

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**

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

**Форма обучения  
очная**

## ОДОБРЕНО

Предметно-цикловой комиссией  
«Экономика и сфера обслуживания»  
Председатель Н.Н.Колесникова  
Протокол № 5 от «31» января 2024

Методической комиссией МпК  
Протокол № 3 от «21» февраля 2024

### **Разработчик:**

преподаватель отделения № 3 «Строительства, экономики и сферы обслуживания»  
Многопрофильного колледжа ФГБОУ ВО «МГТУ им. Г.И. Носова» О.Ю.Медведева

Оценочные материалы и методические указания по учебной практике для обучающихся очной формы обучения по специальности составлены в соответствии с требованиями ФГОС по специальности среднего профессионального образования 38.02.01 Экономика и бухгалтерский учет (по отраслям), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от «05» февраля 2018 г. № 69; рабочей программы учебной практики.

Оценочные материалы и методические указания определяют цели и задачи, порядок организации учебной практики и включают рекомендации по содержанию отчета по практике и требований, предъявляемых к отчету.

## СОДЕРЖАНИЕ

1 ВВЕДЕНИЕ	4
1 ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	5
2 СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	13
3 ОРГАНИЗАЦИЯ И РУКОВОДСТВО УЧЕБНОЙ ПРАКТИКОЙ	29
4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ПРАКТИКИ	35
5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ ОТЧЕТА ПО ПРАКТИКЕ	48
6 СОДЕРЖАНИЕ ОТЧЕТА О ВЫПОЛНЕНИИ ЗАДАНИЙ ПО ПРАКТИКЕ	48
ПРИЛОЖЕНИЕ 1	54
ПРИЛОЖЕНИЕ 2	50
ПРИЛОЖЕНИЕ 3	56
ПРИЛОЖЕНИЕ 4	100
ПРИЛОЖЕНИЕ 5	131

## 1 ВВЕДЕНИЕ

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

Учебная практика направлена на приобретение практических профессиональных умений, первоначального практического опыта и реализуется в рамках профессиональных модулей по основным видам деятельности для последующего освоения общих (ОК) и профессиональных (ПК) компетенций по избранной специальности. Содержание практики определяет рабочая программа учебной практики.

Учебная практика также направлена на освоение профессии рабочего Повар/Кондитер, в соответствии с ФГОС СПО по специальности.

Практическая подготовка при реализации учебной практики может быть проведена в структурных подразделениях МГТУ им. Г.И. Носова, включая мастерские, лаборатории и учебно-производственные комплексы университета.

Допускается прохождение учебной практики в профильных организациях на основе договора о сотрудничестве.

По результатам практики представляется отчет, утвержденный организацией, в которой проходила практика. Структура и оформление отчета устанавливается в соответствии с требованиями настоящих указаний.

Прохождение учебной практики является обязательным условием обучения.

Обучающиеся, 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 руководителями практики от организации и колледжа, отчета по практике в соответствии с заданием на практику.

Обучающиеся, совмещающие обучение с трудовой деятельностью, вправе проходить учебную практику в организации по месту работы в случаях, если осуществляемая ими профессиональная деятельность соответствует целям практики.

## 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 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента</b>		
ПК 1.1	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами	ПО1 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;
ПК 1.2 ПК 1.3	Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	ПО4 подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности, обработки различными методами, экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента; ПО5 упаковки, хранения готовой продукции и обработанного сырья с учетом требований к безопасности; ПО6 контроля качества и безопасности обработанного сырья и полуфабрикатов; ПО7 контроля хранения и расхода продуктов.
ПК 1.4	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ПО2 разработки ассортимента полуфабрикатов; ПО3 разработки, адаптации рецептур полуфабрикатов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода полуфабрикатов;
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	
ОК 02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности.	
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях.	
ОК 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде.	
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста.	
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения.	

ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	
ОК 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.	
<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 проведения 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	ПО4 подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; ПО5 контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции; ПО6 упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности; ПО7 контроля хранения и расхода продуктов.
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	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;	

ОК 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;	
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения;	
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата в соответствии с принципами бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	
ОК08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	
ОК 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.	
<b>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</b>		
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 проведения 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	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 3.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ПО7 контроля хранения и расхода продуктов.
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	ПО6 упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности;
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	ПО3 контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции.
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 рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных 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; ПО4 разработки, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;

ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	
ОК 02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;	
ОК 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;	
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения;	
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, 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	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.	
<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>		
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	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 4.2	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ПО4подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов,
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	приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи холодных и горячих десертов, напитков
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	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	ПО6контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции; контроля хранения и расхода продуктов.
		ПО1разработки ассортимента холодных и горячих десертов, напитков с учетом потребностей



	потребителей, видов и форм обслуживания	различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ПО2разработки, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	
ОК 02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;	
ОК 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;	
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения;	
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	
ОК08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	
ОК 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.	
<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>		
ПК 5.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	ПО3организации и проведения подготовки рабочих мест кондитера, пекаря, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;
К 5.2.	Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	ПО4подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности кондитерского сырья, продуктов, отделочных полуфабрикатов;
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	ПО5приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
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	сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;
ПК 5.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного	ПО6упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к

	ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	безопасности; ПО7приготовления, хранения фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов; ПО8подготовки к использованию и хранения отделочных полуфабрикатов промышленного производства; ПО9контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции; контроля хранения и расхода продуктов.
ПК 5.6.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей	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;
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	
ОК 02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;	
ОК 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;	
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения;	
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	
ОК08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	
ОК 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.	
<b>ВД.07 Освоение профессий рабочих, должностей служащих</b>		
ПК 7.1	Выполнение инструкции и задания повара по организации рабочего места	ПО1 Подготовки к работе основного производства организации питания и своего рабочего места в соответствии и инструкциями и регламентами организации питания; ПО2 Упаковки и складирования по заданию повара пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшихся после их приготовления, с учетом

		<p>требований к безопасности и условиям хранения;</p> <p>ПО3 Подготовки по заданию повара праностей, приправ, зерновых и молочных продуктов, плодов, муки, яиц, жиров, сахара и других продуктов для приготовления блюд, напитков кулинарных изделий;</p> <p>ПО1 Подготовки к работе основного производства организации питания и своего рабочего места в соответствии и инструкциями и регламентами организации питания;</p> <p>ПО2 Уборки рабочих мест сотрудников основного производства организации питания по заданию повара;</p> <p>ПО3 Проверки технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов основного производства организации питания по заданию повара;</p>
ПК 7.2	Выполнять задания повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий	<p>ПО4 Приготовление горячих блюд по заданию повара;</p> <p>ПО5 Приготовление горячих напитков по заданию повара;</p> <p>ПО6 Приготовление холодных и горячих сладких блюд, десертов по заданию повара;</p> <p>ПО7 Приготовление и оформление салатов, основных холодных закусок, холодных рыбных и мясных блюд по заданию повара;</p> <p>ПО8 Приготовление холодных и горячих соусов, отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов по заданию повара;</p> <p>ПО9 Порционирование (комплектация), раздача блюд, напитков и кулинарных изделий по заданию повара;</p> <p>ПО10 Прием и оформление платежей за блюда, напитки и кулинарных изделий по заданию повара;</p> <p>ПО11 Упаковка готовых блюд, напитков и кулинарных изделий на вынос по заданию повара.</p> <p>ПО12 контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции;</p>
ПК 7.3	Выполнение инструкций и заданий кондитера по организации рабочего места	<p>ПО1 подготовки к работе кондитерского цеха и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания</p> <p>ПО2 уборки рабочих мест сотрудников кондитерского цеха по заданию кондитера</p>
ПК 7.4	Выполнение заданий кондитера по изготовлению, презентации и продаже теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции	<p>ПО3 упаковки готовой продукции и складирования пищевых продуктов, используемых в приготовлении кондитерской и шоколадной продукции или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения по заданию кондитера</p> <p>ПО 4 подготовки теста, начинки и полуфабрикатов для кондитерской и шоколадной продукции по заданию кондитера</p> <p>ПО 5 изготовления презентации кондитерской и шоколадной продукции по заданию и под руководством кондитера</p> <p>ПО 6 приема и оформления платежей за кондитерскую и шоколадную продукцию по заданию кондитера</p> <p>ПО 7 упаковки готовой кондитерской и шоколадной продукции на вынос по заданию кондитера.</p>
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности,	

	применительно к различным контекстам	
ОК 02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;	
ОК 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;	
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения;	
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	
ОК08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности;	
ОК 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.	

