение 4);
- характеристика на студента (Приложение 5);
- аттестационный лист по практике (Приложение 6);
- отчет о выполнении заданий по практике;
- дневник и приложения к отчету (Приложение 7).

Отчет о выполнении заданий по практике выполняется индивидуально. Отчет является ответом на каждый пункт задания и сопровождается ссылками на приложения.

Отчет о выполнении заданий на практику оформляется в соответствии со следующими требованиями: шрифт TimesNewRoman, размер шрифта – 12, поля документа: верхнее -2, нижнее-2, левое-2, правое-1; отступ первой строки – 1 см; межстрочный интервал - 1,5; расположение номера страниц – внизу по центру. Нумерация страниц на первом листе (титальном) не ставится.

Приложения представляют собой материал, подтверждающий выполнение заданий на практике (копии созданных документов, фрагменты программ, чертежей и др.). На приложения делаются ссылки в «Отчете о выполнении заданий по практике». Приложения имеют сквозную нумерацию. Номера страниц приложений допускается ставить вручную.

Обучающийся может приложить благодарственное письмо в адрес образовательной организации и/или лично практиканту.

Отчет в обязательном порядке предоставляется на экзамен (квалификационный) по профессиональному модулю.

6 СОДЕРЖАНИЕ ОТЧЕТА О ВЫПОЛНЕНИИ ЗАДАНИЙ ПО ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ) ПРАКТИКЕ

7 СОДЕРЖАНИЕ ОТЧЕТА О ВЫПОЛНЕНИИ ЗАДАНИЙ ПО ПРАКТИКЕ

ВД.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента

Отчет о выполнении заданий по практике содержит введение, основную часть, заключение и приложения.

Введение. Во введении представляются цели и задачи практики, сроки и место (наименование организации) прохождения практики. Объем введения не превышает 2-х страниц.

Основная часть. Оформляется согласно заданию по практике. Содержит описание и анализ полученных результатов в соответствии с заданием на практику.

В данном разделе дается подробный отчет о выполнении ежедневных производственных заданий и описываются изученные и отработанные вопросы, предложенные в задании:

Раздел 1. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов из овощей и грибов, в том числе экзотических и редких видов.

Организация и техническое оснащение рабочего места. Охрана труда.

Организация и проведение подготовки рабочих мест, подготовка к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;

Технология приготовления полуфабрикатов из овощей и грибов.

Значение овощей в питании, классификация. Производство полуфабрикатов из картофеля, корнеплодов, капустных, луковых и прочих овощей, нормы отходов (Механическая кулинарная обработка, нарезание и хранение полуфабрикатов из овощей).

Раздел 2. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов из рыбы и нерыбного водного сырья, в том числе экзотических и редких видов.

Механическая кулинарная обработка рыбы, приготовление полуфабрикатов. Подготовка полуфабрикатов из рыбы к реализации.

Значение рыбы в питании. Механическая обработка рыбы, приготовление полуфабрикатов из рыбы, требования к качеству полуфабрикатов.

Раздел 3. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов из мяса, субпродуктов, домашней птицы, дичи.

Значение мяса в питании. Механическая обработка мяса, разделка туш (операции), приготовление полуфабрикатов из мяса, сельскохозяйственной птицы и дичи, требования к качеству полуфабрикатов.

Заключение

В заключение отчета по прохождению практики должны быть сделаны выводы по

отработке практических навыков во время прохождения практики.

Приложения - заключительный раздел отчёта, содержащий копии созданных документов, акты проработки разработанного ассортимента, технологические схемы, фотографии.

ВД.02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

Отчет о выполнении заданий по практике содержит введение, основную часть, заключение и приложения.

Введение. Во введении представляются цели и задачи практики, сроки и место (наименование организации) прохождения практики. Объем введения не превышает 2-х страниц.

Основная часть. Оформляется согласно заданию по практике. Содержит описание и анализ полученных результатов в соответствии с заданием на практику.

В данном разделе дается подробный отчет о выполнении ежедневных производственных заданий и описываются изученные и отработанные вопросы, предложенные в задании:

Раздел 1. Организация и техническое оснащение рабочего места. Охрана труда.

Организация и проведение подготовки рабочих мест, подготовка к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;

Раздел 2. Приготовление супов сложного ассортимента, в том числе региональных.

Технология приготовления бульонов и отваров, заправочных супов, молочных супов, супов-пюре, вегетарианские супы, диетические супы, региональные супы. Правила подачи, температура подачи супов, бульонов и отваров. Правила хранения и требования к качеству готовых блюд. Правила разогревания супов; правила охлаждения, замораживания и хранения готовых супов; требования к безопасности хранения готовых супов; маркировка упакованных супов.

Раздел 3. Приготовление горячих соусов сложного ассортимента и полуфабрикатов к ним.

Полуфабрикаты для соусов. Технология приготовления горячих соусов, масляных смесей, сладких соусов и соусов на основе готовых соусов промышленного производства. Технология приготовления соусов региональных, для диетического питания, вегетарианских.

Раздел 4. Приготовление и творческое оформление блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента.

Технология приготовления и оформление блюд и гарниров из овощей. Технология приготовления и оформление блюд и гарниров из круп и бобовых. Технология приготовления и оформление блюд и гарниров из макаронных изделий. Требования к качеству, условия и сроки реализации.

Раздел 5. Приготовление и творческое оформление блюд, кулинарных изделий и закусок из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента.

Технология приготовления и оформление блюд и закусок из яиц, творога, сыра и муки. Технология приготовления горячих блюд, кулинарных изделий из муки. Требования к качеству, условия и сроки реализации.

Раздел 6. Приготовление горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента.

Технология приготовления отварных, припущенных блюд из рыбы. Технология приготовления жареных блюд из рыбы, запеченных и тушеных блюд из рыбы, блюд из нерыбного водного сырья. Требования к качеству, условия и сроки реализации.

Раздел 7. Приготовление горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика

сложного ассортимента.

Технология приготовления и оформление отварных блюд из мяса и мясных продуктов, жареных блюд из мяса и мясных продуктов, тушеных и запеченных мясных блюд. Технология приготовления и оформление блюда из субпродуктов. Приготовление блюд из птицы, дичи, кролика. Требования к качеству, условия и сроки реализации.

Заключение - Раздел отчёта, в котором обучающимся делаются выводы и представляется собственное мнение по отработке практических навыков во время прохождения практики.

Приложения - заключительный раздел отчёта, содержащий: Нормативная документация предприятия, графические, фото- материалы.

ВД.03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

Отчет о выполнении заданий по практике содержит введение, основную часть, заключение и приложения.

Введение. Во введении представляются цели и задачи практики, сроки и место (наименование организации) прохождения практики. Объем введения не превышает 2-х страниц.

Основная часть. Оформляется согласно заданию по практике. Содержит описание и анализ полученных результатов в соответствии с заданием на практику.

В данном разделе дается подробный отчет о выполнении ежедневных производственных заданий и описываются изученные и отработанные вопросы, предложенные в задании:

Раздел 1. Организация и техническое оснащение рабочего места. Охрана труда.

Организация и проведение подготовки рабочих мест, подготовка к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами.

Раздел 2. Приготовление холодных соусов, заправок сложного ассортимента.

Полуфабрикаты для соусов. Технология приготовления холодных соусов и заправок на основе готовых соусов промышленного производства.

Раздел 3. Приготовление и творческое оформление салатов сложного ассортимента.

Технология приготовления и творческое оформление салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. Требования к качеству, условия и сроки реализации.

Раздел 4. Приготовление и творческое оформление канапе, холодных закусок сложного ассортимента.

Технология приготовления и творческое оформление канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. Требования к качеству, условия и сроки реализации.

Раздел 5. Приготовление и творческое оформление холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента.

Технология приготовления и творческое оформление холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. Требования к качеству, условия и сроки реализации.

Раздел 6. Приготовление и творческое оформление холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента.

Технология приготовления и творческое оформление холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. Требования к качеству, условия и

сроки реализации.

Заключение - Раздел отчёта, в котором обучающимся делаются выводы и представляется собственное мнение по отработке практических навыков во время прохождения практики.

Приложения - заключительный раздел отчёта, содержащий: Нормативная документация предприятия, графические, фото-материалы.

ВД.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

Отчет о выполнении заданий по практике содержит введение, основную часть, заключение и приложения.

Введение. Во введении представляются цели и задачи практики, сроки и место (наименование организации) прохождения практики. Объем введения не превышает 2-х страниц.

Основная часть. Оформляется согласно заданию по практике. Содержит описание и анализ полученных результатов в соответствии с заданием на практику.

В данном разделе дается подробный отчет о выполнении ежедневных производственных заданий и описываются изученные и отработанные вопросы, предложенные в задании:

Раздел 1. Организация и техническое оснащение рабочего места. Охрана труда.

Организация и проведение подготовки рабочих мест, подготовка к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами.

Раздел 2. Приготовление холодных десертов сложного ассортимента.

Технология приготовления и творческое оформление холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. Требования к качеству, условия и сроки реализации.

Раздел 3. Приготовление горячих десертов сложного ассортимента.

Технология приготовления и творческое оформление горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. Требования к качеству, условия и сроки реализации.

Раздел 4. Приготовление холодных напитков сложного ассортимента.

Технология приготовления и творческое оформление холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. Требования к качеству, условия и сроки реализации.

Раздел 5. Приготовление горячих напитков сложного ассортимента.

Технология приготовления и творческое оформление горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. Требования к качеству, условия и сроки реализации.

Заключение - Раздел отчёта, в котором обучающимся делаются выводы и представляется собственное мнение по отработке практических навыков во время прохождения практики.

Приложения - заключительный раздел отчёта, содержащий: Нормативная документация предприятия, графические, фото-материалы.

ВД.05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

Отчет о выполнении заданий по практике содержит введение, основную часть, заключение и приложения.

Введение. Во введении представляются цели и задачи практики, сроки и место (наименование организации) прохождения практики. Объем введения не превышает 2-х

страниц.

Основная часть. Оформляется согласно заданию по практике. Содержит описание и анализ полученных результатов в соответствии с заданием на практику.

В данном разделе дается подробный отчет о выполнении ежедневных производственных заданий и описываются изученные и отработанные вопросы, предложенные в задании:

Раздел 1. Организация и техническое оснащение рабочего места. Охрана труда.

Организация и проведение подготовки рабочих мест, подготовка к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами.

Раздел 2. Приготовление отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

Технология приготовления отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Требования к качеству, условия и сроки реализации.

Раздел 3. Приготовление хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента.

Технология приготовления и творческое оформление хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. Требования к качеству, условия и сроки реализации.

Раздел 4. Приготовление мучных кондитерских изделий сложного ассортимента.

Технология приготовления и творческое оформление мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. Требования к качеству, условия и сроки реализации.

Раздел 5. Приготовление пирожных и тортов сложного ассортимента.

Технология приготовления и творческое оформление пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. Требования к качеству, условия и сроки реализации.

Заключение - Раздел отчёта, в котором обучающимся делаются выводы и представляется собственное мнение по отработке практических навыков во время прохождения практики.

Приложения - заключительный раздел отчёта, содержащий: Нормативная документация предприятия, графические, аудио-, фото- материалы.

ВД 6 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала

Отчет о выполнении заданий по практике содержит введение, основную часть, выводы и приложения.

Введение. Во введении представляются цели и задачи практики, сроки и место (наименование организации) прохождения практики. Объем введения не превышает 2-х страниц. В этой главе студент должен определить цели и задачи (приложение 4) производственной практики, раскрыть развитие общественного питания на современном этапе, актуальность эффективности деятельности ПОП и контроля качества продукции на всех этапах производства. (объем – 1-2 стр.).

Основная часть. Оформляется согласно заданию по практике. Содержит описание и анализ полученных результатов в соответствии с заданием на практику.

В данном разделе дается подробный отчет о выполнении ежедневных производственных заданий и описываются изученные и отработанные вопросы, предложенные в задании:

Раздел 1. Общая характеристика предприятия

Определение типа предприятия общественного питания, класса, Полное и сокращенное наименование предприятия, организационно-правовая форма, учредительные документы,

организация производственной деятельности, режима работы, перечня предоставляемых услуг, контингента питающихся, структуры предприятия, состав и взаимосвязь складских, производственных, торговых, административных и технических помещений. Определение перспективы развития предприятия, характера производства, его организации. Изучение ассортиментного перечня выпускаемой продукции. Выявление идентифицирующих признаков, определяющих тип и класс предприятия, установление их соответствия требованиям ГОСТ Р 50762-2007 «Общественное питание. Классификация предприятий» (с изм. от 23.06.2014). Ознакомление с правилами внутреннего распорядка предприятия, с организацией охраны труда и противопожарной защиты. (Указывается наименование и местонахождение ПОП, основной вид деятельности, тип, класс, структура предприятия, штат сотрудников, контингент потребителей, анализ меню предприятия (1-2 стр.)

Раздел 2. Организация работы при приготовлении продукции. Описывается оборудование, инструмент, инвентарь, сырье, используемые для приготовления ограниченного ассортимента кулинарной продукции (холодные закуски, десерты, безалкогольные и алкогольные напитки и коктейли), источники снабжения. (объем 2-3 стр.).

Раздел 3. Организация работы при приготовлении продукции. Описывается оборудование, инструмент, инвентарь, сырье, используемые для приготовления ограниченного ассортимента кулинарной продукции (холодные закуски, десерты, безалкогольные и алкогольные напитки и коктейли), источники снабжения.

Раздел 4. Технологический процесс производства продукции. Описывается технология приготовления и рецептуры продукции (холодные закуски, десерты, безалкогольные и алкогольные напитки и коктейли) (3 шт.), и технологические схемы приготовления.

Раздел 5. Анализ эффективности деятельности организации общественного питания. Описывается экономическая характеристика предприятия, рентабельность. Производится расчет и анализ эффективности использования основных средств и возможностей ПОП в соответствии с заказами потребителей (по плану-меню).

Заключение. В заключение отчета по прохождению производственной практики должны быть сделаны выводы и практические замечания по совершенствованию организации питания в организациях общественного питания, достижение целей и задач производственной практики, общие впечатления. (не более 1 стр.)

ВД.07 Выполнение работ по профессии Повар

Отчет о выполнении заданий по практике содержит введение, основную часть, выводы и приложения.

Введение. Во введении представляются цели и задачи практики, сроки и место (наименование организации) прохождения практики. Объем введения не превышает 2-х страниц.

Основная часть. Оформляется согласно заданию по практике. Содержит описание и анализ полученных результатов в соответствии с заданием на практику.

В данном разделе дается подробный отчет о выполнении ежедневных производственных заданий и описываются изученные и отработанные вопросы, предложенные в задании:

Раздел 1. Выполнение инструкций и задания повара по организации рабочего места.

Организация и проведение подготовки рабочих мест, подготовка к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;

Раздел 2. Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий.

Технология приготовления бульонов и отваров, супов, соусов, блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий, блюд, кулинарных изделий и закусок из яиц, творога и сыра, муки, горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика. Правила подачи, температура подачи супов, бульонов и отваров. Правила хранения и требования к качеству готовых блюд. Правила разогревания супов; правила охлаждения, замораживания и хранения готовых супов; требования к безопасности хранения готовых супов; маркировка упакованных супов.

Заключение - Раздел отчёта, в котором обучающимся делаются выводы и представляется собственное мнение по отработке практических навыков во время прохождения практики.

Приложения - заключительный раздел отчёта, содержащий: Нормативная документация предприятия, графические, фото- материалы.

ПРИЛОЖЕНИЯ

Приложение 1

ФОРМА ТИТУЛЬНОГО ЛИСТА ОТЧЕТА ПО ПРАКТИКЕ

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Магнитогорский государственный технический университет
им. Г.И. Носова»
(ФГБОУ ВО «МГТУ им. Г.И. Носова»)
Многопрофильный колледж

Отчет по производственной (по профилю специальности) практике

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

ПМ 01. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента

Обучающегося (-щейся) гр. _____

(И.О. Фамилия)

Организация: _____

(наименование места прохождения практики)

Руководитель практики от организации

(И.О. Фамилия)

Руководитель практики от МпК

(И.О. Фамилия)

Магнитогорск, 20__

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Магнитогорский государственный технический университет
им. Г.И. Носова»
(ФГБОУ ВО «МГТУ им. Г.И. Носова»)

Многопрофильный колледж

Отчет
по производственной (по профилю специальности) практике

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

ПМ 02. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

Обучающегося (-щейся) гр. _____

(И.О. Фамилия)

Организация: _____

(наименование места прохождения практики)

Руководитель практики от организации

(И.О. Фамилия)

Руководитель практики от МпК

(И.О. Фамилия)

Магнитогорск, 20____

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Магнитогорский государственный технический университет
им. Г.И. Носова»
(ФГБОУ ВО «МГТУ им. Г.И. Носова»)

Многопрофильный колледж

Отчет
по производственной (по профилю специальности) практике

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

ПМ 03. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания программы подготовки специалистов среднего звена

Обучающегося (-щейся) гр. _____

(И.О. Фамилия)

Организация: _____

(наименование места прохождения практики)

Руководитель практики от организации

(И.О. Фамилия)

Руководитель практики от МпК

(И.О. Фамилия)

Магнитогорск, 20____

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Магнитогорский государственный технический университет
им. Г.И. Носова»
(ФГБОУ ВО «МГТУ им. Г.И. Носова»)

Многопрофильный колледж

Отчет
по производственной (по профилю специальности) практике

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания программы подготовки специалистов среднего звена

Обучающегося (-щейся) гр. _____

(И.О. Фамилия)

Организация: _____

(наименование места прохождения практики)

Руководитель практики от организации

(И.О. Фамилия)

Руководитель практики от МпК

(И.О. Фамилия)

Магнитогорск, 20____

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Магнитогорский государственный технический университет
им. Г.И. Носова»
(ФГБОУ ВО «МГТУ им. Г.И. Носова»)

Многопрофильный колледж

Отчет
по производственной (по профилю специальности) практике

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

ПМ.05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания программы подготовки специалистов среднего звена

Обучающегося (-щейся) гр. _____

(И.О. Фамилия)

Организация: _____

(наименование места прохождения практики)

Руководитель практики от организации

(И.О. Фамилия)

Руководитель практики от МпК

(И.О. Фамилия)

Магнитогорск, 20 ____

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
**«Магнитогорский государственный технический университет
им. Г.И. Носова»**
(ФГБОУ ВО «МГТУ им. Г.И. Носова»)

Многопрофильный колледж

Отчет
по производственной (по профилю специальности) практике

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

(код и наименование специальности)

ВД 06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала

(индекс и наименование профессионального модуля)

Обучающегося (-щейся) гр. _____

(И.О. Фамилия)

Организация: _____

(наименование места прохождения практики)

Руководитель практики от организации

(И.О. Фамилия)

Руководитель практики от МпК

(И.О. Фамилия)

Магнитогорск, 20 ____

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Магнитогорский государственный технический университет
им. Г.И. Носова»
(ФГБОУ ВО «МГТУ им. Г.И. Носова»)

Многопрофильный колледж

Отчет
по производственной (по профилю специальности) практике

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

ПМ.07 Выполнение работ по профессии рабочего Повар

Обучающегося (-щейся) гр. _____

(И.О. Фамилия)

Организация: _____

(наименование места прохождения практики)

Руководитель практики от организации

(И.О. Фамилия)

Руководитель практики от МпК

(И.О. Фамилия)

Магнитогорск, 20 ____

ФОРМА ВНУТРЕННЕЙ ОПИСИ ДОКУМЕНТОВ, НАХОДЯЩИХСЯ В ОТЧЕТЕ ПО ПРАКТИКЕ**ВНУТРЕННЯЯ ОПИСЬ³**
документов, находящихся в отчетеОбучающегося (-щейся) гр. _____
(И.О. Фамилия)

№ п/п	Наименование документа	Стр
1.	Задание на практику	
2.	Табель учета рабочего времени	
3.	Характеристика на обучающегося	
4.	Аттестационный лист	
5.	Отчет о выполнении заданий по практике	
6.	Дневник по практике	
7.	Приложение ⁴ №	
8.	Приложение №	
9.	Приложение №	

Форма задания на практику

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
**«Магнитогорский государственный технический университет
им. Г.И. Носова»**
(ФГБОУ ВО «МГТУ им. Г.И. Носова»)
Многопрофильный колледж

ЗАДАНИЕ

на производственную (по профилю специальности) практику

Обучающегося (-щейся) гр. _____

(И.О. Фамилия)

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

ПМ 01. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента

Цели практики:

Приобретение и углубление практического опыта в рамках формируемых компетенций

Код ПК/ОК	Наименование	Практический опыт
ПК 1.1	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами	ПО1 организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;
ПК 1.2	Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи	ПО2 разработке ассортимента полуфабрикатов;
ПК 1.3	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	ПО3 разработке, адаптации рецептов полуфабрикатов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода полуфабрикатов;
ПК 1.4	Осуществлять разработку, адаптацию рецептов полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ПО4 подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности, обработке различными методами, экзотических и редких видов сырья, приготовлении полуфабрикатов сложного ассортимента;
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	ПО5 упаковке, хранении готовой продукции и обработанного сырья с учетом требований к безопасности;
ОК 02	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	ПО6 контроле качества и безопасности обработанного сырья и полуфабрикатов;
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	ПО7 контроле хранения и расхода продуктов.
ОК 04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.	
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	
ОК 09	Использовать информационные технологии в	

	профессиональной деятельности.	
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.	
ОК 11	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.	

Задание на практику

Практический опыт	Виды работ, выполняемых в период практики в рамках формируемых компетенций
<p>ПО1 организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>ПО2 разработке ассортимента полуфабрикатов;</p> <p>ПО3 разработке, адаптации рецептур полуфабрикатов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода полуфабрикатов;</p> <p>ПО4 подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности, обработке различными методами, экзотических и редких видов сырья, приготовлении полуфабрикатов сложного ассортимента;</p> <p>ПО5 упаковке, хранении готовой продукции и обработанного сырья с учетом требований к безопасности;</p> <p>ПО6 контроле качества и безопасности обработанного сырья и полуфабрикатов;</p> <p>ПО7 контроле хранения и расхода продуктов.</p>	<p>Оценка наличия, выбор, оценка органолептическим способом качества и соответствия сырья, основных продуктов и дополнительных ингредиентов технологическим требованиям.</p> <p>Оформление заявок на сырье, продукты, материалы, проверка по накладной соответствия заявке.</p> <p>Организация рабочих мест, уборка рабочих мест в процессе приготовления с учетом инструкций и регламентов, стандартов чистоты</p> <p>Обработка различными способами разных видов овощей, грибов, рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, птицы, дичи в соответствии с заказом.</p> <p>Формовка, приготовление различными методами отдельных компонентов и полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента, в том числе из редкого и экзотического сырья.</p> <p>Подготовка к хранению (вакуумирование, охлаждение, замораживание), порционирование (комплектование), упаковка для отпуска на вынос, транспортирования.</p> <p>Организация хранения обработанного сырья, полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований по безопасности обработанного сырья и готовой продукции</p> <p>Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования и т.д.).</p> <p>Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске на вынос</p>

Место проведения практики _____

№ п/п	Содержание работ на практике	Примерные сроки выполнения
1.	- Разработка ассортимента и расчет массы сырья для изготовления полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы для сложных блюд.	6
2.	- Подготовка к работе своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания;	6
	- проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов основного производства организации питания;	
	- выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса, мясных продуктов и домашней птицы;	
	- проверка органолептическим способом качества мяса, рыбы и домашней птицы и соответствие технологическим требованиям к сложным блюдам из мяса, рыбы и домашней птицы;	

	- обработка сырья.	
3.	- Приготовление крупнокусковых полуфабрикатов из говядины; - выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления крупнокусковых полуфабрикатов из мяса говядины. Приготовление крупнокусковых полуфабрикатов из мяса говядины: ростбиф, мясо тушеное, мясо отварное. Оценка качества полуфабрикатов. Организация хранения для последующего использования.	6
4.	Приготовление порционных полуфабрикатов из говядины. Выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления порционных полуфабрикатов из мяса говядины. Приготовление порционных полуфабрикатов из мяса говядины: бифштекс, филе, лангет, антрекот, ромштекс, зразы отбивные, говядина духовая, Оценка качества полуфабрикатов. Организация хранения для последующего использования.	6
5.	Приготовление мелкокусковых полуфабрикатов из говядины. Выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления мелкокусковых полуфабрикатов из мяса говядины. Приготовление мелкокусковых полуфабрикатов из мяса говядины: бефстроганов, поджарка, шашлык по-московски, азу и гуляш. Оценка качества полуфабрикатов. Организация хранения для последующего использования.	6
6.	Приготовление крупнокусковых полуфабрикатов из свинины. Выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления мелкокусковых полуфабрикатов из мяса говядины. Приготовление мелкокусковых полуфабрикатов из мяса говядины: бефстроганов, поджарка, шашлык по-московски, азу и гуляш. Оценка качества полуфабрикатов. Организация хранения для последующего использования.	6
7.	Приготовление мелкокусковых полуфабрикатов из свинины. Выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления мелкокусковых полуфабрикатов из свинины. Приготовление мелкокусковых полуфабрикатов из свинины: шашлык, поджарка, жаркое по-домашнему, гуляш, рагу, плов. Оценка качества полуфабрикатов. Организация хранения для последующего использования Упаковка и складирование пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд и кулинарных изделий или оставшихся после их приготовления с учётом требований к безопасности и условиям хранения.	6
8.	Приготовление полуфабрикатов из рыбы. Организация и техническое оснащение рабочего места повара для приготовления полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом. Приготовление крупных, порционных и мелкокусковых полуфабрикатов для варки и припускания. Организация хранения подготовленных полуфабрикатов для последующего использования.	6
9.	Приготовление панированных полуфабрикатов из рыбы. Приготовление панировок. Приготовление жидкого теста. Приготовление панированных полуфабрикатов из рыбы. Организация хранения подготовленных полуфабрикатов для последующего использования.	6
10.	Приготовление фаршированных полуфабрикатов из рыбы. Организация и техническое оснащение рабочего места повара для	6

	приготовления фаршированных полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом. Приготовление начинки. Приготовление полуфабрикатов: фаршированная рыба целиком, порционные фаршированные полуфабрикаты. Организация хранения подготовленных полуфабрикатов для последующего использования	
11.	Приготовление полуфабрикатов из мяса птицы, утиной и куриной печени для жарки: котлеты по-киевски, цыплята табака, котлеты натуральные, котлеты панированные, шницель из кур рагу, плов. Оценка качества полуфабрикатов. Организация хранения подготовленных полуфабрикатов для последующего использования.	6
12.	Приготовление полуфабрикатов из мяса птицы для жарки. Приготовление полуфабрикатов из мяса птицы: котлеты натуральные, котлеты панированные, шницель из кур. Оценка качества полуфабрикатов. Организация хранения для последующего использования.	6

Перечень документов, прилагаемых в качестве приложения к отчету по практике

1. Схемы, таблицы, акты проработки разработанного ассортимента.
2. Фотографии.

