

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 учебной 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 учебной практики.

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

## СОДЕРЖАНИЕ

### ВВЕДЕНИЕ

<b>1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ.....</b>	<b>4</b>
<b>2. СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ.....</b>	<b>4</b>
2.1 Объем и структура учебной практики.....	
2.2 Содержание учебной практики.....	
<b>3. ОРГАНИЗАЦИЯ И РУКОВОДСТВО УЧЕБНОЙ ПРАКТИКОЙ.....</b>	
<b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ПРАКТИКИ.....</b>	
<b>5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ ОТЧЕТА ПО ПРАКТИКЕ .....</b>	
<b>6. СОДЕРЖАНИЕ ОТЧЕТА О ВЫПОЛНЕНИИ ЗАДАНИЙ ПО УЧЕБНОЙ ПРАКТИКЕ</b>	

### 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)

ЛИСТ РЕГИСТРАЦИИ ИЗМЕНЕНИЙ И ДОПОЛНЕНИЙ.....	15
--	----

## ВВЕДЕНИЕ

Учебная практика является частью программы подготовки специалистов среднего звена специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Учебная 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 учебной 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 учебной 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.

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

### 1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ УЧЕБНОЙ 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
<b>ВД.01</b> 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, 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.	
<b>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</b>		
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 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.
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.	
<b>ВД.03</b> 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, 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	ПО2 разработки ассортимента холодной кулинарной продукции 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	ПО3 контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции;
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	ПО4 разработки, адаптации рецептов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы 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	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 3.6	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	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 3.7	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.	
<b>ВД.04</b> 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;
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	ПО6контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции; контроля хранения и

	числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	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.	
<b>ВД.05</b> 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 рецептов 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; ПОупаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности;
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	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.
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.	
<b>ВД.07</b> 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 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, 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; ПО6Приготовление блюд и гарниров из овощей, бобовых и кукурузы по заданию повара; ПО7Приготовление каш и гарниров из круп по заданию повара; ПО8Приготовление блюд из рыбы и
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.	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; 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; ПО16 Приготовление и оформление салатов, основных холодных закусок, холодных 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.
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.	
ОК.11	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.	

## 2 СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Учебная практика по специальности проводится концентрированно в рамках профессионального модуля и предусмотрена в следующем объеме:

### 2.1 Объем и структура программы учебной 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	УП 01.01 (учебная)	72/2	2	МпК	Промежуточная (зачет)
ПМ 02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного	УП 02.01 (учебная)	72/2	3	МпК	Промежуточная (зачет)

ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания					
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	УП 03.01 (учебная)	36/1	3	МпК	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	УП 04.01 (учебная)	36/1	4	МпК	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	УП 05.01 (учебная)	72/2	3	МпК	Промежуточная (зачет)
ПМ 07 Выполнение работ по профессии рабочего Повар/Кондитер	УП 07.01 (учебная)	72/2	2	МпК	Промежуточная (зачет)
<b>Итого</b>		360/10 (в соответствии с УП)			

## 2.2 Содержание программы учебной практики

Код ПК/ОК	Практический опыт	Виды работ	Семестр	Кол-во часов
ВД.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента				

<p>ПК 1.1-1.4 ОК 01-07 ОК.09-10</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 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.</p>	<p>Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. Приготовление полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. Выбор с учетом способа приготовления, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. Оценка качества полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента перед упаковкой на вынос. Хранение полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом условий и сроков. Порционирование (комплектование) полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода полуфабрикатов, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Охлаждение и замораживание полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных полуфабрикатов с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента на вынос и для транспортирования. Разработка ассортимента полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. Разработка, адаптация рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания.</p>	<p>4</p>	<p>6</p> <p>48</p> <p>18</p>
---	--	--	----------	------------------------------

ИТОГО			72	
<b>ВД.02</b> 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- 2.7 ОК 01-07 ОК.09-11	<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>Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.</p> <p>Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента.</p> <p>Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.</p> <p>Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом.</p> <p>Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>Выбор, применение, комбинирование методов приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.</p> <p>Приготовление, оформление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</p> <p>Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожарной безопасности, охраны труда.</p> <p>Оценка качества горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос.</p> <p>Хранение с учетом температуры подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче.</p> <p>Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного</p>	5	60

		<p>ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>Охлаждение и замораживание готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</p> <p>Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования.</p>		
<p>ПК 2.8 ОК 01-07 ОК.09-11</p>		<p>Разработка ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>Разработка, адаптация рецептов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания.</p> <p>Расчет стоимости горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).</p> <p>Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты.</p> <p>Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты.</p>	<p>12</p>	
<b>ИТОГО</b>				<b>72</b>
<p><b>ВД.03</b> 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</p>				

<p>ПК 3.1.- 3.6 ОК 01-07 ОК.09-11</p>	<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 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 рецептов 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</p>	<p>Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.</p> <p>Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента.</p> <p>Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.</p> <p>Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом.</p> <p>Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>Выбор, применение, комбинирование методов приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.</p> <p>Приготовление, оформление холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</p> <p>Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.</p> <p>Оценка качества холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос.</p> <p>Хранение с учетом температуры подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче.</p> <p>Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>Охлаждение и замораживание готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p>	<p>5</p>	<p>30</p>
---	--	---	----------	-----------

<p>ПК 3.6 ОК 01-07 ОК.09-11</p>	<p>продукции с учетом требований к безопасности; ПО7 упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности; ПО8 контроля хранения и расхода продуктов.</p>	<p>Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</p> <p>Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования.</p> <p>Разработка ассортимента холодной кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>Разработка, адаптация рецептов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания.</p> <p>Расчет стоимости холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).</p> <p>Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты.</p> <p>Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты:</p> <p>мытьё вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты.</p>	<p>6</p>	<p>6</p>
<p><b>ИТОГО</b></p>			<p><b>36</b></p>	
<p><b>ВД.04</b> 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.- 4.6 ОК 01-07 ОК.09-11</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; ПО6контроля качества и</p>	<p>Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода холодных и горячих десертов, напитков. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. Приготовление, оформление холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента сложного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. Оценка качества холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос. Хранение с учетом температуры подачи холодных и горячих десертов, напитков на раздаче. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Охлаждение и замораживание готовых холодных десертов, напитков сложного ассортимента, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. Выбор контейнеров, упаковочных материалов,</p>	<p>8</p>	<p>30</p>
---	---	--	----------	-----------

<p>ПК 4.6 ОК 01-07 ОК.09-11</p>	<p>безопасности готовой кулинарной продукции; контроля хранения и расхода продуктов.</p>	<p>порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых холодных и горячих десертов, напитков на вынос и для транспортирования. Разработка ассортимента холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. Разработка, адаптация рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания. Расчет стоимости холодных и горячих десертов, напитков. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных и горячих десертов, напитков, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания). Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: Мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты</p>		<p>6</p>
<p><b>ИТОГО</b></p>				<p><b>36</b></p>
<p><b>ВД.05</b> 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>				

<p>ПК 5.1. – 5.6 ОК 01-07 ОК.09-11</p>	<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; 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,</p>	<p>Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.</p> <p>Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p> <p>Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.</p> <p>Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом.</p> <p>Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>Выбор и применение методов приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в зависимости от вида и кулинарных свойств используемого сырья, продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.</p> <p>Приготовление, оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых (фирменных) региональных, с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</p> <p>Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.</p> <p>Оценка качества готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий перед отпуском, упаковкой на вынос.</p> <p>Хранение хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом использования отделочных полуфабрикатов.</p> <p>Творческое оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и подготовка к реализации с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>Охлаждение и замораживание некоторых готовых полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>Хранение хлебобулочных, мучных кондитерских</p>	<p>5</p>	<p>72</p>
--	--	--	----------	-----------

	<p>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>изделий с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</p> <p>Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования.</p> <p>Расчет стоимости хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p> <p>Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).</p> <p>Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты.</p> <p>Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты:</p> <p>мытьё вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты.</p>		
<b>ИТОГО</b>				<b>72</b>
<b>ВД.07</b> Выполнение работ по профессии Повар				
ПК 7.1.-7.2 ОК 01-07 ОК.09-11	<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,</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Организация рабочего места по приготовлению блюд и гарниров из овощей, бобовых и кукурузы не сложного приготовления по заданию повара;</li> <li>2. Подбор оборудования, инвентаря для приготовления блюд и гарниров из овощей, бобовых и кукурузы;</li> <li>3. Подготовка пряностей, приправ и других продуктов для приготовления блюд и гарниров из овощей, бобовых и кукурузы;</li> <li>4. Приготовление блюд и гарниров из овощей, бобовых и кукурузы;</li> <li>5. Порционирование и отпуск;</li> <li>6. Оформление платежей за блюда;</li> <li>7. Упаковка готовых блюд на вынос по заданию повара;</li> <li>8. Уборка рабочих мест.</li> </ol> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Организация рабочего места по приготовлению блюд и гарниров из круп и макаронных изделий;</li> <li>2. Подбор оборудования, инвентаря для</li> </ol>	4	6
				6

	<p>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</p>	<p>приготовления блюд и гарниров из круп и макаронных изделий;</p> <p>3. Подготовка пряностей , приправ, зерновых и молочных продуктов, плодов, муки, яиц, жиров, сахара и других продуктов для приготовления блюд и гарниров из круп и макаронных изделий;</p> <p>4. Приготовление блюд и гарниров из круп и макаронных изделий не сложного приготовления по заданию повара;</p> <p>5. Порционирование и отпуск;</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 бульонов и отваров;</p> <p>2. Подбор оборудования, инвентаря для приготовления бульонов и отваров;</p> <p>3. Подготовка пряностей , приправ, и других продуктов для приготовления бульонов и отваров;</p> <p>4. Приготовление бульонов и отваров по заданию повара;</p> <p>5. Выполнение операций процеживания;</p> <p>6. Уборка рабочих мест.</p> <p>1. Организация рабочего места по приготовлению супов массового спроса;</p> <p>2. Подбор оборудования, инвентаря для приготовления Супов массового спроса;</p> <p>3. Подготовка пряностей , приправ, и других продуктов для приготовления супов;</p> <p>4. Приготовление супов, бульонов и отваров по заданию повара;</p> <p>5. Выполнение операций процеживания;</p> <p>6. Порционирование и отпуск супов массового спроса;</p> <p>7. Оформление платежей за блюда;</p> <p>8. Упаковка готовых блюд на вынос по заданию повара;</p> <p>9. Уборка рабочих мест.</p> <p>1. Организация рабочего места по приготовлению соусов;</p> <p>2. Подбор оборудования, инвентаря для приготовления соусов;</p> <p>3. Подготовка пряностей , приправ и других продуктов для приготовления соусов;</p> <p>4. Приготовление соусов массового спроса;</p> <p>5. Выполнение операций (измельчения, процеживания, протирания) для приготовления соусов;</p> <p>6. Уборка рабочих мест.</p> <p>1. Организация рабочего места по приготовлению блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря не сложного приготовления по заданию повара;</p> <p>2 Подбор оборудования, инвентаря для приготовления блюд из рыбы;</p> <p>3. Подготовка пряностей , приправ и других продуктов для приготовления блюд;</p>	6	6
			6	6

	<p>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, протиравание, 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>	<p>4. Приготовление блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря;</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 блюд из мяса и мясных продуктов, домашней птицы и дичи не сложного приготовления;</p> <p>Подбор оборудования, инвентаря для приготовления блюд из мяса и птицы;</p> <p>3. Подготовка пряностей, приправ и других продуктов для приготовления блюд;</p> <p>4. Приготовление блюд из мяса и мясных продуктов, домашней птицы и дичи;</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 блюд из яиц и творога не сложного приготовления;</p> <p>Подбор оборудования, инвентаря для приготовления блюд из яиц и творога;</p> <p>3. Подготовка пряностей, приправ и других продуктов для приготовления блюд;</p> <p>4. Приготовление блюда из яиц и творога</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; не сложного приготовления;</p> <p>Подбор оборудования, инвентаря для приготовления;</p> <p>3. Подготовка пряностей, приправ и других продуктов для приготовления блюд;</p> <p>4. Приготовление мучных блюд, выпечных изделий из теста с фаршами, пиццы по заданию повара;</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 напитков не сложного приготовления;</p> <p>Подбор оборудования, инвентаря для приготовления горячих напитков;</p> <p>3. Подготовка продуктов для приготовления напитков;</p> <p>4. Приготовление горячих напитков;</p>		6

		5. Порционирование и отпуск блюд; 6. Оформление платежей за блюда; 7. Упаковка готовых блюд на вынос по заданию повара; 8. Уборка рабочих мест.  1. Организация рабочего места по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов не сложного приготовления; Подбор оборудования, инвентаря для приготовления десертов; 3. Подготовка пряностей и других продуктов для приготовления десертов; 4. Приготовление холодных и горячих сладких блюд, десертов; 5. Порционирование и отпуск блюд; 6. Оформление платежей за блюда; 7. Упаковка готовых блюд на вынос по заданию повара; 8. Уборка рабочих мест.  1. Организация рабочего места по приготовлению салатов, холодных закусок не сложного приготовления; Подбор оборудования, инвентаря для приготовления закусок; 3. Подготовка пряностей и других продуктов для приготовления холодных закусок; 4. Приготовление салатов, холодных и горячих закусок из рыбы и мяса; 5. Порционирование и отпуск блюд; 6. Оформление платежей за блюда; 7. Упаковка готовых блюд на вынос по заданию повара; 8. Уборка рабочих мест.		6
				6
<b>ИТОГО</b>				<b>72</b>

### 3. ОРГАНИЗАЦИЯ И РУКОВОДСТВО УЧЕБНОЙ ПРАКТИКОЙ

Учебная практика проводится в учебных, учебно-производственных мастерских МпК.