В рамках освоения вида деятельности «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих», обучающимися осваивается профессия рабочего – 16675Повар, 12901 Кондитер.

## 2 СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

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

### 2.1 Объем и структура учебной практики по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Вид практики		Кол-во часов/недель	Курс	Место проведения практики	Вид аттестации и контроля
ПМ 01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	УП 01.01 (учебная)	72/2	2	<i>MnK</i>	<i>зачет</i>
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	УП 02.01 (учебная)	72/2 36/1	3 4	<i>MnK</i>	<i>зачет</i>
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	<i>MnK</i>	<i>зачет</i>
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)	72/2	4	<i>MnK</i>	<i>зачет</i>
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)	36/1	3	<i>MnK</i>	<i>зачет</i>
ПМ 07 Освоение профессий рабочих, должностей служащих	УП 07.01 (учебная)	144/4	2	<i>MnK</i>	<i>зачет</i>
<b>Итого</b>		468/13 (в соответствии с УП)			

### 2.2 Содержание рабочей программы учебной практики

Код ПК/ОК	Практический опыт	Виды работ	Семестр	Кол-во часов
<b>ВД.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента</b>				
ПК 1.1 ОК 01-07, ОК09	ПО1 организации и проведения подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в	Организация рабочих мест, уборка рабочих мест в процессе приготовления с учетом инструкций и регламентов, стандартов чистоты.	3	6

	соответствии с инструкциями и регламентами;			
ПК 1.2 ПК 1.3 ОК 01-07, ОК09	ПО4 подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности, обработки различными методами, экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента; ПО5 упаковки, хранения готовой продукции и обработанного сырья с учетом требований к безопасности; ПО6 контроля качества и безопасности обработанного сырья и полуфабрикатов; ПО7 контроля хранения и расхода продуктов.	Оформление заявок на сырье, продукты, материалы, проверка по накладной соответствия заявке.  Обработка различными способами разных видов овощей, грибов, рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, птицы, дичи в соответствии с заказом.  Формовка, приготовление различными методами отдельных компонентов и полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента, в том числе из редкого и экзотического сырья.  Организация хранения обработанного сырья, полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований по безопасности обработанного сырья и готовой продукции. Подготовка к хранению (вакуумирование, охлаждение, замораживание), порционирование (комплектование), упаковка для отпуска на вынос, транспортирования.  Оценка наличия, выбор, оценка органолептическим способом качества и соответствия сырья, основных продуктов и дополнительных ингредиентов технологическим требованиям.  Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования и т.д.).  Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске на вынос.	3	54
ПК 1.4 ОК 01-07, ОК09	ПО2 разработки ассортимента полуфабрикатов; ПО3 разработки, адаптации рецептур полуфабрикатов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода полуфабрикатов;	Разработка ассортимента полуфабрикатов 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.	3	12
<b>ИТОГО</b>				<b>72</b>
<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 2.1-2.7 ОК 01-09	ПО1 организации и проведения подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов,	Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда; Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытьё вручную и в посудомоечной машине, чистка и	5	6

	весомизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;	раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты.		
ПК 2.1-2.7 ОК 01-09	ПО4 подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; ПО5 контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции; ПО6 упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности; ПО7 контроля хранения и расхода продуктов.	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 горячих блюд, кулинарных изделий, закусок 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 горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; Выбор, применение, комбинирование методов приготовления горячих блюд сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.	5	6
ПК 2.2 ОК 01-09		Приготовление, оформление супов сложного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции; Оценка качества супов сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос; Хранение с учетом температуры подачи супов сложного ассортимента на раздаче; Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление супов сложного ассортимента сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных супов сложного ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения; Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых супов сложного ассортимента, на вынос и для транспортирования;	5	30
ПК 2.3 ОК 01-09		Приготовление, оформление соусов сложного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции; Оценка качества соусов сложного ассортимента перед	5	6

		<p>отпуском, упаковкой на вынос;  Хранение с учетом температуры подачи соусов сложного ассортимента на раздаче;  Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление соусов сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;  Охлаждение и замораживание готовых соусов сложного ассортимента с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;  Хранение свежеприготовленных, охлажденных соусов сложного ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения;  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>ПК 2.4  ОК 01-09</p>		<p>Приготовление, оформление горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции;  Оценка качества горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос.  Хранение с учетом температуры подачи горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента на раздаче;  Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.  Охлаждение и замораживание горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.  Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.  Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента на вынос и для транспортирования.  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</p>	<p>5</p>	<p>12</p>



<p>ПК 2.5 ОК 01-09</p>		<p>чистоты.</p> <p>Приготовление, оформление горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</p> <p>Оценка качества горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос.</p> <p>Хранение с учетом температуры подачи горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента на раздаче.</p> <p>Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки 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 из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</p> <p>Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента на вынос и для транспортирования.</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>5</p>	<p>12</p>
<p>ПК 2.6 ОК 01-09</p>		<p>Приготовление, оформление горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</p> <p>Оценка качества горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос.</p> <p>Хранение с учетом температуры подачи горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента на раздаче.</p> <p>Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья 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 из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p>	<p>8</p>	<p>12</p>

		<p>Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента на вынос и для транспортирования. 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>		
ПК 2.7 ОК 01-09		<p>Выбор, применение, комбинирование методов приготовления горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм</p> <p>Оценка качества горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика 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 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. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования.</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: мытьё вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты.</p>	8	18
ПК 2.8 ОК 01-09	ПО2 разработки ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий	<p>Разработка ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>Разработка, адаптация рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода</p>	8	6

	<p>потребителей, видов и форм обслуживания;          ПО3 разработки, адаптации рецептов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;</p>	<p>продукции, вида и формы обслуживания.          Расчет стоимости горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.          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>		
<b>ИТОГО</b>				<b>108</b>
<b>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</b>				
<p>ПК 3.1.          ОК 01-09</p>	<p>ПО 1 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          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,</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.          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 блюд, кулинарных изделий, закусок 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 блюд, кулинарных изделий, закусок.</p>	5	2
<p>ПК 3.2.          ОК 01-09</p>	<p>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 контроля хранения и расхода продуктов.</p>	<p>Выбор, применение, комбинирование методов приготовления холодных соусов, заправок сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.          Приготовление, оформление холодных соусов, заправок сложного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.          Оценка качества холодных соусов, заправок сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой</p>	5	4

		<p>на вынос.  Хранение с учетом температуры подачи холодных соусов, заправок сложного ассортимента на раздаче.  Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление холодных соусов, заправок сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.  Охлаждение и замораживание готовых холодных соусов, заправок сложного ассортимента с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.  Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных холодных соусов, заправок сложного ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.  Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых холодных соусов, заправок сложного ассортимента на вынос и для транспортирования.  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>		
ПК 3.3. ОК 01-09		<p>Выбор, применение, комбинирование методов приготовления салатов сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.  Приготовление, оформление салатов сложного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.  Оценка качества салатов сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос.  Хранение с учетом температуры подачи салатов сложного ассортимента на раздаче.  Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление салатов сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.  Охлаждение и замораживание готовых салатов сложного ассортимента с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.  Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных салатов сложного ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.  Выбор контейнеров, упаковочных материалов,</p>	5	6

		<p>порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых салатов сложного ассортимента на вынос и для транспортирования.</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>		
ПК 3.4. ОК 01-09		<p>Выбор, применение, комбинирование методов приготовления реализации канапе, холодных 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 реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</p> <p>Оценка качества реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос.</p> <p>Хранение с учетом температуры подачи реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента на раздаче.</p> <p>Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление реализации канапе, холодных 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 реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</p> <p>Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента на вынос и для транспортирования.</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>	5	6
ПК 3.5. ОК 01-09		<p>Выбор, применение, комбинирование методов приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента</p>	5	6

		<p>с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.</p> <p>Приготовление, оформление холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</p> <p>Оценка качества холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос.</p> <p>Хранение с учетом температуры подачи холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента на раздаче.</p> <p>Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья 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 из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</p> <p>Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента на вынос и для транспортирования.</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>		
ПК 3.6. ОК 01-09		<p>Выбор, применение, комбинирование методов приготовления холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика 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 из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой</p>	5	6