Руководитель практики от МпК

И.О. Фамилия (подпись)

«___» _____ 20__ г.

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
 Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
 высшего образования
**«Магнитогорский государственный технический университет
 им. Г.И. Носова»**
 (ФГБОУ ВО «МГТУ им. Г.И. Носова»)
 Многопрофильный колледж

ЗАДАНИЕ

на производственную (по профилю специальности) практику
 Обучающегося (-щейся) гр. _____

(И.О. Фамилия)

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

ПМ 02. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

Цели практики

Приобретение и углубление практического опыта в рамках формируемых компетенций

Код ПК/ОК	Наименование	Практический опыт, умения
ПК 2.1	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	ПО1 организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; ПО2 разработке ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ПО3 разработке, адаптации рецептов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания; ПО4 подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении различными методами, творческом оформлении,
ПК 2.2	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
ПК 2.3	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента	
ПК 2.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
ПК 2.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
ПК 2.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
ПК 2.7	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
ПК 2.8	Осуществлять разработку, адаптацию рецептов горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	
ОК 02	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	
ОК 04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	

ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	эстетичной подаче горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; ПО5 контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции; ПО6 упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности; ПО7 контроле хранения и расхода продуктов
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.	
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	
ОК 09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.	
ОК 11	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.	

Задание на практику

Практический опыт, умения	Виды работ, выполняемых в период практики в рамках формируемых компетенций
<p>ПО1 организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>ПО2 разработке ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>ПО3 разработке, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;</p> <p>ПО4 подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>ПО5 контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции;</p> <p>ПО6 упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности;</p> <p>ПО7 контроле хранения и расхода продуктов</p>	<p>Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.</p> <p>Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).</p> <p>Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги.</p> <p>Выполнение задания (заказа) по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.</p> <p>Подготовка к реализации (презентации) готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления супов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования.</p> <p>Организация хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.</p> <p>Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.</p> <p>Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.).</p> <p>Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии.</p> <p>Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос.</p>

Место проведения практики _____

№ п/п	Содержание работ на практике ⁵	Примерные сроки выполнения
1.	<p>Организация технологического процесса производства в горячем цехе: организация рабочих мест (подбор производственного инвентаря, посуды и технологического оборудования). Организация технологического процесса по приготовлению бульонов и супов. Ассортимент способы и приемы приготовления бульонов. Правила подачи. Требования к безопасности приготовления, хранения и подачи:</p> <ul style="list-style-type: none"> - пассерование овощей; - подготовка полуфабрикатов для бульонов; - приготовление бульонов (костные, мясокостные, мясные, рыбные, грибные); - отпуск бульонов; - оценка качества приготовленных бульонов. 	6
2.	<p>Организация технологического процесса и приготовление сложных горячих заправочных супов (шей, борщей, рассольников, солянок). Температурный режим при подаче и хранении. Ассортимент и приготовление сложных горячих заправочных супов особенности приготовления. Правила подачи. Требования к безопасности приготовления, хранения и подачи:</p> <ul style="list-style-type: none"> - пассерование овощей, томатного пюре, - припускание огурцов; - тушения свеклы, капусты; - подготовка полуфабрикатов для супов; - приготовление заправочных супов (борщ московский, щи суточные, рассольник по-кубански, солянка по-казански); - отпуск супов; - оценка качества приготовленных супов. 	6
3.	<p>- Организация технологического процесса и приготовление сложных супов с овощами, с картофелем, с макаронными изделиями, домашней лапшой, крупой и бобовыми. Подбор температурного режима при подаче и хранении. Ассортимент и приготовление сложных горячих заправочных супов. Методы и варианты комбинирования различных способов приготовления сложных заправочных супов. Правила подачи. Требования к безопасности приготовления, хранения и подачи:</p> <ul style="list-style-type: none"> - пассерование овощей, томатного пюре; - подготовка полуфабрикатов для супов; - приготовление супов (юшка картофельная с кабачками, суп с рыбными фрикадельками); - приготовление супов (похлебка старомосковская, суп – лапша с помидорами по-казацки); - отпуск супов; - оценка качества приготовленных супов. 	6
4.	<p>Организация технологического процесса и приготовление сложных горячих супов: молочных, пюреобразных и прозрачных. Ассортимент, приготовление сложных горячих супов. Выбор продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления сложных горячих супов. Правила подачи. Требования к безопасности приготовления, хранения и подачи;</p> <ul style="list-style-type: none"> - пассерование овощей; - подготовка полуфабрикатов для супов; - приготовление супов-пюре (суп крем из тыквы), - приготовление супов молочных (суп молочный с овощами), прозрачных; - отпуск супов; - оценка качества приготовленных супов; 	6
5.	<p>Организация технологического процесса и приготовление сложных сладких супов. Ассортимент, приготовление сложных сладких супов. Варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных супов. Правила подачи. Требования к безопасности приготовления, хранения и подачи. Контроль качества и безопасность сложных супов горячей кулинарной продукции:</p>	6

	<ul style="list-style-type: none"> - подготовка полуфабрикатов для супов; - приготовление сладких супов (суп из черники с клецками); - отпуск супов; - оценка качества приготовленных супов; 	
6.	<p>Организация технологического процесса и приготовление горячих основных соусов (красный и белый). Приготовление и температура подачи горячих основных соусов. Методы и варианты комбинирования различных способов приготовления горячих соусов. Ассортимент вкусовых добавок к горячим соусам и варианты их использования. Правила выбора вин. Правила подачи. Требования к безопасности приготовления, хранения и подачи:</p> <ul style="list-style-type: none"> - приготовление мучных пассировок (с жиром и без жира); - пассерование овощей; - приготовление красных соусов: красный с вином, красный с кореньями, - приготовление белых соусов: белый с яйцом, соус белый для запекания рыбы. - оценка качества соусов; 	6
7.	<p>Организация технологического процесса и приготовление сложных горячих соусов: рыбных, грибных, молочных, сметанных. Ассортимент сложных горячих соусов. Правила охлаждения, замораживания и размораживания заготовок для сложных горячих соусов. Правила выбора вина для сложных горячих соусов. Правила подачи. Требования к безопасности приготовления, хранения и подачи. Контроль качества и безопасность сложных соусов горячей кулинарной продукции:</p> <ul style="list-style-type: none"> - пассерование овощей; - подготовка полуфабрикатов для соусов; - приготовление соусов (томатный с овощами, соус молочный густой, сметанный с томатом и луком, соус грибной с томатом, соус хрен); - отпуск соусов, - оценка качества приготовленных соусов; 	6
8.	<p>Организация технологического процесса и приготовление сложных горячих блюд из овощей (вареных, припущенных, тушеных, жареных, запеченных) и грибов. Ассортимент, способы и приемы приготовления сложных горячих блюд из овощей. Соусы для сложных горячих блюд из овощей и грибов. Правила подачи. Требования к безопасности приготовления, хранения и подачи:</p> <ul style="list-style-type: none"> - подготовка и тепловая обработка продуктов; - приготовление блюд и гарниров из отварных овощей: (картофель отварной с луком и грибами, черемша с маслом); - приготовление блюд из припущенных и тушеных овощей(морковь с зеленым горошком в молочном соусе, свекла тушенная в сметане, морковь тушенная с рисом и черносливом); - приготовление блюд из жареных овощей (крокеты из моркови с изюмом, котлеты из кабачков с творогом); - приготовление блюд из запеченных овощей (картофель, запеченный со свиной, перец фаршированный); - приготовление блюд из грибов (грибы в сметанном соусе), - отпуск готовых блюд из овощей и грибов; - оценка качества приготовленных блюд; 	6
9.	<p>Организация технологического процесса и приготовление сложных горячих блюд из каш различной консистенции и изделий из них. Ассортимент, способы и приемы приготовления сложных горячих блюд из каш. Соусы для сложных горячих блюд из каш. Правила подачи. Требования к безопасности приготовления, хранения и подачи:</p> <ul style="list-style-type: none"> - подготовка и тепловая обработка продуктов; - приготовление каш различной консистенции (каша пуховая, янтарная); - приготовление блюд из круп (биточки пшеничные, пудинг рисовый); - отпуск готовых блюд; - оценка качества приготовленных блюд; 	6
10.	<p>Организация технологического процесса и приготовление сложных горячих блюд из бобовых и макаронных изделий. Ассортимент, способы и приемы приготовления сложных горячих блюд из бобовых и макаронных изделий. Соусы для сложных горячих блюд из бобовых и макаронных изделий. Правила подачи. Требования к безопасности приготовления, хранения и подачи. Контроль качества и безопасность сложных блюд и гарниров из овощей, каш, бобовых, макаронных</p>	6

	изделий и грибов горячей кулинарной продукции: - подготовка и тепловая обработка продуктов; - приготовление блюд из бобовых (бобовые с копченой грудинкой); - приготовление макаронных изделий (макаронник, лапшевник). - отпуск готовых блюд; - оценка качества приготовленных блюд;	
11.	Организация технологического процесса и приготовление сложных горячих блюд из отварной и припущенной рыбы. Ассортимент, способы и приемы приготовления сложных горячих блюд из рыбы. Требование к качеству и правила выбора полуфабрикатов из рыбы и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с видом тепловой обработки. Правила подачи. Требования к безопасности приготовления, хранения и подачи. Подбор гарниров, соусов: - подготовка полуфабрикатов; - приготовление блюд из отварной и припущенной рыбы (рыба семейства осетровых - отварная, рыба припущенная с соусом белое вино); - подбор гарниров и соусов; - отпуск готовых блюд; - оценка качества приготовленных блюд;	6
12.	Организация технологического процесса и приготовление сложных горячих блюд из жареной рыбы (основным способом, во фритюре, на открытом огне). Ассортимент, способы и приемы приготовления сложных горячих блюд из жареной рыбы. Требование к качеству и правила выбора полуфабрикатов из рыбы и дополнительных ингредиентов. Подбор гарниров, соусов. Правила подачи. Требования к безопасности приготовления, хранения и подачи. - подготовка полуфабрикатов; - приготовление блюд из жареной рыбы основным способом и во фритюре (поджарка из рыбы, рыба жареная на гриле); - подбор гарниров и соусов; - отпуск готовых блюд; - оценка качества приготовленных блюд;	6
13	Организация технологического процесса и приготовление сложных горячих блюд из тушеной и запеченной рыбы. Ассортимент, способы и приемы приготовления блюд из тушеной и запеченной рыбы. Требование к качеству и правила выбора полуфабрикатов из рыбы и дополнительных ингредиентов. Подбор гарниров, соусов. Правила подачи. Требования к безопасности приготовления, хранения и подачи: - подготовка полуфабрикатов; - приготовление блюд из тушеной рыбы (рыба, тушенная в томате с овощами); - приготовление блюд из запеченной рыбы (рыба, запеченная под молочным соусом, рыба «Аппетитная»); - подбор гарниров и соусов; - отпуск готовых блюд; - оценка качества приготовленных блюд;	6
14	Организация технологического процесса и приготовление сложных горячих блюд из рубленой рыбы и нерыбного водного сырья. Ассортимент, способы и приемы приготовления. Методы и варианты комбинирования различных способов приготовления. Требование к качеству и правила выбора полуфабрикатов из рыбы и дополнительных ингредиентов. Подбор гарниров, соусов. Правила подачи. Требования к безопасности приготовления, хранения и подачи. Контроль качества и безопасность сложных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья горячей кулинарной продукции: - подготовка полуфабрикатов; - приготовление блюд из рыбной котлетной массы (биточки жаренные фри, шницель натуральный, запеканка из икры); - приготовление блюд из нерыбного водного сырья (креветки с соусом); - подбор гарниров и соусов; - отпуск готовых блюд; - оценка качества приготовленных блюд;	6
15	Организация технологического процесса и приготовление сложных горячих блюд из отварного мяса. Ассортимент, способы и приемы приготовления. Требование к качеству и выбор полуфабрикатов из отварного мяса и дополнительных ингредиентов. Подбор гарниров, соусов. Правила подачи. Требования к	6

	<p>безопасности приготовления, хранения и подачи:</p> <ul style="list-style-type: none"> - подготовка полуфабрикатов; - приготовление блюд из отварного мяса (котлеты натуральные паровые); - подбор гарниров и соусов; - отпуск готовых блюд; - оценка качества приготовленных блюд; 	
16	<p>Организация технологического процесса и приготовление сложных горячих блюд из припущенного мяса. Ассортимент, способы и приемы приготовления. Требование к качеству и выбор полуфабрикатов из припущенного мяса и дополнительных ингредиентов. Подбор гарниров, соусов. Правила подачи. Требования к безопасности приготовления, хранения и подачи:</p> <ul style="list-style-type: none"> - подготовка полуфабрикатов; - приготовление блюд из припущенного мяса (котлеты рубленые телячьи паровые); - подбор гарниров и соусов; - отпуск готовых блюд; - оценка качества приготовленных блюд; 	6
17	<p>Организация технологического процесса и приготовление сложных горячих блюд из жареного мяса и субпродуктов. Ассортимент, способы и приемы приготовления. Требование к качеству и выбор полуфабрикатов и дополнительных ингредиентов для сложных горячих блюд из жареного мяса и субпродуктов. Подбор гарниров, соусов. Правила подачи. Требования к безопасности приготовления, хранения и подачи:</p> <ul style="list-style-type: none"> - подготовка полуфабрикатов; - приготовление блюд из жареного мяса крупным, порционным и мелкими кусками (рулет из говядины, бифштекс с яйцом); - приготовление блюд из субпродуктов (почки жаренные с помидорами, шашлык из печени); - подбор гарниров и соусов; - отпуск готовых блюд; - оценка качества приготовленных блюд; 	6
18	<p>Организация технологического процесса и приготовление сложных горячих блюд из тушеного мяса. Ассортимент, способы и приемы приготовления. Требование к качеству и выбор полуфабрикатов и дополнительных ингредиентов для сложных горячих блюд из тушеного мяса. Подбор гарниров, соусов. Правила подачи. Требования к безопасности приготовления, хранения и подачи:</p> <ul style="list-style-type: none"> - подготовка полуфабрикатов; - приготовление блюд из тушеного мяса (зразы отбивные, мясо шпигованное); - подбор гарниров и соусов; - отпуск готовых блюд; - оценка качества приготовленных блюд; 	6
19	<p>Организация технологического процесса и приготовление сложных горячих блюд из запеченного мяса. Ассортимент, способы и приемы приготовления. Требование к качеству и выбор полуфабрикатов и дополнительных ингредиентов для сложных горячих блюд из запеченного мяса. Подбор гарниров, соусов. Правила подачи. Требования к безопасности приготовления, хранения и подачи:</p> <ul style="list-style-type: none"> - подготовка полуфабрикатов; - приготовление блюд из запеченного мяса (говядина в луковом соусе, рулет мясной); - подбор гарниров и соусов; - отпуск готовых блюд; - оценка качества приготовленных блюд. 	6
20	<p>Организация технологического процесса и приготовление сложных горячих блюд из рубленого мяса (натуральная масса). Ассортимент, способы и приемы приготовления. Требование к качеству и выбор полуфабрикатов и дополнительных ингредиентов для сложных горячих блюд из рубленого мяса. Подбор гарниров, соусов. Правила подачи. Требования к безопасности приготовления, хранения и подачи:</p> <ul style="list-style-type: none"> - подготовка полуфабрикатов; - приготовление блюд из рубленого мяса (бифштекс рубленый с яйцом, рулетики мясные фаршированные); - подбор гарниров и соусов; 	6

	- отпуск готовых блюд; - оценка качества приготовленных блюд.	
21	Организация технологического процесса и приготовление сложных горячих блюд из рубленого мяса (котлетная и кнельная масса). Ассортимент, способы и приемы приготовления. Требование к качеству и выбор полуфабрикатов и дополнительных ингредиентов для сложных горячих блюд из рубленого мяса (котлетная и кнельная масса). Подбор гарниров, соусов. Правила подачи. Требования к безопасности приготовления, хранения и подачи. - подготовка полуфабрикатов; - приготовление блюд из котлетной массы (биточки, запеченные под сметанным соусом); - приготовление блюд из кнельной массы (кнели); - подбор гарниров и соусов; - отпуск готовых блюд; - оценка качества приготовленных блюд.	6
22	Организация технологического процесса и приготовление сложных горячих блюд из отварной, припущенной, тушеной и жареной птицы, дичи и кролика. Ассортимент, способы и приемы приготовления. Требование к качеству и выбор полуфабрикатов и дополнительных ингредиентов для сложных горячих блюд из отварной, припущенной, птицы, дичи и кролика. Подбор гарниров, соусов. Правила подачи. Требования к безопасности приготовления, хранения и подачи: - подготовка полуфабрикатов; - приготовление блюд из отварной и припущенной птицы (котлеты натуральные из филе); - приготовление блюд из тушеной и жареной птицы (жаркое из курицы, котлеты по-киевски); - подбор гарниров и соусов; - отпуск готовых блюд; - оценка качества приготовленных блюд.	6
23	Организация технологического процесса и приготовление сложных горячих блюд из рубленой птицы, дичи и кролика. Ассортимент, способы и приемы приготовления. Требование к качеству и выбор полуфабрикатов и дополнительных ингредиентов для сложных горячих блюд из рубленой птицы, дичи и кролика. Подбор гарниров, соусов. Правила подачи. Требования к безопасности приготовления, хранения и подачи. Контроль качества и безопасность сложных блюд из мяса горячей кулинарной продукции - подготовка полуфабрикатов; - приготовление блюд из рубленой птицы (биточки под белым соусом, кнели паровые); - подбор гарниров и соусов; - отпуск готовых блюд; - оценка качества приготовленных блюд.	6
24	Разработка рецептур ассортимента сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы.	6
		144

Перечень документов, прилагаемых в качестве приложения к отчету по практике

1. Акты проработки разработанного ассортимента, технологические карты.
2. Фотографии приготовленных блюд.

Руководитель практики от МпК

И.О. Фамилия (подпись)

«___» _____ 20__ г.

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
 Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
 высшего образования
**«Магнитогорский государственный технический университет
 им. Г.И. Носова»**
 (ФГБОУ ВО «МГТУ им. Г.И. Носова»)
 Многопрофильный колледж

ЗАДАНИЕ

на производственную (по профилю специальности) практику

Обучающегося (-щейся) гр. _____

(И.О. Фамилия)

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

ПМ 03. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания программы подготовки специалистов среднего звена

Цели практики:

Приобретение и углубление практического опыта в рамках формируемых компетенций

Код ПК/ОК	Наименование	Практический опыт, умения
ПК 3.1	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами	ПО 1 организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования,
ПК 3.2	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;
ПК 3.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ПО2 разработки ассортимента холодной кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
ПК 3.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ПО3 контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции;
ПК 3.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ПО4 разработки, адаптации рецептов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;
ПК 3.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ПО5 подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;
ПК 3.7	Осуществлять разработку, адаптацию рецептов холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ПО6 упаковки, хранения готовой
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	
ОК 02	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач	

	профессиональной деятельности.	<p>продукции с учетом требований к безопасности;</p> <p>ПО7 упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности;</p> <p>ПО8 контроля хранения и расхода продуктов</p>
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	
ОК 04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.	
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	
ОК 09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.	
ОК 11	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.	

Задание на практику

Практический опыт, умения	Виды работ, выполняемых в период практики в рамках формируемых компетенций
<p>ПО 1 организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>ПО2 разработки ассортимента холодной кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>ПО3 контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции;</p> <p>ПО4 разработки, адаптации рецептов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;</p> <p>ПО5 подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>ПО6 упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к</p>	<p>Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.</p> <p>Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).</p> <p>Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги.</p> <p>Выполнение задания (заказа) по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.</p> <p>Подготовка к реализации (презентации) готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования.</p> <p>Организация хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.</p> <p>Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой</p>

<p>безопасности;</p> <p>ПО7 упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности;</p> <p>ПО8 контроля хранения и расхода продуктов</p>	<p>продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.</p> <p>Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.).</p> <p>Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос</p>
---	--

Место проведения практики _____

№ п/п	Содержание работ на практике	Примерные сроки выполнения
1.	- Разработка рецептур ассортимента сложных холодных блюд и соусов; - подбор органолептических показателей качества;	6
2.	- произвести расчет массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных блюд и соусов;	6
3.	- проверка органолептическим способом качества и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ СЛОЖНЫХ ХОЛОДНЫХ БЛЮД И СОУСОВ ; - подготовка к работе своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания; - подбор производственного инвентаря и оборудования для подготовки сырья и сложных холодных блюд и соусов; - проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов основного производства организации питания;	6
4.	- организация технологического процесса приготовления и приготовление сложных холодных блюд и закусок из грибов. Температурный и временный режим: - подготовка и тепловая обработка продуктов; - приготовление холодных блюд из грибов (грибы с квашеной капустой); - приготовление холодных закусок из грибов (икра грибная, грибы маринованные, соленые с луком);	6
5.	- организация технологического процесса приготовления и приготовление сложных холодных блюд и закусок из рыбы и морепродуктов. Температурный и временный режим при подаче и хранении, санитарный режим: - подготовка и тепловая обработка продуктов; - приготовление холодных блюд из рыбы (рыба отварная с гарниром, жареная рыба под маринадом, рыба под майонезом); - приготовление холодных закусок из рыбы (сельдь с гарниром, сельдь рубленая с орехами); - приготовление холодных закусок из морепродуктов (маринованная морская капуста, морепродукты под майонезом); - приготовление холодных блюд из морепродуктов (креветки заливные, креветки с соусом); - оформление и отпуск; - оценка качества готовых блюд;	6
6	- организация технологического процесса приготовления и приготовление сложных холодных блюд и закусок из мяса. Температурный и временный режим при подаче и хранении, санитарный режим: - подготовка и тепловая обработка продуктов; - приготовление холодных закусок из мяса (ассорти мясное, закуска	6

	«Уральский рулет»); - приготовление холодных блюд из мяса (рулет мясной с черносливом); - оформление и отпуск;	
7	- организация технологического процесса приготовления и приготовление сложных холодных блюд и закусок из птицы. Температурный и временный режим при подаче и хранении, санитарный режим. Контроль качества и безопасность холодных закусок и блюд из овощей, рыбы и мяса: - подготовка и тепловая обработка продуктов; - приготовление холодных блюд и закусок из птицы (филе птицы под майонезом); - оформление и отпуск;	6
8	-Приготовление холодных заливных блюд и закусок из рыбы организация технологического процесса приготовления и приготовление сложных заливных блюд. Оформление и подача сложных заливных блюд. Температурный и санитарный режим. - приготовление полуфабрикатов; - Рыба заливная; - Студень рыбный; - оформление и отпуск;	6
9	Приготовление холодных заливных блюд из мяса организация технологического процесса приготовления и приготовление сложных заливных блюд. Оформление и подача сложных заливных блюд. Температурный и санитарный режим. - приготовление полуфабрикатов; Приготовление холодных заливных блюд из мяса: - мясо заливное, студень мясной. - оформление и отпуск;	6
10	Приготовление холодных заливных блюд из мяса птицы организация технологического процесса приготовления и приготовление сложных заливных блюд. Оформление и подача сложных заливных блюд. Температурный и санитарный режим. - приготовление полуфабрикатов; Студень из птицы; - оформление и отпуск;	6
11	- организация технологического процесса приготовления и приготовление сложных фаршированных блюд. Оформление и подача сложных фаршированных блюд. Температурный и санитарный режим. - приготовление полуфабрикатов; - приготовление фаршированных блюд (филе из кур фаршированное, щука, фаршированная); - оформление и отпуск;	6
12	- организация технологического процесса приготовления и приготовление сложных паштетов и рулетов. Оформление и подача сложных паштетов и рулетов. Температурный и санитарный режим. - подготовка продуктов;	6
13	- организация технологического процесса приготовления и приготовление сложных горячих закусок. Оформление и подача сложных горячих закусок. Температурный и санитарный режим: - приготовление полуфабрикатов; - приготовление горячих закусок: грибы в сметане (жульен), сосиски в соусе; - оформление и отпуск;	6
14	- организация технологического процесса приготовления и приготовление сложных блюд и закусок из яиц, творога и сыра. Оформление и подача сложных блюд и закусок из яиц. Температурный и временный режим при подаче и хранении, санитарный режим: - подготовка и тепловая обработка продуктов; - приготовление блюд из творога (творог с орехами, сырники с морковью, орешки творожные); - приготовление блюд из сыра (сыр картофельный, закуска из плавленого сыра с яйцом и майонезом);	6

	- приготовление блюд и закусок из яиц (яйца, фаршированные сельдью с луком, яичная кашка, омлет, смешанный); - оформление и отпуск;	
15	Приготовление и творческое оформление холодных блюд из мяса сложного ассортимента. Технология приготовления и творческое оформление холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. Требования к качеству, условия и сроки реализации	6
16	Приготовление и творческое оформление холодных блюд из домашней птицы, дичи сложного ассортимента. Технология приготовления и творческое оформление холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. Требования к качеству, условия и сроки реализации	6
17	Приготовление и творческое оформление холодных блюд из кролика сложного ассортимента. Технология приготовления и творческое оформление холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. Требования к качеству, условия и сроки реализации.	6
18	Приготовление закусок из грибов организация технологического процесса приготовления и приготовление сложных заливных блюд. Оформление и подача сложных заливных блюд. Температурный и санитарный режим. - приготовление полуфабрикатов; - Жульен, икра грибная, грибы в сметане. - оформление и отпуск;.	6
		108

Перечень документов, прилагаемых в качестве приложения к отчету по практике

1. Акты проработки разработанного ассортимента, технологические карты.