Учебная практика организуется и проводится руководителем практики - мастером производственного обучения или преподавателем дисциплин профессионального цикла.

Сроки проведения учебной 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 на 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 ПРАКТИКИ

Оценка учебной 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.

Код ПК/ОК	Основные показатели оценки результата	Практический опыт	Оценочные средства для промежуточной аттестации
<b>ВД. 01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента</b>			
ПК 1.1-1.4 ОК 01-07 ОК 09-10	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, хранения 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,	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	1. Организовать подготовку рабочего места, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами; 2. Произвести механическую кулинарную обработку и нарезание клубнеплодов, корнеплодов простыми и фигурными способами нарезки. 3.. Упаковать, складировать неиспользованное сырье, пищевые продукты; 4. Убрать рабочее место. 5. Произвести разработку рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. 6. Составление актов проработки.



	<p>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 рецептур 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.</p>	<p>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.</p>	
<p><b>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</b></p>			
<p>ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 2.3 ПК 2.4 ПК 2.5 ПК 2.6 ПК 2.7 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 эксплуатация 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</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</p>	<p>1. Организовать подготовку рабочего места, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; 2. Произвести приготовление и творческое оформление горячего блюда «Кнели из птицы» с гарниром и соусом», в количестве 1 порции; -подготовить посуду и подать. 3. Упаковать, складировать неиспользованное сырье, пищевые продукты; 4. Убрать рабочее место.</p>

	<p>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 блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания  ОПОР 2.5.1 Организация процессов приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента, с учетом потребностей различных категорий</p>	<p>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>потребителей, видов и форм обслуживания  ОПОР 2.5.2 Ведение процессов приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания  ОПОР 2.5.3 Оформление и подготовка к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания  ОПОР 2.6.1 Организация процессов приготовления горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания  ОПОР 2.6.2 Ведение процессов приготовления горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания  ОПОР 2.6.3 Оформление и подготовка к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания  ОПОР 2.7.1 Организация процессов приготовления горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания  ОПОР 2.7.2 Ведение процессов приготовления горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента, с учетом потребностей различных</p>		
--	---	--	--

	категорий потребителей, видов и форм обслуживания 2.7.3 Оформление и подготовка 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 ОК 01-07; ОК 09-11	ОПОР 2.8.1 Разработка, адаптация рецептов горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ОПОР 2.8.2 Оформление технологической документации ОПОР 2.8.3 Презентация результатов проработки рецептов		5. Произвести разработку рецептов горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. 6. Составить акты проработки.

**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, ПК 3.2, ПК 3.3, ПК 3.4, ПК 3.5, ПК 3.6, 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 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	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 рецептов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания; ПО5 подбора в соответствии с	1. Организовать подготовку рабочего места, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами ; 2. Произвести приготовление и творческое оформление холодного блюда «Ово-лакта», одного вида в количестве 5 штук; -подготовить посуду и подать. 3. Упаковать, складировать неиспользованное сырье, пищевые продукты; 4. Убрать рабочее место.
--	---	---	--

	<p>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 учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания  ОПОР 3.4.3 Оформление и подготовка к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания  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  ОПОР 3.5.2 Ведение процессов приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и</p>	<p>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.</p>	
--	---	---	--

	<p>форм обслуживания 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>ПК 3.7 ОК 01-07 ОК 09-11</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>5. Произвести разработку рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>6. Составить акты проработки.</p>
<p><b>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</b></p>			
<p>ПК 4.1. ПК 4.2. ПК 4.3. ПК 4.4. ПК 4.5. ОК 01-07 ОК 09-11</p>	<p>ОПОР 4.1.1 Организация рабочего места для приготовления десертов и напитков</p> <p>ОПОР 4.1.2 Подбор оборудования и инвентаря</p> <p>ОПОР 4.1.3 Организация безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов</p> <p>ОПОР 4.1.4 Обеспечение</p>	<p>ПО1 разработки ассортимента холодных и горячих десертов, напитков с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>ПО2 разработки, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода</p>	<p>1. Организовать подготовку рабочего места, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>2. Произвести приготовление и творческое оформление десерта «Щербет апельсиновый» в количестве 1 порции;</p> <p>3. Упаковать, складировать неиспользованное сырье,</p>

	<p>наличия продуктов в соответствии с заказом, планом работы ОПОР 4.1.5 Выполнение требований при контроле качества продуктов, хранении и расходе с учетом ресурсосбережения</p>	<p>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.</p>	<p>пищевые продукты; 4. Убрать рабочее место.</p>
	<p>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</p>		

	<p>ОПОР 4.4.3 Оформление и подготовка к 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>ПК 4.6 ОК 01-07 ОК 09-11</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>		<p>5. Произвести разработку рецептур холодных и горячих десертов, холодных и горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>6. Составить акты проработки.</p>
<p><b>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</b></p>			
<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</p> <p>ОПОР 5.1.2 Подбор оборудования и инвентаря для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p> <p>ОПОР 5.1.3 Безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов</p> <p>ОПОР 5.1.4 Обеспечение наличия продуктов в соответствии с заказом, планом работы</p>	<p>ПО1 разработки ассортимента хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>ПО2 разработки, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;</p> <p>ПО3 организации и проведения подготовки рабочих мест кондитера,</p>	<p>1. Организовать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>2. Произвести приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации мучного кондитерского изделия «Эклер» в количестве 1 порции;</p> <p>3. Упаковать, складировать неиспользованное сырье, пищевые продукты;</p> <p>4. Убрать рабочее место.</p> <p>5. Произвести разработку</p>



	<p>ОПОР 5.1.5 Выполнение требований при контроле качества продуктов, хранении и расходе с учетом ресурсосбережения</p> <p>ОПОР 5.2.1 Организация процессов приготовления отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p> <p>ОПОР 5.2.2 Ведение процессов приготовления отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p> <p>ОПОР 5.2.3 Оформление и подготовка к реализации отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p> <p>ОПОР 5.3.1 Организация процессов приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>ОПОР 5.3.2 Ведение процессов приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>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</p> <p>ОПОР 5.3.4 Обеспечение режима ресурсосбережения и безопасности готовой продукции</p> <p>ОПОР 5.3.5 Обеспечение взаимозаменяемости продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью</p> <p>ОПОР 5.4.1 Организация процессов приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>ОПОР 5.4.2 Ведение процессов приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, с учетом потребностей различных</p>	<p>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>ПОубаковки, 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; контроля хранения и расхода продуктов.</p>	<p>рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей.</p> <p>6.Составить акты проработки.</p>
--	---	---	--

	<p>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>		
<b>ВД.07 Выполнение работ по профессии рабочего повар</b>			

ПК 7.1.-7.2 OK01-OK11	<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>ПО1 Подготовке к работе основного производства организации питания и своего рабочего места в соответствии и инструкциями и регламентами организации питания;</p> <p>ПО2 Уборке рабочих мест сотрудников основного производства организации питания по заданию повара;</p> <p>ПО3 Проверке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов основного производства организации питания по заданию повара;</p> <p>ПО4 Упаковке и складированию 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 Подготовке по заданию повара пряностей, приправ, зерновых и молочных продуктов, плодов, муки, яиц, жиров, сахара и других продуктов для приготовления блюд, напитков кулинарных изделий;</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Организовать подготовку рабочего места, оборудования в соответствии с инструкциями и регламентами ;</li> <li>2. Приготовить блюдо «Блинчики со сметаной» в количестве по 1 порции.</li> <li>3. Подготовить посуду и подать. (Упаковка готовых блюд, напитков и кулинарных изделий)</li> <li>4. Убрать рабочее место.</li> </ol>
--------------------------	---	---	---

	<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 рецептур 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>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</p>	
--	--	--	--

		<p>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>	
--	--	--	--

#### 4. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ ОТЧЕТА ПО ПРАКТИКЕ

По окончании учебной практики студент предоставляет отчет.

Отчет по учебной практике представляет 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);
- характеристика на студента (Приложение4);
- аттестационный лист по практике (Приложение 5);
- отчет о выполнении заданий по практике;
- дневник и приложения к отчету (Приложение 6).

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 (титульном) 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 УЧЕБНОЙ 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 учебной практики должны быть сделаны выводы по отработке практических навыков во время прохождения практики.

*Приложения* - заключительный раздел отчета, 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, аудио-, фото-, видео-, 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. Объём 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 отчёт 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, аудио-, фото-, видео-, 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. Объём 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, аудио-, фото-, видео-, 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-, видео-, материалы.

**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, аудио-, фото-, видео-, 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 учебной практике**

по специальности \_\_\_\_\_  
(шифр и наименование специальности)

ПМ.0п \_\_\_\_\_  
(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 \_\_\_\_

## ФОРМА ВНУТРЕННЕЙ ОПИСИ ДОКУМЕНТОВ, НАХОДЯЩИХСЯ В ОТЧЕТЕ ПО ПРАКТИКЕ

### ВНУТРЕННЯЯ ОПИСЬ<sup>1</sup> документов, находящихся в отчете

Обучающегося (-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 <sup>2</sup> №	
8.	Приложение №	
9.	Приложение №	

<sup>1</sup>Внутренняя опись документов располагается после титульного листа и содержит информацию о перечне материалов отчета, включая приложения

<sup>2</sup>В качестве приложения к дневнику практики в соответствии с заданием на практику обучающийся **прикладывает** графические, аудио-, фото-, видео- материалы, наглядные образцы изделий, подтверждающие практический опыт, полученный на практике

**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 учебную практику**

Обучающегося (-шейся) 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

<b>Код ПК/ОК</b>	<b>Наименование</b>	<b>Практический опыт</b>
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; 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.
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.	

**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;          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.</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.</li> <li>2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.</li> <li>3. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом.</li> <li>4. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.</li> <li>5. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.</li> <li>6. Приготовление полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</li> <li>7. Выбор с учетом способа приготовления, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.</li> <li>8. Оценка качества полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента перед упаковкой на вынос.</li> <li>9. Хранение полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом условий и сроков.</li> <li>10. Порционирование (комплектование) полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода полуфабрикатов, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</li> <li>11. Охлаждение и замораживание полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</li> <li>12. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных полуфабрикатов с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</li> <li>13. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента на вынос и для транспортирования.</li> <li>14. Разработка ассортимента полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</li> <li>15. Разработка, адаптация рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания.</li> <li>16. Расчет стоимости полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.</li> <li>17. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).</li> <li>18. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты.</li> <li>19. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в</li> </ol>

	посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты
--	--

Место проведения практики \_\_\_\_\_

№ п/п	Содержание работ на практике	Примерные сроки выполнения																
1.	<p><b>Раздел 1. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов из овощей и грибов, в том числе экзотических и редких видов.</b>  <b>Организация и техническое оснащение рабочего места. Охрана труда.</b>            Производственное задание:            1. Ознакомиться с нормативно – технической документацией на продукцию (полуфабрикаты) общественного питания.            2. Изучить сборник рецептов блюд и кулинарных изделий: содержание, построение, порядок.            3. Изучить инструкции по технике безопасности, понятие инструктажа, его виды, назначение.            4. Пройти инструктаж по охране труда и технике безопасности на рабочем месте.            5. Ознакомиться с инвентарем, оборудованием, безопасными приемами труда, правилами санитарии.            6. Перечислить технологические операций, выполняемые при приготовлении полуфабрикатов.            7. Составить технологическую схему организации рабочего места при приготовлении полуфабрикатов.</p>	6																
2.	<p><b>Механическая кулинарная обработка и нарезание клубнеплодов, корнеплодов простыми и фигурными способами нарезки.</b>            Производственное задание:            Обработать и нарезать клубнеплоды, корнеплоды простыми и фигурными способами нарезки.            1. Организовать рабочее место для механической кулинарной обработки и нарезанию клубнеплодов и корнеплодов.            Подготовить рабочее место: подобрать, проверить технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы к обработке и нарезанию клубнеплодов, корнеплодов простыми и фигурными способами нарезки, заполнить таблицу «Оснащенность рабочего места»            Таблица. Оснащенность рабочего места:</p> <table border="1" data-bbox="331 1384 1334 1574"> <thead> <tr> <th data-bbox="331 1384 395 1473">№ п/п</th> <th data-bbox="395 1384 722 1473">Операция</th> <th data-bbox="722 1384 1054 1473">Используемое оборудование</th> <th data-bbox="1054 1384 1334 1473">Используемый инвентарь, посуда, инструменты</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td> </td> <td> </td> <td> </td> <td> </td> </tr> <tr> <td> </td> <td> </td> <td> </td> <td> </td> </tr> <tr> <td> </td> <td> </td> <td> </td> <td> </td> </tr> </tbody> </table> <p>2. Подготовить сырье: клубнеплодов и корнеплодов. Безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами при механической кулинарной обработке и нарезанию клубнеплодов, корнеплодов простыми и фигурными способами нарезки.            3. Обработать клубнеплоды и корнеплоды с соблюдением правил рационального использования сырья.            4. Нарезать клубнеплоды и корнеплоды.            5. Утилизировать отходы, упаковать, складировать неиспользованное сырье, пищевые продукты.            6. Хранение обработанных клубнеплодов и корнеплодов с обеспечением условий, с соблюдением сроков их хранения.            7. Убрать рабочее место.            8. Составить схему обработки картофеля, моркови, свеклы.            9. Заполнить таблицу «Формы нарезки и кулинарное использование картофеля», «Формы нарезки и кулинарное использование моркови», «Формы нарезки</p>	№ п/п	Операция	Используемое оборудование	Используемый инвентарь, посуда, инструменты													6
№ п/п	Операция	Используемое оборудование	Используемый инвентарь, посуда, инструменты															

	и кулинарное использование свеклы».																								
	<table border="1"> <tr> <td>Форма нарезки</td> <td>Размер</td> <td>Кулинарное использование</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </table>	Форма нарезки	Размер	Кулинарное использование																					
Форма нарезки	Размер	Кулинарное использование																							
3.	<p><b>Механическая кулинарная обработка и нарезание капустных и луковых овощей.</b></p> <p>Производственное задание: Обработать и нарезать капустные и луковые овощи.</p> <p>1. Организовать рабочее место для механической кулинарной обработки и нарезанию капустных и луковых овощей.</p> <p>Подобрать необходимое оборудование, инвентарь, инструменты для механической кулинарной обработки и нарезанию капустных и луковых овощей, заполнить таблицу «Оснащенность рабочего места»</p> <p>Таблица. Оснащенность рабочего места:</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>№ п/п</th> <th>Операция</th> <th>Используемое оборудование</th> <th>Используемый инвентарь, посуда, инструменты</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table> <p>2. Подготовить сырье: капусту, репчатый лук. Безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами при механической кулинарной обработке и нарезанию клубнеплодов, корнеплодов простыми и фигурными способами нарезки.</p> <p>3. Обработать капустные и луковые овощи с соблюдением правил рационального использования сырья.</p> <p>4. Нарезать</p> <p>5. Утилизировать отходы, упаковать, складировать неиспользованное сырье, пищевые продукты.</p> <p>6. Хранение обработанных капустных и луковых овощей с обеспечением условий, с соблюдением сроков их хранения.</p> <p>7. Убрать рабочее место.</p> <p>8. Составить алгоритм обработки капустных и луковых овощей.</p> <p>9. Заполнить таблицу «Формы нарезки, размеры и кулинарное использование овощей». Указать формы нарезки, размеры и кулинарное использование капустных и луковых овощей.</p> <p>Таблица. «Формы нарезки, размеры и кулинарное использование овощей»</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Форма нарезки</th> <th>Размеры, см</th> <th>Кулинарное использование</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table>	№ п/п	Операция	Используемое оборудование	Используемый инвентарь, посуда, инструменты													Форма нарезки	Размеры, см	Кулинарное использование					6
№ п/п	Операция	Используемое оборудование	Используемый инвентарь, посуда, инструменты																						
Форма нарезки	Размеры, см	Кулинарное использование																							
4.	<p><b>Механическая кулинарная обработка и нарезание плодовых овощей и грибов.</b></p> <p>Производственное задание: Обработать и нарезать плодовые овощи и грибы.</p> <p>1. Организовать рабочее место для механической кулинарной обработки и нарезанию плодовых овощей и грибов.</p> <p>Подобрать необходимое оборудование, инвентарь, инструменты для механической кулинарной обработки и нарезанию плодовых овощей и грибов, заполнить таблицу «Оснащенность рабочего места»</p> <p>Таблица. Оснащенность рабочего места:</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>№ п/п</th> <th>Операция</th> <th>Используемое оборудование</th> <th>Используемый инвентарь, посуда, инструменты</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table> <p>2. Подготовить сырье: плодовые овощи и грибы. Безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами при механической кулинарной обработке и нарезанию плодовых овощей и грибов.</p> <p>3. Обработать плодовые овощи и грибы с соблюдением правил рационального</p>	№ п/п	Операция	Используемое оборудование	Используемый инвентарь, посуда, инструменты														6						
№ п/п	Операция	Используемое оборудование	Используемый инвентарь, посуда, инструменты																						

	<p>использования сырья.</p> <p>4. Утилизировать отходы, упаковать, складировать неиспользованное сырье, пищевые продукты.</p> <p>5. Хранение обработанных плодовых овощей и грибов с обеспечением условий, с соблюдением сроков их хранения.</p> <p>6. Убрать рабочее место.</p> <p>7. Составить алгоритм обработки плодовых овощей и грибов.</p> <p>8. Заполнить таблицу «Формы нарезки, размеры и кулинарное использование овощей». Таблица. «Формы нарезки, размеры и кулинарное использование овощей»</p> <table border="1" data-bbox="363 427 1334 562"> <thead> <tr> <th data-bbox="363 427 616 499">Форма нарезки</th> <th data-bbox="616 427 916 499">Размеры, см</th> <th data-bbox="916 427 1334 499">Кулинарное использование</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="363 499 616 562"></td> <td data-bbox="616 499 916 562"></td> <td data-bbox="916 499 1334 562"></td> </tr> </tbody> </table>	Форма нарезки	Размеры, см	Кулинарное использование																						
Форма нарезки	Размеры, см	Кулинарное использование																								
5.	<p><b>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.</b></p> <p>Производственное задание: Обработать рыбу и приготовить полуфабрикаты. Подготовить полуфабрикаты из рыбы к реализации.</p> <p>1. Организовать рабочее место для механической кулинарной обработки рыбы и приготовление полуфабрикатов.</p> <p>Подобрать необходимое оборудование, инвентарь, инструменты для механической кулинарной обработки и нарезанию рыбы, заполнить таблицу «Оснащенность рабочего места»</p> <p>Таблица. Оснащенность рабочего места:</p> <table border="1" data-bbox="331 965 1334 1151"> <thead> <tr> <th data-bbox="331 965 400 1055">№ п/п</th> <th data-bbox="400 965 724 1055">Операция</th> <th data-bbox="724 965 1054 1055">Используемое оборудование</th> <th data-bbox="1054 965 1334 1055">Используемый инвентарь, посуда, инструменты</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="331 1055 400 1093"></td> <td data-bbox="400 1055 724 1093"></td> <td data-bbox="724 1055 1054 1093"></td> <td data-bbox="1054 1055 1334 1093"></td> </tr> <tr> <td data-bbox="331 1093 400 1131"></td> <td data-bbox="400 1093 724 1131"></td> <td data-bbox="724 1093 1054 1131"></td> <td data-bbox="1054 1093 1334 1131"></td> </tr> <tr> <td data-bbox="331 1131 400 1151"></td> <td data-bbox="400 1131 724 1151"></td> <td data-bbox="724 1131 1054 1151"></td> <td data-bbox="1054 1131 1334 1151"></td> </tr> </tbody> </table> <p>2. Подготовить сырье: рыбу. Безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами при механической кулинарной обработке и приготовлению полуфабрикатов из рыбы (рыба, разделанная целиком (с головой и без головы); рыба, разделанная на «Кругляши»).</p> <p>3. Обработать рыбу с соблюдением правил рационального использования сырья.</p> <p>4. Утилизировать отходы, упаковать, складировать неиспользованное сырье, пищевые продукты.</p> <p>5. Хранение полуфабрикатов из рыбы с обеспечением условий, с соблюдением сроков их хранения.</p> <p>6. Убрать рабочее место.</p> <p>7. Составить алгоритм обработки рыбы.</p> <p>8. Заполнить таблицу «Полуфабрикаты из рыбы» ( рыба, разделанная целиком (с головой и без головы); рыба, разделанная на «Кругляши»).</p> <p>Таблица. «Полуфабрикаты из рыбы»</p> <table border="1" data-bbox="363 1644 1334 1803"> <thead> <tr> <th data-bbox="363 1644 604 1733">Наименование полуфабриката</th> <th data-bbox="604 1644 794 1733">Вид панировки</th> <th data-bbox="794 1644 1046 1733">Технология приготовления</th> <th data-bbox="1046 1644 1334 1733">Кулинарное использование</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="363 1733 604 1803"></td> <td data-bbox="604 1733 794 1803"></td> <td data-bbox="794 1733 1046 1803"></td> <td data-bbox="1046 1733 1334 1803"></td> </tr> </tbody> </table>	№ п/п	Операция	Используемое оборудование	Используемый инвентарь, посуда, инструменты													Наименование полуфабриката	Вид панировки	Технология приготовления	Кулинарное использование					6
№ п/п	Операция	Используемое оборудование	Используемый инвентарь, посуда, инструменты																							
Наименование полуфабриката	Вид панировки	Технология приготовления	Кулинарное использование																							
6.	<p><b>Механическая кулинарная обработка рыбы, приготовление полуфабрикатов. Подготовка полуфабрикатов из рыбы к реализации.</b></p> <p>Производственное задание: Обработать рыбу и приготовить полуфабрикаты. Подготовить полуфабрикаты из рыбы к реализации.</p> <p>1. Организовать рабочее место для механической кулинарной обработки рыбы и приготовление полуфабрикатов.</p> <p>Подобрать необходимое оборудование, инвентарь, инструменты для механической кулинарной обработки и нарезанию рыбы, заполнить таблицу</p>	6																								



«Оснащенность рабочего места»

Таблица. Оснащенность рабочего места:

№ п/п	Операция	Используемое оборудование	Используемый инвентарь, посуда, инструменты

2. Подготовить сырье: рыбу. Безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами при механической кулинарной обработке и приготовлению полуфабрикатов из рыбы (- рыба, разделанная на филе (с кожей, позвоночной и реберными костями, с кожей и реберными костями, с кожей без костей, без кожи и костей); - для жарки во фритюре; - для жарки в тесте кляр; - рыбный шашлык).

3. Обработать рыбу с соблюдением правил рационального использования сырья.

4. Утилизировать отходы, упаковать, складировать неиспользованное сырье, пищевые продукты.

5. Хранение полуфабрикатов из рыбы с обеспечением условий, с соблюдением сроков их хранения.

6. Убрать рабочее место.

7. Составить алгоритм обработки рыбы.

8. Заполнить таблицу «Полуфабрикаты из рыбы» (рыба, разделанная на филе (с кожей, позвоночной и реберными костями, с кожей и реберными костями, с кожей без костей, без кожи и костей); для жарки во фритюре; для жарки в тесте кляр; рыбный шашлык).

Таблица. «Полуфабрикаты из рыбы»

Наименование полуфабриката	Вид панировки	Технология приготовления	Кулинарное использование

7. **Приготовление рубленых полуфабрикатов из рыбы. Механическая кулинарная обработка нерыбного водного сырья и приготовление полуфабрикатов.**

Производственное задание:

Приготовить рубленую массу и полуфабрикаты из рыбной котлетной массы. Произвести механическую кулинарную обработку нерыбного водного сырья и приготовить полуфабрикаты.

1. Организовать рабочее место для приготовления рубленой рыбной массы и полуфабрикатов из нее, для механической кулинарной обработки нерыбного водного сырья и приготовления полуфабрикатов.

Подобрать необходимое оборудование, инвентарь, инструменты для приготовления рубленой массы и приготовления полуфабрикатов из нее, для обработки нерыбного водного сырья и приготовления полуфабрикатов, заполнить таблицу «Оснащенность рабочего места»

Таблица. Оснащенность рабочего места:

№ п/п	Операция	Используемое оборудование	Используемый инвентарь, посуда, инструменты

2. Подготовить сырье: рыбу. Безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами при механической кулинарной обработке и приготовлению рубленой массы и полуфабрикатов из рыбной рубленой массы, для механической кулинарной обработки нерыбного водного сырья и приготовления полуфабрикатов (котлеты; биточки; тельное; п/ф из нерыбного водного сырья).