		<p>продукции.</p> <p>Оценка качества холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос.</p> <p>Хранение с учетом температуры подачи холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента на раздаче.</p> <p>Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>Охлаждение и замораживание холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</p> <p>Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента на вынос и для транспортирования.</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>		
ПК 3.7. ОК 01-09		<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>	5	6
<b>ИТОГО</b>				<b>36</b>
<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>				

ПК 4.1-4.5 ОК 01-09	<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>ПО2 разработки, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;</p> <p>ПО4 подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>ПО5 упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности;</p> <p>ПО6 контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции; контроля хранения и расхода продуктов.</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>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> <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>Оценка качества холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос.</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>	7	12
		<p>Приготовление, оформление холодных десертов 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 десертов сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>Хранение с учетом температуры подачи холодных десертов на раздаче.</p>	7	12



		<p>Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных десертов, 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 контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых холодных десертов, на вынос и для транспортирования (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).</p> <p>Охлаждение и замораживание готовых холодных десертов сложного ассортимента, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).</p> <p>Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных холодных десертов сложного ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).</p>		
		<p>Приготовление, оформление горячих десертов с 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 десертов сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>Хранение с учетом температуры подачи горячих десертов на раздаче.</p> <p>Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе горячих десертов, 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 контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых горячих десертов на вынос и для транспортирования (при прохождении учебной практики в условиях организации питания)..</p> <p>Охлаждение и замораживание готовых горячих десертов, сложного ассортимента, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов (при прохождении учебной практики в условиях организации питания)..</p> <p>Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных горячих десертов сложного ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения (при прохождении учебной практики в условиях организации</p>	7	24

		питания).		
		<p>Приготовление, оформление холодных напитков 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 напитков сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>Хранение с учетом температуры подачи холодных напитков на раздаче.</p> <p>Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных 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 контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых холодных напитков на вынос и для транспортирования (при прохождении учебной практики в условиях организации питания)..</p> <p>Охлаждение и замораживание готовых холодных напитков сложного ассортимента, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов (при прохождении учебной практики в условиях организации питания)..</p> <p>Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных холодных напитков сложного ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения (при прохождении учебной практики в условиях организации питания)..</p>	7	6
		<p>Приготовление, оформление горячих напитков 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 напитков сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>Хранение с учетом температуры подачи горячих напитков на раздаче.</p> <p>Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе горячих 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>	7	6

		Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых горячих напитков на вынос и для транспортирования (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных горячих напитков сложного ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения (при прохождении учебной практики в условиях организации питания)..		
ПК 4.6. ОК 01-09	ПО1разработки ассортимента холодных и горячих десертов, напитков с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;	Разработка ассортимента холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. Разработка, адаптация рецептов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания. Расчет стоимости холодных и горячих десертов, напитков. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.	7	12
				72
<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>				
ПК 5.1 -5.5 ОК 01-09	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	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: мытьё вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты 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 хлебобулочных, мучных кондитерских изделий Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с	5	30

	<p>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>основным продуктом.</p> <p>Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью.</p> <p>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>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 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>		
ПК 5.6. ОК 01-09	<p>ПО1разработки ассортимента хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>ПО2разработки, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания</p>	<p>Разработка ассортимента хлебобулочных, мучных кондитерских изделий 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>	5	6
<b>ИТОГО</b>				<b>36</b>
<b>ВД.07 Освоение профессий рабочих, должностей служащих</b>				
ПК 7.1. ПК 7.2. ОК 01-09	<p>ПО1 Подготовка к работе основного производства организации питания и своего</p>	<p>1. Организация рабочего места по приготовлению бульонов и отваров;</p> <p>2. Подбор оборудования, инвентаря для</p>	4	6

	рабочего места в соответствии и инструкциями и регламентами организации питания; ПО2 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;	приготовления бульонов и отваров; 3. Подготовка пряностей , приправ, и других продуктов для приготовления бульонов и отваров; 4. Приготовление бульонов и отваров по заданию повара; 5. Выполнение операций процеживания; 6. Уборка рабочих мест.		
	ПО3 Подготовки по заданию повара пряностей, приправ, зерновых и молочных продуктов, плодов, муки, яиц, жиров, сахара и других продуктов для приготовления блюд, напитков кулинарных изделий;	1. Организация рабочего места по приготовлению супов массового спроса; 2. Подбор оборудования, инвентаря для приготовления Супов массового спроса; 3. Подготовка пряностей , приправ, и других продуктов для приготовления супов; 4. Приготовление супов, бульонов и отваров по заданию повара; 5. Выполнение операций процеживания; 6. Порционирование и отпуск супов массового спроса; 7. Оформление платежей за блюда (при прохождении учебной практики в условиях организации питания); 8. Упаковка готовых блюд на вынос по заданию повара (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).;	4	12
	ПО4Приготовление горячих блюд по заданию повара; ПО5Приготовление горячих напитков по заданию повара; ПО6Приготовление холодных и горячих сладких блюд, десертов по заданию повара;	1. Организация рабочего места по приготовлению основных соусов; 2. Подбор оборудования, инвентаря для приготовления соусов; 3. Подготовка пряностей, приправ и других продуктов для приготовления соусов; 4. Приготовление соусов массового спроса; 5. Выполнение операций (измельчения, процеживания, протирания) для приготовления соусов; 6. Порционирование и отпуск соусов; 7. Оформление платежей (при прохождении учебной практики в условиях организации питания); 8. Упаковка готовых блюд на вынос по заданию повара (при прохождении учебной практики в условиях организации питания); 9. Уборка рабочих мест.	4	6
	ПО7Приготовление и оформление салатов, основных холодных закусок, холодных рыбных и мясных блюд по заданию повара; ПО8Приготовление холодных и горячих соусов, отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов по заданию повара; ПО9Порционирование (комплектация), раздача блюд, напитков и кулинарных изделий по заданию повара; ПО10Прием и оформление платежей за блюда, напитки и кулинарных изделий по заданию повара; ПО11Упаковка готовых блюд, напитков и кулинарных изделийна выноспо заданию повара. ПО12 контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции;	1. Организация рабочего места по приготовлению блюд и гарниров из круп и макаронных изделий; 2. Подбор оборудования, инвентаря для приготовления блюд и гарниров из круп и макаронных изделий; 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; 4. Приготовление блюд и гарниров из круп и макаронных изделий не сложного приготовления по заданию повара; 5. Порционирование и отпуск; 6. Оформление платежей за блюда (при прохождении учебной практики в условиях организации питания); 7. Упаковка готовых блюд на вынос по заданию повара (при прохождении учебной практики в условиях организации питания); 8. Уборка рабочих мест.	4	6

		<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 (при прохождении учебной практики в условиях организации питания);</p> <p>7. Упаковка готовых блюд на вынос по заданию повара (при прохождении учебной практики в условиях организации питания);</p> <p>8. Уборка рабочих мест.</p>	4	6
		<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 (при прохождении учебной практики в условиях организации питания);</p> <p>7. Упаковка готовых блюд на вынос по заданию повара (при прохождении учебной практики в условиях организации питания);</p> <p>8. Уборка рабочих мест.</p>	4	6
		<p>1. Организация рабочего места по приготовлению блюд из мяса и мясных продуктов, 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 (при прохождении учебной практики в условиях организации питания);</p> <p>7. Упаковка готовых блюд на вынос по заданию повара (при прохождении учебной практики в условиях организации питания);</p> <p>8. Уборка рабочих мест.</p>	4	6
		<p>1. Организация рабочего места по приготовлению блюд из 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 (при прохождении учебной практики в условиях организации питания);</p> <p>7. Упаковка готовых блюд на вынос по заданию</p>	4	6