2. Фотографии приготовленных блюд.

Руководитель практики от МпК

_____ И.О. Фамилия (подпись)

«_____» _____ 20__ г.

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
 Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
 высшего образования
**«Магнитогорский государственный технический университет
 им. Г.И. Носова»**
 (ФГБОУ ВО «МГТУ им. Г.И. Носова»)
 Многопрофильный колледж

ЗАДАНИЕ

на производственную (по профилю специальности) практику

Обучающегося (-щейся) гр. _____

(И.О. Фамилия)

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания программы подготовки специалистов среднего звена

Цели практики:

Приобретение и углубление практического опыта в рамках формируемых компетенций

Код ПК/ОК	Наименование	Практический опыт, умения
ПК 4.1	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами	ПО1разработки ассортимента холодных и горячих десертов, напитков с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
ПК 4.2	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ПО2разработки, адаптации рецептов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;
ПК 4.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ПО3организации и проведения подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;
ПК 4.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ПО4подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;
ПК 4.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ПО5упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности;
ПК 4.6.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептов холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ПО6контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции; контроля хранения и расхода продуктов.
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	
ОК 02	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	
ОК 04	Работать в коллективе и команде, эффективно	

	взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.
ОК 11	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

Задание на практику

Практический опыт	Виды работ, выполняемых в период практики в рамках формируемых компетенций
<p>ПО1разработки ассортимента холодных и горячих десертов, напитков с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>ПО2разработки, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;</p> <p>ПО3организации и проведения подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>ПО4подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>ПО5упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности;</p> <p>ПО6контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции;</p>	<p>Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.</p> <p>Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).</p> <p>Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги.</p> <p>Выполнение задания (заказа) по приготовлению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.</p> <p>Подготовка к реализации (презентации) готовых холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента на вынос и для транспортирования.</p> <p>Организация хранения готовых холодных и горячих десертов, напитков на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.</p> <p>Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.</p> <p>Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.).</p>

контроля хранения и расхода продуктов.	Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос.
--	--

Место проведения практики _____

№ п/п	Содержание работ на практике ⁶	Примерные сроки выполнения
1.	- Разработка рецептур ассортимента сложных холодных блюд и соусов; - подбор органолептических показателей качества;	6
2.	- произвести расчет массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных блюд и соусов;	6
3.	- проверка органолептическим способом качества и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ СЛОЖНЫХ ХОЛОДНЫХ БЛЮД И СОУСОВ ; - подготовка к работе своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания; - подбор производственного инвентаря и оборудования для подготовки сырья и СЛОЖНЫХ ХОЛОДНЫХ БЛЮД И СОУСОВ ; - проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов основного производства организации питания;	6
4.	- организация технологического процесса приготовления и приготовление сложных холодных блюд и закусок из грибов. Температурный и временный режим: - подготовка и тепловая обработка продуктов; - приготовление холодных блюд из грибов (грибы с квашеной капустой); - приготовление холодных закусок из грибов (икра грибная, грибы маринованные, соленые с луком);	6
5.	- организация технологического процесса приготовления и приготовление сложных холодных блюд и закусок из рыбы и морепродуктов. Температурный и временный режим при подаче и хранении, санитарный режим: - подготовка и тепловая обработка продуктов; - приготовление холодных блюд из рыбы (рыба отварная с гарниром, жареная рыба под маринадом, рыба под майонезом); - приготовление холодных закусок из рыбы (сельдь с гарниром, сельдь рубленая с орехами); - приготовление холодных закусок из морепродуктов (маринованная морская капуста, морепродукты под майонезом); - приготовление холодных блюд из морепродуктов (креветки заливные, креветки с соусом); - оформление и отпуск; - оценка качества готовых блюд;	6
6	- организация технологического процесса приготовления и приготовление сложных холодных блюд и закусок из мяса. Температурный и временный режим при подаче и хранении, санитарный режим: - подготовка и тепловая обработка продуктов; - приготовление холодных закусок из мяса (ассорти мясное, закуска «Уральский рулет»); - приготовление холодных блюд из мяса (рулет мясной с черносливом); - оформление и отпуск;	6
	- организация технологического процесса приготовления и приготовление сложных холодных блюд и закусок из птицы. Температурный и временный режим при подаче и хранении, санитарный	6

	режим. Контроль качества и безопасность холодных закусок и блюд из овощей, рыбы и мяса: - подготовка и тепловая обработка продуктов; - приготовление холодных блюд и закусок из птицы (филе птицы под майонезом); - оформление и отпуск;	
	- организация технологического процесса приготовления и приготовление сложных заливных блюд. Оформление и подача сложных заливных блюд. Температурный и санитарный режим. - приготовление полуфабрикатов; - приготовление заливных блюд (рыба заливная, студень говяжий, птица заливная); - оформление и отпуск;	6
	- организация технологического процесса приготовления и приготовление сложных фаршированных блюд. Оформление и подача сложных фаршированных блюд. Температурный и санитарный режим. - приготовление полуфабрикатов; - приготовление фаршированных блюд (филе из кур фаршированное, щука, фаршированная); - оформление и отпуск;	6
	- организация технологического процесса приготовления и приготовление сложных паштетов и рулетов. Оформление и подача сложных паштетов и рулетов. Температурный и санитарный режим. - подготовка продуктов;	6
	- организация технологического процесса приготовления и приготовление сложных горячих закусок. Оформление и подача сложных горячих закусок. Температурный и санитарный режим: - приготовление полуфабрикатов; - приготовление горячих закусок: грибы в сметане (жульен), сосиски в соусе; - оформление и отпуск;	6
	- организация технологического процесса приготовления и приготовление сложных блюд и закусок из яиц, творога и сыра. Оформление и подача сложных блюд и закусок из яиц. Температурный и временный режим при подаче и хранении, санитарный режим: - подготовка и тепловая обработка продуктов; - приготовление блюд из творога (творог с орехами, сырники с морковью, орешки творожные); - приготовление блюд из сыра (сыр картофельный, закуска из плавленого сыра с яйцом и майонезом); - приготовление блюд и закусок из яиц (яйца, фаршированные сельдью с луком, яичная кашка, омлет, смешанный); - оформление и отпуск;	6
		72

Перечень документов, прилагаемых в качестве приложения к отчету по практике

1. Акты проработки разработанного ассортимента, технологические карты.
2. Фотографии приготовленных блюд.

Руководитель практики от МпК

И.О. Фамилия (подпись)

«____» _____ 20__ г.

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
 Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
 высшего образования
**«Магнитогорский государственный технический университет
 им. Г.И. Носова»**
 (ФГБОУ ВО «МГТУ им. Г.И. Носова»)
 Многопрофильный колледж

ЗАДАНИЕ

на производственную (по профилю специальности) практику

Обучающегося (-щейся) гр. _____

(И.О. Фамилия)

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

ПМ.05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания программы подготовки специалистов среднего звена

Цели практики:

Приобретение и углубление практического опыта в рамках формируемых компетенций

Код ПК/ОК	Наименование	Практический опыт, умения
ПК 5.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	ПО1разработки ассортимента хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
К 5.2.	Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	ПО2разработки, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;
ПК 5.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ПО3организации и проведения подготовки рабочих мест кондитера, пекаря, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;
ПК 5.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ПО4подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности кондитерского сырья, продуктов, отделочных полуфабрикатов;
ПК 5.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ПО5приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;
ПК 5.6.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей	ПО6упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности;
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	ПО7приготовления, хранения фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов;
ОК 02	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	
ОК 04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством,	

	клиентами.	ПО8подготовки к использованию и хранения отделочных полуфабрикатов промышленного производства; ПО9контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции; контроля хранения и расхода продуктов.
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.	
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	
ОК 09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.	
ОК 11	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.	

Задание на практику

Практический опыт, умения	Виды работ, выполняемых в период практики в рамках формируемых компетенций
<p>ПО1разработки ассортимента хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>ПО2разработки, адаптации рецептов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;</p> <p>ПО3организации и проведения подготовки рабочих мест кондитера, пекаря, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>ПО4подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности кондитерского сырья, продуктов, отделочных полуфабрикатов;</p> <p>ПО5приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>ПО6упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности;</p> <p>ПО7приготовления, хранения фаршей, начинок,отделочных полуфабрикатов;</p> <p>ПО8подготовки к использованию и хранения отделочных полуфабрикатов промышленного</p>	<p>Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.</p> <p>Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).</p> <p>Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги.</p> <p>Выполнение задания (заказа) по приготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кондитерского цеха ресторана.</p> <p>Подготовка к реализации (презентации) готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.Упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования.</p> <p>Организация хранения готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения требований по безопасности продукции.</p> <p>Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.</p> <p>Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.).</p> <p>Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе</p>

производства; ПО9контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции; контроля хранения и расхода продуктов.	хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос.
--	--

Место проведения практики _____

№ п/п	Содержание работ на практике	Примерные сроки выполнения
1.	Ознакомление с работой кондитерского цеха. Организация технологического процесса производства в кондитерском цехе: организация рабочих мест (подбор производственного инвентаря, посуды и технологического оборудования). Организации технологического процесса приготовления и приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. Требования к безопасности приготовления, хранения и подаче. - приготовление дрожжевого теста с соблюдением рецептуры и технологии; - приготовление бездрожжевого теста с соблюдением рецептуры и технологии; - приготовление изделий и полуфабрикатов с соблюдением технологии выпечки; - определение готовности, охлаждение.	12
2.	Организация технологического процесса приготовления и приготовление сложных мучных кондитерских изделий. Требования к безопасности приготовления, хранения и подаче. - приготовление заварного теста с соблюдением рецептуры и технологии; - приготовление слоеного теста с соблюдением рецептуры и технологии; - приготовление изделий и полуфабрикатов с соблюдением технологии выпечки; - определение готовности, охлаждение.	12
3.	Организация технологического процесса приготовления и приготовление праздничных тортов: бисквитных, миндальных, воздушных, воздушно-ореховых, комбинированных. Требования к безопасности приготовления, хранения и подаче. - приготовление бисквитного теста с соблюдением рецептуры и технологии; - приготовление миндального теста с соблюдением рецептуры и технологии; - приготовление воздушного теста с соблюдением рецептуры и технологии; - приготовление воздушно-орехового теста с соблюдением рецептуры и технологии; - приготовление изделий и полуфабрикатов с соблюдением технологии выпечки; - определение готовности, охлаждение.	12
4.	Организация технологического процесса приготовления и приготовление мелкочтучных кондитерских изделий: бисквитных, песочных, заварных, крошковых. Требования к безопасности приготовления, хранения и подаче. - приготовление бисквитных пирожных с соблюдением технологии; - приготовление песочных пирожных с соблюдением технологии; - приготовление заварных пирожных с соблюдением технологии; - приготовление крошковых пирожных с соблюдением технологии; - определение готовности, охлаждение.	24
5.	Организация технологического процесса приготовления и приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использование их в оформлении. Требования к безопасности приготовления, хранения. - приготовление кремов: сливочного и его производных: «Шарлотт», «Гляссе», белкового, «Зефир», заварного из сливок, «Орехового», «Птичье молоко»; - приготовление глазури и кандира с соблюдением рецептуры и технологии; - приготовление мастики с соблюдением рецептуры и технологии; - приготовление марципана с соблюдением рецептуры и технологии; - приготовление карамели с соблюдением рецептуры и технологии; - приготовление посыпки и шоколада с соблюдением рецептуры и технологии; - применение вида отделочного полуфабриката в зависимости от вида кондитерского изделия.	36
	Разработка ассортимента сдобных хлебобулочных изделий и праздничного	12

	хлеба, сложных мучных и кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий.	
		108

Перечень документов, прилагаемых в качестве приложения к отчету по практике

1. Акты проработки разработанного ассортимента, технологические карты.
2. Фотографии приготовленных блюд.

Руководитель практики от МпК

_____ *И.О. Фамилия* (подпись)

«_____» _____ 20__ г.

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
 Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
 высшего образования
**«Магнитогорский государственный технический университет
 им. Г.И. Носова»**
 (ФГБОУ ВО «МГТУ им. Г.И. Носова»)
 Многопрофильный колледж

ЗАДАНИЕ

на производственную (по профилю специальности) практику

Обучающегося (-щейся) гр. _____
 (И.О. Фамилия)

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

(код и наименование специальности)

ВД 06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала

(индекс и наименование профессионального модуля)

Цели практики

Приобретение и углубление практического опыта в рамках формируемых компетенций

Код ПК/ОК	Наименование	Практический опыт, умения
ПК 6.1.	Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ПО1разработки различных видов меню,разработки и адаптации рецептур блюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
ПК 6.2	Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.	ПО2организации ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала;
ПК 6.3	Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала	ПО3осуществления текущего планирования деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями;
ПК 6.4	Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	ПО4организации и контроля качества выполнения работ по приготовлению блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков по меню;
ПК 6.5	Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте	ПО5обучения, инструктирования поваров, кондитеров, пекарей, других категорий работников кухни на рабочем месте.

Задание на практику

Практический опыт, умения	Виды работ, выполняемых в период практики в рамках формируемых компетенций
ПО1разработки различных видов меню, разработки и адаптации рецептур блюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей	1.Ознакомление с Уставом организации питания. 2. Ознакомление с перспективами технического, экономического, социального развития предприятия; с порядком составления и согласования бизнес-планов производственно-хозяйственной и финансово-экономической деятельности предприятия общественного питания. 3. Ознакомление с организационной структурой управления предприятия общественного питания. 4. Ознакомление с используемой на предприятии нормативно-технической и технологической документацией. 5. Ознакомление с организацией материальной ответственности в организации, порядком приёма на работу материально ответственных лиц и заключением

<p>различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ПО2организации ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала; ПО3осуществления текущего планирования деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями; ПО4организации и контроля качества выполнения работ по приготовлению блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков по меню; ПО5обучения, инструктирования поваров, кондитеров, пекарей, других категорий работников кухни на рабочем месте.</p>	<p>договора о материальной ответственности.</p> <p>6. Ознакомление с организации контроля за сохранностью ценностей и порядком возмещения ущерба.</p> <p>7. Ознакомление с особенностями формирования бригад поваров, кондитеров, пекарей. Их состав и численность.</p> <p>8. Участие в проведении инвентаризации на производстве.</p> <p>9. Ознакомление с ассортиментным перечнем выпускаемой продукции, технологическим оборудованием, посудой, инвентарём.</p> <p>10. Ознакомление с составлением ведомости учёта движения посуды и приборов.</p> <p>11. Оформление технологических и технико-технологических карт на изготовленную продукцию.</p> <p>12. Участие в разработке новых фирменных блюд. Составление акта проработки.</p> <p>13. Оформление технологических и технико-технологических карт на фирменные блюда.</p> <p>14. Разработка различных видов меню.</p> <p>15. Проверка соответствия конкретной продукции требованиям нормативных документов.</p> <p>16. Обнаружение дефектов, установление причин возникновения, отработка методов предупреждения и устранения.</p> <p>17. Оценка качества готовой продукции.</p> <p>18. Участие в работе бракеражной комиссии, заполнение бракеражного журнала.</p> <p>19. Ознакомление и составление плана-меню. Его назначение и содержание.</p> <p>20. Ознакомление с порядком составления калькуляционных карт, определение продажной цены на готовую продукцию.</p> <p>21. Правила отпуска и подачи с учётом совместимости и взаимозаменяемости сырья и продуктов.</p> <p>22. Подбор гарниров и соусов к холодным блюдам и закускам.</p> <p>23. Выполнение расчётов сырья, количества порций холодных блюд и закусок с учётом вида, кондиции, совместимости и взаимозаменяемости продуктов.</p> <p>24. Обеспечение условий хранения и сроков реализации готовых изделий в соответствии с санитарными нормами.</p> <p>25. ОЗНАКОМЛЕНИЕ СГОСТ 30390-2013 УСЛУГИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ. ПРОДУКЦИЯ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ, РЕАЛИЗУЕМАЯ НАСЕЛЕНИЮ. ОБЩИЕ ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ.</p> <p>26. Ознакомление с источниками поступления сырья, порядком их приёмки, оформление документов по движению товаров и сырья.</p> <p>27. Участие в заполнении доверенности, ознакомлении с составлением счёта-фактуры, товарной накладной, акта об установленном расхождении по количеству и качеству при приёмке товарно-материальных ценностей, участие в составлении закупочного акта.</p> <p>28. Ознакомление с порядком заполнения документов по производству.</p> <p>29. Участие в составлении требования в кладовую, накладной на отпуск товаров. Ознакомление с порядком заполнения и участие в составлении дневного заборного листа, акта на отпуск питания сотрудников, акта о реализации и отпуске изделий кухни, ведомости учёта движения продуктов и тары на кухне.</p> <p>30. Ознакомление с производственной программой предприятия и структурных подразделений</p> <p>31. Анализ розничного товарооборота по объёму и структуре.</p> <p>32. Анализ издержек производства и обращения структурного подразделения.</p> <p>33. Анализ прибыли и рентабельности структурного подразделения.</p> <p>34. Ознакомление с основными категориями производственного персонала на данном предприятии, квалификационными требованиями к нему, организацией и планированием его труда.</p> <p>35. Анализ отличительных особенностей профессиональных требований в зависимости от квалификационных разрядов (технолог, повар, кондитер, другие).</p> <p>36. Изучение функций, должностных обязанностей, прав и ответственности менеджера (зав. производством, ст. технолог).</p> <p>37. Ознакомление с действующей системой материального и нематериального стимулирования труда. Изучение обязанностей менеджера (зав. производством) по подбору и расстановке кадров, мотивации их профессионального развития, оценке и стимулированию качества труда, распределению обязанностей персонала.</p> <p>38. Участие в принятии управленческих решений. Научиться находить и принимать</p>
--	--

	<p>управленческие решения в условиях противоречивых требований, чтобы избежать конфликтных ситуаций.</p> <p>39. Составление графиков выхода на работу производственного персонала.</p> <p>40. Ознакомление со штатным расписанием, действующим на предприятии положением об оплате труда, порядком премирования работников, с организацией контроля за учётом рабочего времени и порядком составления табеля.</p> <p>41. Участие в составлении табеля учёта рабочего времени.</p> <p>42. Анализ отличительных особенностей профессиональных требований в зависимости от квалификационных разрядов (технолог, повар, кондитер, другие).</p> <p>43. Изучение функций, должностных обязанностей, прав и ответственности менеджера (зав. производством, ст. технолог).</p> <p>44. Ознакомление с действующей системой материального и нематериального стимулирования труда. Изучение обязанностей менеджера (зав. производством) по подбору и расстановке кадров, мотивации их профессионального развития, оценке и стимулированию качества труда, распределению обязанностей персонала.</p> <p>45. Участие в принятии управленческих решений. Научиться находить и принимать управленческие решения в условиях противоречивых требований, чтобы избежать конфликтных ситуаций.</p> <p>46. Составление графиков выхода на работу производственного персонала.</p> <p>47. Ознакомление со штатным расписанием, действующим на предприятии положением об оплате труда, порядком премирования работников, с организацией контроля за учётом рабочего времени и порядком составления табеля.</p> <p>48. Участие в составлении табеля учёта рабочего времени.</p>
--	--

Место проведения практики _____

№ п/п	Содержание работ на практике ⁷	Примерные сроки выполнения
1.	Участие в планировании основных показателей производства. Ознакомление с лицензией, с сертификатом, с планом товарооборота.	6
2.	Участие в контроле соблюдения норм закладки сырья, выхода готовой продукции. - составление плана-меню; - разработка ТТК, ТК; - составление сырьевой ведомости (на 5 блюд).	24
3.	Планирование выполнения работ исполнителями. Ознакомление с материально-технической базой предприятия. - составление схем организации технологических процессов производства по выпуску продукции; - составление планов цехов и размещения технологического оборудования в них.	12
4.	Организация работы трудового коллектива. Ознакомление с организацией труда на предприятии общественного питания. - ознакомление с должностными инструкциями; - составление договоров; - составление графиков по учету рабочего времени; - оформление табеля учёта рабочего времени.	6
5.	Контроль хода и оценивание результатов выполнения работ исполнителями. Ознакомление с гигиеническими сертификатами и свидетельствами качества на сырье и продукцию, участие в снятии бракеража готовой продукции. Определение перечня возможных дефектов, определение фактов фальсификации. - заполнение бракеражного журнала;	6
6.	Ведение утверждённой учётно-отчётной документации на предприятии общественного питания. Составление проектов бланков документов. - составление накладных; - составление счетов-фактур; - составление наряд-заказов; - составление дневных заборных листов.	6

7.	Учёт приобретения и хранения товаров и тары. Ознакомление с учетом приобретения и хранения товаров и тары.	6
8.	Документальное оформление коммерческих актов поступления сырья. - составление договоров купли-продажи, - составление договоров поставки сырья; - составление товарных накладных.	6
9.	Учёт производственной деятельности по отпуску продукции, товаров и тары. Ознакомление с порядком отпуска и возврата готовой продукции с производства в зал, буфеты, филиалы и бары на основании чеков, абонементов, талонов. - составление дневных заборных листов.	12
10.	Составление отчётных документов. - акт о реализации готовых изделий кухни за наличный расчёт (форма № ОП-12); - акты о списании стоимости израсходованного сырья (форма № ОП-20); - акт на отпуск питания сотрудникам организации (форма № ОП-21).	6
11.	Составление товарного отчёта (форма № ОП-14). - товарный отчет (отчет за день) отражение прихода, расхода и остатков (форма № ОП-14).	6
12.	Инвентаризация сырья и продукции на производстве. Участие в работе инвентаризационной комиссии. Документальное оформления снятия остатков продуктов, п/ф, готовой продукции. - составление актов на списание.	12
		108

Перечень документов, прилагаемых в качестве приложения к отчету по практике

1. Акты проработки разработанного ассортимента, технологические карты.
2. Фотографии приготовленных блюд.

Руководитель практики от МпК

И.О. Фамилия (подпись)

«___» _____ 20__ г.

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
 Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
 высшего образования
**«Магнитогорский государственный технический университет
 им. Г.И. Носова»**
 (ФГБОУ ВО «МГТУ им. Г.И. Носова»)
 Многопрофильный колледж

ЗАДАНИЕ

на производственную (по профилю специальности) практику

Обучающегося (-щейся) гр. _____
 (И.О. Фамилия)

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

(код и наименование специальности)

ПМ.07 Выполнение работ по профессии рабочего Повар

(индекс и наименование профессионального модуля)

Цели практики

Приобретение и углубление практического опыта в рамках формируемых компетенций

Код ПК/ОК	Наименование	Практический опыт, умения
ПК 7.1	Выполнение инструкции и задания повара по организации рабочего места	
ПК 7.2	Выполнять задания повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий	ПО 1 Подготовки к работе основного производства организации питания и своего рабочего места в соответствии и инструкциями и регламентами организации питания;
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	ПО 2 Уборки рабочих мест сотрудников основного производства организации питания по заданию повара;
ОК 02	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	ПО 3 Проверки технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов основного производства организации питания по заданию повара;
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	ПО 4 Упаковки и складирования по заданию повара пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения;
ОК 04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	ПО 5 Подготовки по заданию повара пряностей, приправ, зерновых и молочных продуктов, плодов, муки, яиц, жиров, сахара и других продуктов для приготовления блюд, напитков кулинарных изделий;
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	ПО 6 Приготовление блюд и гарниров из овощей, бобовых и кукурузы по заданию повара;
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.	ПО 7 Приготовление каш и гарниров из круп по заданию повара;
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	ПО 8 Приготовление блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря по заданию повара;
ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления	ПО 9 Приготовление блюд из мяса и мясных продуктов, домашней птицы и дичи по заданию повара;
		ПО 10 Приготовление блюд из яиц по заданию повара;
		ПО 11 Приготовление блюд из творога по заданию повара;
		ПО 12 Приготовление блюд и гарниров из макаронных изделий по заданию повара;
		ПО 13 Приготовление мучных блюд, выпечных изделий из теста с фаршами, пиццы по заданию повара;

	здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.	ПО 14 Приготовление горячих напитков по заданию повара; ПО 15 Приготовление холодных и горячих сладких блюд, десертов по заданию повара;
ОК 09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	ПО 16 Приготовление и оформление салатов, основных холодных закусок, холодных рыбных и мясных блюд по заданию повара;
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.	ПО 17 Приготовление и оформление супов, бульонов и отваров по заданию повара; ПО 18 Приготовление холодных и горячих соусов, отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов по заданию повара;
ОК 11	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.	ПО 19 Процеживание, протираание, замешивание, измельчение, фарширование, начинка продукции по заданию повара; ПО 20 Порционирование (комплектация), раздача блюд, напитков и кулинарных изделий по заданию повара; ПО 21 Помощь повару в производстве сложных, фирменных и национальных видов блюд, напитков и кулинарных изделий и их презентации; ПО 22 Прием и оформление платежей за блюда, напитки и кулинарных изделий по заданию повара; ПО 23 Упаковка готовых блюд, напитков и кулинарных изделий на вынос по заданию повара.