3. Обработать рыбу с соблюдением правил рационального использования

	<p>сырья. Приготовить рыбную рубленную массу и полуфабрикаты из нее. Обработать нерыбное сырье и приготовление полуфабрикатов.</p> <p>4. Утилизировать отходы, упаковать, складировать неиспользованное сырье, пищевые продукты.</p> <p>5. Хранение полуфабрикатов из рыбы с обеспечением условий, с соблюдением сроков их хранения.</p> <p>6. Убрать рабочее место.</p> <p>7. Составить схему приготовления рубленой массы.</p> <p>8. Заполнить таблицу «Рубленые полуфабрикаты из рыбы» (котлеты; биточки; тельное; п/ф из нерыбного водного сырья).</p> <p>Таблица. «Рубленые полуфабрикаты из рыбы»</p> <table border="1" data-bbox="363 510 1334 674"> <thead> <tr> <th>Наименование полуфабриката</th> <th>Технология приготовления</th> <th>Кулинарное использование</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td> </td> <td> </td> <td> </td> </tr> </tbody> </table> <p>9. Требования к качеству рубленых полуфабрикатов из рыбы.</p>	Наименование полуфабриката	Технология приготовления	Кулинарное использование																				
Наименование полуфабриката	Технология приготовления	Кулинарное использование																						
8.	<p><b>Раздел 3. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов из мяса, субпродуктов, домашней птицы, дичи.</b></p> <p><b>Механическая кулинарная обработка мяса, приготовление крупнокусковых полуфабрикатов.</b></p> <p>Производственное задание:</p> <p>Произвести механическую кулинарную обработку мяса, приготовить крупнокусковые полуфабрикаты из мяса.</p> <p>1. Организовать рабочее место для механической кулинарной обработки мяса и приготовлении крупнокусковых полуфабрикатов.</p> <p>Подобрать необходимое оборудование, инвентарь, инструменты для механической кулинарной обработки мяса и приготовлении крупнокусковых полуфабрикатов, заполнить таблицу «Оснащенность рабочего места»</p> <p>Таблица. Оснащенность рабочего места:</p> <table border="1" data-bbox="331 1137 1334 1328"> <thead> <tr> <th>№ п/п</th> <th>Операция</th> <th>Используемое оборудование</th> <th>Используемый инвентарь, посуда, инструменты</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td> </td> <td> </td> <td> </td> <td> </td> </tr> <tr> <td> </td> <td> </td> <td> </td> <td> </td> </tr> <tr> <td> </td> <td> </td> <td> </td> <td> </td> </tr> </tbody> </table> <p>2. Подготовить сырье: мясо. Безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами при механической кулинарной обработке мяса, приготовлении крупнокусковых полуфабрикатов (крупнокусковые полуфабрикаты для варки; крупнокусковые полуфабрикаты для жарения; крупнокусковые полуфабрикаты для тушения (мясо тушеное, мясо шпигованное)).</p> <p>3. Обработать мясо с соблюдением правил рационального использования сырья. Приготовить крупнокусковые полуфабрикаты.</p> <p>4. Утилизировать отходы, упаковать, складировать неиспользованное сырье, пищевые продукты.</p> <p>5. Хранение полуфабрикатов из мяса с обеспечением условий, с соблюдением сроков их хранения.</p> <p>6. Убрать рабочее место.</p> <p>7. Составить схему механической кулинарной обработки мяса.</p> <p>8. Заполнить таблицу «Крупнокусковые полуфабрикаты из мяса» (крупнокусковые полуфабрикаты для варки; крупнокусковые полуфабрикаты для жарения; крупнокусковые полуфабрикаты для тушения (мясо тушеное, мясо шпигованное)).</p> <p>Таблица. «Крупнокусковые полуфабрикаты из мяса»</p> <table border="1" data-bbox="363 1973 1334 2040"> <thead> <tr> <th>Наименование полуфабриката</th> <th>Части мяса</th> <th>Технология приготовления</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td> </td> <td> </td> <td> </td> </tr> </tbody> </table>	№ п/п	Операция	Используемое оборудование	Используемый инвентарь, посуда, инструменты													Наименование полуфабриката	Части мяса	Технология приготовления				6
№ п/п	Операция	Используемое оборудование	Используемый инвентарь, посуда, инструменты																					
Наименование полуфабриката	Части мяса	Технология приготовления																						

9.	<p><b>9. Требования к качеству крупнокусковых полуфабрикатов из мяса.</b></p> <p><b>Приготовление порционных полуфабрикатов.</b>          Производственное задание:          Произвести механическую кулинарную обработку мяса, приготовить крупнокусковые полуфабрикаты из мяса.</p> <p>1. Организовать рабочее место для механической кулинарной обработки мяса и приготовления крупнокусковых полуфабрикатов.          Подобрать необходимое оборудование, инвентарь, инструменты для механической кулинарной обработки мяса и приготовления крупнокусковых полуфабрикатов, заполнить таблицу «Оснащенность рабочего места»          Таблица. Оснащенность рабочего места:</p> <table border="1" data-bbox="331 555 1334 741"> <thead> <tr> <th>№ п/п</th> <th>Операция</th> <th>Используемое оборудование</th> <th>Используемый инвентарь, посуда, инструменты</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td></tr> <tr><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td></tr> <tr><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td></tr> </tbody> </table> <p>2. Подготовить сырье: мясо. Безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами при механической кулинарной обработке мяса, приготовлении крупнокусковых полуфабрикатов (крупнокусковые полуфабрикаты для варки; крупнокусковые полуфабрикаты для жарения; крупнокусковые полуфабрикаты для тушения (мясо тушеное, мясо шпигованное)).</p> <p>3. Обработать мясо с соблюдением правил рационального использования сырья. Приготовить крупнокусковые полуфабрикаты.</p> <p>4. Утилизировать отходы, упаковать, складировать неиспользованное сырье, пищевые продукты.</p> <p>5. Хранение полуфабрикатов из мяса с обеспечением условий, с соблюдением сроков их хранения.</p> <p>6. Убрать рабочее место.</p> <p>7. Составить схему механической кулинарной обработки мяса.</p> <p>8. Заполнить таблицу «Крупнокусковые полуфабрикаты из мяса» (крупнокусковые полуфабрикаты для варки; крупнокусковые полуфабрикаты для жарения; крупнокусковые полуфабрикаты для тушения (мясо тушеное, мясо шпигованное)).          Таблица. «Крупнокусковые полуфабрикаты из мяса»</p> <table border="1" data-bbox="363 1352 1334 1491"> <thead> <tr> <th>Наименование полуфабриката</th> <th>Части мяса</th> <th>Технология приготовления</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td> </td><td> </td><td> </td></tr> <tr><td> </td><td> </td><td> </td></tr> </tbody> </table>	№ п/п	Операция	Используемое оборудование	Используемый инвентарь, посуда, инструменты													Наименование полуфабриката	Части мяса	Технология приготовления							6
№ п/п	Операция	Используемое оборудование	Используемый инвентарь, посуда, инструменты																								
Наименование полуфабриката	Части мяса	Технология приготовления																									
10.	<p><b>9. Требования к качеству крупнокусковых полуфабрикатов из мяса.</b></p> <p><b>Приготовление мелкокусковых и рубленых полуфабрикатов.</b>          Производственное задание:          Приготовить мелкокусковые и рубленые полуфабрикаты из мяса.</p> <p>1. Организовать рабочее место для приготовления мелкокусковых и рубленых полуфабрикатов из мяса.          Подобрать необходимое оборудование, инвентарь, инструменты для приготовления мелкокусковых и рубленых полуфабрикатов из мяса, заполнить таблицу «Оснащенность рабочего места»          Таблица. Оснащенность рабочего места:</p> <table border="1" data-bbox="331 1805 1334 1991"> <thead> <tr> <th>№ п/п</th> <th>Операция</th> <th>Используемое оборудование</th> <th>Используемый инвентарь, посуда, инструменты</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td></tr> <tr><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td></tr> <tr><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td></tr> </tbody> </table> <p>2. Подготовить сырье: мясо. Безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных</p>	№ п/п	Операция	Используемое оборудование	Используемый инвентарь, посуда, инструменты													6									
№ п/п	Операция	Используемое оборудование	Используемый инвентарь, посуда, инструменты																								

	<p>приборов в соответствии с инструкциями и регламентами при механической кулинарной обработке мяса, приготовлении мелкокусковых и рубленых полуфабрикатов (мелкокусковые полуфабрикаты для жарки (бефстроганов, поджарка, шашлык по-московски, шашлык по-кавказски); мелкокусковые полуфабрикаты для тушения (гуляш, азу, рагу, плов); рубленые полуфабрикаты (бифштекс рубленый, котлеты натурально-рубленные, фрикадельки, люля-кебаб); полуфабрикаты из котлетной массы ( котлеты, биточки, шницель, зразы, тефтели, рулет рубленый).</p> <p>3. Приготовить мелкокусковые и рубленые полуфабрикаты из мяса.</p> <p>4. Утилизировать отходы, упаковать, складировать неиспользованное сырье, пищевые продукты.</p> <p>5. Хранение полуфабрикатов из мяса с обеспечением условий, с соблюдением сроков их хранения.</p> <p>6. Убрать рабочее место.</p> <p>7. Составить схему приготовления рубленой массы из мяса.</p> <p>8. Заполнить таблицу «Мелкокусковые и рубленые полуфабрикаты из мяса» (мелкокусковые полуфабрикаты для жарки (бефстроганов, поджарка, шашлык по-московски, шашлык по-кавказски); мелкокусковые полуфабрикаты для тушения (гуляш, азу, рагу, плов); рубленые полуфабрикаты (бифштекс рубленый, котлеты натурально-рубленные, фрикадельки, люля-кебаб); полуфабрикаты из котлетной массы ( котлеты, биточки, шницель, зразы, тефтели, рулет рубленый).</p> <p>Таблица. «Мелкокусковые и рубленые полуфабрикаты из мяса»</p> <table border="1" data-bbox="363 824 1332 958"> <thead> <tr> <th>Наименование полуфабриката</th> <th>Части мяса</th> <th>Технология приготовления</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td> </td> <td> </td> <td> </td> </tr> </tbody> </table> <p>9. Требования к качеству мелкокусковых и рубленых полуфабрикатов из мяса.</p>	Наименование полуфабриката	Части мяса	Технология приготовления														
Наименование полуфабриката	Части мяса	Технология приготовления																
11.	<p><b>Механическая кулинарная обработка субпродуктов, приготовление полуфабрикатов.</b></p> <p>Производственное задание: Произвести механическую кулинарную обработку субпродуктов и приготовить полуфабрикаты.</p> <p>1. Организовать рабочее место для механической кулинарной обработке субпродуктов и приготовления полуфабрикатов. Подобрать необходимое оборудование, инвентарь, инструменты для механической кулинарной обработке субпродуктов и приготовления полуфабрикатов, заполнить таблицу «Оснащенность рабочего места»</p> <p>Таблица. Оснащенность рабочего места:</p> <table border="1" data-bbox="331 1370 1332 1563"> <thead> <tr> <th>№ п/п</th> <th>Операция</th> <th>Используемое оборудование</th> <th>Используемый инвентарь, осуда, инструменты</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td> </td> <td> </td> <td> </td> <td> </td> </tr> <tr> <td> </td> <td> </td> <td> </td> <td> </td> </tr> <tr> <td> </td> <td> </td> <td> </td> <td> </td> </tr> </tbody> </table> <p>2. Подготовить сырье: субпродукты. Безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами при механической кулинарной обработке субпродуктов и приготовлении полуфабрикатов (печень жареная, печень по-строгановски, гуляш из сердца.).</p> <p>3. Приготовить полуфабрикаты из субпродуктов.</p> <p>4. Утилизировать отходы, упаковать, складировать неиспользованное сырье, пищевые продукты.</p> <p>5. Хранение полуфабрикатов из субпродуктов с обеспечением условий, с соблюдением сроков их хранения.</p> <p>6. Убрать рабочее место.</p> <p>7. Составить схему обработки субпродуктов.</p> <p>8. Заполнить таблицу «Полуфабрикаты из субпродуктов».</p> <p>Таблица «Полуфабрикаты из субпродуктов»</p>	№ п/п	Операция	Используемое оборудование	Используемый инвентарь, осуда, инструменты													6
№ п/п	Операция	Используемое оборудование	Используемый инвентарь, осуда, инструменты															