		повара (при прохождении учебной практики в условиях организации питания); 8. Уборка рабочих мест.		
		1. Организация рабочего места по приготовлению блюд из яиц и творога не сложного приготовления; Подбор оборудования, инвентаря для приготовления блюд из яиц и творога; 3. Подготовка пряностей , приправ и других продуктов для приготовления блюд; 4. Приготовление блюда из яиц и творога 5. Порционирование и отпуск блюд; 6. Оформление платежей за блюда (при прохождении учебной практики в условиях организации питания); 7. Упаковка готовых блюд на вынос по заданию повара (при прохождении учебной практики в условиях организации питания); 8. Уборка рабочих мест.	4	6
		1. Организация рабочего места по приготовлению мучных блюд, выпечных изделий из теста с фаршами, пиццы по заданию повара; не сложного приготовления; Подбор оборудования, инвентаря для приготовления; 3. Подготовка пряностей , приправ и других продуктов для приготовления блюд; 4. Приготовление мучных блюд, выпечных изделий из теста с фаршами, пиццы по заданию повара; 5. Порционирование и отпуск блюд; 6. Оформление платежей за блюда (при прохождении учебной практики в условиях организации питания); 7. Упаковка готовых блюд на вынос по заданию повара (при прохождении учебной практики в условиях организации питания); 8. Уборка рабочих мест.	4	6
		1. Организация рабочего места по приготовлению <b>холодных блюд и закусок массового спроса</b> 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 (при прохождении учебной практики в условиях организации питания); 7. Упаковка готовых блюд на вынос по заданию повара (при прохождении учебной практики в условиях организации питания); 8. Уборка рабочих мест.	4	6
		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 (при прохождении учебной практики в условиях организации питания); 7. Упаковка готовых блюд на вынос по заданию повара (при прохождении учебной практики в условиях организации питания);	4	6

		8. Уборка рабочих мест.		
		1. Организация рабочего места по приготовлению холодных и горячих напитков не сложного приготовления; Подбор оборудования, инвентаря для приготовления напитков; 3. Подготовка пряностей и других продуктов для приготовления напитков; 4. Приготовление холодных и горячих напитков; 5. Порционирование и отпуск напитков; 6. Оформление платежей за напитки (при прохождении учебной практики в условиях организации питания); 7. Упаковка готовых блюд на вынос по заданию повара (при прохождении учебной практики в условиях организации питания); 8. Уборка рабочих мест.	4	6
		1. Организация рабочего места по приготовлению блюд диетического и лечебно-профилактического питания;; Подбор оборудования, инвентаря для приготовления горячих напитков; 3. Подготовка продуктов для приготовления напитков; 4. Приготовление горячих напитков; 5. Порционирование и отпуск блюд; 6. Оформление платежей за блюда (при прохождении учебной практики в условиях организации питания); 7. Упаковка готовых блюд на вынос по заданию повара (при прохождении учебной практики в условиях организации питания); 8. Уборка рабочих мест.	4	6
ПК 7.3. ПК 7.4. ОК 01-09	ПО1 подготовки к работе кондитерского цеха и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания ПО2 уборки рабочих мест сотрудников кондитерского цеха по заданию кондитера ПО3 упаковки готовой продукции и складирования пищевых продуктов, используемых в приготовлении кондитерской и шоколадной продукции или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения по заданию кондитера ПО 4 подготовки теста, начинки и полуфабрикатов для кондитерской и шоколадной продукции по заданию кондитера ПО 5 изготовления презентации кондитерской и шоколадной продукции по заданию и под руководством кондитера ПО 6 приема и оформления платежей за кондитерскую и шоколадную продукцию по	1. Организация рабочего места по приготовлению дрожжевого безопасного теста и изделий из него; 2. Подбор оборудования и инвентаря; 3. Подготовка продуктов для приготовления дрожжевого безопасного теста и изделий из него; 4. Приготовление дрожжевого безопасного теста и изделий из него; 5. Порционирование и отпуск; 6. Оформление платежей (при прохождении учебной практики в условиях организации питания); 7. Упаковка готовых изделий на вынос по заданию повара (при прохождении учебной практики в условиях организации питания); 8. Уборка рабочих мест.	4	6
		1. Организация рабочего места по приготовлению дрожжевого опарного теста и изделий из него; 2. Подбор оборудования и инвентаря; 3. Подготовка продуктов для приготовления дрожжевого опарного теста и изделий из него; 4. Приготовление дрожжевого опарного теста и изделий из него; 5. Порционирование и отпуск; 6. Оформление платежей (при прохождении учебной практики в условиях организации питания); 7. Упаковка готовых изделий на вынос по заданию повара (при прохождении учебной практики в условиях организации питания); 8. Уборка рабочих мест.	4	6
		1. Организация рабочего места по приготовлению изделий дрожжевого слоеного теста; 2. Подбор оборудования и инвентаря;	4	6



заданию кондитера ПО 7 упаковки готовой кондитерской и шоколадной продукции на вынос по заданию кондитера.	3. Подготовка продуктов для приготовления изделий из дрожжевого слоеного теста; 4. Приготовление изделий из дрожжевого слоеного теста; 5. Порционирование и отпуск; 6. Оформление платежей (при прохождении учебной практики в условиях организации питания); 7. Упаковка готовых изделий на вынос по заданию повара (при прохождении учебной практики в условиях организации питания); 8. Уборка рабочих мест.		
	1. Организация рабочего места по приготовлению изделий из дрожжевого слоеного теста; 2. Подбор оборудования и инвентаря; 3. Подготовка продуктов для приготовления изделий из дрожжевого слоеного теста; 4. Приготовление изделий из дрожжевого слоеного теста; 5. Порционирование и отпуск; 6. Оформление платежей (при прохождении учебной практики в условиях организации питания); 7. Упаковка готовых изделий на вынос по заданию повара (при прохождении учебной практики в условиях организации питания); 8. Уборка рабочих мест.	4	6
	1. Организация рабочего места по приготовлению изделий из бездрожжевого слоеного теста; 2. Подбор оборудования и инвентаря; 3. Подготовка продуктов для приготовления изделий из бездрожжевого слоеного теста; 4. Приготовление изделий из бездрожжевого слоеного теста; 5. Порционирование и отпуск; 6. Оформление платежей (при прохождении учебной практики в условиях организации питания); 7. Упаковка готовых изделий на вынос по заданию повара (при прохождении учебной практики в условиях организации питания); 8. Уборка рабочих мест.	4	6
	1. Организация рабочего места по приготовлению пряничного теста и изделий из него; 2. Подбор оборудования и инвентаря; 3. Подготовка продуктов для приготовления пряничного теста и изделий из него; 4. Приготовление пряничного теста и изделий из него; 5. Порционирование и отпуск; 6. Оформление платежей (при прохождении учебной практики в условиях организации питания); 7. Упаковка готовых изделий на вынос по заданию повара (при прохождении учебной практики в условиях организации питания); 8. Уборка рабочих мест.	4	6
	1. Организация рабочего места по приготовлению сдобного теста и изделий из него; 2. Подбор оборудования и инвентаря; 3. Подготовка продуктов для приготовления сдобного теста и изделий из него; 4. Приготовление сдобного теста и изделий из него; 5. Порционирование и отпуск; 6. Оформление платежей (при прохождении учебной практики в условиях организации питания); 7. Упаковка готовых изделий на вынос по заданию	4	6
	7. Упаковка готовых изделий на вынос по заданию		

		повара (при прохождении учебной практики в условиях организации питания); 8. Уборка рабочих мест.		
		1. Организация рабочего места по приготовлению кремов и других отделочных полуфабрикатов; 2. Подбор оборудования и инвентаря; 3. Подготовка продуктов для приготовления кремов и других отделочных полуфабрикатов; 4. Приготовление кремов и других отделочных полуфабрикатов; 8. Уборка рабочих мест.	4	12
<b>ИТОГО</b>				<b>144</b>

### 3 ОРГАНИЗАЦИЯ И РУКОВОДСТВО УЧЕБНОЙ ПРАКТИКОЙ

Учебная практика проводится в учебных, учебно-производственных мастерских, лабораториях, полигонах и других объектах университета и МпК, в организациях на основе договора с МГТУ.

Организацию и руководство практикой (в т.ч. если практика проходит в организации) осуществляют руководители практики от МпК и от организации.

Сроки проведения учебной практики устанавливаются на основании учебных планов и календарных учебных графиков.

В соответствии с календарным учебным графиком до начала практики готовится приказ о практике на каждую учебную группу с указанием руководителя, закрепления каждого обучающегося за организацией.

Обучающиеся, совмещающие обучение с трудовой деятельностью, вправе проходить учебную практику в организации по месту работы в случаях, если осуществляемая ими профессиональная деятельность соответствует целям практики.

Перед началом учебной практики проводится организационное собрание с целью ознакомления обучающихся с приказом, выдачи задания на практику, оформления необходимой документации, правилами техники безопасности, сроками отчетности.