Задание на практику

Практический опыт, умения	Виды работ, выполняемых в период практики в рамках формируемых компетенций
<p>ПО1 Подготовки к работе основного производства организации питания и своего рабочего места в соответствии и инструкциями и регламентами организации питания;</p> <p>ПО2 Уборки рабочих мест сотрудников основного производства организации питания по заданию повара;</p> <p>ПО3 Проверки технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов основного производства организации питания по заданию повара;</p> <p>ПО4 Упаковки и складирования по заданию повара пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения;</p> <p>ПО5 Подготовки по заданию повара пряностей,</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Организация рабочего места по приготовлению бульонов и отваров по заданию повара; 2. Подбор оборудование, инвентаря для приготовления блюд; 3. Подготовка пряностей, приправ и других продуктов для приготовления блюд; 4. Приготовление бульонов и отваров; 5. Порционирование и отпуск блюд; 6. Оформление платежей за блюда; 7. Упаковка готовых блюд на вынос по заданию повара; 8. Уборка рабочих мест. <ol style="list-style-type: none"> 1. Организация рабочего места по приготовлению овощных и картофельных супов по заданию повара; 2. Подбор оборудование, инвентаря для приготовления блюд; 3. Подготовка пряностей, приправ и других продуктов для приготовления блюд; 4. Приготовление овощных и картофельных супов; 5. Порционирование и отпуск блюд; 6. Оформление платежей за блюда; 7. Упаковка готовых блюд на вынос по заданию повара; 8. Уборка рабочих мест. <ol style="list-style-type: none"> 1. Организация рабочего места по приготовлению супов с крупами, макаронными изделиями, бобовыми по заданию повара; 2. Подбор оборудование, инвентаря для приготовления блюд; 3. Подготовка пряностей, приправ и других продуктов для приготовления блюд; 4. Приготовление супов с крупами, макаронными изделиями, бобовыми; 5. Порционирование и отпуск блюд; 6. Оформление платежей за блюда; 7. Упаковка готовых блюд на вынос по заданию повара; 8. Уборка рабочих мест. <ol style="list-style-type: none"> 1. Организация рабочего места по приготовлению молочных и сладких супов

<p>приправ, зерновых и молочных продуктов, плодов, муки, яиц, жиров, сахара и других продуктов для приготовления блюд, напитков кулинарных изделий;</p> <p>ПО6 Приготовление блюд и гарниров из овощей, бобовых и кукурузы по заданию повара;</p> <p>ПО7 Приготовление каш и гарниров из круп по заданию повара;</p> <p>ПО8 Приготовление блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря по заданию повара;</p> <p>ПО9 Приготовление блюд из мяса и мясных продуктов, домашней птицы и дичи по заданию повара;</p> <p>ПО10 Приготовление блюд из яиц по заданию повара;</p> <p>ПО11 Приготовление блюд из творога по заданию повара;</p> <p>ПО12 Приготовление блюд и гарниров из макаронных изделий по заданию повара;</p> <p>ПО13 Приготовление мучных блюд, выпечных изделий из теста с фаршами, пиццы по заданию повара;</p> <p>ПО14 Приготовление горячих напитков по заданию повара;</p> <p>ПО15 Приготовление холодных и горячих сладких блюд, десертов по заданию повара;</p> <p>ПО16 Приготовление и оформление салатов, основных холодных закусок, холодных рыбных и мясных блюд по заданию повара;</p> <p>ПО17 Приготовление и оформление супов, бульонов и отваров по заданию повара;</p> <p>ПО18 Приготовление холодных и горячих соусов, отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов по заданию повара;</p> <p>ПО19 Процеживание, протираание, замешивание, измельчение, фарширование, начинка</p>	<p>по заданию повара;</p> <p>2. Подбор оборудование, инвентаря для приготовления блюд;</p> <p>3. Подготовка пряностей, приправ и других продуктов для приготовления блюд;</p> <p>4. Приготовление молочных и сладких супов;</p> <p>5. Порционирование и отпуск блюд;</p> <p>6. Оформление платежей за блюда;</p> <p>7. Упаковка готовых блюд на вынос по заданию повара;</p> <p>8. Уборка рабочих мест.</p> <p>1. Организация рабочего места по приготовлению холодных супов по заданию повара;</p> <p>2. Подбор оборудование, инвентаря для приготовления блюд;</p> <p>3. Подготовка пряностей, приправ и других продуктов для приготовления блюд;</p> <p>4. Приготовление холодных супов;</p> <p>5. Порционирование и отпуск блюд;</p> <p>6. Оформление платежей за блюда;</p> <p>7. Упаковка готовых блюд на вынос по заданию повара;</p> <p>8. Уборка рабочих мест.</p> <p>1. Организация рабочего места по приготовлению холодных и горячих соусов, отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов по заданию повара;</p> <p>2. Подбор оборудование, инвентаря для приготовления блюд;</p> <p>3. Подготовка пряностей, приправ и других продуктов для приготовления блюд;</p> <p>4. Приготовление холодных и горячих соусов, отдельные компоненты для них; для соусов и соусных полуфабрикатов;</p> <p>5. Порционирование и отпуск блюд;</p> <p>6. Оформление платежей за блюда;</p> <p>7. Упаковка готовых блюд на вынос по заданию повара;</p> <p>8. Уборка рабочих мест.</p> <p>1. Организация рабочего места по приготовлению отварных, припущенных и тушеных блюд и гарниров из овощей по заданию повара;</p> <p>2. Подбор оборудование, инвентаря для приготовления блюд;</p> <p>3. Подготовка пряностей, приправ и других продуктов для приготовления блюд;</p> <p>4. Приготовление отварных, припущенных и тушеных блюд и гарниров из овощей;</p> <p>5. Порционирование и отпуск блюд;</p> <p>6. Оформление платежей за блюда;</p> <p>7. Упаковка готовых блюд на вынос по заданию повара;</p> <p>8. Уборка рабочих мест.</p> <p>1. Организация рабочего места по приготовлению жареных и запеченных блюд и гарниров из овощей и грибов по заданию повара;</p> <p>2. Подбор оборудование, инвентаря для приготовления блюд;</p> <p>3. Подготовка пряностей, приправ и других продуктов для приготовления блюд;</p> <p>4. Приготовление жареных и запеченных блюд и гарниров из овощей и грибов;</p> <p>5. Порционирование и отпуск блюд;</p> <p>6. Оформление платежей за блюда;</p> <p>7. Упаковка готовых блюд на вынос по заданию повара;</p> <p>8. Уборка рабочих мест.</p> <p>1. Организация рабочего места по приготовлению горячих блюд из рыбы отварной и припущенной, нерыбного водного сырья по заданию повара;</p> <p>2. Подбор оборудование, инвентаря для приготовления блюд;</p> <p>3. Подготовка пряностей, приправ и других продуктов для приготовления блюд;</p> <p>4. Приготовление горячих блюд из рыбы отварной и припущенной, нерыбного</p>
--	--

<p>продукции по заданию повара;</p> <p>ПО20Порционирование (комплектация), раздача блюд, напитков и кулинарных изделий по заданию повара;</p> <p>ПО21Помощь повару в производстве сложных, фирменных и национальных видов блюд, напитков и кулинарных изделий и их презентации;</p> <p>ПО22Прием и оформление платежей за блюда, напитки и кулинарных изделий по заданию повара;</p> <p>ПО23Упаковка готовых блюд, напитков и кулинарных изделий на вынос по заданию повара.</p>	<p>водного сырья;</p> <p>5. Порционирование и отпуск блюд;</p> <p>6. Оформление платежей за блюда;</p> <p>7. Упаковка готовых блюд на вынос по заданию повара;</p> <p>8. Уборка рабочих мест.</p> <p>1. Организация рабочего места по приготовлению горячих блюд из рыбы жареной и запеченной, нерыбного водного сырья по заданию повара;</p> <p>2. Подбор оборудование, инвентаря для приготовления блюд;</p> <p>3. Подготовка пряностей, приправ и других продуктов для приготовления блюд;</p> <p>4. Приготовление горячих блюд из рыбы жареной и запеченной, нерыбного водного сырья;</p> <p>5. Порционирование и отпуск блюд;</p> <p>6. Оформление платежей за блюда;</p> <p>7. Упаковка готовых блюд на вынос по заданию повара;</p> <p>8. Уборка рабочих мест.</p> <p>1. Организация рабочего места по приготовлению отварных и тушеных горячих блюд из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика по заданию повара;</p> <p>2. Подбор оборудование, инвентаря для приготовления блюд;</p> <p>3. Подготовка пряностей, приправ и других продуктов для приготовления блюд;</p> <p>4. Приготовление отварных и тушеных горячих блюд из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика</p> <p>5. Порционирование и отпуск блюд;</p> <p>6. Оформление платежей за блюда;</p> <p>7. Упаковка готовых блюд на вынос по заданию повара;</p> <p>8. Уборка рабочих мест.</p> <p>1. Организация рабочего места по приготовлению жареных и запеченных горячих блюд из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика по заданию повара;</p> <p>2. Подбор оборудование, инвентаря для приготовления блюд;</p> <p>3. Подготовка пряностей, приправ и других продуктов для приготовления блюд;</p> <p>4. Приготовление жареных и запеченных горячих блюд из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика;</p> <p>5. Порционирование и отпуск блюд;</p> <p>6. Оформление платежей за блюда;</p> <p>7. Упаковка готовых блюд на вынос по заданию повара;</p> <p>8. Уборка рабочих мест.</p> <p>1. Организация рабочего места по приготовлению горячих блюд из субпродуктов по заданию повара;</p> <p>2. Подбор оборудование, инвентаря для приготовления блюд;</p> <p>3. Подготовка пряностей, приправ и других продуктов для приготовления блюд;</p> <p>4. Приготовление горячих блюд из субпродуктов;</p> <p>5. Порционирование и отпуск блюд;</p> <p>6. Оформление платежей за блюда;</p> <p>7. Упаковка готовых блюд на вынос по заданию повара;</p> <p>8. Уборка рабочих мест.</p> <p>1. Организация рабочего места по приготовлению салатов, основных холодных закусок из овощей, холодных овощных блюд по заданию повара;</p> <p>2. Подбор оборудование, инвентаря для приготовления блюд;</p> <p>3. Подготовка пряностей, приправ и других продуктов для приготовления блюд;</p> <p>4. Приготовление салатов, основных холодных закусок из овощей, холодные овощные блюда;</p> <p>5. Порционирование и отпуск блюд;</p>
--	--

	<p>6. Оформление платежей за блюда; 7. Упаковка готовых блюд на вынос по заданию повара; 8. Уборка рабочих мест.</p> <p>1. Организация рабочего места по приготовлению салатов, основных холодных закусок из рыбы, холодных рыбных блюд по заданию повара; 2. Подбор оборудование, инвентаря для приготовления блюд; 3. Подготовка пряностей, приправ и других продуктов для приготовления блюд; 4. Приготовление салатов, основных холодных закусок из рыбы, холодных рыбных блюд; 5. Порционирование и отпуск блюд; 6. Оформление платежей за блюда; 7. Упаковка готовых блюд на вынос по заданию повара; 8. Уборка рабочих мест.</p> <p>1. Организация рабочего места по приготовлению салатов, основных холодных закусок из мяса, холодных мясных блюд по заданию повара; 2. Подбор оборудование, инвентаря для приготовления блюд; 3. Подготовка пряностей, приправ и других продуктов для приготовления блюд; 4. Приготовление салатов, основных холодных закусок из мяса, холодных мясных блюд; 5. Порционирование и отпуск блюд; 6. Оформление платежей за блюда; 7. Упаковка готовых блюд на вынос по заданию повара; 8. Уборка рабочих мест.</p> <p>1. Организация рабочего места по приготовлению мучных блюд, выпечных изделий из теста с фаршами, пиццы по заданию повара; 2. Подбор оборудование, инвентаря для приготовления блюд; 3. Подготовка пряностей, приправ и других продуктов для приготовления блюд; 4. Приготовление мучных блюд, выпечных изделий из теста с фаршами, пиццы; 5. Порционирование и отпуск блюд; 6. Оформление платежей за блюда; 7. Упаковка готовых блюд на вынос по заданию повара; 8. Уборка рабочих мест.</p> <p>1. Организация рабочего места по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов и напитков по заданию повара; 2. Подбор оборудование, инвентаря для приготовления блюд; 3. Подготовка пряностей, приправ и других продуктов для приготовления блюд; 4. Приготовление холодных и горячих сладких блюд, десертов и напитков; 5. Порционирование и отпуск блюд; 6. Оформление платежей за блюда; 7. Упаковка готовых блюд на вынос по заданию повара; 8. Уборка рабочих мест.</p>
--	--

Место проведения практики

№ п/п	Содержание работ на практике	Примерные сроки выполнения
1.	Организация и проведение подготовки рабочих мест, подготовка к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами. Упаковке и складирования по заданию повара пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения;	6

	Подготовке по заданию повара пряностей, приправ, зерновых и молочных продуктов, плодов, муки, яиц, жиров, сахара и других продуктов для приготовления блюд, напитков кулинарных изделий. Приготовление бульонов и отваров. Правила подачи, температура подачи бульонов и отваров. Правила хранения и требования к качеству.	
2.	Приготовление овощных и картофельных супов: овощной из замороженных овощных смесей, суп картофельный с крупой, суп картофельный с фасолью, суп картофельный с макаронными изделиями. Выбор производственного инвентаря и оборудования для подготовки сырья и приготовление супов. Проверка органолептическим способом качества сырья. Приготовление и оформление супов. Оценка качества готовых блюд. Правила подачи, температура подачи бульонов и отваров. Правила хранения и требования к качеству.	6
3.	Приготовление супов с крупами, макаронными изделиями, бобовыми: суп с крупой, суп харчо, суп фасолевый, суп гороховый, суп полевой, суп – лапша домашний с грибами, суп – пюре крупяной. Правила подачи, температура подачи супов. Правила хранения и требования к качеству готовых блюд.	6
4.	Приготовление молочных и сладких супов: супы молочные с лапшой, с рисом, с овощами; сладкие на фруктовом отваре. Правила подачи, температура подачи супов. Правила хранения и требования к качеству готовых блюд.	6
5.	Приготовление холодных супов: борщ холодный, окрошка, свекольник, ботвинья. Технология приготовления холодных супов. Правила подачи, температура подачи супов. Правила хранения и требования к качеству готовых блюд.	6
6.	Приготовление холодных и горячих соусов, отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов. Правила подачи, температура подачи. Правила хранения и требования к качеству готовых блюд.	6
7.	Приготовление отварных, припущенных и тушеных блюд и гарниров из овощей и грибов.	6
8.	Приготовление жареных и запеченных блюд и гарниров из овощей и грибов.	
9.	Приготовление горячих блюд из рыбы отварной и припущенной, нерыбного водного сырья. Правила подачи, температура подачи. Правила хранения и требования к качеству готовых блюд.	6
10.	Приготовление горячих блюд из рыбы жареной и запеченной, нерыбного водного сырья. Правила подачи, температура подачи. Правила хранения и требования к качеству готовых блюд.	
11.	Приготовление отварных и тушеных горячих блюд из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика. Правила подачи, температура подачи. Правила хранения и требования к качеству готовых блюд.	6
12.	Приготовление жареных и запеченных горячих блюд из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика. Правила подачи, температура подачи. Правила хранения и требования к качеству готовых блюд.	
13.	Приготовление горячих блюд из субпродуктов. Правила подачи, температура подачи. Правила хранения и требования к качеству готовых блюд.	
14.	Приготовление и оформление салатов, основных холодных закусок из овощей, холодных овощных блюд. Правила подачи, температура подачи. Правила хранения и требования к качеству готовых блюд.	
15.	Приготовление и оформление салатов, основных холодных закусок из рыбы, холодных рыбных блюд. Правила подачи, температура подачи. Правила хранения и требования к качеству готовых блюд.	6
16.	Приготовление и оформление салатов, основных холодных закусок из мяса, холодных мясных блюд. Правила подачи, температура подачи. Правила хранения и требования к качеству готовых блюд.	
17.	Приготовление мучных блюд, выпечных изделий из теста с фаршами, пиццы. Правила подачи, температура подачи. Правила хранения и требования к качеству готовых блюд.	
18.	Приготовление холодных и горячих сладких блюд, десертов и напитков. Правила подачи, температура подачи. Правила хранения и требования к качеству готовых блюд.	6
		108

Перечень документов, прилагаемых в качестве приложения к отчету по практике

1. Акты проработки разработанного ассортимента, технологические карты.
2. Фотографии приготовленных блюд.

Руководитель практики от МпК

И.О. Фамилия (подпись)

«____» _____ 20__ г.

Приложение 4

Характеристика

на обучающегося (-щуюся) _____

(И.О.Фамилия)

группы _____ курса _____

специальности _____

(шифр и наименование специальности)

За время прохождения практики **производственной (по профилю специальности)**

(вид практики: учебная, по профилю специальности, преддипломная)

по профессиональному модулю: ПМ 01. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента

(на) _____

(наименование организации)

обучающийся(-щаяся), при выполнении видов работ в соответствии с программой профессионального модуля и индивидуальным заданием на практику, продемонстрировал(а) следующее:

№ п/п	Умения, соответствующие общим компетенциям ⁸ (указываются в соответствии с программой ПМ, спецификацией ОК по специальности)	да/нет 1/0
1.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	
2.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	
3.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	
4.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	
5.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	
6.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей	
7.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	
8.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	
9.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке	

В таблице руководители практик от предприятия и от колледжа дают экспертную оценку выраженности каждого умения общей компетенции цифрами «Да» - 1, «Нет» - 0, в случае отсутствия технических или производственных возможностей демонстрации умения - не предусмотрена – ставится прочерк⁹

Особое мнение _____

(отмечаются яркие позитивные моменты, а также недостатки и замечания работы практиканта)

«____» _____ 20__

(дата)

Руководитель практики от предприятия¹⁰ _____ / _____
(подпись)

(ФИО)

МП

Руководитель практики от МпК _____ / _____
(подпись)

Характеристика

на обучающегося (-щуюся) _____

(И.О.Фамилия)

группы _____ курса _____

специальности _____

(шифр и наименование специальности)

За время прохождения практики производственной (по профилю специальности)

(вид практики: учебная, по профилю специальности, преддипломная)

по профессиональному модулю: ПМ 02. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

(на) _____

(наименование организации)

обучающийся(-щаяся), при выполнении видов работ в соответствии с программой профессионального модуля и индивидуальным заданием на практику, продемонстрировал(а) следующее:

№ п/п	Умения, соответствующие общим компетенциям ¹¹ (указываются в соответствии с программой ПМ, спецификацией ОК по специальности)	да/нет 1/0
1.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	
2.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	
3.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	
4.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	
5.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	
6.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей	
7.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	
8.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	
9.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке	
10.	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.	

В таблице руководители практик от предприятия и от колледжа дают экспертную оценку выраженности каждого умения общей компетенции цифрами «Да» - 1, «Нет» - 0, в случае отсутствия технических или производственных возможностей демонстрации умения - не предусмотрена – ставится прочерк¹²

Особое мнение _____

(отмечаются яркие позитивные моменты, а также недостатки и замечания работы практиканта)

« ____ » _____ 20__

(дата)

Руководитель практики от предприятия¹³ _____ / _____

(подпись)

(ФИО)

МП

Руководитель практики от МпК _____ / _____

(подпись)

Характеристика

на обучающегося (-щуюся) _____

(И.О.Фамилия)

группы _____ курса _____

специальности _____

(шифр и наименование специальности)

За время прохождения практики производственной (по профилю специальности)

(вид практики: учебная, по профилю специальности, преддипломная)

по профессиональному модулю: ПМ 03. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания программы подготовки специалистов среднего звена

(на) _____

(наименование организации)

обучающийся(-щаяся), при выполнении видов работ в соответствии с программой профессионального модуля и индивидуальным заданием на практику, продемонстрировал(а) следующее:

№ п/п	Умения, соответствующие общим компетенциям ¹⁴ (указываются в соответствии с программой ПМ, спецификацией ОК по специальности)	да/нет 1/0
1.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	
2.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	
3.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	
4.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	
5.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	
6.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей	
7.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	
8.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	
9.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке	
10.	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.	

В таблице руководители практик от предприятия и от колледжа дают экспертную оценку выраженности каждого умения общей компетенции цифрами «Да» - 1, «Нет» - 0, в случае отсутствия технических или производственных возможностей демонстрации умения - не предусмотрено – ставится прочерк¹⁵

Особое мнение _____

(отмечаются яркие позитивные моменты, а также недостатки и замечания работы практиканта)

« _____ » _____ 20__

(дата)

Руководитель практики от предприятия¹⁶ _____ / _____

(подпись)

(ФИО)

МП

Руководитель практики от МпК _____ / _____

(подпись)

Характеристика

на обучающегося (-щуюся) _____

(И.О.Фамилия)

группы _____ курса _____

специальности _____

(шифр и наименование специальности)

За время прохождения практики производственной (по профилю специальности)

(вид практики: учебная, по профилю специальности, преддипломная)

по профессиональному модулю: ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания программы подготовки специалистов среднего звена

(на) _____

(наименование организации)

обучающийся(-щаяся), при выполнении видов работ в соответствии с программой профессионального модуля и индивидуальным заданием на практику, продемонстрировал(а) следующее:

№ п/п	Умения, соответствующие общим компетенциям ¹⁷ (указываются в соответствии с программой ПМ, спецификацией ОК по специальности)	да/нет 1/0
1.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	
2.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	
3.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	
4.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	
5.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	
6.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей	
7.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	
8.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности	
9.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке	
10.	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.	

В таблице руководители практик от предприятия и от колледжа дают экспертную оценку выраженности каждого умения общей компетенции цифрами «Да» - 1, «Нет» - 0, в случае отсутствия технических или производственных возможностей демонстрации умения - не предусмотрена – ставится прочерк¹⁸

Особое мнение _____

(отмечаются яркие позитивные моменты, а также недостатки и замечания работы практиканта)

« _____ » _____ 20__

(дата)

Руководитель практики от предприятия¹⁹ _____ / _____

(подпись)

(ФИО)

МП

Руководитель практики от МпК _____ / _____

(подпись)

Характеристика

на обучающегося (-щуюся) _____

(И.О.Фамилия)

группы _____ курса _____

специальности _____

(шифр и наименование специальности)

За время прохождения практики производственной (по профилю специальности)

(вид практики: учебная, по профилю специальности, преддипломная)

по профессиональному модулю: ПМ.05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания программы подготовки специалистов среднего звена

(на) _____

(наименование организации)

обучающийся(-щаяся), при выполнении видов работ в соответствии с программой профессионального модуля и индивидуальным заданием на практику, продемонстрировал(а) следующее:

№ п/п	Умения, соответствующие общим компетенциям ²⁰ (указываются в соответствии с программой ПМ, спецификацией ОК по специальности)	да/нет 1/0
1.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	
2.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	
3.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	
4.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	
5.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	
6.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей	
7.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	
8.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	
9.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке	
10.	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.	

В таблице руководители практик от предприятия и от колледжа дают экспертную оценку выраженности каждого умения общей компетенции цифрами «Да» - 1, «Нет» - 0, в случае отсутствия технических или производственных возможностей демонстрации умения - не предусмотрена – ставится прочерк²¹

Особое мнение _____

(отмечаются яркие позитивные моменты, а также недостатки и замечания работы практиканта)

« _____ » _____ 20__

(дата)

Руководитель практики от предприятия²² _____ / _____

(подпись)

(ФИО)

МП

Руководитель практики от МпК _____ / _____

Характеристика

на обучающегося (-щуюся) _____

(И.О.Фамилия)

группы _____ курса _____

специальности _____

(шифр и наименование специальности)

За время прохождения практики производственной (по профилю специальности)

(вид практики: учебная, по профилю специальности, преддипломная)

по профессиональному модулю ВД 06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала (на) _____

(наименование организации)

обучающийся(-щаяся), при выполнении видов работ в соответствии с программой профессионального модуля и индивидуальным заданием на практику, продемонстрировал(а) следующее:

№ п/п	Умения, соответствующие общим компетенциям ²³ (указываются в соответствии с программой ПМ, спецификацией ОК по специальности)	да/нет 1/0
1.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	
2.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	
3.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	
4.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	
5.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	
6.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей	
7.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	
8.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	
9.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке	
10.	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.	

В таблице руководители практик от предприятия и от колледжа дают экспертную оценку выраженности каждого умения общей компетенции цифрами «Да» - 1, «Нет» - 0, в случае отсутствия технических или производственных возможностей демонстрации умения - не предусмотрена – ставится прочерк²⁴

Особое мнение _____

(отмечаются яркие позитивные моменты, а также недостатки и замечания работы практиканта)

« _____ » _____ 20__

(дата)

Руководитель практики от предприятия²⁵ _____ / _____
(подпись)

(ФИО)

МП

Руководитель практики от МпК _____ / _____
(подпись) (подпись)

Характеристика

на обучающегося (-щуюся) _____

(И.О.Фамилия)

группы _____ курса _____

специальности _____

(шифр и наименование специальности)

За время прохождения практики производственной (по профилю специальности)

(вид практики: учебная, по профилю специальности, преддипломная)

по профессиональному модулю: ПМ.07 Выполнение работ по профессии рабочего Повар

(на) _____

(наименование организации)

обучающийся(-щаяся), при выполнении видов работ в соответствии с программой профессионального модуля и индивидуальным заданием на практику, продемонстрировал(а) следующее:

№ п/п	Умения, соответствующие общим компетенциям ²⁶ (указываются в соответствии с программой ПМ, спецификацией ОК по специальности)	да/нет 1/0
1.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	
2.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	
3.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	
4.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	
5.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	
6.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей	
7.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	
8.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	
9.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке	
10.	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.	

В таблице руководители практик от предприятия и от колледжа дают экспертную оценку выраженности каждого умения общей компетенции цифрами «Да» - 1, «Нет» - 0, в случае отсутствия технических или производственных возможностей демонстрации умения - не предусмотрена – ставится прочерк²⁷

Особое мнение _____

(отмечаются яркие позитивные моменты, а также недостатки и замечания работы практиканта)

« _____ » _____ 20__

(дата)

Руководитель практики от предприятия²⁸ _____ / _____

(подпись)

(ФИО)

МП

Руководитель практики от МпК _____ / _____

(подпись)

Форма аттестационного листа по практике

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования**«Магнитогорский государственный технический университет
им. Г.И. Носова»**

(ФГБОУ ВО «МГТУ им. Г.И. Носова»)

Многопрофильный колледж

**АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ
ПО ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ) ПРАКТИКЕ**

(И.О.Фамилия)

обучающийся (аяся) на _____ курсе специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело успешно прошел (ла) производственную (по профилю специальности) практику по профессиональному модулю: ПМ 01. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента объеме _____ часов с «_____» _____ 20____ г. по «_____» _____ 20____ г.