	<table border="1"> <tr> <td>Наименование полуфабриката</td> <td>Технология приготовления</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> </tr> </table> <p>9. Требования к качеству полуфабрикаты из субпродуктов.</p>	Наименование полуфабриката	Технология приготовления																			
Наименование полуфабриката	Технология приготовления																					
12.	<p><b>Тема 12. Механическая кулинарная обработка домашней птицы, дичи и приготовление полуфабрикатов.</b></p> <p>Производственное задание: Отработать механическую кулинарную обработку домашней птицы, дичи, кроликов и приготовление полуфабрикатов.</p> <p>1. Организовать рабочее место для механической кулинарной обработки домашней птицы, дичи, кроликов и приготовления полуфабрикатов. Подобрать необходимое оборудование, инвентарь, инструменты для механической кулинарной обработки домашней птицы, дичи, кроликов и приготовления полуфабрикатов, заполнить таблицу «Оснащенность рабочего места»</p> <p>Таблица. Оснащенность рабочего места:</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>№ п/п</th> <th>Операция</th> <th>Используемое оборудование</th> <th>Используемы инвентарь, посуда, инструменты</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table> <p>2. Подготовить сырье: домашнюю птицу, дичь, кроликов. Безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами при механической кулинарной обработке домашней птицы, дичи, кроликов и приготовление полуфабрикатов.</p> <p>3. Произвести механическую кулинарную обработку домашней птицы, дичи, кроликов и приготовление полуфабрикатов.</p> <p>4. Утилизировать отходы, упаковать, складировать неиспользованное сырье, пищевые продукты.</p> <p>5. Хранение полуфабрикатов из мяса с обеспечением условий, с соблюдением сроков их хранения.</p> <p>6. Убрать рабочее место.</p> <p>7. Составить схему обработки домашней птицы.</p> <p>8. Заполнить таблицу «Полуфабрикаты из домашней птицы».</p> <p>Таблица «Полуфабрикаты из домашней птицы»</p> <table border="1"> <thead> <tr> <td>Наименование полуфабриката</td> <td>Технология приготовления</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> </tr> </thead> </table> <p>9. Требования к качеству к полуфабрикатам из домашней птицы.</p>	№ п/п	Операция	Используемое оборудование	Используемы инвентарь, посуда, инструменты													Наименование полуфабриката	Технология приготовления			6
№ п/п	Операция	Используемое оборудование	Используемы инвентарь, посуда, инструменты																			
Наименование полуфабриката	Технология приготовления																					

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  
 по учебной практике**

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;
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;
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	ПО7 контроле хранения и расхода продуктов.
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.

### 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 рецептов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;</p> <p>ПО4 подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности</p>	<p>Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.</p> <p>Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента.</p> <p>Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.</p> <p>Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом.</p> <p>Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>Выбор, применение, комбинирование методов приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.</p> <p>Приготовление, оформление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</p> <p>Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.</p> <p>Оценка качества горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос.</p> <p>Хранение с учетом температуры подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче.</p> <p>Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения</p>

<p>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>требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>Охлаждение и замораживание готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</p> <p>Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования.</p> <p>Разработка ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>Разработка, адаптация рецептов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания.</p> <p>Расчет стоимости горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).</p> <p>Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты.</p> <p>Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты.</p>
---	--

Место проведения практики \_\_\_\_\_

№ п/п	Содержание работ на практике	Примерные сроки выполнения
1.	<p><b>Организация и техническое оснащение рабочего места. Охрана труда. Приготовление бульонов.</b></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><b>Приготовление супов сложного ассортимента, в том числе</b></p>	6



	<p><b>региональных.</b></p> <p>Технология приготовления заправочных супов (щей, борщей).          Приготовление щей. Щи зелёные, из квашеной капусты, из свежей капусты, суточные, по-уральски.          Приготовление борщей: мясной, украинский; флотский; сибирский.          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>	
3.	<p><b>Приготовление супов сложного ассортимента, в том числе региональных.</b></p> <p>Технология приготовления рассольников. 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.          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><b>Раздел 3. Приготовление горячих соусов сложного ассортимента и полуфабрикатов к ним.</b></p> <p>Полуфабрикаты для соусов. Технология приготовления горячих соусов соусов на основе готовых соусов промышленного производства. Технология приготовления соусов региональных, для диетического питания, вегетарианских.</p>	6
5.	<p><b>Раздел 4. Приготовление и творческое оформление блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента.</b></p> <p>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.</p>	6
6.	<p><b>Раздел 5. Приготовление и творческое оформление блюд, кулинарных изделий и закусок из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента.</b></p> <p>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.</p>	6
7.	<p><b>Приготовление горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента.</b></p> <p>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.</p>	6
8.	<p><b>Приготовление горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента.</b></p> <p>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.</p>	6
9.	<p><b>Приготовление горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента.</b></p> <p>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.</p>	6
10.	<p><b>Приготовление горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента.</b></p> <p>Технология приготовления и оформление жареных и запеченных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика. Запеченных мясных блюд. Требования к качеству, условия и сроки реализации.</p>	6
11.	<p><b>Приготовление горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента.</b></p> <p>Технология приготовления и оформление жареных блюд из мясной и куриной котлетной массы. Требования к качеству, условия и сроки реализации.</p>	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
		<b>72</b>

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**  
**по учебной практике**

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, 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	ПО2 разработки ассортимента холодной кулинарной продукции 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	ПО3 контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции;
ПК 3.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канале, холодных закусок 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 3.5	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	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 3.6	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	ПО6 упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности;
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	ПО7 упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности;
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	ПО8 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.

### 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</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.</li> <li>2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента.</li> <li>3. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.</li> <li>4. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом.</li> <li>5. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.</li> <li>6. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.</li> <li>7. Приготовление, оформление холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</li> <li>8. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.</li> <li>9. Оценка качества холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос.</li> <li>10. Хранение с учетом температуры подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче.</li> <li>11. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</li> </ol>

<p>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.</p>	<p>12. Охлаждение и замораживание готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>13. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</p> <p>14. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования.</p> <p>15. Разработка ассортимента холодной кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>16. Разработка, адаптация рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания.</p> <p>17. Расчет стоимости холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>18. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).</p> <p>19. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты.</p> <p>20. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты.</p>
---	--

Место проведения практики \_\_\_\_\_

№ п/п	Содержание работ на практике	Примерные сроки выполнения
1.	<p><b>Организация и техническое оснащение рабочего места. Охрана труда.</b></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><b>Приготовление холодных соусов, заправок сложного ассортимента.</b></p> <p>Полуфабрикаты для соусов. Технология приготовления холодных соусов и заправок на основе готовых соусов промышленного производства.</p>	6
3.	<p><b>Приготовление и творческое оформление салатов сложного ассортимента.</b></p> <p>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.</p>	6
4.	<p><b>Приготовление и творческое оформление канапе, холодных закусок сложного ассортимента.</b></p> <p>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.</p>	6
5.	<p><b>Приготовление и творческое оформление холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента.</b></p>	6

	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.	<b>Приготовление и творческое оформление холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента.</b> 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

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**  
**по учебной практике**

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 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 продукции с учетом требований к безопасности;
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	ПОконтроля 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 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</p>	<p>Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.</p> <p>Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.</p> <p>Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.</p> <p>Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом.</p> <p>Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода холодных и горячих десертов, напитков.</p> <p>Выбор, применение, комбинирование методов приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.</p> <p>Приготовление, оформление холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента сложного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</p> <p>Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.</p> <p>Оценка качества холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос.</p> <p>Хранение с учетом температуры подачи холодных и горячих десертов, напитков на раздаче.</p> <p>Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>Охлаждение и замораживание готовых холодных десертов, напитков сложного ассортимента, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</p> <p>Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых холодных и горячих десертов, напитков на вынос и для транспортирования.</p> <p>Разработка ассортимента холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>Разработка, адаптация рецептов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания.</p>



<p>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.</p>	<p>Расчет стоимости холодных и горячих десертов, напитков.          Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных и горячих десертов, напитков, эффективное использование профессиональной терминологии.          Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).          Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты.          Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты:          Мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты</p>
---	--

Место проведения практики \_\_\_\_\_

№ п/п	Содержание работ на практике	Примерные сроки выполнения
1.	<p><b>Организация и техническое оснащение рабочего места. Охрана труда.</b>            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><b>Приготовление холодных десертов сложного ассортимента.</b>            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.</p>	6
3.	<p><b>Приготовление горячих десертов сложного ассортимента.</b>            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.</p>	6
4.	<p><b>Приготовление холодных напитков сложного ассортимента.</b>            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.</p>	6
5.	<p><b>Приготовление горячих напитков сложного ассортимента.</b>            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.</p>	6
6	<p><b>Приготовление железированных сладких блюд.</b>            Технология приготовления и творческое оформление железированных сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. Требования к качеству,</p>	6

условия и сроки реализации.	
	36

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**  
**по учебной практике**

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
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	технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с
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	инструкциями и регламентами; ПО4подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности
ПК 5.6.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей	кондитерского сырья, продуктов, отделочных полуфабрикатов; ПО5приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи хлебобулочных,
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	мучных кондитерских изделий сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;
ОК 02	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	ПО6упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности;
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	ПО7приготовления, хранения фаршей, начинок,отделочных полуфабрикатов;
ОК 04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	ПО8подготовки к использованию и хранения отделочных полуфабрикатов
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	промышленного производства; ПО9контроля качества и безопасности
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию,	готовой кулинарной продукции;

	демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.	контроля хранения и расхода продуктов.
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>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.</li> <li>2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</li> <li>3. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.</li> <li>4. Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом.</li> <li>5. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок.</li> <li>6. Выбор и применение методов приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в зависимости от вида и кулинарных свойств используемого сырья, продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.</li> <li>7. Приготовление, оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых (фирменных) региональных, с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</li> <li>8. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.</li> <li>9. Оценка качества готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий перед отпуском, упаковкой на вынос.</li> <li>10. Хранение хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом использования отделочных полуфабрикатов.</li> <li>11. Творческое оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и подготовка к реализации с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</li> <li>12. Охлаждение и замораживание некоторых готовых полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</li> <li>13. Хранение хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</li> <li>14. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование</li> </ol>

<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; контроля хранения и расхода продуктов.</p>	<p>(комплектование), эстетичная упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования.</p> <p>15.Расчет стоимости хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p> <p>16.Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).</p> <p>17.Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты.</p> <p>18.Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты:</p> <p>мытьё вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты.</p>
--	--

Место проведения практики \_\_\_\_\_

№ п/п	Содержание работ на практике	Примерные сроки выполнения
1.	<p><b>Раздел 1. Организация и техническое оснащение рабочего места. Охрана труда.</b></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><b>Раздел 2. Приготовление отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</b></p> <p>Технология приготовления отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Требования к качеству, условия и сроки реализации.</p>	12
3.	<p><b>Раздел 3. Приготовление хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента.</b></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><b>Раздел 4. Приготовление мучных кондитерских изделий сложного ассортимента.</b></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><b>Раздел 5. Приготовление пирожных и тортов сложного ассортимента.</b></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
		<b>72</b>

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  
по учебной практике**

Обучающегося (-щейся) гр. \_\_\_\_\_ (И.О. Фамилия)

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

**ПМ.07 Выполнение работ по профессии рабочего Повар/Кондитер**

**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;
ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной	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;
		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;
		ПО16 Приготовление и оформление салатов, основных холодных закусок, холодных 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

	деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.	компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов по заданию повара;
ОК 09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	ПО19Процеживание, протирание, замешивание, измельчение, фарширование, начинка продукции по заданию повара;
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.	ПО20Порционирование (комплектация), раздача блюд, напитков и кулинарных изделий по заданию повара;
ОК 11	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.	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.