#### 1. РУКОВОДИТЕЛЬ ПРАКТИКИ ОТ КОЛЛЕДЖА ОБЯЗАН:

- распределить обучающихся по рабочим местам или по организациям;
- оформить до выхода на практику документацию (санитарная книжка и т.д.);
- провести организационное собрание по практике за день до выхода на практику, довести до Вас цели и задачи практики, выдать необходимые документы, индивидуальные задания, требования к содержанию и срокам практики;
- провести инструктаж по охране труда в установленном порядке;
- реализовывать или контролировать реализацию программы практики и выполнять условия проведения практики, в том числе требования охраны труда, безопасности жизнедеятельности и пожарной безопасности в соответствии с правилами и нормами, в том числе отраслевыми;
- своевременно ставить в известность об отсутствии обучающихся на рабочих местах;
- доводить информацию об итогах практики до заведующего отделением;
- установить связь с руководителем практики от организации и согласовать с ним задания по практике, исходя из особенностей организации.

#### 2. РУКОВОДИТЕЛЬ ПРАКТИКИ ОТ ПРОФИЛЬНОЙ ОРГАНИЗАЦИИ:

- осуществляет контроль соблюдения обучающимися графика проведения практики, программы практики, выполнения индивидуального задания на практику, правил внутреннего

распорядка и трудовой дисциплины, привлекает обучающегося к общественной жизни коллектива и выполнению поручений, соответствующих видам будущей профессиональной деятельности;

- при наличии в профильной организации вакантных должностей предоставляют рабочие места обучающимся;

- предоставляет информацию, необходимую для выполнения обучающимся индивидуального задания по практике и дает заключение по отчету с оценкой работы обучающихся;

#### **ВО ВРЕМЯ ПРОХОЖДЕНИЯ ПРАКТИКИ ОБУЧАЮЩИЙСЯ ОБЯЗАН:**

- прибыть на практику в сроки, установленные приказом ректора, имея при себе договор о проведении практической подготовки, 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, производственной санитарии и пожарной безопасности;

- 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. 91 и 92 ТК РФ).

### **4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ПРАКТИКИ**

По окончании учебной практики, обучающийся предоставляет отчет.

Формой промежуточной аттестации по учебной практике является зачет. Зачет выставляется при условии положительного аттестационного листа по практике об уровне освоения ОК и ПК, заполненного руководителями практики от организации и колледжа, отчета по практике в соответствии с заданием на практику.

Документом, подтверждающим качество выполненных работ при прохождении практики, является отчет.

Критерии оценки отчета по учебной практике:

- соответствие содержания отчета программе прохождения практики

- отчет собран в полном объеме;

- структурированность (четкость, нумерация страниц, подробное оглавление отчета);

- оформление отчета;

- индивидуальное задание раскрыто полностью;

- не нарушены сроки сдачи отчета

Во время прохождения учебной практики обучающийся осваивает профессию рабочего 16675 Повар, 12901 Кондитер в соответствии с ФГОС СПО и получает документ о квалификации – свидетельство о профессии рабочего.

Квалификационный разряд по профессии рабочего присваивается в соответствии с квалификационной характеристикой (приложение 5) после выполнения пробных работ.

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;
- прохождения практики обучающимся, подтвержденных документами организаций/предприятий 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 ОК01-07, ОК09	<p>ОПОР 1.1.1 Организация рабочего места для приготовления полуфабрикатов</p> <p>ОПОР 1.1.2 Подбор оборудования и инвентаря для приготовления полуфабрикатов</p> <p>ОПОР 1.1.3 Безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов</p> <p>ОПОР 1.1.4 Обеспечение наличия продуктов в соответствии с заказом, планом работы</p> <p>ОПОР 1.1.5 Выполнение требований при контроле качества сырья, хранении и расходе с учетом ресурсосбережения</p> <p>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</p> <p>ОПОР 1.2.2 Обработка различными методами экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи</p> <p>ОПОР 1.2.3 Контроль качества обработанного сырья с учетом требований к безопасности</p> <p>ОПОР 1.2.4 Упаковка и хранение обработанного сырья с учетом требований к безопасности</p> <p>ОПОР 1.2.5 Обеспечение ресурсосбережения в процессе обработки сырья</p> <p>ОПОР 1.3.1 Организация и ведение процессов приготовления согласно заказу</p> <p>ОПОР 1.3.2 Подготовка к реализации и хранению полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента</p> <p>ОПОР 1.3.3 Контроль качества обработанного сырья и полуфабрикатов с учетом требований к безопасности</p> <p>ОПОР 1.4.1 Разработка и адаптация рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>ОПОР 1.4.2 Ведение расчетов с потребителями</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;</p> <p>ПО2 разработке ассортимента полуфабрикатов;</p> <p>ПО3 разработке, адаптации рецептур полуфабрикатов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода полуфабрикатов;</p> <p>ПО4 подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности, обработке различными методами, экзотических и редких видов сырья, приготовлении полуфабрикатов сложного ассортимента;</p> <p>ПО5 упаковке, хранении готовой продукции и обработанного сырья с учетом требований к безопасности;</p> <p>ПО6 контроле качества и безопасности обработанного сырья и полуфабрикатов;</p> <p>ПО7 контроле хранения и расхода продуктов.</p>	<p>Отчет по практике.</p> <p>1. Организовать подготовку рабочего места, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>2. Произвести механическую кулинарную обработку и нарезание клубнеплодов, корнеплодов простыми и фигурными способами нарезки.</p> <p>3.. Упаковать, складировать неиспользованное сырье, пищевые продукты;</p> <p>4. Убрать рабочее место.</p> <p>5. Произвести разработку рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>6. Составление актов проработки.</p>

	ОПОР 1.4.3 Оформление и презентация результатов проработки		
<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 ПК 2.2 ПК 2.3 ПК 2.4 ПК 2.5 ПК 2.6 ПК 2.7 ПК 2.8 ОК01-09	ОПОР 2.1.1 Организация рабочего места для приготовления горячих блюд ОПОР 2.1.2 Подбор оборудования и инвентаря для приготовления горячих блюд ОПОР 2.1.3 Безопасная эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов ОПОР 2.1.4 Обеспечение наличия продуктов в соответствии с заказом, планом работы ОПОР 2.1.5 Выполнение требований при контроле качества продуктов, хранении и расходе с учетом ресурсосбережения ОПОР 2.2.1 Организация процессов приготовления супов сложного ассортимента ОПОР 2.2.2 Ведение процессов приготовления супов сложного ассортимента ОПОР 2.2.3 Оформление и подготовка к реализации супов сложного ассортимента ОПОР 2.3.1 Организация процессов приготовления соусов сложного ассортимента, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ОПОР 2.3.2 Ведение процессов приготовления соусов сложного ассортимента, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ОПОР 2.3.3 Оформление и подготовка к реализации соусов сложного ассортимента, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ОПОР 2.4.1 Организация процессов приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ОПОР 2.4.2 Ведение процессов приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ОПОР 2.4.3 Оформление и подготовка к реализации горячих 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 потребителей, видов и форм обслуживания ОПОР 2.5.2 Ведение процессов	ПО1 организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; ПО2 разработке ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ПО3 разработке, адаптации рецептов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания; ПО4 подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении различными методами, творческом оформлении, 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.	Отчет по практике. 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. 5. Произвести разработку рецептов горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. 6. Составить акты проработки.