в организации _____

(наименование организации, юридический адрес)

Цели практики:

Приобретение и углубление практического опыта в рамках формируемых компетенций

Код ПК/ОК	Наименование	Практический опыт
ВД.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента		
ПК 1.1	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами	ПО1 организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования,
ПК 1.2	Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи	производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;
ПК 1.3	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	ПО2 разработке ассортимента полуфабрикатов;
ПК 1.4	Осуществлять разработку, адаптацию рецептов полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ПО3 разработке, адаптации рецептов полуфабрикатов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода полуфабрикатов;
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	ПО4 подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности, обработке различными методами, экзотических и редких видов сырья, приготовлении полуфабрикатов сложного ассортимента;
ОК 02	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	ПО5 упаковке, хранении готовой продукции и обработанного сырья с учетом требований к безопасности;
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	ПО6 контроле качества и безопасности обработанного сырья и полуфабрикатов;
ОК 04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	ПО7 контроле хранения и расхода продуктов.
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию,	

	демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.	
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	
ОК 09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.	
ОК 11	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.	

Виды и качество выполнения работ

Практический опыт, умения	Виды и объем работ, выполненных обучающимися во время практики в рамках формируемых компетенций	Зачтено/ не зачтено
<p>ПО1 организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>ПО2 разработке ассортимента полуфабрикатов;</p> <p>ПО3 разработке, адаптации рецептов полуфабрикатов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода полуфабрикатов;</p> <p>ПО4 подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности, обработке различными методами, экзотических и редких видов сырья, приготовлении полуфабрикатов сложного ассортимента;</p> <p>ПО5 упаковке, хранении готовой продукции и обработанного сырья с учетом требований к безопасности;</p> <p>ПО6 контроле качества и безопасности обработанного сырья и полуфабрикатов;</p> <p>ПО7 контроле хранения и расхода продуктов.</p>	<p>Оценка наличия, выбор, оценка органолептическим способом качества и соответствия сырья, основных продуктов и дополнительных ингредиентов технологическим требованиям.</p> <p>Оформление заявок на сырье, продукты, материалы, проверка по накладной соответствия заявке.</p> <p>Организация рабочих мест, уборка рабочих мест в процессе приготовления с учетом инструкций и регламентов, стандартов чистоты</p> <p>Обработка различными способами разных видов овощей, грибов, рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, птицы, дичи в соответствии с заказом.</p> <p>Формовка, приготовление различными методами отдельных компонентов и полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента, в том числе из редкого и экзотического сырья.</p> <p>Подготовка к хранению (вакуумирование, охлаждение, замораживание), порционирование (комплектование), упаковка для отпуска на вынос, транспортирования.</p> <p>Организация хранения обработанного сырья, полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований по безопасности обработанного сырья и готовой продукции</p> <p>Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования и т.д.).</p> <p>Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске на вынос</p>	

Руководитель практики от МпК

(И.О. Фамилия)

« _____ » _____ 20 ____ г.

Руководитель практики от организации²⁹

(И.О. Фамилия, должность)

« _____ » _____ 20 ____ г.

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
 Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
 высшего образования
 «Магнитогорский государственный технический университет
 им. Г.И. Носова»
 (ФГБОУ ВО «МГТУ им. Г.И. Носова»)
 Многопрофильный колледж

АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ ПО ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ) ПРАКТИКЕ

(И.О.Фамилия)

обучающийся (аяся) на _____ курсе специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело успешно прошел (ла) производственную (по профилю специальности) практику по профессиональному модулю: ПМ 02. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

в объеме _____ часов с «_____» _____ 20____ г. по «_____» _____ 20____ г. в организации _____

(наименование организации, юридический адрес)

Цели практики:

Приобретение и углубление практического опыта в рамках формируемых компетенций

Код ПК/ОК	Наименование	Практический опыт, умения
ПК 2.1	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	ПО1 организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации
ПК 2.2	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;
ПК 2.3	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента	ПО2 разработке ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
ПК 2.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ПО3 разработке, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;
ПК 2.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ПО4 подборе в соответствии с технологическими
ПК 2.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
ПК 2.7	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
ПК 2.8	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	

ОК 02	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	требованиями, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче горячих блюд, кулинарных изделий, закусочек сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; ПО5 контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции; ПО6 упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности; ПО7 контроле хранения и расхода продуктов.
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	
ОК 04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.	
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	
ОК 09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.	
ОК 11	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.	

Виды и качество выполнения работ

Практический опыт, умения	Виды и объем работ, выполненных обучающимися во время практики в рамках формируемых компетенций	Зачтено/ не зачтено
<p>ПО1 организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>ПО2 разработке ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>ПО3 разработке, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;</p> <p>ПО4 подборе в соответствии с требованиями, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых,</p>	<p>Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.</p> <p>Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).</p> <p>Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом).</p> <p>Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги.</p> <p>Выполнение задания (заказа) по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.</p> <p>Подготовка к реализации (презентации) готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления супов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования.</p> <p>Организация хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.</p> <p>Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и</p>	

региональных; ПО5 контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции; ПО6 упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности; ПО7 контроле хранения и расхода продуктов	замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.). Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос.	
--	---	--

Руководитель практики от МпК

_____ (И.О. Фамилия)

« _____ » _____ 20__ г.

Руководитель практики от организации³⁰

_____ (И.О. Фамилия, должность)

« _____ » _____ 20__ г.

МП

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
 Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
 высшего образования
**«Магнитогорский государственный технический университет
 им. Г.И. Носова»**
 (ФГБОУ ВО «МГТУ им. Г.И. Носова»)
 Многопрофильный колледж

**АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ
 ПО ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ) ПРАКТИКЕ**

(И.О.Фамилия)

обучающийся (аяся) на _____ курсе специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело успешно прошел (ла) производственную (по профилю специальности) практику по профессиональному модулю: ПМ 03. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
программы подготовки специалистов среднего звена
 в объеме _____ часов с « _____ » _____ 20 _____ г. по « _____ » _____ 20 _____ г.
 в организации _____

(наименование организации, юридический адрес)

Цели практики:

Приобретение и углубление практического опыта в рамках формируемых компетенций

Код ПК/ОК	Наименование	Практический опыт
ПК 3.1	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами	ПО 1 организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;
ПК 3.2	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
ПК 3.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ПО2 разработки ассортимента холодной кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
ПК 3.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ПО3 контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции;
ПК 3.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ПО4 разработки, адаптации рецептов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;
ПК 3.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ПО5 подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления различными методами,
ПК 3.7	Осуществлять разработку, адаптацию рецептов холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том	

	числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	творческого оформления, эстетичной подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; ПО6 упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности; ПО7 упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности; ПО8 контроля хранения и расхода продуктов
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	
ОК 02	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	
ОК 04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.	
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	
ОК 09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.	
ОК 11	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.	

Виды и качество выполнения работ

Практический опыт, умения	Виды и объем работ, выполненных обучающимися во время практики в рамках формируемых компетенций	Зачтено/ не зачтено
<ul style="list-style-type: none"> - Организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; - обеспечении наличия продуктов, полуфабрикатов в соответствии с заказом, планом работы и контроле их хранения и расхода с учетом ресурсосбережения - организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных соусов, заправок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания - организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания - организации и ведении процессов 	<p>Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.</p> <p>Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).</p> <p>Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги.</p> <p>Выполнение задания (заказа) по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.</p> <p>Подготовка к реализации (презентации) готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок (порционирования (комплектования), сервировки и</p>	

<p>приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>- организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>- организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>- разработке, адаптации рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>- ведении расчетов, оформлении и презентации результатов проработки</p>	<p>творческого оформления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования.</p> <p>Организация хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.</p> <p>Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.</p> <p>Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.).</p> <p>Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос</p>	
--	--	--

Руководитель практики от МпК

(И.О. Фамилия)

« ____ » _____ 20 ____ г.

Руководитель практики от организации³¹

(И.О. Фамилия, должность)

« ____ » _____ 20 ____ г.

МП

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
 Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
 высшего образования
**«Магнитогорский государственный технический университет
 им. Г.И. Носова»**
 (ФГБОУ ВО «МГТУ им. Г.И. Носова»)
 Многопрофильный колледж

**АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ
 ПО ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ) ПРАКТИКЕ**

(И.О.Фамилия)

обучающийся (аяся) на _____ курсе специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело успешно прошел (ла) производственную (по профилю специальности) практику по профессиональному модулю: ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
программы подготовки специалистов среднего звена
 в объеме _____ часов с « _____ » _____ 20 _____ г. по « _____ » _____ 20 _____ г.
 в организации _____

(наименование организации, юридический адрес)

Цели практики:

Приобретение и углубление практического опыта в рамках формируемых компетенций

Код ПК/ОК	Наименование	Практический опыт
ПК 4.1	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами	ПО1разработки ассортимента холодных и горячих десертов, напитков с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
ПК 4.2	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ПО2разработки, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;
ПК 4.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ПО3организации и проведения подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;
ПК 4.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ПО4подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;
ПК 4.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ПО5упаковки, хранения готовой
ПК 4.6.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	

ОК 02	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	продукции с учетом требований к безопасности; ПОбконтроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции; контроля хранения и расхода продуктов.
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	
ОК 04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.	
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	
ОК 09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.	
ОК 11	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.	

Виды и качество выполнения работ

Практический опыт, умения	Виды и объем работ, выполненных обучающимися во время практики в рамках формируемых компетенций	Зачтено/ не зачтено
<p>ПО1разработки ассортимента холодных и горячих десертов, напитков с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>ПО2разработки, адаптации рецептов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;</p> <p>ПО3организации и проведения подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>ПО4подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного</p>	<p>Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.</p> <p>Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).</p> <p>Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги.</p> <p>Выполнение задания (заказа) по приготовлению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.</p> <p>Подготовка к реализации (презентации) готовых холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента на вынос и для транспортирования.</p> <p>Организация хранения готовых холодных и горячих десертов,</p>	

<p>приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; ПОУпаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности; ПОбконтроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции; контроля хранения и расхода продуктов.</p>	<p>напитков на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.</p> <p>Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.</p> <p>Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.).</p> <p>Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос.</p>	
---	---	--

Руководитель практики от МпК

(И.О. Фамилия)

«_____» _____ 20__ г.

Руководитель практики от организации³²

(И.О. Фамилия, должность)

«_____» _____ 20__ г.

МП

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
 Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
 высшего образования
**«Магнитогорский государственный технический университет
 им. Г.И. Носова»**
 (ФГБОУ ВО «МГТУ им. Г.И. Носова»)
 Многопрофильный колледж

**АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ
 ПО ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ) ПРАКТИКЕ**

(И.О.Фамилия)

обучающийся (аяся) на _____ курсе специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело успешно прошел (ла) производственную (по профилю специальности) практику по профессиональному модулю: ПМ.05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
программы подготовки специалистов среднего звена
 в объеме _____ часов с « _____ » _____ 20 _____ г. по « _____ » _____ 20 _____ г.
 в организации _____

(наименование организации, юридический адрес)

Цели практики:

Приобретение и углубление практического опыта в рамках формируемых компетенций

Код ПК/ОК	Наименование	Практический опыт, умения
ПК 5.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	ПО1разработки ассортимента хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
К 5.2.	Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	ПО2разработки, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;
ПК 5.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ПО3организации и проведения подготовки рабочих мест кондитера, пекаря, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;
ПК 5.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ПО4подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности кондитерского сырья, продуктов, отделочных полуфабрикатов;
ПК 5.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ПО5приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;
ПК 5.6.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей	ПО6упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности; ПО7приготовления, хранения фаршей,

ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	начинок,отделочных полуфабрикатов; ПО8подготовки к использованию и хранения отделочных полуфабрикатов промышленного производства; ПО9контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции; контроля хранения и расхода продуктов.
ОК 02	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	
ОК 04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.	
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	
ОК 09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.	
ОК 11	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.	

Виды и качество выполнения работ

Практический опыт, умения	Виды и объем работ, выполненных обучающимися во время практики в рамках формируемых компетенций	Зачтено/ не зачтено
<p>ПО1разработки ассортимента хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>ПО2разработки, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;</p> <p>ПО3организации и проведения подготовки рабочих мест кондитера, пекаря, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>ПО4подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности кондитерского сырья, продуктов, отделочных полуфабрикатов;</p> <p>ПО5приготовления различными</p>	<p>Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.</p> <p>Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).</p> <p>Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги.</p> <p>Выполнение задания (заказа) по приготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кондитерского цеха ресторана.</p> <p>Подготовка к реализации (презентации) готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой</p>	

<p>методами, творческого оформления, эстетичной подачи хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>ПО6упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности;</p> <p>ПО7приготовления, хранения фаршей, начинок,отделочных полуфабрикатов;</p> <p>ПО8подготовки к использованию и хранения отделочных полуфабрикатов промышленного производства;</p> <p>ПО9контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции;</p> <p>контроля хранения и расхода продуктов.</p>	<p>продукции.Упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования.</p> <p>Организация хранения готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения требований по безопасности продукции.</p> <p>Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.</p> <p>Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.).</p> <p>Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос.</p>	
--	--	--

Руководитель практики от МпК

(И.О. Фамилия)

« _____ » _____ 20__ г.

Руководитель практики от организации³³

(И.О. Фамилия, должность)

« _____ » _____ 20__ г.

МП

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
 Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
 высшего образования
**«Магнитогорский государственный технический университет
 им. Г.И. Носова»**
 (ФГБОУ ВО «МГТУ им. Г.И. Носова»)
 Многопрофильный колледж

**АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ
 ПО ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ) ПРАКТИКЕ**

(И.О.Фамилия)

обучающийся (аяся) на _____ курсе специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
 успешно прошел (ла) производственную (по профилю специальности) практику по
 профессиональному модулю: ВД 06 Организация и контроль текущей деятельности
подчиненного персонала

(индекс и наименование профессионального модуля)

в объеме _____ часов с «_____» _____ 20____ г. по «_____» _____ 20____ г.
 в организации _____

(наименование организации, юридический адрес)

Цели практики:

Приобретение и углубление практического опыта в рамках формируемых компетенций

Код ПК/ОК	Наименование	Практический опыт, умения
ПК 6.1.	Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ПО1разработки различных видов меню, разработки и адаптации рецептур блюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ПО2организации ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала; ПО3осуществления текущего планирования деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями; ПО4организации и контроля качества выполнения работ по приготовлению блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков по меню; ПО5обучения, инструктирования поваров, кондитеров, пекарей, других категорий работников кухни на рабочем месте.
ПК 6.2	Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.	
ПК 6.3	Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала	
ПК 6.4	Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	
ПК 6.5	Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте	
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	
ОК 02	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	
ОК 04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	

ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.	
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	
ОК 09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.	
ОК 11	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.	

Виды и качество выполнения работ

Практический опыт	Виды и объем работ, выполненных обучающимися во время практики в рамках формируемых компетенций	Зачтено/ не зачтено
<p>ПО1разработки различных видов меню, разработки и адаптации рецептов блюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>ПО2организации ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала;</p> <p>ПО3осуществления текущего планирования деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями;</p> <p>ПО4организации и контроля качества выполнения работ по приготовлению блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков по меню;</p> <p>ПО5обучения, инструктирования поваров, кондитеров, пекарей, других категорий работников кухни на рабочем месте.</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Ознакомление с Уставом организации питания. 2. Ознакомление с перспективами технического, экономического, социального развития предприятия; с порядком составления и согласования бизнес-планов производственно-хозяйственной и финансово-экономической деятельности предприятия общественного питания. 3. Ознакомление с организационной структурой управления предприятия общественного питания. 4. Ознакомление с используемой на предприятии нормативно-технической и технологической документацией. 5. Ознакомление с организацией материальной ответственности в организации, порядком приема на работу материально ответственных лиц и заключением договора о материальной ответственности. 6. Ознакомление с организации контроля за сохранностью ценностей и порядком возмещения ущерба. 7. Ознакомление с особенностями формирования бригад поваров, кондитеров, пекарей. Их состав и численность. 8. Участие в проведении инвентаризации на производстве. 9. Ознакомление с ассортиментным перечнем выпускаемой продукции, технологическим оборудованием, посудой, инвентарём. 10. Ознакомление с составлением ведомости учёта движения посуды и приборов. 11. Оформление технологических и технико-технологических карт на изготовленную продукцию. 12. Участие в разработке новых фирменных блюд. Составление акта проработки. 13. Оформление технологических и технико-технологических карт на фирменные блюда. 14. Разработка различных видов меню. 15. Проверка соответствия конкретной продукции требованиям нормативных документов. 16. Обнаружение дефектов, установление причин возникновения, отработка методов предупреждения и устранения. 17. Оценка качества готовой продукции. 18. Участие в работе бракеражной комиссии, заполнение бракеражного журнала. 19. Ознакомление и составление плана-меню. Его назначение и содержание. 20. Ознакомление с порядком составления калькуляционных карт, определение продажной цены на готовую продукцию. 21. Правила отпуска и подачи с учётом совместимости и взаимозаменяемости сырья и продуктов. 22. Подбор гарниров и соусов к холодным блюдам и закускам. 23. Выполнение расчётов сырья, количества порций холодных блюд и закусок с учётом вида, кондиции, совместимости и взаимозаменяемости продуктов. 	

	<p>24. Обеспечение условий хранения и сроков реализации готовых изделий в соответствии с санитарными нормами.</p> <p>25. ОЗНАКОМЛЕНИЕ СГОСТ 30390-2013 УСЛУГИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ. ПРОДУКЦИЯ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ, РЕАЛИЗУЕМАЯ НАСЕЛЕНИЮ. ОБЩИЕ ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ.</p> <p>26. Ознакомление с источниками поступления сырья, порядком их приёмки, оформление документов по движению товаров и сырья.</p> <p>27. Участие в заполнении доверенности, ознакомлении с составлением счёта-фактуры, товарной накладной, акта об установленном расхождении по количеству и качеству при приёмке товарно-материальных ценностей, участие в составлении закупочного акта.</p> <p>28. Ознакомление с порядком заполнения документов по производству.</p> <p>29. Участие в составлении требования в кладовую, накладной на отпуск товаров. Ознакомление с порядком заполнения и участие в составлении дневного заборного листа, акта на отпуск питания сотрудников, акта о реализации и отпуске изделий кухни, ведомости учёта движения продуктов и тары на кухне.</p> <p>30. Ознакомление с производственной программой предприятия и структурных подразделений</p> <p>31. Анализ розничного товарооборота по объёму и структуре.</p> <p>32. Анализ издержек производства и обращения структурного подразделения.</p> <p>33. Анализ прибыли и рентабельности структурного подразделения.</p> <p>34. Ознакомление с основными категориями производственного персонала на данном предприятии, квалификационными требованиями к нему, организацией и планированием его труда.</p> <p>35. Анализ отличительных особенностей профессиональных требований в зависимости от квалификационных разрядов (технолог, повар, кондитер, другие).</p> <p>36. Изучение функций, должностных обязанностей, прав и ответственности менеджера (зав. производством, ст. технолог).</p> <p>37. Ознакомление с действующей системой материального и нематериального стимулирования труда. Изучение обязанностей менеджера (зав. производством) по подбору и расстановке кадров, мотивации их профессионального развития, оценке и стимулированию качества труда, распределению обязанностей персонала.</p> <p>38. Участие в принятии управленческих решений. Научиться находить и принимать управленческие решения в условиях противоречивых требований, чтобы избежать конфликтных ситуаций.</p> <p>39. Составление графиков выхода на работу производственного персонала.</p> <p>40. Ознакомление со штатным расписанием, действующим на предприятии положением об оплате труда, порядком премирования работников, с организацией контроля за учётом рабочего времени и порядком составления табеля.</p> <p>41. Участие в составлении табеля учёта рабочего времени.</p> <p>42. Анализ отличительных особенностей профессиональных требований в зависимости от квалификационных разрядов (технолог, повар, кондитер, другие).</p> <p>43. Изучение функций, должностных обязанностей, прав и ответственности менеджера (зав. производством, ст. технолог).</p> <p>44. Ознакомление с действующей системой материального и нематериального стимулирования труда. Изучение обязанностей менеджера (зав. производством) по подбору и расстановке кадров, мотивации их профессионального развития, оценке и стимулированию качества труда, распределению обязанностей персонала.</p> <p>45. Участие в принятии управленческих решений. Научиться</p>	
--	--	--

	<p>находить и принимать управленческие решения в условиях противоречивых требований, чтобы избежать конфликтных ситуаций.</p> <p>46. Составление графиков выхода на работу производственного персонала.</p> <p>47. Ознакомление со штатным расписанием, действующим на предприятии положением об оплате труда, порядком премирования работников, с организацией контроля за учётом рабочего времени и порядком составления табеля.</p> <p>48 Участие в составлении табеля учёта рабочего времени.</p>	
--	---	--

Руководитель практики от МпК

(И.О. Фамилия)

« _____ » _____ 20 ____ г.

Руководитель практики от организации³⁴

(И.О. Фамилия, должность)

« _____ » _____ 20 ____ г.

МП

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
 Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
 высшего образования
**«Магнитогорский государственный технический университет
 им. Г.И. Носова»**
 (ФГБОУ ВО «МГТУ им. Г.И. Носова»)
 Многопрофильный колледж

**АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ
 ПО ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ) ПРАКТИКЕ**

(И.О.Фамилия)

обучающийся (аяся) на _____ курсе специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
 успешно прошел (ла) производственную (по профилю специальности) практику по
 профессиональному модулю: ПМ.07 Выполнение работ по профессии рабочего Повар
 в объеме _____ часов с « _____ » _____ 20 _____ г. по « _____ » _____ 20 _____ г.
 в организации _____

(наименование организации, юридический адрес)

Цели практики:

Приобретение и углубление практического опыта в рамках формируемых компетенций

Код ПК/ОК	Наименование	Практический опыт, умения
ПК 7.1	Выполнение инструкции и задания повара по организации рабочего места	
ПК 7.2	Выполнять задания повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий	ПО1 Подготовки к работе основного производства организации питания и своего рабочего места в соответствии и инструкциями и регламентами организации питания;
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	ПО2 Уборки рабочих мест сотрудников основного производства организации питания по заданию повара;
ОК 02	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	ПО3 Проверки технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов основного производства организации питания по заданию повара;
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	ПО4 Упаковки и складирования по заданию повара пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения;
ОК 04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	ПО5 Подготовки по заданию повара пряностей, приправ, зерновых и молочных продуктов, плодов, муки, яиц, жиров, сахара и других продуктов для приготовления блюд, напитков кулинарных изделий;
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	ПО6 Приготовление блюд и гарниров из овощей, бобовых и кукурузы по заданию повара;
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.	ПО7 Приготовление каш и гарниров из круп по заданию повара;
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	ПО8 Приготовление блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря по заданию повара;
		ПО9 Приготовление блюд из мяса и мясных продуктов, домашней птицы и дичи по заданию повара;
		ПО10 Приготовление блюд из яиц по заданию повара;
		ПО11 Приготовление блюд из творога по заданию повара;
		ПО12 Приготовление блюд и гарниров из макаронных изделий по заданию повара;

ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.	ПО13 Приготовление мучных блюд, выпечных изделий из теста с фаршами, пиццы по заданию повара; ПО14 Приготовление горячих напитков по заданию повара; ПО15 Приготовление холодных и горячих сладких блюд, десертов по заданию повара;
ОК 09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	ПО16 Приготовление и оформление салатов, основных холодных закусок, холодных рыбных и мясных блюд по заданию повара;
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.	ПО17 Приготовление и оформление супов, бульонов и отваров по заданию повара; ПО18 Приготовление холодных и горячих соусов, отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов по заданию повара;
ОК 11	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.	ПО19 Процеживание, протираание, замешивание, измельчение, фарширование, начинка продукции по заданию повара; ПО20 Порционирование (комплектация), раздача блюд, напитков и кулинарных изделий по заданию повара; ПО 21 Помощь повару в производстве сложных, фирменных и национальных видов блюд, напитков и кулинарных изделий и их презентации; ПО22 Прием и оформление платежей за блюда, напитки и кулинарных изделий по заданию повара; ПО23 Упаковка готовых блюд, напитков и кулинарных изделий на вынос по заданию повара.