### Задание на практику

Практический опыт	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, 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>1. Организация рабочего места по приготовлению блюд и гарниров из овощей, бобовых и кукурузы не сложного приготовления по заданию повара;</p> <p>2. Подбор оборудования, инвентаря для приготовления блюд и гарниров из овощей, бобовых и кукурузы;</p> <p>3. Подготовка пряностей, приправ и других продуктов для приготовления блюд и гарниров из овощей, бобовых и кукурузы;</p> <p>4. Приготовление блюд и гарниров из овощей, бобовых и кукурузы;</p> <p>5. Порционирование и отпуск;</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 блюд и гарниров из круп и макаронных изделий;</p> <p>2. Подбор оборудования, инвентаря для приготовления блюд и гарниров из круп и макаронных изделий;</p> <p>3. Подготовка пряностей, приправ, зерновых и молочных продуктов, плодов, муки, яиц, жиров, сахара и других продуктов для приготовления блюд и гарниров из круп и макаронных изделий;</p> <p>4. Приготовление блюд и гарниров из круп и макаронных изделий не сложного приготовления по заданию повара;</p> <p>5. Порционирование и отпуск;</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 бульонов и отваров;</p> <p>2. Подбор оборудования, инвентаря для приготовления бульонов и отваров;</p> <p>3. Подготовка пряностей, приправ, и других продуктов для приготовления бульонов и отваров;</p> <p>4. Приготовление бульонов и отваров по заданию повара;</p> <p>5. Выполнение операций процеживания;</p> <p>6. Уборка рабочих мест.</p> <p>1. Организация рабочего места по приготовлению супов массового спроса;</p> <p>2. Подбор оборудования, инвентаря для приготовления Супов массового спроса;</p> <p>3. Подготовка пряностей, приправ, и других продуктов для приготовления супов;</p> <p>4. Приготовление супов, бульонов и отваров по заданию повара;</p> <p>5. Выполнение операций процеживания;</p> <p>6. Порционирование и отпуск супов массового спроса;</p> <p>7. Оформление платежей за блюда;</p> <p>8. Упаковка готовых блюд на вынос 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</p>	<p>9. Уборка рабочих мест.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Организация рабочего места по приготовлению соусов;</li> <li>2. Подбор оборудования, инвентаря для приготовления соусов;</li> <li>3. Подготовка пряностей , приправ и других продуктов для приготовления соусов;</li> <li>4. Приготовление соусов массового спроса;</li> <li>5. Выполнение операций (измельчения, процеживания, протираания) для приготовления соусов;</li> <li>6. Уборка рабочих мест.</li> </ol> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Организация рабочего места по приготовлению блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря не сложного приготовления по заданию повара;</li> <li>2 Подбор оборудования, инвентаря для приготовления блюд из рыбы;</li> <li>3. Подготовка пряностей , приправ и других продуктов для приготовления блюд;</li> <li>4. Приготовление блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря;</li> <li>5. Порционирование и отпуск блюд;</li> <li>6. Оформление платежей за блюда;</li> <li>7. Упаковка готовых блюд на вынос по заданию повара;</li> <li>8. Уборка рабочих мест.</li> </ol> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Организация рабочего места по приготовлению блюд из мяса и мясных продуктов, домашней птицы и дичи не сложного приготовления;</li> <li>Подбор оборудования, инвентаря для приготовления для приготовления блюд из мяса и птицы;</li> <li>3. Подготовка пряностей , приправ и других продуктов для приготовления блюд;</li> <li>4. Приготовление блюд из мяса и мясных продуктов, домашней птицы и дичи;</li> <li>5. Порционирование и отпуск блюд;</li> <li>6. Оформление платежей за блюда;</li> <li>7. Упаковка готовых блюд на вынос по заданию повара;</li> <li>8. Уборка рабочих мест.</li> </ol> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Организация рабочего места по приготовлению блюд из яиц и творога не сложного приготовления;</li> <li>Подбор оборудования, инвентаря для приготовления блюд из яиц и творога;</li> <li>3. Подготовка пряностей , приправ и других продуктов для приготовления блюд;</li> <li>4. Приготовление блюда из яиц и творога</li> <li>5. Порционирование и отпуск блюд;</li> <li>6. Оформление платежей за блюда;</li> <li>7. Упаковка готовых блюд на вынос по заданию повара;</li> <li>8. Уборка рабочих мест.</li> </ol> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Организация рабочего места по приготовлению мучных блюд, выпечных изделий из теста с фаршами, пиццы по заданию повара; не сложного приготовления;</li> <li>Подбор оборудования, инвентаря для приготовления;</li> <li>3. Подготовка пряностей , приправ и других продуктов для приготовления блюд;</li> <li>4. Приготовление мучных блюд, выпечных изделий из теста с фаршами, пиццы по заданию повара;</li> <li>5. Порционирование и отпуск блюд;</li> <li>6. Оформление платежей за блюда;</li> <li>7. Упаковка готовых блюд на вынос по заданию повара;</li> <li>8. Уборка рабочих мест.</li> </ol> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Организация рабочего места по приготовлению холодных и горячих напитков не сложного приготовления;</li> <li>Подбор оборудования, инвентаря для приготовления горячих напитков;</li> <li>3. Подготовка продуктов для приготовления напитков;</li> </ol>
---	---

<p>кулинарных изделий на вынос по заданию повара.</p>	<p>4. Приготовление горячих 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> <p>1. Организация рабочего места по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов не сложного приготовления; Подбор оборудования, инвентаря для приготовления десертов; 3. Подготовка пряностей и других продуктов для приготовления десертов; 4. Приготовление холодных и горячих сладких блюд, десертов; 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, холодных закусок не сложного приготовления; Подбор оборудования, инвентаря для приготовления закусок; 3. Подготовка пряностей и других продуктов для приготовления холодных закусок; 4. Приготовление салатов, холодных и горячих закусок из рыбы и мяса; 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	<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> <p>Упаковка и складирование 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>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>Приготовление блюд и гарниров из овощей, бобовых и кукурузы. Правила подачи, температура подачи. Правила хранения и требования к качеству готовых блюд.</p>	6
2	<p>Приготовление блюд и гарниров из круп и макаронных изделий. Правила подачи, температура подачи. Правила хранения и требования к качеству готовых блюд.</p>	6
3	<p>Приготовление бульонов и отваров. Правила подачи, температура подачи. Правила хранения и требования к качеству готовых блюд.</p>	6
4	<p>Приготовление бульонов и супов массового спроса. Правила подачи, температура подачи. Правила хранения и требования к качеству готовых блюд.</p>	6
5	<p>Приготовление холодных и горячих соусов, отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов. Правила подачи, температура подачи. Правила хранения и требования к качеству готовых блюд.</p>	6
6	<p>Приготовление горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья. Правила подачи, температура подачи. Правила хранения и требования к качеству готовых блюд.</p>	6
7	<p>Приготовление горячих блюд из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика. Правила подачи, температура подачи. Правила хранения и требования к качеству готовых блюд.</p>	6
8	<p>Приготовление горячих блюд из яиц и творога не сложного приготовления. Правила подачи, температура подачи. Правила хранения и требования к качеству готовых блюд.</p>	6

9	Приготовление мучных блюд, выпечных изделий из теста с фаршами, пиццы. Правила подачи, температура подачи. Правила хранения и требования к качеству готовых блюд.	6
10	Приготовление холодных и горячих напитков не сложного приготовления. Правила подачи, температура подачи. Правила хранения и требования к качеству готовых блюд.	6
11	Приготовление холодных и горячих сладких блюд, десертов и напитков. Правила подачи, температура подачи. Правила хранения и требования к качеству готовых блюд.	6
12	Приготовление и оформление салатов, основных холодных закусок, холодных рыбных и мясных блюд. Правила подачи, температура подачи. Правила хранения и требования к качеству готовых блюд.	6

Перечень документов, прилагаемых в качестве приложения к отчету по практике:

1. Фотографии приготовленных блюд;
2. Схемы приготовления блюд;
3. Видео ролики приготовленных блюд.

Руководитель практики от МпК О.Ю. Медведева

*И.О. Фамилия* (подпись)

«\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

**Характеристика**

на обучающегося (-щуюся) \_\_\_\_\_  
(И.О.Фамилия)

группы \_\_\_\_\_ курса \_\_\_\_\_  
специальности \_\_\_\_\_  
(шифр и наименование специальности)

За время прохождения практики учебной \_\_\_\_\_  
(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 <sup>3</sup> (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 прочерк<sup>4</sup>

Особое мнение \_\_\_\_\_

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

« \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_  
(дата)

Руководитель практики от предприятия<sup>5</sup> \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_  
(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 \_\_\_\_\_ учебной

(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 <sup>6</sup> (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 прочерк<sup>7</sup>

Особое мнение \_\_\_\_\_

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

« \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_

(дата)

Руководитель практики от предприятия<sup>8</sup> \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_

(подпись)

(Ф.И.О)

МП

Руководитель практики от МпК \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_

(подпись)

## Характеристика

на обучающегося (-щуюся) \_\_\_\_\_

(И.О.Фамилия)

группы \_\_\_\_\_ курса \_\_\_\_\_

специальности \_\_\_\_\_

(шифр и наименование специальности)

За время прохождения практики \_\_\_\_\_ учебной

(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 <sup>9</sup> (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 прочерк<sup>10</sup>

Особое мнение \_\_\_\_\_

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

« \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_

(дата)

Руководитель практики от предприятия<sup>11</sup> \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_

(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 учебной

(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 <sup>12</sup> (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 прочерк<sup>13</sup>*

Особое мнение \_\_\_\_\_

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

« \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_

(дата)

Руководитель практики от предприятия<sup>14</sup> \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_

(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 \_\_\_\_\_ учебной

(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 <sup>15</sup> (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 прочерк<sup>16</sup>

Особое мнение \_\_\_\_\_

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

« \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_

(дата)

Руководитель практики от предприятия<sup>17</sup> \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_

(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 \_\_\_\_\_ учебной

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

по профессиональному модулю: ПМ.07 Выполнение работ по профессии рабочего Повар/Кондитер  
(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 <sup>18</sup> (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 прочерк<sup>19</sup>*

Особое мнение \_\_\_\_\_

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

« \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_

(дата)

Руководитель практики от предприятия<sup>20</sup> \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_

(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 УЧЕБНОЙ ПРАКТИКЕ**

*(И.О.Фамилия)*

обучающийся (аяся) на \_\_\_\_\_ курсе специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело успешно прошел (ла) учебную 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)*

**Цели практики:**

Приобретение и углубление практического опыта в рамках формируемых компетенций

<b>Код ПК/ОК</b>	<b>Наименование</b>	<b>Практический опыт</b>
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; 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.
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 и объем работ, выполненных обучающимися во время 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; 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.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.</li> <li>2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.</li> <li>3. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом.</li> <li>4. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.</li> <li>5. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.</li> <li>6. Приготовление полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</li> <li>7. Выбор с учетом способа приготовления, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.</li> <li>8. Оценка качества полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента перед упаковкой на вынос.</li> <li>9. Хранение полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом условий и сроков.</li> <li>10. Порционирование (комплектование) полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода полуфабрикатов, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</li> <li>11. Охлаждение и замораживание полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</li> <li>12. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных полуфабрикатов с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</li> <li>13. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента на вынос и для транспортирования.</li> <li>14. Разработка ассортимента полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</li> <li>15. Разработка, адаптация рецептов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания.</li> <li>16. Расчет стоимости полуфабрикатов для блюд, кулинарных</li> </ol>	

	<p>изделий сложного ассортимента.</p> <p>17. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).</p> <p>18. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты.</p> <p>19. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и складывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты</p>	
--	---	--

Руководитель практики от МпК

\_\_\_\_\_ (И.О. Фамилия)

«\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Руководитель практики от организации<sup>21</sup>

(И.О. Фамилия, должность)

«\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

МП

**АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ  
ПО УЧЕБНОЙ ПРАКТИКЕ**

(И.О.Фамилия)

обучающийся (аяся) на \_\_\_\_\_ курсе специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело успешно прошел (ла) учебную 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
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,
ПК 2.3	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента	весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;
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	ПО2 разработке ассортимента горячей кулинарной продукции 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	ПО3 разработке, адаптации рецептур с учетом
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	взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы 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	ПО4 подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов,
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.	приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;
ОК 02	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной	ПО5 контроле качества и

	деятельности.	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	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, измерительных 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</p>	<p>Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.</p> <p>Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента.</p> <p>Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.</p> <p>Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом.</p> <p>Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>Выбор, применение, комбинирование методов приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.</p> <p>Приготовление, оформление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</p> <p>Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожарной безопасности, охраны труда.</p> <p>Оценка качества горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос.</p> <p>Хранение с учетом температуры подачи горячих блюд, кулинарных</p>	

<p>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>изделий, закусок на раздаче.</p> <p>Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>Охлаждение и замораживание готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</p> <p>Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования.</p> <p>Разработка ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>Разработка, адаптация рецептов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания.</p> <p>Расчет стоимости горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).</p> <p>Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты.</p> <p>Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты.</p>	
---	--	--

Руководитель практики от МпК

\_\_\_\_\_  
(И.О. Фамилия)

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_ г.

Руководитель практики от организации<sup>22</sup>

\_\_\_\_\_  
(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 УЧЕБНОЙ ПРАКТИКЕ**

(И.О.Фамилия)

обучающийся (аяся) на \_\_\_\_\_ курсе специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело успешно прошел (ла) учебную 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	ПО2 разработки ассортимента холодной кулинарной продукции 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	ПО3 контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции;
ПК 3.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канapé, холодных закусок 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 3.5	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	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 3.6	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	ПО6 упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности;
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.	ПО7 упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности;  ПО8 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.	