	<p>приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>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</p> <p>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</p> <p>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</p> <p>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</p> <p>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</p> <p>ОПОР 2.7.2 Ведение процессов приготовления горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>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</p> <p>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</p> <p>ОПОР 2.8.2 Оформление технологической документации</p> <p>ОПОР 2.8.3 Презентация результатов проработки рецептов</p>		
<p><b>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</b></p>			
<p>ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.3, ПК 3.4,</p>	<p>ОПОР 3.1.1 Организация рабочего места для приготовления холодных блюд</p> <p>ОПОР 3.1.2 Подбор оборудования и инвентаря для приготовления холодных блюд</p>	<p>ПО 1 организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной</p>	<p>Отчет по практике. 1. Организовать подготовку рабочего места,</p>

<p>ПК 3.5, ПК 3.6, ПК 3.7 ОК01-09</p>	<p>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 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 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 ОПОР 3.6.1 Организация процессов приготовления холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента, с учетом</p>	<p>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 продукции с учетом требований к безопасности; ПО7 контроля хранения и расхода продуктов.</p>	<p>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-лакta», одного вида в количестве 5 штук; -подготовить посуду и подать. 3. Упаковать, склади́ровать неиспользованное сырье, пищевые продукты; 4. Убрать рабочее место. 5. Произвести разработку рецептов холодных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. 6. Составить акты проработки.</p>
---	---	---	---

	<p>потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>ОПОР 3.6.2 Ведение процессов приготовления холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>ОПОР 3.6.3 Оформление и подготовка к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>ОПОР 3.7.1 Разработка, адаптация рецептов 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><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. ПК 4.6 ОК01-09</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 наличия продуктов в соответствии с заказом, планом работы</p> <p>ОПОР 4.1.5 Выполнение требований при контроле качества продуктов, хранении и расходе с учетом ресурсосбережения</p> <p>ОПОР 4.2.1 Организация процессов приготовления холодных десертов сложного ассортимента, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>ОПОР 4.2.2 Ведение процессов приготовления холодных десертов сложного ассортимента, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>ОПОР 4.2.3 Оформление и подготовка к реализации холодных десертов сложного ассортимента, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>ОПОР 4.3.1 Организация процессов приготовления горячих десертов сложного ассортимента, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>ОПОР 4.3.2 Ведение процессов приготовления горячих десертов сложного ассортимента, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>ОПОР 4.3.3 Оформление и подготовка к реализации горячих десертов сложного ассортимента, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>ОПОР 4.4.1 Организация процессов приготовления</p>	<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,</p>	<p>Отчет по практике.</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, пищевые продукты;</p> <p>4. Убрать рабочее место.</p> <p>5. Произвести разработку рецептов холодных и горячих десертов, холодных и</p>



	<p>холодных напитков сложного ассортимента, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>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>ОПОР 4.6.1 Разработка, адаптация рецептов 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 рецептов</p>	<p>творческого оформления, эстетичной подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; ПО5упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности; ПОбконтроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции; контроля хранения и расхода продуктов.</p>	<p>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.</p> <p>ПК 5.2.</p> <p>ПК 5.3.</p> <p>ПК 5.4.</p> <p>ПК 5.5.</p> <p>ПК 5.6</p> <p>ОК01-09</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>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</p>	<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</p>	<p>Отчет по практике.</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</p>

	<p>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 категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>ОПОР 5.4.3 Оформление и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>ОПОР 5.4.4 Обеспечение режима ресурсосбережения и безопасности готовой продукции</p> <p>ОПОР 5.4.5 Владение навыками взаимозаменяемости продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью</p> <p>ОПОР 5.5.1 Организация процессов приготовления пирожных и тортов сложного ассортимента, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>ОПОР 5.5.2 Ведение процессов приготовления пирожных и тортов сложного ассортимента, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>ОПОР 5.5.3 Оформление и подготовка к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>ОПОР 5.5.4 Обеспечение режима ресурсосбережения и безопасности готовой продукции</p> <p>ОПОР 5.5.5 Обеспечение взаимозаменяемости продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью</p> <p>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</p> <p>ОПОР 5.6.2 Оформление технологической документации</p> <p>ОПОР 5.6.3 Презентация результатов проработки рецептур</p>	<p>приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>ПО4 подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности кондитерского сырья, 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>ПО6 упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности;</p> <p>ПО7 приготовления, хранения фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов;</p> <p>ПО8 подготовки к использованию и хранения отделочных полуфабрикатов промышленного производства;</p> <p>ПО9 контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции; контроля хранения и расхода продуктов.</p>	<p>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 рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей.</p> <p>6. Составить акты проработки.</p>
--	--	---	--

<b>ВД.07 Освоение профессий рабочих, должностей служащих</b>			
<p>ПК 7.1.- 7.2 ОК01-09</p>	<p>ОПОР 7.1.1 организация подготовки к работе основного производства организации питания и своего рабочего места в соответствии и инструкциями и регламентами организации питания ОПОР 7.1.2 организация уборки рабочих мест сотрудников основного производства организации питания по заданию повара; ОПОР 7.1.3 организация проверки технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов основного производства организации питания по заданию повара; 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; 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; ОПОР 7.2.1 организация контроля качества, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, условия их хранения; ОПОР 7.2.2 владение правилами пользования сборниками рецептов на приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий; ОПОР 7.2.3 организация приготовления блюд и напитков несложного приготовления; ОПОР 7.2.4 применение регламентов, стандартов и нормативно-технической документации, используемой при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий, оформление технологической документации; ОПОР 7.2.5 владения правилами презентации блюд, напитков и кулинарных изделий;</p>	<p>ПО1 Подготовки к работе основного производства организации питания и своего рабочего места в соответствии и инструкциями и регламентами организации питания; ПО2 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; ПО3 Подготовки по заданию повара пряностей, приправ, зерновых и молочных продуктов, плодов, муки, яиц, жиров, сахара и других продуктов для приготовления блюд, напитков кулинарных изделий; ПО4 Приготовление горячих блюд по заданию повара; ПО5 Приготовление горячих напитков по заданию повара; ПО6 Приготовление холодных и горячих сладких блюд, десертов по заданию повара; ПО7 Приготовление и оформление салатов, основных холодных закусок, холодных рыбных и мясных блюд по заданию повара; ПО8 Приготовление холодных и горячих соусов, отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов по заданию повара; ПО9 Порционирование (комплектация), раздача блюд, напитков и кулинарных изделий по заданию повара; ПО10 Прием и оформление платежей за блюда, напитки и кулинарных изделий по заданию повара; ПО11 Упаковка готовых</p>	<p>Отчет по практике. 1. Организовать подготовку рабочего места, оборудования в соответствии с инструкциями и регламентами ; 2. Приготовить блюдо «Блинчики со сметаной» в количестве по 1 порции. 3. Подготовить посуду и подать. (Упаковка готовых блюд, напитков и кулинарных изделий) 4. Убрать рабочее место.</p>

		блюд, напитков и кулинарных изделий на вынос по заданию повара. ПО12 контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции;	
ПК 7.3.- 7.4 ОК01-09	<p>ОПОР 7.3.1 организация подготовки к работе кондитерского цеха и своего рабочего места в соответствии и инструкциями и регламентами организации питания;</p> <p>ОПОР 7.3.2 организация проверки технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов кондитерского цеха по заданию повара;</p> <p>ОПОР 7.3.3 организация упаковки и складирования по заданию повара пищевых продуктов, используемых в приготовлении кондитерских изделий или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения;</p> <p>ОПОР 7.3.4 организация подготовки по заданию повара сырья и полуфабрикатов для приготовления кондитерских изделий;</p> <p>ОПОР 7.3.5 Уборка рабочих мест сотрудников основного производства организации питания по заданию кондитера;</p> <p>ОПОР 7.4.1 организация контроля качества, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении кондитерских изделий, условия их хранения;</p> <p>ОПОР 7.4.2 владение правилами пользования сборниками рецептур на приготовление кондитерских изделий;</p> <p>ОПОР 7.4.3 организация приготовления кондитерских изделий несложного приготовления</p> <p>ОПОР 7.4.4 применение регламентов, стандартов и нормативно-технической документации, используемой при производстве кондитерских изделий, оформление технологической документации на кондитерские изделия;</p> <p>ОПОР 7.4.5 владения правилами презентации кондитерских изделий</p>	<p>ПО1 подготовки к работе кондитерского цеха и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания</p> <p>ПО2 уборки рабочих мест сотрудников кондитерского цеха по заданию кондитера</p> <p>ПО3 упаковки готовой продукции и складирования пищевых продуктов, используемых в приготовлении кондитерской и шоколадной продукции или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения по заданию кондитера</p> <p>ПО 4 подготовки теста, начинки и полуфабрикатов для кондитерской и шоколадной продукции по заданию кондитера</p> <p>ПО 5 изготовления презентации кондитерской и шоколадной продукции по заданию и под руководством кондитера</p> <p>ПО 6 приема и оформления платежей за кондитерскую и шоколадную продукцию по заданию кондитера</p> <p>ПО 7 упаковки готовой кондитерской и шоколадной продукции на вынос по заданию кондитера.</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Организовать подготовку рабочего места, оборудования в соответствии с инструкциями и регламентами ;</li> <li>2. Приготовить изделие «Вашрушка» в количестве 1 порции.</li> <li>3. Подготовить посуду и подать. (Упаковка готовых блюд, напитков и кулинарных изделий)</li> <li>4. Убрать рабочее место.</li> </ol>

### Методические рекомендации по выполнению заданий по практике

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

Таблица.1 Оснащенность рабочего места:

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

Таблица 2 Формы нарезки, размеры и кулинарное использование овощей

Форма нарезки	Размеры, см	Кулинарное использование

Таблица 3 Полуфабрикаты

Наименование полуфабриката	Вид панировки	Технология приготовления	Кулинарное использование

4. Произвести разработку рецептов полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

5. Составление актов проработки.