Виды и качество выполнения работ

Практический опыт, умения	Виды и объем работ, выполненных обучающимися во время практики в рамках формируемых компетенций	Зачтено/ не зачтено
ПО1 Подготовки к работе основного производства организации питания и своего рабочего места в соответствии и инструкциями и регламентами организации питания; ПО2 Уборки рабочих мест сотрудников основного производства организации питания по заданию повара; ПО3 Проверки технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов основного производства организации питания по заданию повара; ПО4 Упаковки и складирования по заданию повара пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд,	<p>1. Организация рабочего места по приготовлению бульонов и отваров по заданию повара;</p> <p>2. Подбор оборудование, инвентаря для приготовления блюд;</p> <p>3. Подготовка пряностей, приправ и других продуктов для приготовления блюд;</p> <p>4. Приготовление бульонов и отваров;</p> <p>5. Порционирование и отпуск блюд;</p> <p>6. Оформление платежей за блюда;</p> <p>7. Упаковка готовых блюд на вынос по заданию повара;</p> <p>8. Уборка рабочих мест.</p> <p>1. Организация рабочего места по приготовлению овощных и картофельных супов по заданию повара;</p> <p>2. Подбор оборудование, инвентаря для приготовления блюд;</p> <p>3. Подготовка пряностей, приправ и других продуктов для приготовления блюд;</p> <p>4. Приготовление овощных и картофельных супов;</p> <p>5. Порционирование и отпуск блюд;</p> <p>6. Оформление платежей за блюда;</p> <p>7. Упаковка готовых блюд на вынос по заданию повара;</p> <p>8. Уборка рабочих мест.</p> <p>1. Организация рабочего места по приготовлению супов с крупами, макаронными изделиями, бобовыми по заданию повара;</p> <p>2. Подбор оборудование, инвентаря для приготовления блюд;</p> <p>3. Подготовка пряностей, приправ и других продуктов для приготовления блюд;</p> <p>4. Приготовление супов с крупами, макаронными изделиями, бобовыми;</p> <p>5. Порционирование и отпуск блюд;</p> <p>6. Оформление платежей за блюда;</p> <p>7. Упаковка готовых блюд на вынос по заданию повара;</p>	

<p>напитков и кулинарных изделий или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения;</p> <p>ПО5 Подготовка по заданию повара пряностей, приправ, зерновых и молочных продуктов, плодов, муки, яиц, жиров, сахара и других продуктов для приготовления блюд, напитков кулинарных изделий;</p> <p>ПО6 Приготовление блюд и гарниров из овощей, бобовых и кукурузы по заданию повара;</p> <p>ПО7 Приготовление каш и гарниров из круп по заданию повара;</p> <p>ПО8 Приготовление блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря по заданию повара;</p> <p>ПО9 Приготовление блюд из мяса и мясных продуктов, домашней птицы и дичи по заданию повара;</p> <p>ПО10 Приготовление блюд из яиц по заданию повара;</p> <p>ПО11 Приготовление блюд из творога по заданию повара;</p> <p>ПО12 Приготовление блюд и гарниров из макаронных изделий по заданию повара;</p> <p>ПО13 Приготовление мучных блюд, выпечных изделий из теста с фаршами, пиццы по заданию повара;</p> <p>ПО14 Приготовление горячих напитков по заданию повара;</p> <p>ПО15 Приготовление холодных и горячих сладких блюд, десертов по заданию повара;</p> <p>ПО16 Приготовление и оформление салатов, основных холодных закусок, холодных</p>	<p>8. Уборка рабочих мест.</p> <p>1. Организация рабочего места по приготовлению молочных и сладких супов по заданию повара;</p> <p>2. Подбор оборудование, инвентаря для приготовления блюд;</p> <p>3. Подготовка пряностей, приправ и других продуктов для приготовления блюд;</p> <p>4. Приготовление молочных и сладких супов;</p> <p>5. Порционирование и отпуск блюд;</p> <p>6. Оформление платежей за блюда;</p> <p>7. Упаковка готовых блюд на вынос по заданию повара;</p> <p>8. Уборка рабочих мест.</p> <p>1. Организация рабочего места по приготовлению холодных супов по заданию повара;</p> <p>2. Подбор оборудование, инвентаря для приготовления блюд;</p> <p>3. Подготовка пряностей, приправ и других продуктов для приготовления блюд;</p> <p>4. Приготовление холодных супов;</p> <p>5. Порционирование и отпуск блюд;</p> <p>6. Оформление платежей за блюда;</p> <p>7. Упаковка готовых блюд на вынос по заданию повара;</p> <p>8. Уборка рабочих мест.</p> <p>1. Организация рабочего места по приготовлению холодных и горячих соусов, отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов по заданию повара;</p> <p>2. Подбор оборудование, инвентаря для приготовления блюд;</p> <p>3. Подготовка пряностей, приправ и других продуктов для приготовления блюд;</p> <p>4. Приготовление холодных и горячих соусов, отдельные компоненты для них; для соусов и соусных полуфабрикатов;</p> <p>5. Порционирование и отпуск блюд;</p> <p>6. Оформление платежей за блюда;</p> <p>7. Упаковка готовых блюд на вынос по заданию повара;</p> <p>8. Уборка рабочих мест.</p> <p>1. Организация рабочего места по приготовлению отварных, припущенных и тушеных блюд и гарниров из овощей по заданию повара;</p> <p>2. Подбор оборудование, инвентаря для приготовления блюд;</p> <p>3. Подготовка пряностей, приправ и других продуктов для приготовления блюд;</p> <p>4. Приготовление отварных, припущенных и тушеных блюд и гарниров из овощей;</p> <p>5. Порционирование и отпуск блюд;</p> <p>6. Оформление платежей за блюда;</p> <p>7. Упаковка готовых блюд на вынос по заданию повара;</p> <p>8. Уборка рабочих мест.</p> <p>1. Организация рабочего места по приготовлению жареных и запеченных блюд и гарниров из овощей и грибов по заданию повара;</p> <p>2. Подбор оборудование, инвентаря для приготовления блюд;</p> <p>3. Подготовка пряностей, приправ и других продуктов для приготовления блюд;</p> <p>4. Приготовление жареных и запеченных блюд и гарниров из овощей и грибов;</p> <p>5. Порционирование и отпуск блюд;</p> <p>6. Оформление платежей за блюда;</p> <p>7. Упаковка готовых блюд на вынос по заданию повара;</p> <p>8. Уборка рабочих мест.</p> <p>1. Организация рабочего места по приготовлению горячих блюд из</p>	
---	--	--

<p>рыбных и мясных блюд по заданию повара; ПО17 Приготовление и оформление супов, бульонов и отваров по заданию повара; ПО18 Приготовление холодных и горячих соусов, отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов по заданию повара; ПО19 Процеживание, протирание, замешивание, измельчение, фарширование, начинка продукции по заданию повара; ПО20 Порционирование (комплектация), раздача блюд, напитков и кулинарных изделий по заданию повара; ПО21 Помощь повару в производстве сложных, фирменных и национальных видов блюд, напитков и кулинарных изделий и их презентации; ПО22 Прием и оформление платежей за блюда, напитки и кулинарных изделий по заданию повара; ПО23 Упаковка готовых блюд, напитков и кулинарных изделий на вынос по заданию повара.</p>	<p>рыбы отварной и припущенной, нерыбного водного сырья по заданию повара; 2. Подбор оборудование, инвентаря для приготовления блюд; 3. Подготовка пряностей, приправ и других продуктов для приготовления блюд; 4. Приготовление горячих блюд из рыбы отварной и припущенной, нерыбного водного сырья; 5. Порционирование и отпуск блюд; 6. Оформление платежей за блюда; 7. Упаковка готовых блюд на вынос по заданию повара; 8. Уборка рабочих мест.</p> <p>1. Организация рабочего места по приготовлению горячих блюд из рыбы жареной и запеченной, нерыбного водного сырья по заданию повара; 2. Подбор оборудование, инвентаря для приготовления блюд; 3. Подготовка пряностей, приправ и других продуктов для приготовления блюд; 4. Приготовление горячих блюд из рыбы жареной и запеченной, нерыбного водного сырья; 5. Порционирование и отпуск блюд; 6. Оформление платежей за блюда; 7. Упаковка готовых блюд на вынос по заданию повара; 8. Уборка рабочих мест.</p> <p>1. Организация рабочего места по приготовлению отварных и тушеных горячих блюд из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика по заданию повара; 2. Подбор оборудование, инвентаря для приготовления блюд; 3. Подготовка пряностей, приправ и других продуктов для приготовления блюд; 4. Приготовление отварных и тушеных горячих блюд из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика 5. Порционирование и отпуск блюд; 6. Оформление платежей за блюда; 7. Упаковка готовых блюд на вынос по заданию повара; 8. Уборка рабочих мест.</p> <p>1. Организация рабочего места по приготовлению жареных и запеченных горячих блюд из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика по заданию повара; 2. Подбор оборудование, инвентаря для приготовления блюд; 3. Подготовка пряностей, приправ и других продуктов для приготовления блюд; 4. Приготовление жареных и запеченных горячих блюд из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика; 5. Порционирование и отпуск блюд; 6. Оформление платежей за блюда; 7. Упаковка готовых блюд на вынос по заданию повара; 8. Уборка рабочих мест.</p> <p>1. Организация рабочего места по приготовлению горячих блюд из субпродуктов по заданию повара; 2. Подбор оборудование, инвентаря для приготовления блюд; 3. Подготовка пряностей, приправ и других продуктов для приготовления блюд; 4. Приготовление горячих блюд из субпродуктов; 5. Порционирование и отпуск блюд; 6. Оформление платежей за блюда; 7. Упаковка готовых блюд на вынос по заданию повара; 8. Уборка рабочих мест.</p> <p>1. Организация рабочего места по приготовлению салатов, основных</p>	
--	---	--

	<p>холодных закусок из овощей, холодных овощных блюд по заданию повара;</p> <ol style="list-style-type: none"> 2. Подбор оборудование, инвентаря для приготовления блюд; 3. Подготовка пряностей, приправ и других продуктов для приготовления блюд; 4. Приготовление салатов, основных холодных закусок из овощей, холодные овощные блюда; 5. Порционирование и отпуск блюд; 6. Оформление платежей за блюда; 7. Упаковка готовых блюд на вынос по заданию повара; 8. Уборка рабочих мест. <p>1. Организация рабочего места по приготовлению салатов, основных холодных закусок из рыбы, холодных рыбных блюд по заданию повара;</p> <ol style="list-style-type: none"> 2. Подбор оборудование, инвентаря для приготовления блюд; 3. Подготовка пряностей, приправ и других продуктов для приготовления блюд; 4. Приготовление салатов, основных холодных закусок из рыбы, холодных рыбных блюд; 5. Порционирование и отпуск блюд; 6. Оформление платежей за блюда; 7. Упаковка готовых блюд на вынос по заданию повара; 8. Уборка рабочих мест. <p>1. Организация рабочего места по приготовлению салатов, основных холодных закусок из мяса, холодных мясных блюд по заданию повара;</p> <ol style="list-style-type: none"> 2. Подбор оборудование, инвентаря для приготовления блюд; 3. Подготовка пряностей, приправ и других продуктов для приготовления блюд; 4. Приготовление салатов, основных холодных закусок из мяса, холодных мясных блюд; 5. Порционирование и отпуск блюд; 6. Оформление платежей за блюда; 7. Упаковка готовых блюд на вынос по заданию повара; 8. Уборка рабочих мест. <p>1. Организация рабочего места по приготовлению мучных блюд, выпечных изделий из теста с фаршами, пиццы по заданию повара;</p> <ol style="list-style-type: none"> 2. Подбор оборудование, инвентаря для приготовления блюд; 3. Подготовка пряностей, приправ и других продуктов для приготовления блюд; 4. Приготовление мучных блюд, выпеченных изделий из теста с фаршами, пиццы; 5. Порционирование и отпуск блюд; 6. Оформление платежей за блюда; 7. Упаковка готовых блюд на вынос по заданию повара; 8. Уборка рабочих мест. <p>1. Организация рабочего места по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов и напитков по заданию повара;</p> <ol style="list-style-type: none"> 2. Подбор оборудование, инвентаря для приготовления блюд; 3. Подготовка пряностей, приправ и других продуктов для приготовления блюд; 4. Приготовление холодных и горячих сладких блюд, десертов и напитков; 5. Порционирование и отпуск блюд; 6. Оформление платежей за блюда; 7. Упаковка готовых блюд на вынос по заданию повара; 8. Уборка рабочих мест. 	
--	--	--

Руководитель практики от МпК

(И.О. Фамилия)

«_____» _____ 20____ г.

Руководитель практики от организации³⁵

(И.О. Фамилия, должность)

«_____» _____ 20____ г.

МП

ФОРМА ТИТУЛЬНОГО ЛИСТА ДНЕВНИКА ПО ПРАКТИКЕ
Министерство науки и высшего образования Российской Федерации

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования

**«Магнитогорский государственный технический университет
им. Г.И. Носова»**

(ФГБОУ ВО «МГТУ им. Г.И. Носова»)

Многопрофильный колледж

ДНЕВНИК
ПО ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ) ПРАКТИКЕ

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

**ПМ 01. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации
полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента**

Обучающегося (-щейся) _____
(ФИО)

Группы _____
(индекс группы)

Руководитель практики от МпК _____
(ФИО)

Руководитель практики от организации³⁶ _____
(ФИО)

Магнитогорск, 20 ____

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования

**«Магнитогорский государственный технический университет
им. Г.И. Носова»**
(ФГБОУ ВО «МГТУ им. Г.И. Носова»)

Многопрофильный колледж

**ДНЕВНИК
ПО ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ) ПРАКТИКЕ**

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

ПМ 02. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

Обучающегося (-щейся) _____

(ФИО)

Группы _____

(индекс группы)

Руководитель практики от МпК _____

(ФИО)

Руководитель практики от организации³⁷ _____

(ФИО)

Магнитогорск, 20 ____

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
**«Магнитогорский государственный технический университет
им. Г.И. Носова»**
(ФГБОУ ВО «МГТУ им. Г.И. Носова»)

Многопрофильный колледж

**ДНЕВНИК
ПО ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ) ПРАКТИКЕ**

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

ПМ 03. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания программы подготовки специалистов среднего звена

Обучающегося (-щейся) _____

(ФИО)

Группы _____

(индекс группы)

Руководитель практики от МпК _____

(ФИО)

Руководитель практики от организации³⁸ _____

(ФИО)

Магнитогорск, 20____

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
**«Магнитогорский государственный технический университет
им. Г.И. Носова»**
(ФГБОУ ВО «МГТУ им. Г.И. Носова»)

Многопрофильный колледж

**ДНЕВНИК
ПО ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ) ПРАКТИКЕ**

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания программы подготовки специалистов среднего звена

Обучающегося (-щейся) _____

(ФИО)

Группы _____

(индекс группы)

Руководитель практики от МпК _____

(ФИО)

Руководитель практики от организации³⁹ _____

(ФИО)

Магнитогорск, 20 ____

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
**«Магнитогорский государственный технический университет
им. Г.И. Носова»**
(ФГБОУ ВО «МГТУ им. Г.И. Носова»)

Многопрофильный колледж

**ДНЕВНИК
ПО ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ) ПРАКТИКЕ**

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

ПМ.05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания программы подготовки специалистов среднего звена

Обучающегося (-щейся) _____

(ФИО)

Группы _____

(индекс группы)

Руководитель практики от МпК _____

(ФИО)

Руководитель практики от организации⁴⁰ _____

(ФИО)

Магнитогорск, 20 ____

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
**«Магнитогорский государственный технический университет
им. Г.И. Носова»**
(ФГБОУ ВО «МГТУ им. Г.И. Носова»)

Многопрофильный колледж

**ДНЕВНИК
ПО ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ) ПРАКТИКЕ**

43.02.15 Поварское и кондитерское дело
ВД 06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала
(индекс и наименование профессионального модуля)

Обучающегося (-щейся) _____
(ФИО)

Группы _____
(индекс группы)

Руководитель практики от МпК _____
(ФИО)

Руководитель практики от организации⁴¹ _____
(ФИО)

Магнитогорск, 20 ____

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Магнитогорский государственный технический университет
им. Г.И. Носова»
(ФГБОУ ВО «МГТУ им. Г.И. Носова»)

Многопрофильный колледж

**ДНЕВНИК
ПО ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ) ПРАКТИКЕ**

43.02.15 Поварское и кондитерское дело
ПМ.07 Выполнение работ по профессии рабочего Повар

Обучающегося (-щейся) _____
(ФИО)

Группы _____
(индекс группы)

Руководитель практики от МпК _____
(ФИО)

Руководитель практики от организации⁴² _____
(ФИО)

Магнитогорск, 20__

ФОРМА ВНУТРЕННИХ ЛИСТОВ ДНЕВНИКА ПО ПРАКТИКЕ

Дата	Содержание работ на практике	Подпись руководителя практики

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Магнитогорский государственный технический университет
им. Г.И. Носова»
(ФГБОУ ВО «МГТУ им. Г.И. Носова»)

Многопрофильный колледж

Отчет
по производственной (по профилю специальности) практике

по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
ПМ 0

МП

Обучающегося (-щейся) гр. _____

(И.О. Фамилия)

Организация: _____

(наименование места прохождения практики)

Руководитель практики от организации

(И.О. Фамилия)

Руководитель практики от МпК

(И.О. Фамилия)

Магнитогорск, 20__

ВНУТРЕННЯЯ ОПИСЬ
документов, находящихся в отчете

Обучающегося (-щейся) гр. _____
(И.О. Фамилия)

№ п/п	Наименование документа	Стр
1.	Задание на практику	
2.	Аттестационный лист	
3.	Отчет о выполнении заданий по практике	
4.	Приложение №	
5.	Приложение №	
6.	Приложение №	

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
 Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
 высшего образования
**«Магнитогорский государственный технический университет
 им. Г.И. Носова»**
 (ФГБОУ ВО «МГТУ им. Г.И. Носова»)
 Многопрофильный колледж

Задание

на производственную (по профилю специальности) практику

Обучающегося (-щейся) гр. _____

(И.О. Фамилия)

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

ЦМ 01. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента

Цели практики:

1. Приобретение и углубление практического опыта:

1.1 ПК 1.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами

ПК 1.2 Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи

ПК 1.3 Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента

ПК 1.4 Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ОК.01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.

ОК.02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

ОК.04 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

ОК.05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК.06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.

ОК.07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК.09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК.10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.

ОК.11 Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

1.2

Практический опыт, умения	Виды работ, выполняемых в период практики в рамках формируемых компетенций
ПО1 организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;	Организация рабочих мест, уборка рабочих мест в процессе приготовления с учетом инструкций и регламентов, стандартов чистоты
ПО2 разработке ассортимента полуфабрикатов; ПО3 разработке, адаптации рецептур полуфабрикатов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода полуфабрикатов;	Оформление заявок на сырье, продукты, материалы, проверка по накладной соответствия заявке.
ПО4 подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности, обработке различными методами, экзотических и редких видов сырья, приготовлении полуфабрикатов сложного ассортимента;	Обработка различными способами разных видов овощей, грибов, рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, птицы, дичи в соответствии с заказом. Формовка, приготовление различными методами отдельных компонентов и полуфабрикатов для блюд,

	<p>кулинарных изделий сложного ассортимента, в том числе из редкого и экзотического сырья.</p> <p>Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске на вынос</p>
<p>ПО5 упаковке, хранении готовой продукции и обработанного сырья с учетом требований к безопасности;</p>	<p>Организация хранения обработанного сырья, полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований по безопасности обработанного сырья и готовой продукции</p> <p>Подготовка к хранению (вакуумирование, охлаждение, замораживание), порционирование (комплектование), упаковка для отпуски на вынос, транспортирования.</p>
<p>ПО6 контроле качества и безопасности обработанного сырья и полуфабрикатов;</p>	<p>Оценка наличия, выбор, оценка органолептическим способом качества и соответствия сырья, основных продуктов и дополнительных ингредиентов технологическим требованиям.</p>
<p>ПО7 контроле хранения и расхода продуктов.</p>	<p>Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования и т.д.).</p>

Место практики _____

Задание на практику

№ п/п	Содержание работ на практике	Примерные сроки выполнения
1.	- Разработка ассортимента и расчет массы сырья для изготовления полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы для сложных блюд.	6
2.	- Подготовка к работе своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания; - проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов основного производства организации питания; - выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса, мясных продуктов и домашней птицы; - проверка органолептическим способом качества мяса, рыбы и домашней птицы и соответствие технологическим требованиям к сложным блюдам из мяса, рыбы и домашней птицы; - обработка сырья.	6
3.	- Приготовление крупнокусковых полуфабрикатов из говядины; - выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления крупнокусковых полуфабрикатов из мяса говядины. Приготовление крупнокусковых полуфабрикатов из мяса говядины: ростбиф, мясо тушеное, мясо отварное. Оценка качества полуфабрикатов. Организация хранения для последующего использования.	6
4.	Приготовление порционных полуфабрикатов из говядины. Выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления порционных полуфабрикатов из мяса говядины. Приготовление порционных полуфабрикатов из мяса говядины: бифштекс, филе, лангет, антрекот, ромштекс, зразы отбивные, говядина духовая, Оценка качества полуфабрикатов. Организация хранения для последующего использования.	6

5.	Приготовление мелкокусковых полуфабрикатов из говядины. Выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления мелкокусковых полуфабрикатов из мяса говядины. Приготовление мелкокусковых полуфабрикатов из мяса говядины: бефстроганов, поджарка, шашлык по–московски, азу и гуляш. Оценка качества полуфабрикатов. Организация хранения для последующего использования.	6
6.	Приготовление крупнокусковых полуфабрикатов из свинины. Выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления мелкокусковых полуфабрикатов из мяса говядины. Приготовление мелкокусковых полуфабрикатов из мяса говядины: бефстроганов, поджарка, шашлык по–московски, азу и гуляш. Оценка качества полуфабрикатов. Организация хранения для последующего использования.	6
7.	Приготовление мелкокусковых полуфабрикатов из свинины. Выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления мелкокусковых полуфабрикатов из свинины. Приготовление мелкокусковых полуфабрикатов из свинины: шашлык, поджарка, жаркое по-домашнему, гуляш, рагу, плов. Оценка качества полуфабрикатов. Организация хранения для последующего использования Упаковка и складирование пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд и кулинарных изделий или оставшихся после их приготовления с учётом требований к безопасности и условиям хранения.	6
8.	Приготовление полуфабрикатов из рыбы. Организация и техническое оснащение рабочего места повара для приготовления полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом. Приготовление крупных, порционных и мелкокусковых полуфабрикатов для варки и припускания. Организация хранения подготовленных полуфабрикатов для последующего использования.	6
9.	Приготовление панированных полуфабрикатов из рыбы. Приготовление панировок. Приготовление жидкого теста. Приготовление панированных полуфабрикатов из рыбы. Организация хранения подготовленных полуфабрикатов для последующего использования.	6
10.	Приготовление фаршированных полуфабрикатов из рыбы. Организация и техническое оснащение рабочего места повара для приготовления фаршированных полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом. Приготовление начинки. Приготовление полуфабрикатов: фаршированная рыба целиком, порционные фаршированные полуфабрикаты. Организация хранения подготовленных полуфабрикатов для последующего использования	6
11.	Приготовление полуфабрикатов из мяса птицы, утиной и куриной печени для жарки: котлеты по-киевски, цыплята табака, котлеты натуральные, котлеты панированные, шницель из кур рагу, плов. Оценка качества полуфабрикатов. Организация хранения подготовленных полуфабрикатов для последующего использования.	6
12.	Приготовление полуфабрикатов из мяса птицы для жарки. Приготовление полуфабрикатов из мяса птицы: котлеты натуральные, котлеты панированные, шницель из кур. Оценка качества полуфабрикатов. Организация хранения для последующего использования.	6

Перечень документов, прилагаемых в качестве приложения к отчету по практике

1. Фотографии цехов.
2. Фотографии изготовленных п/ф.

Руководитель практики от МпК

И.О. Фамилия (подпись)

«____» _____ 20__ г.

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования

**«Магнитогорский государственный технический университет
им. Г.И. Носова»
(ФГБОУ ВО «МГТУ им. Г.И. Носова»)
Многопрофильный колледж**

Задание

на производственную (по профилю специальности) практику

Обучающегося (-щейся) гр. _____

(И.О. Фамилия)

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

ПМ 02. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

Цели практики:

1. Приобретение и углубление практического опыта
 - 1.1 ПК 2.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
 - ПК 2.2 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
 - ПК 2.3 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента
 - ПК 2.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
 - ПК 2.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
 - ПК 2.6 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
 - ПК 2.7 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
 - ПК 2.8 Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
 - ОК.01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
 - ОК.02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
 - ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
 - ОК.04 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
 - ОК.05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
 - ОК.06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.
 - ОК.07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
 - ОК.09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
 - ОК. 10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.
 - ОК.11 Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

Практический опыт, умения	Виды работ, выполняемых в период практики в рамках формируемых компетенций
ПО1 организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов,	Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря,

весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;	инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).
ПО2 разработке ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ПО3 разработке, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;	Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов.
ПО4 подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;	Выполнение задания (заказа) по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана. Подготовка к реализации (презентации) готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления супов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос.
ПО5 контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции;	Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.).
ПО6 упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности;	Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения. Организация хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.
ПО7 контроле хранения и расхода продуктов	Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги.

Место практики _____

Задание на практику

№ п/п	Содержание работ на практике	Примерные сроки выполнения
1.	<p>Организация и техническое оснащение рабочего места. Охрана труда. Приготовление бульонов.</p> <p>- Ознакомление с посудой, инвентарем, оборудованием, инструктаж по безопасным приемам труда, правилам санитарии и личной гигиены.</p> <p>Ознакомление с характеристикой технологических операций, выполняемых при приготовлении супов и соусов.</p> <p>Подготовка к работе своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов основного производства организации питания.</p> <p>Подготовка сырья.</p> <p>Выработка навыков правильной организации рабочего места, обеспечения безопасных условий труда и реализации санитарно-гигиенических требований.</p> <p>Выработка навыков правильной эксплуатации оборудования, пользования инструментами, весами.</p> <p>Работа с нормативно-технической документацией.</p> <p>Приготовление бульонов: костный; мясной; рыбный; из домашней птицы; Выбор производственного инвентаря и оборудования для подготовки сырья и приготовление бульонов. Проверка органолептическим способом качества сырья.</p> <p>Приготовление и оформление бульонов. Оценка качества бульонов. Упаковка и складирование пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд и кулинарных изделий или оставшихся после их приготовления с учётом требований к безопасности и условиям хранения.</p>	6
2.	<p>Приготовление супов сложного ассортимента, в том числе региональных.</p> <p>Технология приготовления заправочных супов (щей, борщей).</p> <p>Приготовление щей. Щи зелёные, из квашеной капусты, из свежей капусты, суточные, по-уральски.</p> <p>Приготовление борщей: мясной, украинский; флотский; сибирский.</p> <p>Правила подачи, температура подачи. Правила хранения и требования к качеству готовых блюд. Правила разогревания супов; правила охлаждения, замораживания и хранения готовых супов; требования к безопасности хранения готовых супов; маркировка упакованных супов.</p>	6
3.	<p>Приготовление супов сложного ассортимента, в том числе региональных.</p> <p>Технология приготовления рассольников. Правила подачи, температура подачи.</p> <p>Правила хранения и требования к качеству готовых блюд. Правила разогревания супов; правила охлаждения, замораживания и хранения готовых супов; требования к безопасности хранения готовых супов; маркировка упакованных супов.</p> <p>Приготовление рассольников: с картофелем; ленинградский; домашний; московский; с квашеной капустой. Выбор производственного инвентаря и оборудования для подготовки сырья и приготовление рассольников. Проверка органолептическим способом качества сырья. Приготовление и оформление рассольников. Оценка качества готовых блюд.</p>	6
4.	<p>Раздел 3. Приготовление горячих соусов сложного ассортимента и полуфабрикатов к ним.</p> <p>Полуфабрикаты для соусов. Технология приготовления горячих соусов на основе готовых соусов промышленного производства. Технология приготовления соусов региональных, для диетического питания, вегетарианских.</p>	6
5.	<p>Раздел 4. Приготовление и творческое оформление блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента.</p> <p>Технология приготовления и оформление блюд и гарниров из овощей.</p>	6

	Технология приготовления и оформление блюд и гарниров из круп и бобовых. Технология приготовления и оформление блюд и гарниров из макаронных изделий. Требования к качеству, условия и сроки реализации.	
6.	Раздел 5. Приготовление и творческое оформление блюд, кулинарных изделий и закусок из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента. Технология приготовления и оформление блюд и закусок из яиц, творога, сыра и муки. Технология приготовления горячих блюд, кулинарных изделий из муки. Требования к качеству, условия и сроки реализации.	6
7.	Приготовление горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента. Технология приготовления отварных, припущенных блюд из рыбы и блюд из нерыбного водного сырья. Требования к качеству, условия и сроки реализации.	6
8.	Приготовление горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента. Технология приготовления жареных блюд, запеченных и тушеных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья. Требования к качеству, условия и сроки реализации.	6
9.	Приготовление горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента. Технология приготовления и оформление отварных и тушеных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика. Технология приготовления и оформление блюд. Требования к качеству, условия и сроки реализации.	6
10.	Приготовление горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента. Технология приготовления и оформление жареных и запеченных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика. Запеченных мясных блюд. Требования к качеству, условия и сроки реализации.	6
11.	Приготовление горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента. Технология приготовления и оформление жареных блюд из мясной и куриной котлетной массы. Требования к качеству, условия и сроки реализации.	6
12.	Разработка ассортимента сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд и гарниров из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы, составление актов проработки.	6
		72

Перечень документов, прилагаемых в качестве приложения к отчету по практике

1. Фотография горячего цеха.
2. Фотографии приготовленных блюд (изделий).