### 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>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 рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.</li> <li>2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента.</li> <li>3. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.</li> <li>4. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом.</li> <li>5. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.</li> <li>6. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.</li> <li>7. Приготовление, оформление холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</li> <li>8. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.</li> <li>9. Оценка качества холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос.</li> <li>10. Хранение с учетом температуры подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче.</li> </ol>	

<p>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 безопасности;</p> <p>ПО7 упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности;</p> <p>ПО8 контроля хранения и расхода продуктов.</p>	<p>11.Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>12.Охлаждение и замораживание готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>13.Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</p> <p>14.Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования.</p> <p>15.Разработка ассортимента холодной кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>16.Разработка, адаптация рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания.</p> <p>17.Расчет стоимости холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>18.Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).</p> <p>19.Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты.</p> <p>20Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытьё вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты.</p>	
---	---	--

Руководитель практики от МпК

\_\_\_\_\_  
(И.О. Фамилия)

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_ г.

Руководитель практики от организации<sup>23</sup>

\_\_\_\_\_  
(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 УЧЕБНОЙ ПРАКТИКЕ**

(И.О.Фамилия)

обучающийся (аяся) на \_\_\_\_\_ курсе специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело успешно прошел (ла) учебную 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 продукции с учетом требований к
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.	безопасности; ПОбконтроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции; контроля 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.	

### 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,</p>	<p>Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.</p> <p>Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.</p> <p>Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.</p> <p>Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом.</p> <p>Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода холодных и горячих десертов, напитков.</p> <p>Выбор, применение, комбинирование методов приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.</p> <p>Приготовление, оформление холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента сложного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</p> <p>Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.</p> <p>Оценка качества холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос.</p> <p>Хранение с учетом температуры подачи холодных и горячих десертов, напитков на раздаче.</p> <p>Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>Охлаждение и замораживание готовых холодных десертов, напитков сложного ассортимента, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных</p>	

<p>напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; ПОУупаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности; ПОбконтроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции; контроля хранения и расхода продуктов.</p>	<p>холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</p> <p>Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых холодных и горячих десертов, напитков на вынос и для транспортирования.</p> <p>Разработка ассортимента холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>Разработка, адаптация рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания.</p> <p>Расчет стоимости холодных и горячих десертов, напитков.</p> <p>Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных и горячих десертов, напитков, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).</p> <p>Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты.</p> <p>Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты:</p> <p>Мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты</p>	
--	---	--

Руководитель практики от МпК

\_\_\_\_\_ (И.О. Фамилия)

«\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Руководитель практики от организации<sup>24</sup>

\_\_\_\_\_ (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 УЧЕБНОЙ ПРАКТИКЕ**

(И.О.Фамилия)

обучающийся (аяся) на \_\_\_\_\_ курсе специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело успешно прошел (ла) учебную 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
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	взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы 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	ПО3организации и проведения подготовки рабочих мест кондитера, пекаря, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования,
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	производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;
ПК 5.6.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей	ПО4подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности кондитерского сырья, продуктов, отделочных полуфабрикатов;
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	ПО5приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи хлебобулочных, мучных
ОК 02	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	кондитерских изделий сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	ПОбупаковки, хранения готовой
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.	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.
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 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</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1.Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.</li> <li>2.Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</li> <li>3.Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.</li> <li>4.Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом.</li> <li>5.Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок.</li> <li>6.Выбор и применение методов приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в зависимости от вида и кулинарных свойств используемого сырья, продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.</li> <li>7.Приготовление, оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых (фирменных) региональных, с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</li> <li>8.Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.</li> <li>9.Оценка качества готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий перед отпуском, упаковкой на вынос.</li> <li>10.Хранение хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом использования отделочных полуфабрикатов.</li> <li>11.Творческое оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и подготовка к реализации с учетом соблюдения выхода</li> </ol>	

<p>оформления, эстетичной подачи хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;          ПОубаковки, 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>изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>12.Охлаждение и замораживание некоторых готовых полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>13.Хранение хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</p> <p>14.Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования.</p> <p>15.Расчет стоимости хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p> <p>16.Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).</p> <p>17.Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты.</p> <p>18.Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты:           мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты.</p>	
--	---	--

Руководитель практики от МпК

\_\_\_\_\_  
*(И.О. Фамилия)*

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Руководитель практики от организации<sup>25</sup>

\_\_\_\_\_  
*(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 УЧЕБНОЙ ПРАКТИКЕ**

(И.О.Фамилия)

обучающийся (аяся) на \_\_\_\_\_ курсе специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело  
успешно прошел (ла) учебную практику по профессиональному модулю: ПМ.07 Выполнение работ по  
профессии рабочего Повар/Кондитер

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,	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;
		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,

	ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	десертов по заданию повара; ПО16Приготовление и оформление салатов, основных холодных закусок, холодных рыбных и мясных блюд по заданию повара;
ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.	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;
ОК 09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	ПО19Процеживание, протираание, замешивание, измельчение, фарширование, начинка продукции по заданию повара; ПО20Порционирование (комплектация), раздача блюд, напитков и кулинарных изделий по заданию повара;
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.	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;
ОК 11	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.	ПО23Упаковка готовых блюд, напитков и кулинарных изделий на вынос по заданию повара.

#### **Задание на практику**

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; 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; ПО5 Подготовки по заданию повара пряностей, приправ, зерновых и молочных продуктов, плодов, муки, яиц, жиров, сахара и других продуктов для приготовления	<p>1. Организация рабочего места по приготовлению блюд и гарниров из овощей, бобовых и кукурузы не сложного приготовления по заданию повара;</p> <p>2. Подбор оборудования, инвентаря для приготовления блюд и гарниров из овощей, бобовых и кукурузы;</p> <p>3. Подготовка пряностей, приправ и других продуктов для приготовления блюд и гарниров из овощей, бобовых и кукурузы;</p> <p>4. Приготовление блюд и гарниров из овощей, бобовых и кукурузы;</p> <p>5. Порционирование и отпуск;</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 блюд и гарниров из круп и макаронных изделий;</p> <p>2. Подбор оборудования, инвентаря для приготовления блюд и гарниров из круп и макаронных изделий;</p> <p>3. Подготовка пряностей, приправ, зерновых и молочных продуктов, плодов, муки, яиц, жиров, сахара и других продуктов для приготовления блюд и гарниров из круп и макаронных изделий;</p> <p>4. Приготовление блюд и гарниров из круп и макаронных изделий не сложного приготовления по заданию повара;</p> <p>5. Порционирование и отпуск;</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 бульонов и отваров;</p> <p>2. Подбор оборудования, инвентаря для приготовления бульонов и отваров;</p> <p>3. Подготовка пряностей, приправ, и других продуктов для приготовления бульонов и отваров;</p> <p>4. Приготовление бульонов и отваров по заданию повара;</p> <p>5. Выполнение операций процеживания;</p> <p>6. Уборка рабочих мест.</p> <p>1. Организация рабочего места по приготовлению супов массового спроса;</p> <p>2. Подбор оборудования, инвентаря для приготовления Супов массового спроса;</p>

<p>блюдо, 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>3. Подготовка пряностей , приправ, и других продуктов для приготовления супов;</p> <p>4. Приготовление супов, бульонов и отваров по заданию повара;</p> <p>5. Выполнение операций процеживания;</p> <p>6. Порционирование и отпуск супов массового спроса;</p> <p>7. Оформление платежей за блюда;</p> <p>8. Упаковка готовых блюд на вынос по заданию повара;</p> <p>9. Уборка рабочих мест.</p> <p>1. Организация рабочего места по приготовлению соусов;</p> <p>2. Подбор оборудования, инвентаря для приготовления соусов;</p> <p>3. Подготовка пряностей , приправ и других продуктов для приготовления соусов;</p> <p>4. Приготовление соусов массового спроса;</p> <p>5. Выполнение операций (измельчения, процеживания, протираания) для приготовления соусов;</p> <p>6. Уборка рабочих мест.</p> <p>1. Организация рабочего места по приготовлению блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря не сложного приготовления по заданию повара;</p> <p>2. Подбор оборудования, инвентаря для приготовления блюд из рыбы;</p> <p>3. Подготовка пряностей , приправ и других продуктов для приготовления блюд;</p> <p>4. Приготовление блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря;</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 блюд из мяса и мясных продуктов, домашней птицы и дичи не сложного приготовления;</p> <p>Подбор оборудования, инвентаря для приготовления для приготовления блюд из мяса и птицы;</p> <p>3. Подготовка пряностей , приправ и других продуктов для приготовления блюд;</p> <p>4. Приготовление блюд из мяса и мясных продуктов, домашней птицы и дичи;</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 блюд из яиц и творога не сложного приготовления;</p> <p>Подбор оборудования, инвентаря для приготовления блюд из яиц и творога;</p> <p>3. Подготовка пряностей , приправ и других продуктов для приготовления блюд;</p> <p>4. Приготовление блюда из яиц и творога</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 мучных блюд, выпечных изделий из теста с фаршами, пиццы по заданию повара; не сложного приготовления;</p> <p>Подбор оборудования, инвентаря для приготовления;</p> <p>3. Подготовка пряностей , приправ и других продуктов для приготовления блюд;</p> <p>4. Приготовление мучных блюд, выпечных изделий из теста с фаршами, пиццы по заданию повара;</p> <p>5. Порционирование и отпуск блюд;</p> <p>6. Оформление платежей за блюда;</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>	<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 напитков не сложного приготовления;</p> <p>Подбор оборудования, инвентаря для приготовления горячих напитков;</p> <p>3. Подготовка продуктов для приготовления напитков;</p> <p>4. Приготовление горячих 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> <p>1. Организация рабочего места по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов не сложного приготовления;</p> <p>Подбор оборудования, инвентаря для приготовления десертов;</p> <p>3. Подготовка пряностей и других продуктов для приготовления десертов;</p> <p>4. Приготовление холодных и горячих сладких блюд, десертов;</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, холодных закусок не сложного приготовления;</p> <p>Подбор оборудования, инвентаря для приготовления закусок;</p> <p>3. Подготовка пряностей и других продуктов для приготовления холодных закусок;</p> <p>4. Приготовление салатов, холодных и горячих закусок из рыбы и мяса;</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>
--	--

8. Уборка рабочих мест. Руководитель практики от МпК \_\_\_\_\_

(И.О. Фамилия)

« \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Руководитель практики от организации<sup>26</sup> \_\_\_\_\_

(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 УЧЕБНОЙ 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 организации<sup>27</sup> \_\_\_\_\_  
(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 УЧЕБНОЙ 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 (-шейся) \_\_\_\_\_  
(ФИО)

Группы \_\_\_\_\_  
(индекс группы)

Руководитель практики от МпК \_\_\_\_\_  
(ФИО)

Руководитель практики от организации<sup>28</sup> \_\_\_\_\_  
(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 УЧЕБНОЙ 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 организации<sup>29</sup> \_\_\_\_\_  
(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 УЧЕБНОЙ 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 организации<sup>30</sup> \_\_\_\_\_  
(ФИО)

Б

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 УЧЕБНОЙ 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 организации<sup>31</sup> \_\_\_\_\_  
(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 УЧЕБНОЙ ПРАКТИКЕ**

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

**ПМ.07 Выполнение работ по профессии рабочего Повар/Кондитер**

Обучающегося (-шейся) \_\_\_\_\_  
(ФИО)

Группы \_\_\_\_\_  
(индекс группы)

Руководитель практики от МпК \_\_\_\_\_  
(ФИО)

Руководитель практики от организации<sup>32</sup> \_\_\_\_\_  
(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

**Отчет  
по учебной 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, 2020

**ВНУТРЕННЯЯ ОПИСЬ**  
**документов, находящихся в отчете**

Обучающегося (-щейся) гр. \_\_\_\_\_  
*(И.О. Фамилия)*

<b>№ п/п</b>	<b>Наименование документа</b>	<b>Стр</b>
10.	Задание на практику	
11.	Аттестационный лист	
12.	Отчет о выполнении заданий по практике	
13.	Приложение №	
14.	Приложение №	
15.	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 учебную 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

1.1ПК 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.

1.2

<b>Практический опыт, умения</b>	<b>Виды работ, выполняемых в период практики в рамках формируемых компетенций</b>
----------------------------------	---

<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>Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожарной безопасности, охраны труда.</p> <p>Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.</p> <p>Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента.</p> <p>Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.</p> <p>Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом.</p> <p>Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда), стандартами чистоты.</p>
<p>ПО2 разработке ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p>	<p>Разработка 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>Разработка, адаптация 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>Выбор, применение, комбинирование методов приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.</p> <p>Приготовление, оформление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</p> <p>Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p>
<p>ПО5 контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции;</p>	<p>Оценка качества горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос.</p> <p>Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе</p>

	<p>горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).</p> <p>Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытьё вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты.</p>
ПОб упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности;	<p>Хранение с учетом температуры подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче.</p> <p>Охлаждение и замораживание готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</p> <p>Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования.</p>
ПО7 контроле хранения и расхода продуктов	Расчет стоимости горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.