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

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

1. Произвести разработку рецептов горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

2. Составить акты проработки.

Таблица 1 – Расчет рецептуры блюда

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

3. Заполнить ТТК для фирменных блюд

Технико-технологическая карта №1

Наименование полуфабриката, блюда, изделия

Сырьё	Расход сырья на 1 порцию, г	
	брутто	нетто

Выход		
-------	--	--

**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

1. Произвести разработку рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

Таблица 1 – Расчет рецептуры блюда

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

2. Заполнить ТТК для фирменных блюд

Технико-технологическая карта №1

Наименование полуфабриката, блюда, изделия

Сырьё	Расход сырья на 1 порцию, г	
	брутто	нетто
Выход		

**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

1. Произвести разработку рецептур холодных и горячих десертов, холодных и горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

2. Составить акты проработки.

Таблица 1 – Расчет рецептуры блюда

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

2. Заполнить ТТК для фирменных блюд

Технико-технологическая карта №1

Наименование полуфабриката, блюда, изделия

Сырьё	Расход сырья на 1 порцию, г	
	брутто	нетто
Выход		

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

1. Произвести разработку рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей.
2. Составить акты проработки.

Таблица 1 – Расчет рецептуры блюда

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

2. Заполнить ТТК для фирменных блюд

Технико-технологическая карта №1

Наименование полуфабриката, блюда, изделия

Сырьё	Расход сырья на 1 порцию, г	
	брутто	нетто
Выход		

**ВД.07** Освоение профессий рабочих, должностей служащих

1. Организовать подготовку рабочего места, оборудования в соответствии с инструкциями и регламентами ;

2. Приготовить блюдо «Блинчики со сметаной» в количестве 1 порции.

3. Подготовить посуду и подать.

4. Убрать рабочее место.

1. Организовать подготовку рабочего места, оборудования в соответствии с инструкциями и регламентами ;

2. Приготовить изделие

«Вашрушка» в количестве 1 порции.

3. Подготовить посуду и подать.

4. Убрать рабочее место.

## 5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ ОТЧЕТА ПО ПРАКТИКЕ

По окончании учебной практики обучающийся предоставляет отчет.

Отчет по учебной практике представляет собой комплект материалов, включающий документы для прохождения практики; подготовленные обучающимся 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);
- аттестационный лист по практике (Приложение 4);
- отчет о выполнении заданий по практике;
- приложения к отчету

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 Times New Roman, 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 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 отчёта, содержащий копии созданных документов, акты проработки разработанного ассортимента, технологические схемы, фотографии.

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

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

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

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

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

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

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

#### **Раздел 2. Приготовление суповсложного 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 изделийсложного 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. Объем введения не превышает 2-х страниц.

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

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

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

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

**Раздел 2. Приготовление холодных соусов, заправок сложного ассортимента.**

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

**Раздел 3. Приготовление и творческое оформление салатов сложного ассортимента.**

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

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

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

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

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

**Раздел 6. Приготовление и творческое оформление холодных блюд из мяса, домашней**

### **птицы, дичи, кролика сложного ассортимента.**

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

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

*Приложения* - заключительный раздел отчёта, содержащий: Нормативная документация предприятия, графические, 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 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 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. 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 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/Кондитер**

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. 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. 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.

#### **Раздел 3. Выполнение инструкций и заданий кондитера 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 4. Выполнение заданий кондитера по изготовлению, презентации и продаже теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции.**

Технология приготовления различных видов теста и изделий из него, отделочных полуфабрикатов. Правила хранения и требования к качеству изделий.

*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

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 \_\_\_\_\_  
(код 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)

МП

Руководитель практики от МпК

\_\_\_\_\_  
(И.О. Фамилия)

Магнитогорск, 20 \_\_\_\_

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

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

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

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования

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

(ФГБОУ ВО «МГТУ им. Г.И. Носова»)

Многопрофильный колледж

**ЗАДАНИЕ  
на учебную практику**

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

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

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

**Цели практики**

**1. Приобретение практического опыта**

**1.1**

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

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

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

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

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

ОК 02 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях.

ОК 04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде.

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

ОК 06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения.

ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК 09 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

**1.2**

<b>Практический опыт, умения</b>	<b>Виды работ, выполняемых в период практики в рамках формируемых компетенций</b>
ПО1 организации и проведения подготовки рабочих мест, подготовки	Организация рабочих мест, уборка рабочих мест в процессе приготовления с учетом инструкций и регламентов, стандартов чистоты.



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

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.</b></p> <p>Производственное задание:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Ознакомиться с нормативно – технической документацией на продукцию (полуфабрикаты) общественного питания.</li> <li>2. Изучить сборник рецептов блюд и кулинарных изделий: содержание, построение, порядок.</li> <li>3. Изучить инструкции по технике безопасности, понятие инструктажа, его виды, назначение.</li> <li>4. Пройти инструктаж по охране труда и технике безопасности на рабочем месте.</li> <li>5. Ознакомиться с инвентарем, оборудованием, безопасными приемами труда, правилами санитарии.</li> <li>6. Перечислить технологические операций, выполняемые при приготовлении полуфабрикатов.</li> <li>7. Составить технологическую схему организации рабочего места при приготовлении полуфабрикатов.</li> </ol>	6																
2.	<p><b>Механическая кулинарная обработка и нарезание клубнеплодов, корнеплодов простыми и фигурными способами нарезки.</b></p> <p>Производственное задание:</p> <p>Обработать и нарезать клубнеплоды, корнеплоды простыми и фигурными способами нарезки.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Организовать рабочее место для механической кулинарной обработки и нарезанию клубнеплодов и корнеплодов.</li> </ol> <p>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»</p> <p>Таблица. Оснащенность рабочего места:</p> <table border="1" data-bbox="252 1216 1313 1440"> <thead> <tr> <th data-bbox="252 1216 323 1328">№ п/п</th> <th data-bbox="331 1216 667 1328">Операция</th> <th data-bbox="675 1216 1010 1328">Используемое оборудование</th> <th data-bbox="1018 1216 1313 1328">Используемый инвентарь, посуда, инструменты</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="252 1339 323 1361"></td> <td data-bbox="331 1339 667 1361"></td> <td data-bbox="675 1339 1010 1361"></td> <td data-bbox="1018 1339 1313 1361"></td> </tr> <tr> <td data-bbox="252 1373 323 1395"></td> <td data-bbox="331 1373 667 1395"></td> <td data-bbox="675 1373 1010 1395"></td> <td data-bbox="1018 1373 1313 1395"></td> </tr> <tr> <td data-bbox="252 1406 323 1429"></td> <td data-bbox="331 1406 667 1429"></td> <td data-bbox="675 1406 1010 1429"></td> <td data-bbox="1018 1406 1313 1429"></td> </tr> </tbody> </table> <ol style="list-style-type: none"> <li>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.</li> <li>3. Обработать клубнеплоды и корнеплоды с соблюдением правил рационального использования сырья.</li> <li>4. Нарезать клубнеплоды и корнеплоды.</li> <li>5. Утилизировать отходы, упаковать, складировать неиспользованное сырье, пищевые продукты.</li> <li>6. Хранение обработанных клубнеплодов и корнеплодов с обеспечением условий, с соблюдением сроков их хранения.</li> <li>7. Убрать рабочее место.</li> <li>8. Составить схему обработки картофеля, моркови, свеклы.</li> <li>9. Заполнить таблицу «Формы нарезки и кулинарное использование картофеля», «Формы нарезки и кулинарное использование моркови»,</li> </ol>	№ п/п	Операция	Используемое оборудование	Используемый инвентарь, посуда, инструменты													6
№ п/п	Операция	Используемое оборудование	Используемый инвентарь, посуда, инструменты															