Руководитель практики от МпК _____

И.О. Фамилия

(подпись)

«____» _____ 20__ г.

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
 Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
 высшего образования
**«Магнитогорский государственный технический университет
 им. Г.И. Носова»**
 (ФГБОУ ВО «МГТУ им. Г.И. Носова»)
 Многопрофильный колледж

**Задание
 на производственную (по профилю специальности) практику**

Обучающегося (-шейся) гр. _____
 (И.О. Фамилия)

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

ПМ 03. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания программы подготовки специалистов среднего звена

Цели практики:

1. Приобретение и углубление практического опыта
 - 1.1 ПК 3.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами
 - ПК 3.2 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
 - ПК 3.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
 - ПК 3.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
 - ПК 3.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
 - ПК 3.6 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
 - ПК 3.7 Осуществлять разработку, адаптацию рецептов холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
- ОК.01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
- ОК.02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
- ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
- ОК.04 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
- ОК.05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
- ОК.06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.
- ОК.07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
- ОК.09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
- ОК. 10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.
- ОК.11 Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

Практический опыт, умения	Виды работ, выполняемых в период практики в рамках формируемых компетенций
ПО 1 организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического	Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами

<p>оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>стандартами организации питания – базы практики.</p> <p>Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).</p>
<p>ПО2 разработки ассортимента холодной кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ПО3 контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции ПО4 разработки, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;</p>	<p>Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов.</p> <p>Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.).</p>
<p>ПО5 подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p>	<p>Выполнение задания (заказа) по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.</p> <p>Подготовка к реализации (презентации) готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования.</p> <p>Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос</p>
<p>ПО6 упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности;</p>	<p>Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.</p> <p>Организация хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.</p>
<p>ПО7 упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности;</p>	<p>Организация хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.</p>
<p>ПО8 контроля хранения и расхода продуктов.</p>	<p>Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги.</p>

--	--

Место практики _____

Задание на практику

№ п/п	Содержание работ на практике	Примерные сроки выполнения
1.	Организация и техническое оснащение рабочего места. Охрана труда. Организация и проведение подготовки рабочих мест, подготовка к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами.	6
2.	Приготовление холодных соусов, заправок сложного ассортимента. Полуфабрикаты для соусов. Технология приготовления холодных соусов и заправок на основе готовых соусов промышленного производства.	6
3.	Приготовление и творческое оформление салатов сложного ассортимента. Технология приготовления и творческое оформление салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. Требования к качеству, условия и сроки реализации.	6
4.	Приготовление и творческое оформление канапе, холодных закусок сложного ассортимента. Технология приготовления и творческое оформление канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. Требования к качеству, условия и сроки реализации.	6
5.	Приготовление и творческое оформление холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента. Технология приготовления и творческое оформление холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. Требования к качеству, условия и сроки реализации.	6
6.	Приготовление и творческое оформление холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента. Технология приготовления и творческое оформление холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. Требования к качеству, условия и сроки реализации.	6
		36

Примерный перечень документов, прилагаемых в качестве приложений к отчету по практике

1. Фотографии холодного цеха;
2. Фотографии приготовленных блюд (изделий).

Руководитель практики от МпК

И.О. Фамилия (подпись)

«___» _____ 20__ г.

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
**«Магнитогорский государственный технический университет
им. Г.И. Носова»**
(ФГБОУ ВО «МГТУ им. Г.И. Носова»)

Задание

на производственную (по профилю специальности) практику

Обучающегося (-щейся) гр. _____

(И.О. Фамилия)

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания программы подготовки специалистов среднего звена

Цели практики:

1. Приобретение и углубление практического опыта

1.1 ПК 4.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами

ПК 4.2 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 4.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 4.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 4.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 4.6 Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ОК.01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.

ОК.02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

ОК.04 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

ОК.05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК.06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.

ОК.07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК.09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК.10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.

ОК.11 Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

1.2

Задание на практику

Практический опыт, умения	Виды работ, выполняемых в период практики в рамках формируемых компетенций
ПО1 разработки ассортимента холодных и горячих десертов, напитков с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ПО2 разработки, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;	Подготовка к реализации (презентации) готовых холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента на вынос и для

	<p>транспортирования.</p> <p>Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги.</p>
<p>ПО3 организации и проведения подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p>	<p>Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.</p> <p>Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).</p>
<p>ПО4 подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p>	<p>Выполнение задания (заказа) по приготовлению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.</p> <p>Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.).</p> <p>Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос.</p>
<p>ПО5 упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности;</p>	<p>Организация хранения готовых холодных и горячих десертов, напитков на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.</p>
<p>ПО6 контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции; контроля хранения и расхода продуктов.</p>	<p>Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.</p>

Место проведения практики _____

№ п/п	Содержание работ на практике	Примерные сроки выполнения
-------	------------------------------	----------------------------

1.	Организация и техническое оснащение рабочего места. Охрана труда. Организация и проведение подготовки рабочих мест, подготовка к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами.	6
2.	Приготовление холодных десертов сложного ассортимента. Технология приготовления и творческое оформление холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. Требования к качеству, условия и сроки реализации.	6
3.	Приготовление горячих десертов сложного ассортимента. Технология приготовления и творческое оформление горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. Требования к качеству, условия и сроки реализации.	6
4.	Приготовление холодных напитков сложного ассортимента. Технология приготовления и творческое оформление холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. Требования к качеству, условия и сроки реализации.	6
5.	Приготовление горячих напитков сложного ассортимента. Технология приготовления и творческое оформление горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. Требования к качеству, условия и сроки реализации.	6
6	Приготовление железированных сладких блюд. Технология приготовления и творческое оформление железированных сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. Требования к качеству, условия и сроки реализации.	6
		36

Примерный перечень документов, прилагаемых в качестве приложений к отчету по практике

1. Фотографии цеха;
2. Фотографии приготовленных блюд (изделий).

Руководитель практики от МпК

И.О. Фамилия (подпись)

«___» _____ 20__ г.

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
**«Магнитогорский государственный технический университет
им. Г.И. Носова»**
(ФГБОУ ВО «МГТУ им. Г.И. Носова»)
Многопрофильный колледж

**ЗАДАНИЕ
на производственную практику**

Обучающегося (-щейся) гр. _____
(И.О. Фамилия)

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

ПМ.05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания программы подготовки специалистов среднего звена

Цели практики:

1. Приобретение и углубление практического опыта
- 1.1 ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
- К 5.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
- ПК 5.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
- ПК 5.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
- ПК 5.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
- ПК 5.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептов хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей
- ОК.01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
- ОК.02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
- ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
- ОК.04 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
- ОК.05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
- ОК.06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.
- ОК.07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
- ОК.09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
- ОК. 10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.
- ОК.11 Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

Практический опыт, умения	Виды работ, выполняемых в период практики в рамках формируемых компетенций
---------------------------	--

<p>ПО1разработки ассортимента хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ПО2разработки, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;</p>	<p>Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги.</p>
<p>ПО3организации и проведения подготовки рабочих мест кондитера, пекаря, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p>	<p>Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).</p>
<p>ПО4подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности кондитерского сырья, продуктов, отделочных полуфабрикатов;</p>	<p>Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.).</p>
<p>ПО5приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных</p>	<p>Выполнение задания (заказа) по приготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кондитерского цеха ресторанаКонсультирование потребителей, оказание им помощи в выборе хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос.</p>
<p>ПО6упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности; ПО7приготовления, хранения фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов; ПО8подготовки к использованию и хранения отделочных полуфабрикатов промышленного производства; ПО9контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции; контроля хранения и расхода продуктов.</p>	<p>Подготовка к реализации (презентации) готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.Упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования. Организация хранения готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения требований по безопасности продукции. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.</p>

Задание на практику

№ п/п	Содержание работ на практике	Примерные сроки выполнения
1.	<p>Раздел 1. Организация и техническое оснащение рабочего места. Охрана труда.</p> <p>Организация и проведение подготовки рабочих мест, подготовка к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами.</p>	6
2.	<p>Раздел 2. Приготовление отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p> <p>Технология приготовления отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Требования к качеству, условия и сроки реализации.</p>	12
3.	<p>Раздел 3. Приготовление хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента.</p> <p>Технология приготовления и творческое оформление хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. Требования к качеству, условия и сроки реализации.</p>	12
4.	<p>Раздел 4. Приготовление мучных кондитерских изделий сложного ассортимента.</p> <p>Технология приготовления и творческое оформление мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. Требования к качеству, условия и сроки реализации.</p>	12
5.	<p>Раздел 5. Приготовление пирожных и тортов сложного ассортимента.</p> <p>Технология приготовления и творческое оформление пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. Требования к качеству, условия и сроки реализации.</p>	30
		72

Перечень документов, прилагаемых в качестве приложения к отчету по практике

1. Фотографии кондитерского цеха,
2. Фотографии приготовленных мучных кондитерских изделий.

Руководитель практики от МпК _____

И.О. Фамилия

(подпись)

«_____» _____ 20__ г.

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
 Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
 высшего образования
**«Магнитогорский государственный технический университет
 им. Г.И. Носова»**
 (ФГБОУ ВО «МГТУ им. Г.И. Носова»)
 Многопрофильный колледж

ЗАДАНИЕ

на производственную (по профилю специальности) практику

Обучающегося (-щейся) гр. _____
 (И.О. Фамилия)

43.02.15 Поварское и кондитерское дело
 (код и наименование специальности)

ВД 06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала
 (индекс и наименование профессионального модуля)

Цели практики:

1. Приобретение и углубление практического опыта
 - 1.1 ПК 6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
 - ПК 6.2. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.
 - ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала
 - ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала
 - ПК 6.5. Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте
- ОК.01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
- ОК.02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
- ОК.03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
- ОК.04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
- ОК.05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
- ОК.06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.
- ОК.07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
- ОК.09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
- ОК. 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.
- ОК.11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

Практический опыт, умения	Виды работ, выполняемых в период практики в рамках формируемых компетенций
ПО1 разработки различных видов меню, разработки и адаптации рецептур блюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;	11. Оформление технологических и технико-технологических карт на изготовленную продукцию. 12. Участие в разработке новых фирменных блюд. Составление акта проработки. 13. Оформление технологических и технико-технологических карт на фирменные блюда. 14. Разработка различных видов меню. 17. Оценка качества готовой продукции. 18. Участие в работе бракеражной комиссии, заполнение бракеражного журнала. 19. Ознакомление и составление плана-меню. Его назначение и содержание. 20. Ознакомление с порядком составления калькуляционных

	<p>карт, определение продажной цены на готовую продукцию.</p> <p>21. Правила отпуска и подачи с учётом совместимости и взаимозаменяемости сырья и продуктов.</p> <p>22. Подбор гарниров и соусов к холодным блюдам и закускам.</p>
<p>ПО2организации ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала;</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Ознакомление с Уставом организации питания. 2. Ознакомление с перспективами технического, экономического, социального развития предприятия; с порядком составления и согласования бизнес-планов производственно-хозяйственной и финансово-экономической деятельности предприятия общественного питания. 3. Ознакомление с организационной структурой управления предприятия общественного питания. 4. Ознакомление с используемой на предприятии нормативно-технической и технологической документацией. 5. Ознакомление с организацией материальной ответственности в организации, порядком приёма на работу материально ответственных лиц и заключением договора о материальной ответственности. 6. Ознакомление с организации контроля за сохранностью ценностей и порядком возмещения ущерба. 7. Ознакомление с особенностями формирования бригад поваров, кондитеров, пекарей. Их состав и численность. 8. Участие в проведении инвентаризации на производстве. 9. Ознакомление с ассортиментным перечнем выпускаемой продукции, технологическим оборудованием, посудой, инвентарём. 10. Ознакомление с составлением ведомости учёта движения посуды и приборов. 23. Выполнение расчётов сырья, количества порций холодных блюд и закусок с учётом вида, кондиции, совместимости и взаимозаменяемости продуктов. 24. Обеспечение условий хранения и сроков реализации готовых изделий в соответствии с санитарными нормами. 25. Ознакомление с ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия. 26. Ознакомление с источниками поступления сырья, порядком их приёмки, оформление документов по движению товаров и сырья. 27. Участие в заполнении доверенности, ознакомлении с составлением счёта-фактуры, товарной накладной, акта об установленном расхождении по количеству и качеству при приёмке товарно-материальных ценностей, участие в составлении закупочного акта. 28. Ознакомление с порядком заполнения документов по производству. 29. Участие в составлении требования в кладовую, накладной на отпуск товаров. Ознакомление с порядком заполнения и участие в составлении дневного заборного листа, акта на отпуск питания сотрудников, акта о реализации и отпуске изделий кухни, ведомости учёта движения продуктов и тары на кухне. 30. Ознакомление с производственной программой предприятия и структурных подразделений

<p>ПО3осуществления текущего планирования деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями;</p>	<p>31. Анализ розничного товарооборота по объёму и структуре. 32. Анализ издержек производства и обращения структурного подразделения. 33. Анализ прибыли и рентабельности структурного подразделения. 34. Ознакомление с основными категориями производственного персонала на данном предприятии, квалификационными требованиями к нему, организацией и планированием его труда. 35. Анализ отличительных особенностей профессиональных требований в зависимости от квалификационных разрядов (технолог, повар, кондитер, другие). 36. Изучение функций, должностных обязанностей, прав и ответственности менеджера (зав. производством, ст. технолог). 37. Ознакомление с действующей системой материального и нематериального стимулирования труда. Изучение обязанностей менеджера (зав. производством) по подбору и расстановке кадров, мотивации их профессионального развития, оценке и стимулированию качества труда, распределению обязанностей персонала. 38. Участие в принятии управленческих решений. Научиться находить и принимать управленческие решения в условиях противоречивых требований, чтобы избежать конфликтных ситуаций. 39. Составление графиков выхода на работу производственного персонала.</p>
<p>ПО4организации и контроля качества выполнения работ по приготовлению блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков по меню;</p>	<p>15. Проверка соответствия конкретной продукции требованиям нормативных документов. 16. Обнаружение дефектов, установление причин возникновения, отработка методов предупреждения и устранения.</p>
<p>ПО5обучения, инструктирования поваров, кондитеров, пекарей, других категорий работников кухни на рабочем месте</p>	<p>. 40. Ознакомление со штатным расписанием, действующим на предприятии положением об оплате труда, порядком премирования работников, с организацией контроля за учётом рабочего времени и порядком составления табеля. 41. Участие в составлении табеля учёта рабочего времени. 42. Анализ отличительных особенностей профессиональных требований в зависимости от квалификационных разрядов (технолог, повар, кондитер, другие). 43. Изучение функций, должностных обязанностей, прав и ответственности менеджера (зав. производством, ст. технолог). 44. Ознакомление с действующей системой материального и нематериального стимулирования труда. Изучение обязанностей менеджера (зав. производством) по подбору и расстановке кадров, мотивации их профессионального развития, оценке и стимулированию качества труда, распределению обязанностей персонала. 45. Участие в принятии управленческих решений. Научиться находить и принимать управленческие решения в условиях противоречивых требований, чтобы избежать конфликтных ситуаций. 46. Составление графиков выхода на работу производственного персонала. 47. Ознакомление со штатным расписанием, действующим на предприятии положением об оплате труда, порядком</p>

	премирования работников, с организацией контроля за учётом рабочего времени и порядком составления табеля. 48 Участие в составлении табеля учёта рабочего времени.
--	---

Место практики _____

Задание на практику

№ п/п	Содержание работ на практике	Примерные сроки выполнения
1.	Участие в планировании основных показателей производства. Ознакомление с лицензией, с сертификатом, с планом товарооборота.	6
2.	Участие в контроле соблюдения норм закладки сырья, выхода готовой продукции. - составление плана-меню; - разработка ТТК, ТК; - составление сырьевой ведомости (на 5 блюд).	24
3.	Планирование выполнения работ исполнителями. Ознакомление с материально-технической базой предприятия. - составление схем организации технологических процессов производства по выпуску продукции; - составление планов цехов и размещения технологического оборудования в них.	12
4.	Организация работы трудового коллектива. Ознакомление с организацией труда на предприятии общественного питания. - ознакомление с должностными инструкциями; - составление договоров; - составление графиков по учету рабочего времени; - оформление табеля учёта рабочего времени.	6
5.	Контроль хода и оценивание результатов выполнения работ исполнителями. Ознакомление с гигиеническими сертификатами и свидетельствами качества на сырье и продукцию, участие в снятии бракеража готовой продукции. Определение перечня возможных дефектов, определение фактов фальсификации. - заполнение бракеражного журнала;	6
6.	Ведение утверждённой учётно-отчётной документации на предприятии общественного питания. Составление проектов бланков документов. - составление накладных; - составление счетов-фактур; - составление наряд-заказов; - составление дневных заборных листов.	6
7.	Учёт приобретения и хранения товаров и тары. Ознакомление с учетом приобретения и хранения товаров и тары.	6
8.	Документальное оформление коммерческих актов поступления сырья. - составление договоров купли-продажи, - составление договоров поставки сырья; - составление товарных накладных.	6
9.	Учёт производственной деятельности по отпуску продукции, товаров и тары. Ознакомление с порядком отпуска и возврата готовой продукции с производства в зал, буфеты, филиалы и бары на основании чеков, абонементов, талонов. - составление дневных заборных листов.	12
10.	Составление отчётных документов. - акт о реализации готовых изделий кухни за наличный расчёт (форма № ОП-12); - акты о списании стоимости израсходованного сырья (форма № ОП-20); - акт на отпуск питания сотрудникам организации (форма № ОП-21).	6
11.	Составление товарного отчёта (форма № ОП-14). - товарный отчет (отчет за день) отражение прихода, расхода и остатков (форма № ОП-14).	6

12.	Инвентаризация сырья и продукции на производстве. Участие в работе инвентаризационной комиссии. Документальное оформления снятия остатков продуктов, п/ф, готовой продукции. - составление актов на списание.	12
		108

Перечень документов, прилагаемых в качестве приложения к отчету по практике

1. Заполненные бланки отчетных документов по заданию.

Руководитель практики от МпК _____
И.О. Фамилия (подпись)

« ____ » _____ 20__ г.

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
 Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
 высшего образования
**«Магнитогорский государственный технический университет
 им. Г.И. Носова»**
 (ФГБОУ ВО «МГТУ им. Г.И. Носова»)
 Многопрофильный колледж

**Задание
 на производственную (по профилю специальности) практику**

обучающийся (аяся) на _____ курсе специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело успешно прошел (ла) производственную (по профилю специальности) практику по профессиональному модулю: ПМ_07 Выполнение работ по профессии рабочего Повар в объеме _____ часов с « _____ » _____ 20 ____ г. по « _____ » _____ 20 ____ г. в организации _____
 (наименование организации, юридический адрес)

Цели практики:

1. Приобретение и углубление практического опыта
 - 1.1 ПК 7.1 Выполнение инструкции и задания повара по организации рабочего места
 - ПК 7.2 Выполнять задания повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий
 - ОК.01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
 - ОК.02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
 - ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
 - ОК.04 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
 - ОК.05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
 - ОК.06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.
 - ОК.07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
 - ОК.09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
 - ОК. 10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.
 - ОК.11 Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.
- 1.2

Практический опыт	Виды работ, выполняемых в период практики в рамках формируемых компетенций
ПО1 Подготовки к работе основного производства организации питания и своего рабочего места в соответствии и инструкциями и регламентами организации питания;	Организация рабочего места по приготовлению блюд по заданию повара;
ПО2 Уборки рабочих мест сотрудников основного производства организации питания по заданию повара;	Уборка рабочих мест
ПО3 Проверки технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов основного производства организации питания по заданию повара;	Подбор оборудования, инвентаря для приготовления блюд ;
ПО4 Упаковки и складирования по заданию повара пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения;	Упаковка пищевых продуктов
ПО5 Подготовки по заданию повара пряностей, приправ, зерновых и молочных продуктов, плодов, муки, яиц, жиров, сахара и других продуктов для приготовления блюд, напитков кулинарных изделий;	Подготовка пряностей, приправ и других продуктов для приготовления блюд
ПО6 Приготовление блюд и гарниров из овощей, бобовых	Приготовление блюд и гарниров из овощей,

и кукурузы по заданию повара;	бобовых и кукурузы;
ПО7 Приготовление каш и гарниров из круп по заданию повара; ПО12 Приготовление блюд и гарниров из макаронных изделий по заданию повара;	Приготовление блюд и гарниров из круп и макаронных изделий не сложного приготовления по заданию повара;
ПО8 Приготовление блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря по заданию повара;	Приготовление блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря;
ПО9 Приготовление блюд из мяса и мясных продуктов, домашней птицы и дичи по заданию повара;	Приготовление блюд из мяса и мясных продуктов, домашней птицы и дичи;
ПО10 Приготовление блюд из яиц по заданию повара; ПО11 Приготовление блюд из творога по заданию повара;	Приготовление блюда из яиц и творога
ПО13 Приготовление мучных блюд, выпечных изделий из теста с фаршами, пиццы по заданию повара;	Приготовление мучных блюд, выпечных изделий из теста с фаршами, пиццы по заданию повара;
ПО14 Приготовление горячих напитков по заданию повара;	Приготовление горячих напитков;
ПО15 Приготовление холодных и горячих сладких блюд, десертов по заданию повара;	Приготовление холодных и горячих сладких блюд, десертов;
ПО16 Приготовление и оформление салатов, основных холодных закусок, холодных рыбных и мясных блюд по заданию повара;	Приготовление салатов, холодных закусок из рыбы и мяса;
ПО17 Приготовление и оформление супов, бульонов и отваров по заданию повара;	Приготовление бульонов и отваров по заданию повара; Приготовление супов, бульонов и отваров по заданию повара;
ПО18 Приготовление холодных и горячих соусов, отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов по заданию повара;	Приготовление соусов массового спроса;
ПО19 Процеживание, протираание, замешивание, измельчение, фарширование, начинка продукции по заданию повара;	Выполнение операций
ПО20 Порционирование (комплектация), раздача блюд, напитков и кулинарных изделий по заданию повара; ПО21 Помощь повару в производстве сложных, фирменных и национальных видов блюд, напитков и кулинарных изделий и их презентации;	Порционирование и отпуск;
ПО22 Прием и оформление платежей за блюда, напитки и кулинарных изделий по заданию повара;	Оформление платежей за блюда;
ПО23 Упаковка готовых блюд, напитков и кулинарных изделий на вынос по заданию повара.	Упаковка готовых блюд на вынос по заданию повара.