Место практики \_\_\_\_\_

#### Задание на практику

№ п/п	Содержание работ на практике	Примерные сроки выполнения
1.	<p><b>Организация и техническое оснащение рабочего места. Охрана труда. Приготовление бульонов.</b></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><b>Приготовление супов сложного ассортимента, в том числе региональных.</b></p> <p>Технология приготовления заправочных супов (щей, борщей).</p>	6



	<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>	
3.	<p><b>Приготовление супов сложного ассортимента, в том числе региональных.</b></p> <p>Технология приготовления рассольников. 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> <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><b>Раздел 3. Приготовление горячих соусов сложного ассортимента и полуфабрикатов к ним.</b></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><b>Раздел 4. Приготовление и творческое оформление блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента.</b></p> <p>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.</p>	6
6.	<p><b>Раздел 5. Приготовление и творческое оформление блюд, кулинарных изделий и закусок из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента.</b></p> <p>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.</p>	6
7.	<p><b>Приготовление горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента.</b></p> <p>Технология приготовления отварных, припущенных блюд из рыбы и блюд из нерыбного водного сырья. Требования к качеству, условия и сроки реализации.</p>	6
8.	<p><b>Приготовление горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента.</b></p> <p>Технология приготовления жареных блюд, запеченных и тушеных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья. Требования к качеству, условия и сроки реализации.</p>	6
9.	<p><b>Приготовление горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента.</b></p> <p>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.</p>	6
10.	<p><b>Приготовление горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента.</b></p> <p>Технология приготовления и оформление жареных и запеченных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика. Запеченных мясных блюд. Требования к качеству, условия и сроки реализации.</p>	6
11.	<p><b>Приготовление горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента.</b></p> <p>Технология приготовления и оформление жареных блюд из мясной и куриной котлетной массы. Требования к качеству, условия и сроки реализации.</p>	6
12.	<p>Разработка ассортимента сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд и гарниров из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы, составление актов проработки.</p>	6
		<b>72</b>

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 учебную 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:**

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.

1.2

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	Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.

<p>безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента.</p> <p>Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.</p> <p>Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом.</p> <p>Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.</p> <p>Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты.</p>
<p>ПО2 разработки ассортимента холодной кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p>	<p>Разработка 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>Оценка качества холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос.</p>
<p>ПО4 разработки, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;</p>	<p>Разработка, адаптация рецептур 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>Выбор, применение, комбинирование методов приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.</p> <p>Приготовление, оформление холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</p> <p>Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).</p> <p>Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты:</p> <p>мытьё вручную и в посудомоечной машине, чистка и складывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами</p>

	чистоты.
ПО6 упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности;	Хранение с учетом температуры подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче.
ПО7 упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности;	Охлаждение и замораживание готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования.
ПО8 контроля хранения и расхода продуктов.	Расчет стоимости холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.

Место практики \_\_\_\_\_

### Задание на практику

№ п/п	Содержание работ на практике	Примерные сроки выполнения
1.	<b>Организация и техническое оснащение рабочего места. Охрана труда.</b> 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.	<b>Приготовление холодных соусов, заправок сложного ассортимента.</b> Полуфабрикаты для соусов. Технология приготовления холодных соусов и заправок на основе готовых соусов промышленного производства.	6
3.	<b>Приготовление и творческое оформление салатов сложного ассортимента.</b> 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.	<b>Приготовление и творческое оформление канапе, холодных закусок сложного ассортимента.</b> 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.	<b>Приготовление и творческое оформление холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента.</b> 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.	<b>Приготовление и творческое оформление холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента.</b> 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»)  
 Многопрофильный колледж

**ЗАДАНИЕ**  
**на учебную 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 рецептов 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**

<b>Практический опыт, умения</b>	<b>Виды работ, выполняемых в период практики в рамках формируемых компетенций</b>
ПО1 разработки ассортимента холодных и горячих десертов, напитков	Разработка ассортимента холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

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;	Разработка, адаптация рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания.
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>Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.</p> <p>Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.</p> <p>Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом.</p> <p>Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода холодных и горячих десертов, напитков.</p> <p>Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.</p> <p>Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.</p> <p>Мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты</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>Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.</p> <p>Выбор, применение, комбинирование методов приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.</p> <p>Приготовление, оформление холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента сложного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</p> <p>Хранение с учетом температуры подачи холодных и горячих десертов, напитков на раздаче.</p> <p>Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).</p> <p>Расчет стоимости холодных и горячих десертов, напитков.</p> <p>Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных и горячих десертов, напитков, эффективное использование профессиональной терминологии. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты.</p>
ПО5 упаковки, хранения готовой продукции с	Охлаждение и замораживание готовых холодных десертов, напитков сложного ассортимента, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых



учетом требований к безопасности;	продуктов. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых холодных и горячих десертов, напитков на вынос и для транспортирования.
ПОБ контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции; контроля хранения и расхода продуктов.	Оценка качества холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос.

Место практики \_\_\_\_\_

### Задание на практику

№ п/п	Содержание работ на практике	Примерные сроки выполнения
1.	<b>Организация и техническое оснащение рабочего места. Охрана труда.</b> 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.	<b>Приготовление холодных десертов сложного ассортимента.</b> 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.	<b>Приготовление горячих десертов сложного ассортимента.</b> 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.	<b>Приготовление холодных напитков сложного ассортимента.</b> 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.	<b>Приготовление горячих напитков сложного ассортимента.</b> 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	<b>Приготовление железированных сладких блюд.</b> 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 учебную 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.

1.2

Практический опыт, умения	Виды работ, выполняемых в период практики в рамках формируемых компетенций
ПО1 разработки ассортимента хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;	Выбор и применение методов приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в зависимости от вида и кулинарных свойств используемого сырья, продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа

<p>ПО2разработки, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;</p>	<p>Расчет стоимости хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</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>.Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p> <p>Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.</p> <p>Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом.</p> <p>Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда</p>
<p>ПО4подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности кондитерского сырья, продуктов, отделочных полуфабрикатов;</p>	<p>Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил</p>
<p>ПО5приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных</p>	<p>Приготовление, оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых (фирменных) региональных, с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</p> <p>Творческое оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и подготовка к реализации с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).</p> <p>Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты.</p> <p>Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытьё вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты.</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;	Хранение хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом использования отделочных полуфабрикатов. Охлаждение и замораживание некоторых готовых полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. Хранение хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования
ПО9контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции; контроля хранения и расхода продуктов.	Оценка качества готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий перед отпуском, упаковкой на вынос.

Место практики \_\_\_\_\_

### Задание на практику

№ п/п	Содержание работ на практике	Примерные сроки выполнения
1.	<b>Раздел 1. Организация и техническое оснащение рабочего места. Охрана труда.</b> 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.	<b>Раздел 2. Приготовление отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</b> Технология приготовления отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Требования к качеству, условия и сроки реализации.	12
3.	<b>Раздел 3. Приготовление хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента.</b> 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.	12
4.	<b>Раздел 4. Приготовление мучных кондитерских изделий сложного ассортимента.</b> 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.	12
5.	<b>Раздел 5. Приготовление пирожных и тортов сложного ассортимента.</b> 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.	30
		<b>72</b>

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

**АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ ПО ПРАКТИКЕ**

(И.О. Фамилия)

обучающийся (аяся) на \_\_\_\_\_ курсе специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело успешно прошел (ла) учебную 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>Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.</p> <p>Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.</p> <p>Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента.</p> <p>Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.</p> <p>Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом.</p> <p>Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты.</p>	
<p>ПО2 разработке ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p>	<p>Разработка 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>Разработка, адаптация 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>Выбор, применение, комбинирование методов приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.</p> <p>Приготовление, оформление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</p> <p>Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p>	

<p>ПО5 контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции;</p>	<p>Оценка качества горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос.</p> <p>Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).</p> <p>Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты.</p>	
<p>ПО6 упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности;</p>	<p>Хранение с учетом температуры подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче.</p> <p>Охлаждение и замораживание готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</p> <p>Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования.</p>	
<p>ПО7 контроле хранения и расхода продуктов</p>	<p>Расчет стоимости горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.</p>	

Руководитель практики от МпК

\_\_\_\_\_

(И.О. Фамилия)

« \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_

20\_\_ г.

Руководитель практики от организации

\_\_\_\_\_

(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 ПРАКТИКЕ**

(И.О.Фамилия)

обучающийся (аяся) на \_\_\_\_\_ курсе специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело  
успешно прошел (ла) учебную 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 рецептур 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>Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.</p> <p>Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента.</p> <p>Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.</p> <p>Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом.</p> <p>Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожарной безопасности, охраны труда.</p> <p>Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда), стандартами чистоты.</p>	
<p>ПО2 разработки ассортимента холодной кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p>	<p>Разработка 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>Оценка качества холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос.</p>	
<p>ПО4 разработки, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;</p>	<p>Разработка, адаптация рецептур 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</p>	<p>Выбор, применение, комбинирование методов приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.</p> <p>Приготовление, оформление холодных блюд, кулинарных</p>	

<p>различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p>	<p>изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</p> <p>Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).</p> <p>Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты:</p> <p>мытьё вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты.</p>	
<p>ПО6 упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности;</p>	<p>Хранение с учетом температуры подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче.</p>	
<p>ПО7 упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности;</p>	<p>Охлаждение и замораживание готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</p> <p>Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования.</p>	
<p>ПО8 контроля хранения и расхода продуктов.</p>	<p>Расчет стоимости холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.</p>	

Руководитель практики от МпК

\_\_\_\_\_ (И.О. Фамилия)

« \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_

20\_\_ г.

Руководитель практики от организации

\_\_\_\_\_ (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 ПРАКТИКЕ**

(И.О.Фамилия)

обучающийся (аяся) на \_\_\_\_\_ курсе специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело успешно прошел (ла) учебную 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
ПО1 разработки ассортимента	Разработка ассортимента холодных и горячих десертов, напитков	

<p>холодных и горячих десертов, напитков с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p>	<p>сложного ассортимента 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>Разработка, адаптация рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания.</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>Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.          Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.          Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом.          Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода холодных и горячих десертов, напитков.          Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожарной безопасности, охраны труда.          Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты:          Мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты</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,</p>	<p>Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.          Выбор, применение, комбинирование методов приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.          Приготовление, оформление холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента сложного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.          Хранение с учетом температуры подачи холодных и горячих десертов, напитков на раздаче.          Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций,</p>	

региональных;	<p>рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).</p> <p>Расчет стоимости холодных и горячих десертов, напитков.</p> <p>Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных и горячих десертов, напитков, эффективное использование профессиональной терминологии. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожарбезопасности, охраны труда), стандартами чистоты.</p>	
ПО5упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности;	<p>Охлаждение и замораживание готовых холодных десертов, напитков сложного ассортимента, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</p> <p>Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых холодных и горячих десертов, напитков на вынос и для транспортирования.</p>	
ПО6 контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции; контроля хранения и расхода продуктов.	<p>Оценка качества холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос.</p>	

Руководитель практики от МпК \_\_\_\_\_

(И.О. Фамилия)

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_

20 \_\_\_\_ г.

Руководитель практики от организации \_\_\_\_\_

(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 ПРАКТИКЕ**

(И.О.Фамилия)

обучающийся (аяся) на \_\_\_ курсе специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело  
 успешно прошел (ла) учебную 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
ПО 1 разработки ассортимента хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с	Выбор и применение методов приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в зависимости от вида и кулинарных свойств	

<p>учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p>	<p>используемого сырья, продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа</p>	
<p>ПО2разработки, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;</p>	<p>Расчет стоимости хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</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>.Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p> <p>Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.</p> <p>Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом.</p> <p>Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожарной безопасности, охраны труда</p>	
<p>ПО4подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности кондитерского сырья, продуктов, отделочных полуфабрикатов;</p>	<p>Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил</p>	
<p>ПО5приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных</p>	<p>Приготовление, оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых (фирменных) региональных, с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</p> <p>Творческое оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и подготовка к реализации с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).</p> <p>Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда), стандартами чистоты.</p>	



	<p>Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытьё вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты.</p>	
<p>ПОупаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности; ПО7приготовления, хранения фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов; ПО8подготовки к использованию и хранения отделочных полуфабрикатов промышленного производства;</p>	<p>Хранение хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом использования отделочных полуфабрикатов.  Охлаждение и замораживание некоторых готовых полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.  Хранение хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования</p>	
<p>ПО9контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции; контроля хранения и расхода продуктов.</p>	<p>Оценка качества готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий перед отпуском, упаковкой на вынос.</p>	

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
	<b>5.ПРАВИЛА ОФОРМЛЕНИЯ ОТЧЕТА ПО ПРАКТИКЕ</b>	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	
	<b>ПРИЛОЖЕНИЯ</b>	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	