Место практики _____

Задание на практику

№ п/п	Содержание работ на практике	Примерные сроки выполнения
1.	Организация и проведение подготовки рабочих мест, подготовка к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами. Упаковке и складирования по заданию повара пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшихся после их	6

	приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения; Подготовке по заданию повара пряностей, приправ, зерновых и молочных продуктов, плодов, муки, яиц, жиров, сахара и других продуктов для приготовления блюд, напитков кулинарных изделий. Приготовление бульонов и отваров. Правила подачи, температура подачи бульонов и отваров. Правила хранения и требования к качеству.	
2.	Приготовление овощных и картофельных супов: овощной из замороженных овощных смесей, суп картофельный с крупой, суп картофельный с фасолью, суп картофельный с макаронными изделиями. Выбор производственного инвентаря и оборудования для подготовки сырья и приготовление супов. Проверка органолептическим способом качества сырья. Приготовление и оформление супов. Оценка качества готовых блюд. Правила подачи, температура подачи бульонов и отваров. Правила хранения и требования к качеству.	6
3.	Приготовление супов с крупами, макаронными изделиями, бобовыми: суп с крупой, суп харчо, суп фасолевый, суп гороховый, суп полевой, суп – лапша домашний с грибами, суп – пюре крупяной. Правила подачи, температура подачи супов. Правила хранения и требования к качеству готовых блюд.	6
4.	Приготовление молочных и сладких супов: супы молочные с лапшой, с рисом, с овощами; сладкие на фруктовом отваре. Правила подачи, температура подачи супов. Правила хранения и требования к качеству готовых блюд.	6
5.	Приготовление холодных супов: борщ холодный, окрошка, свекольник, ботвинья. Технология приготовления холодных супов. Правила подачи, температура подачи супов. Правила хранения и требования к качеству готовых блюд.	6
6.	Приготовление холодных и горячих соусов, отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов. Правила подачи, температура подачи. Правила хранения и требования к качеству готовых блюд.	6
7.	Приготовление отварных, припущенных и тушеных блюд и гарниров из овощей и грибов.	6
8.	Приготовление жареных и запеченных блюд и гарниров из овощей и грибов.	6
9.	Приготовление горячих блюд из рыбы отварной и припущенной, не рыбного водного сырья. Правила подачи, температура подачи. Правила хранения и требования к качеству готовых блюд.	6
10.	Приготовление горячих блюд из рыбы жареной и запеченной, не рыбного водного сырья. Правила подачи, температура подачи. Правила хранения и требования к качеству готовых блюд.	
11.	Приготовление отварных и тушеных горячих блюд из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика. Правила подачи, температура подачи. Правила хранения и требования к качеству готовых блюд.	6
12.	Приготовление жареных и запеченных горячих блюд из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика. Правила подачи, температура подачи. Правила хранения и требования к качеству готовых блюд.	6
13.	Приготовление горячих блюд из субпродуктов. Правила подачи, температура подачи. Правила хранения и требования к качеству готовых блюд.	6
14.	Приготовление и оформление салатов, основных холодных закусок из овощей, холодных овощных блюд. Правила подачи, температура подачи. Правила хранения и требования к качеству готовых блюд.	6
15.	Приготовление и оформление салатов, основных холодных закусок из рыбы, холодных рыбных блюд. Правила подачи, температура подачи. Правила хранения и требования к качеству готовых блюд.	6
16.	Приготовление и оформление салатов, основных холодных закусок из мяса, холодных мясных блюд. Правила подачи, температура подачи. Правила хранения и требования к качеству готовых блюд.	6
17.	Приготовление мучных блюд, выпечных изделий из теста с фаршами, пиццы. Правила подачи, температура подачи. Правила хранения и требования к качеству готовых	6

	блюд.	
18.	Приготовление холодных и горячих сладких блюд, десертов и напитков. Правила подачи, температура подачи. Правила хранения и требования к качеству готовых блюд.	6
		108

Перечень документов, прилагаемых в качестве приложения к отчету по практике

1. Фотографии цехов,
2. Фотографии приготовленных блюд, изделий.

Руководитель практики от МпК _____

И.О. Фамилия

(подпись)

«____» _____ 20__ г.

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
**«Магнитогорский государственный технический университет
им. Г.И. Носова»**
(ФГБОУ ВО «МГТУ им. Г.И. Носова»)
Многопрофильный колледж

АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ ПО ПРАКТИКЕ

(И.О.Фамилия)

обучающийся (аяся) на _____ курсе специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело успешно прошел (ла) производственную (по профилю специальности) практику по профессиональному модулю: ПМ 01. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента в объеме _____ часов с « _____ » _____ 20 _____ г. по « _____ » _____ 20 _____ г.
в организации _____

(наименование организации, юридический адрес)

Профессиональные и общие компетенции

- 1.1 ПК 1.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 1.2 Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи
ПК 1.3 Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
ПК 1.4 Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ОК.01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК.02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК.04 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК.05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК.06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.
ОК.07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК.09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК. 10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.
ОК.11 Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

Виды и качество выполнения работ

Практический опыт, умения	Виды работ, выполняемых в период практики в рамках формируемых компетенций	Зачтено/не зачтено
ПО1 организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;	Организация рабочих мест, уборка рабочих мест в процессе приготовления с учетом инструкций и регламентов, стандартов чистоты	
ПО2 разработке ассортимента полуфабрикатов; ПО3 разработке, адаптации рецептур полуфабрикатов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода полуфабрикатов;	Оформление заявок на сырье, продукты, материалы, проверка по накладной соответствия заявке.	

<p>ПО4 подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности, обработке различными методами, экзотических и редких видов сырья, приготовлении полуфабрикатов сложного ассортимента;</p>	<p>Обработка различными способами разных видов овощей, грибов, рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, птицы, дичи в соответствии с заказом. Формовка, приготовление различными методами отдельных компонентов и полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента, в том числе из редкого и экзотического сырья. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске на вынос</p>	
<p>ПО5 упаковке, хранении готовой продукции и обработанного сырья с учетом требований к безопасности;</p>	<p>Организация хранения обработанного сырья, полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований по безопасности обработанного сырья и готовой продукции Подготовка к хранению (вакуумирование, охлаждение, замораживание), порционирование (комплектование), упаковка для отпуска на вынос, транспортирования.</p>	
<p>ПО6 контроле качества и безопасности обработанного сырья и полуфабрикатов;</p>	<p>Оценка наличия, выбор, оценка органолептическим способом качества и соответствия сырья, основных продуктов и дополнительных ингредиентов технологическим требованиям.</p>	
<p>ПО7 контроле хранения и расхода продуктов.</p>	<p>Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования и т.д.).</p>	

Руководитель практики от МпК

_____ (И.О. Фамилия)

« _____ » _____

20__ г.

Руководитель практики от организации

_____ (И.О. Фамилия, должность)

« _____ » _____ 20__ г.
МП

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«**Магнитогорский государственный технический университет
им. Г.И. Носова**»
(ФГБОУ ВО «МГТУ им. Г.И. Носова»)
Многопрофильный колледж

АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ ПО ПРАКТИКЕ

(И.О.Фамилия)

обучающийся (аяся) на _____ курсе специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело успешно прошел (ла) производственную (по профилю специальности) практику по профессиональному модулю: ПМ 02. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания в объеме _____ часов с « » _____ 20--- г. по «_____» _____ 20_____ г.
в организации _____

(наименование организации, юридический адрес)

Профессиональные и общие компетенции

1. Приобретение и углубление практического опыта

1.1 ПК 2.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами

ПК 2.2 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 2.3 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента

ПК 2.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 2.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 2.6 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 2.7 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 2.8 Осуществлять разработку, адаптацию рецептов горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ОК.01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.

ОК.02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

ОК.04 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

ОК.05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК.06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.

ОК.07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК.09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК. 10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.

ОК.11 Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

Виды и качество выполнения работ

Практический опыт, умения	Виды работ, выполняемых в период практики в рамках формируемых компетенций	Зачтено/не зачтено
<p>ПО1 организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p>	<p>Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).</p>	
<p>ПО2 разработке ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ПО3 разработке, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;</p>	<p>Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов.</p>	
<p>ПО4 подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p>	<p>Выполнение задания (заказа) по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана. Подготовка к реализации (презентации) готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления супов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос.</p>	
<p>ПО5 контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции;</p>	<p>Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.).</p>	
<p>ПО6 упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности;</p>	<p>Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения</p>	

	ее безопасности), организация хранения. Организация хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.	
ПО7 контроле хранения и расхода продуктов	Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги.	

Руководитель практики от МпК

(И.О. Фамилия)

« ____ » _____

20 ____ г.

Руководитель практики от организации

(И.О. Фамилия, должность)

« ____ » _____ 20 ____ г.

МП

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Магнитогорский государственный технический университет
им. Г.И. Носова»
(ФГБОУ ВО «МГТУ им. Г.И. Носова»)
Многопрофильный колледж

АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ ПО ПРАКТИКЕ

(И.О.Фамилия)

обучающийся (аяся) на _____ курсе специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело успешно прошел (ла) производственную (по профилю специальности) практику по профессиональному модулю: ПМ 03. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания программы подготовки специалистов среднего звена в объеме 36 часов с «_____» _____ 20____ г. по «_____» _____ 20____ г. в организации _____
(наименование организации, юридический адрес)

Профессиональные и общие компетенции

1.1ПК 3.1Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами

ПК 3.2Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 3.3Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 3.4Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 3.5Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 3.6Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 3.7Осуществлять разработку, адаптацию рецептов холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ОК.01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.

ОК.02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

ОК.04 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

ОК.05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК.06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.

ОК.07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК.09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК. 10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.

ОК.11 Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

Виды и качество выполнения работ

Практический опыт, умения	Виды работ, выполняемых в период практики в рамках формируемых компетенций	Зачтено/не зачтено
<p>ПО 1 организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.</p> <p>Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).</p>	
<p>ПО2 разработки ассортимента холодной кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ПО3 контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции ПО4 разработки, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;</p>	<p>Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов.</p> <p>Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.).</p>	
<p>ПО5 подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p>	<p>Выполнение задания (заказа) по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.</p> <p>Подготовка к реализации (презентации) готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования.</p> <p>Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос</p>	
<p>ПО6 упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности;</p>	<p>Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.</p> <p>Организация хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче с учетом соблюдения требований</p>	

	по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.	
ПО7 упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности;	Организация хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.	
ПО8 контроля хранения и расхода продуктов.	Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги.	

Руководитель практики от МпК

(И.О. Фамилия)

«_____» _____

20____ г.

Руководитель практики от организации

(И.О. Фамилия, должность)

«_____» _____ 20____ г.
МП

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
 Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
 высшего образования
**«Магнитогорский государственный технический университет
 им. Г.И. Носова»**
 (ФГБОУ ВО «МГТУ им. Г.И. Носова»)
 Многопрофильный колледж

АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ ПО ПРАКТИКЕ

(И.О.Фамилия)

обучающийся (аяся) на _____ курсе специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело успешно прошел (ла) производственную (по профилю специальности) практику по профессиональному модулю: ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания программы подготовки специалистов среднего звена в объеме _____ часов с «_____» _____ 20____ г. по «_____» _____ 20____ г. в организации _____

(наименование организации, юридический адрес)

Профессиональные и общие компетенции

1.1 ПК 4.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами

ПК 4.2 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 4.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 4.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 4.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 4.6 Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ОК.01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.

ОК.02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

ОК.04 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

ОК.05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК.06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.

ОК.07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК.09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК.10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.

ОК.11 Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

Виды и качество выполнения работ

Практический опыт, умения	Виды работ, выполняемых в период практики в рамках формируемых компетенций	Зачтено/не зачтено
---------------------------	--	--------------------

<p>ПО1разработки ассортимента холодных и горячих десертов, напитков с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>ПО2разработки, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;</p>	<p>Подготовка к реализации (презентации) готовых холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента на вынос и для транспортирования.</p>	
	<p>Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги.</p>	
<p>ПО3 организации и проведения подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p>	<p>Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.</p> <p>Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).</p>	
<p>ПО4 подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p>	<p>Выполнение задания (заказа) по приготовлению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.</p> <p>Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.).</p> <p>Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос.</p>	
<p>ПО5упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности;</p>	<p>Организация хранения готовых холодных и горячих десертов, напитков на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуса.</p>	

ПОБ контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции; контроля хранения и расхода продуктов.	Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.	

Руководитель практики от МпК

(И.О. Фамилия)

« _____ » _____

20 ____ г.

Руководитель практики от организации

(И.О. Фамилия, должность)

« _____ » _____ 20 ____ г.
МП

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«**Магнитогорский государственный технический университет
им. Г.И. Носова**»
(ФГБОУ ВО «МГТУ им. Г.И. Носова»)
Многопрофильный колледж

АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ ПО ПРАКТИКЕ

(И.О.Фамилия)

обучающийся (аяся) на ___ курсе специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело успешно прошел (ла) производственную (по профилю специальности) практику по профессиональному модулю: ПМ.05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания в объеме ___ часов с «___» _____. 20___ г. по «___» _____. 20___ г.
в организации _____

(наименование организации, юридический адрес)

Профессиональные и общие компетенции

1.1 ПК 5.1.Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами

К 5.2.Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

ПК 5.3.Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 5.4.Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 5.5.Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 5.6.Осуществлять разработку, адаптацию рецептов хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей

ОК.01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.

ОК.02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

ОК.04 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

ОК.05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК.06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.

ОК.07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК.09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК. 10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.

ОК.11 Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

Виды и качество выполнения работ

Практический опыт, умения	Виды работ, выполняемых в период практики в рамках формируемых компетенций	Зачтено/не зачтено
---------------------------	--	--------------------

<p>ПО1разработки ассортимента хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ПО2разработки, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;</p>	<p>Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги.</p>	
<p>ПО3организации и проведения подготовки рабочих мест кондитера, пекаря, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p>	<p>Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).</p>	
<p>ПО4подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности кондитерского сырья, продуктов, отделочных полуфабрикатов;</p>	<p>Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.).</p>	
<p>ПО5приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных</p>	<p>Выполнение задания (заказа) по приготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кондитерского цеха ресторана Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос.</p>	

<p>ПОупаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности;</p> <p>ПО7приготовления, хранения фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов;</p> <p>ПО8подготовки к использованию и хранения отделочных полуфабрикатов промышленного производства;</p> <p>ПО9контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции;</p> <p>контроля хранения и расхода продуктов.</p>	<p>Подготовка к реализации (презентации) готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования.</p> <p>Организация хранения готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения требований по безопасности продукции.</p> <p>Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.</p>	
--	---	--

Руководитель практики от МпК _____

(И.О. Фамилия)

« _____ » _____

20____г.

Руководитель практики от организации _____

(И.О. Фамилия, должность)

« _____ » _____ 20____г.

МП

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
 Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
 высшего образования
**«Магнитогорский государственный технический университет
 им. Г.И. Носова»**
 (ФГБОУ ВО «МГТУ им. Г.И. Носова»)
 Многопрофильный колледж

**АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ
 ПО ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ) ПРАКТИКЕ**

(И.О.Фамилия)

обучающийся (аяся) на _____ курсе специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
 успешно прошел (ла) производственную (по профилю специальности) практику по профессиональному
 модулю: ВД.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала

(индекс и наименование профессионального модуля)

в объеме _____ часов с «_____» _____ 20____ г. по «_____» _____ 20____ г.
 в организации _____

(наименование организации, юридический адрес)

Профессиональные и общие компетенции

ПК 6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных
 видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 6.2 Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с
 учетом взаимодействия с другими подразделениями.

ПК 6.3 Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала ельности
 подчиненного персонала

ПК 6.4 Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала

ПК 6.5 Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий
 работников кухни на рабочем месте

ОК.01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным
 контекстам.

ОК.02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач
 профессиональной деятельности.

ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

ОК.04 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством,
 клиентами.

ОК.05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом
 особенностей социального и культурного контекста.

ОК.06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на
 основе традиционных общечеловеческих ценностей.

ОК.07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в
 чрезвычайных ситуациях.

ОК.09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК. 10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.

ОК.11 Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

Виды и качество выполнения работ

Практический опыт, умения	Виды работ, выполняемых в период практики в рамках формируемых компетенций	Зачтено/не зачтено
ПО1разработки различных видов меню, разработки и адаптации рецептур блюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных	11. Оформление технологических и технико-технологических карт на изготовленную продукцию. 12. Участие в разработке новых фирменных блюд. Составление акта проработки. 13. Оформление технологических и технико-технологических карт на фирменные блюда. 14. Разработка различных видов меню.	

<p>с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p>	<p>17. Оценка качества готовой продукции. 18. Участие в работе бракеражной комиссии, заполнение бракеражного журнала. 19. Ознакомление и составление плана-меню. Его назначение и содержание. 20. Ознакомление с порядком составления калькуляционных карт, определение продажной цены на готовую продукцию. 21. Правила отпуска и подачи с учётом совместимости и взаимозаменяемости сырья и продуктов. 22. Подбор гарниров и соусов к холодным блюдам и закускам.</p>	
<p>ПО2организации ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала;</p>	<p>1 .Ознакомление с Уставом организации питания. 2. Ознакомление с перспективами технического, экономического, социального развития предприятия; с порядком составления и согласования бизнес-планов производственно-хозяйственной и финансово-экономической деятельности предприятия общественного питания. 3. Ознакомление с организационной структурой управления предприятия общественного питания. 4. Ознакомление с используемой на предприятии нормативно-технической и технологической документацией. 5. Ознакомление с организацией материальной ответственности в организации, порядком приёма на работу материально ответственных лиц и заключением договора о материальной ответственности. 6. Ознакомление с организации контроля за сохранностью ценностей и порядком возмещения ущерба. 7. Ознакомление с особенностями формирования бригад поваров, кондитеров, пекарей. Их состав и численность. 8. Участие в проведении инвентаризации на производстве. 9. Ознакомление с ассортиментным перечнем выпускаемой продукции, технологическим оборудованием, посудой, инвентарём. 10. Ознакомление с составлением ведомости учёта движения посуды и приборов. 23. Выполнение расчётов сырья, количества порций холодных блюд и закусок с учётом вида, кондиции, совместимости и взаимозаменяемости продуктов. 24. Обеспечение условий хранения и сроков реализации готовых изделий в соответствии с санитарными нормами. 25. Ознакомление с ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия. 26. Ознакомление с источниками поступления сырья, порядком их приёмки, оформление документов по движению товаров и сырья. 27. Участие в заполнении доверенности, ознакомлении с составлением счёта-фактуры, товарной накладной, акта об установленном расхождении по количеству и качеству при приёмке товарно-материальных ценностей, участие в составлении закупочного акта. 28. Ознакомление с порядком заполнения документов по производству. 29. Участие в составлении требования в кладовую, накладной на отпуск товаров. Ознакомление с порядком заполнения и участие</p>	

	<p>в составлении дневного заборного листа, акта на отпуск питания сотрудников, акта о реализации и отпуске изделий кухни, ведомости учёта движения продуктов и тары на кухне.</p> <p>30. Ознакомление с производственной программой предприятия и структурных подразделений</p>	
<p>ПО3осуществления текущего планирования деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями;</p>	<p>31. Анализ розничного товарооборота по объёму и структуре.</p> <p>32. Анализ издержек производства и обращения структурного подразделения.</p> <p>33. Анализ прибыли и рентабельности структурного подразделения.</p> <p>34. Ознакомление с основными категориями производственного персонала на данном предприятии, квалификационными требованиями к нему, организацией и планированием его труда.</p> <p>35. Анализ отличительных особенностей профессиональных требований в зависимости от квалификационных разрядов (технолог, повар, кондитер, другие).</p> <p>36. Изучение функций, должностных обязанностей, прав и ответственности менеджера (зав. производством, ст. технолог).</p> <p>37. Ознакомление с действующей системой материального и нематериального стимулирования труда. Изучение обязанностей менеджера (зав. производством) по подбору и расстановке кадров, мотивации их профессионального развития, оценке и стимулированию качества труда, распределению обязанностей персонала.</p> <p>38. Участие в принятии управленческих решений. Научиться находить и принимать управленческие решения в условиях противоречивых требований, чтобы избежать конфликтных ситуаций.</p> <p>39. Составление графиков выхода на работу производственного персонала.</p>	
<p>ПО4организации и контроля качества выполнения работ по приготовлению блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков по меню;</p>	<p>15. Проверка соответствия конкретной продукции требованиям нормативных документов.</p> <p>16. Обнаружение дефектов, установление причин возникновения, отработка методов предупреждения и устранения.</p>	
<p>ПО5обучения, инструктирования поваров, кондитеров, пекарей, других категорий работников кухни на рабочем месте</p>	<p>. 40. Ознакомление со штатным расписанием, действующим на предприятии положением об оплате труда, порядком премирования работников, с организацией контроля за учётом рабочего времени и порядком составления табеля.</p> <p>41. Участие в составлении табеля учёта рабочего времени.</p> <p>42. Анализ отличительных особенностей профессиональных требований в зависимости от квалификационных разрядов (технолог, повар, кондитер, другие).</p> <p>43. Изучение функций, должностных обязанностей, прав и ответственности менеджера (зав. производством, ст. технолог).</p> <p>44. Ознакомление с действующей системой материального и нематериального стимулирования труда. Изучение обязанностей менеджера (зав. производством) по подбору и расстановке кадров, мотивации их профессионального развития, оценке и стимулированию качества труда, распределению обязанностей</p>	

	<p>персонала.</p> <p>45. Участие в принятии управленческих решений. Научиться находить и принимать управленческие решения в условиях противоречивых требований, чтобы избежать конфликтных ситуаций.</p> <p>46. Составление графиков выхода на работу производственного персонала.</p> <p>47. Ознакомление со штатным расписанием, действующим на предприятии положением об оплате труда, порядком премирования работников, с организацией контроля за учётом рабочего времени и порядком составления табеля.</p> <p>48 Участие в составлении табеля учёта рабочего времени.</p>	
--	--	--

Руководитель практики от МпК _____

(И.О. Фамилия)

« _____ » _____

20 ____ г.

Руководитель практики от организации _____

(И.О. Фамилия, должность)

« _____ » _____ 20 ____ г.

МП

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
**«Магнитогорский государственный технический университет
им. Г.И. Носова»**
(ФГБОУ ВО «МГТУ им. Г.И. Носова»)
Многопрофильный колледж

АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ ПО ПРАКТИКЕ

(И.О.Фамилия)

обучающийся (аяся) на _____ курсе специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело успешно прошел (ла) производственную (по профилю специальности) практику по профессиональному модулю: ПМ.07 Выполнение работ по профессии рабочего Повар в объеме _____ часов с «_____» _____ 20____ г. по «_____» _____ 20____ г. в организации _____

(наименование организации, юридический адрес)

Профессиональные и общие компетенции

ПК 7.1 Выполнение инструкции и задания повара по организации рабочего места

ПК 7.2 Выполнять задания повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий

ОК.01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.

ОК.02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

ОК.04 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

ОК.05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК.06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.

ОК.07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК.08 Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.

ОК.09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК. 10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.

ОК.11 Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

Виды и качество выполнения работ

Практический опыт	Виды работ, выполняемых в период практики в рамках формируемых компетенций	Зачтено/не зачтено
ПО1 Подготовки к работе основного производства организации питания и своего рабочего места в соответствии и инструкциями и регламентами организации питания;	Организация рабочего места по приготовлению блюд по заданию повара;	
ПО2 Уборки рабочих мест сотрудников основного производства организации питания по заданию повара;	Уборка рабочих мест	
ПО3 Проверки технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов основного производства организации питания по заданию повара;	Подбор оборудования, инвентаря для приготовления блюд ;	
ПО4 Упаковки и складирования по заданию повара пищевых продуктов,	Упаковка пищевых продуктов	

используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения;		
ПО5 Подготовки по заданию повара пряностей, приправ, зерновых и молочных продуктов, плодов, муки, яиц, жиров, сахара и других продуктов для приготовления блюд, напитков кулинарных изделий;	Подготовка пряностей, приправ и других продуктов для приготовления блюд	
ПО6 Приготовление блюд и гарниров из овощей, бобовых и кукурузы по заданию повара;	Приготовление блюд и гарниров из овощей, бобовых и кукурузы;	
ПО7 Приготовление каш и гарниров из круп по заданию повара; ПО12 Приготовление блюд и гарниров из макаронных изделий по заданию повара;	Приготовление блюд и гарниров из круп и макаронных изделий не сложного приготовления по заданию повара;	
ПО8 Приготовление блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря по заданию повара;	Приготовление блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря;	
ПО9 Приготовление блюд из мяса и мясных продуктов, домашней птицы и дичи по заданию повара;	Приготовление блюд из мяса и мясных продуктов, домашней птицы и дичи;	
ПО10 Приготовление блюд из яиц по заданию повара; ПО11 Приготовление блюд из творога по заданию повара;	Приготовление блюда из яиц и творога	
ПО13 Приготовление мучных блюд, выпечных изделий из теста с фаршами, пиццы по заданию повара;	Приготовление мучных блюд, выпечных изделий из теста с фаршами, пиццы по заданию повара;	
ПО14 Приготовление горячих напитков по заданию повара;	Приготовление горячих напитков;	
ПО15 Приготовление холодных и горячих сладких блюд, десертов по заданию повара;	Приготовление холодных и горячих сладких блюд, десертов;	
ПО16 Приготовление и оформление салатов, основных холодных закусок, холодных рыбных и мясных блюд по заданию повара;	Приготовление салатов, холодных закусок из рыбы и мяса;	
ПО17 Приготовление и оформление супов, бульонов и отваров по заданию повара;	Приготовление бульонов и отваров по заданию повара; Приготовление супов, бульонов и отваров по заданию повара;	
ПО18 Приготовление холодных и горячих соусов, отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов по заданию повара;	Приготовление соусов массового спроса;	
ПО19 Процеживание, протираание, замешивание, измельчение, фарширование, начинка продукции по заданию повара;	Выполнение операций	
ПО20 Порционирование (комплектация), раздача блюд, напитков и кулинарных изделий по заданию повара; ПО21 Помощь повару в производстве сложных, фирменных и национальных видов блюд, напитков и кулинарных изделий и их презентации;	Порционирование и отпуск;	
ПО22 Прием и оформление платежей за	Оформление платежей за блюда;	

блюда, напитки и кулинарных изделий по заданию повара;		
ПО23 Упаковка готовых блюд, напитков и кулинарных изделий на вынос по заданию повара.	Упаковка готовых блюд на вынос по заданию повара.	

Руководитель практики от МпК _____

(И.О. Фамилия)

« _____ » _____

20 ____ г.


Руководитель практики от организации _____

(И.О. Фамилия, должность)

« _____ » _____ 20 ____ г.

МП

ЛИСТ РЕГИСТРАЦИИ ИЗМЕНЕНИЙ И ДОПОЛНЕНИЙ

№ п/п	Раздел рабочей программы	Краткое содержание изменения/дополнения	Дата, № протокола заседания ПК	Подпись председателя ПЦК
	5.ПРАВИЛА ОФОРМЛЕНИЯ ОТЧЕТА ПО ПРАКТИКЕ	На основании Положения о практической подготовке обучающихся (приказ Министерства науки и высшего образования и Министерства просвещения РФ от 05.08.2020 г. № 885/390), СМК-К-О-РЕ-73-20 «Порядок организации практической подготовки при реализации практик по образовательным программам СПО исключить из Отчета по практике Приложения 4, 5, 7	28.09.2020 г. Протокол № 1.1	
	ПРИЛОЖЕНИЯ	На основании Положения о практической подготовке обучающихся (приказ Министерства науки и высшего образования и Министерства просвещения РФ от 05.08.2020 г. № 885/390), СМК-К-О-РЕ-73-20 «Порядок организации практической подготовки при реализации практик по образовательным программам СПО дополнить Приложения № 1, 2, 3. 6	28.09.2020 г. Протокол № 1.1	