	<p>«Формы нарезки и кулинарное использование свеклы».</p> <table border="1" data-bbox="331 190 1315 376"> <tr> <td data-bbox="331 190 655 302">Форма нарезки</td> <td data-bbox="655 190 979 302">Размер</td> <td data-bbox="979 190 1315 302">Кулинарное использование</td> </tr> <tr> <td data-bbox="331 302 655 338"></td> <td data-bbox="655 302 979 338"></td> <td data-bbox="979 302 1315 338"></td> </tr> <tr> <td data-bbox="331 338 655 376"></td> <td data-bbox="655 338 979 376"></td> <td data-bbox="979 338 1315 376"></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>          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.          Подобрать необходимое оборудование, инвентарь, инструменты для механической кулинарной обработки и нарезанию капустных и луковых овощей, заполнить таблицу «Оснащенность рабочего места»          Таблица. Оснащенность рабочего места:</p> <table border="1" data-bbox="252 741 1311 965"> <thead> <tr> <th data-bbox="252 741 325 853">№ п/п</th> <th data-bbox="325 741 667 853">Операция</th> <th data-bbox="667 741 1015 853">Используемое оборудование</th> <th data-bbox="1015 741 1311 853">Используемый инвентарь, посуда, инструменты</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="252 853 325 889"></td> <td data-bbox="325 853 667 889"></td> <td data-bbox="667 853 1015 889"></td> <td data-bbox="1015 853 1311 889"></td> </tr> <tr> <td data-bbox="252 889 325 925"></td> <td data-bbox="325 889 667 925"></td> <td data-bbox="667 889 1015 925"></td> <td data-bbox="1015 889 1311 925"></td> </tr> <tr> <td data-bbox="252 925 325 965"></td> <td data-bbox="325 925 667 965"></td> <td data-bbox="667 925 1015 965"></td> <td data-bbox="1015 925 1311 965"></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.          Таблица. «Формы нарезки, размеры и кулинарное использование овощей»</p> <table border="1" data-bbox="252 1697 1311 1877"> <tr> <td data-bbox="252 1697 603 1809">Форма нарезки</td> <td data-bbox="603 1697 954 1809">Размеры, см</td> <td data-bbox="954 1697 1311 1809">Кулинарное использование</td> </tr> <tr> <td data-bbox="252 1809 603 1877"></td> <td data-bbox="603 1809 954 1877"></td> <td data-bbox="954 1809 1311 1877"></td> </tr> </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>          Производственное задание:          Обработать и нарезать плодовые овощи и грибы.</p> <p>1. Организовать рабочее место для механической кулинарной</p>	6																						

обработки и нарезанию плодовых овощей и грибов.  
 Подобрать необходимое оборудование, инвентарь, инструменты для механической кулинарной обработки и нарезанию плодовых овощей и грибов, заполнить таблицу «Оснащенность рабочего места»

Таблица. Оснащенность рабочего места:

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

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.

3. Обработать плодовые овощи и грибы с соблюдением правил рационального использования сырья.

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

5. Хранение обработанных плодовых овощей и грибов с обеспечением условий, с соблюдением сроков их хранения.

6. Убрать рабочее место.

7. Составить алгоритм обработки плодовых овощей и грибов.

8. Заполнить таблицу «Формы нарезки, размеры и кулинарное использование овощей». Таблица. «Формы нарезки, размеры и кулинарное использование овощей»

Форма нарезки	Размеры, см	Кулинарное использование

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

Производственное задание:

Обработать рыбу и приготовить полуфабрикаты. Подготовить полуфабрикаты из рыбы к реализации.

1. Организовать рабочее место для механической кулинарной обработки рыбы и приготовление полуфабрикатов.

Подобрать необходимое оборудование, инвентарь, инструменты для механической кулинарной обработки и нарезанию рыбы, 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 полуфабрикатов из рыбы (рыба, разделанная целиком (с головой и без головы); рыба, разделанная на «Кругляши»).

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 целиком (с головой и без головы); рыба, разделанная на «Кругляши»).

Таблица. «Полуфабрикаты из рыбы»

Наименование полуфабриката	Вид панировки	Технология приготовления	Кулинарное использование

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

Производственное задание:

Обработать рыбу и приготовить полуфабрикаты. Подготовить полуфабрикаты из рыбы к реализации.

1. Организовать рабочее место для механической кулинарной обработки рыбы и приготовление полуфабрикатов.

Подобрать необходимое оборудование, инвентарь, инструменты для механической кулинарной обработки и нарезанию рыбы, 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 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 сырья. Приготовить рыбную рубленую массу и полуфабрикаты из нее. Обработать нерыбное сырье и приготовление полуфабрикатов.

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 схему приготовления рубленой массы.

8. Заполнить таблицу «Рубленые полуфабрикаты из рыбы» (котлеты; биточки; тельное; п/ф из нерыбного водного сырья).

Таблица. «Рубленые полуфабрикаты из рыбы»

	Наименование полуфабриката	Технология приготовления	Кулинарное использование																							
	9. Требования к качеству рубленых полуфабрикатов из рыбы.																									
8.	<p><b>Механическая кулинарная обработка мяса, приготовление крупнокусковых полуфабрикатов.</b></p> <p>Производственное задание:          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.          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="252 869 1305 1093"> <thead> <tr> <th data-bbox="252 869 327 981">№ п/п</th> <th data-bbox="327 869 667 981">Операция</th> <th data-bbox="667 869 1018 981">Используемое оборудование</th> <th data-bbox="1018 869 1305 981">Используемый инвентарь, посуда, инструменты</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="252 981 327 1014"></td> <td data-bbox="327 981 667 1014"></td> <td data-bbox="667 981 1018 1014"></td> <td data-bbox="1018 981 1305 1014"></td> </tr> <tr> <td data-bbox="252 1014 327 1048"></td> <td data-bbox="327 1014 667 1048"></td> <td data-bbox="667 1014 1018 1048"></td> <td data-bbox="1018 1014 1305 1048"></td> </tr> <tr> <td data-bbox="252 1048 327 1081"></td> <td data-bbox="327 1048 667 1081"></td> <td data-bbox="667 1048 1018 1081"></td> <td data-bbox="1018 1048 1305 1081"></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="252 1865 1305 2045"> <thead> <tr> <th data-bbox="252 1865 604 1977">Наименование полуфабриката</th> <th data-bbox="604 1865 956 1977">Части мяса</th> <th data-bbox="956 1865 1305 1977">Технология приготовления</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="252 1977 604 2045"></td> <td data-bbox="604 1977 956 2045"></td> <td data-bbox="956 1977 1305 2045"></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																								

	<p align="center">9. Требования к качеству крупнокусковых полуфабрикатов из мяса.</p> <p><b>9. 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»</p> <p align="center">Таблица. Оснащенность рабочего места:</p> <table border="1" data-bbox="252 589 1305 813"> <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 align="center">Таблица. «Крупнокусковые полуфабрикаты из мяса»</p> <table border="1" data-bbox="252 1585 1305 1765"> <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																						
10.	<p align="center">9. Требования к качеству крупнокусковых полуфабрикатов из мяса.</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</p>	6																						



приготовления мелкокусковых и рубленых полуфабрикатов из мяса, заполнить таблицу «Оснащенность рабочего места»

Таблица. Оснащенность рабочего места:

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

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 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-рубленые, фрикадельки, люля-кебаб); полуфабрикаты из котлетной массы ( котлеты, биточки, шницель, зразы, тефтели, рулет рубленый).

3. Приготовить мелкокусковые и рубленые полуфабрикаты из мяса.

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

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

6. Убрать рабочее место.

7. Составить схему приготовления рубленой массы из мяса.

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-рубленые, фрикадельки, люля-кебаб); полуфабрикаты из котлетной массы ( котлеты, биточки, шницель, зразы, тефтели, рулет рубленый).

Таблица. «Мелкокусковые и рубленые полуфабрикаты из мяса»

Наименование полуфабриката	Части мяса	Технология приготовления

9. Требования к качеству мелкокусковых и рубленых полуфабрикатов из мяса.

11. **Механическая кулинарная обработка субпродуктов, приготовление полуфабрикатов.**

Производственное задание:

Произвести механическую кулинарную обработку субпродуктов и приготовить полуфабрикаты.

1. Организовать рабочее место для механической кулинарной обработке субпродуктов и приготовления полуфабрикатов.

Подобрать необходимое оборудование, инвентарь, инструменты для механической кулинарной обработке субпродуктов и приготовления

6

полуфабрикатов, заполнить таблицу «Оснащенность рабочего места»

Таблица. Оснащенность рабочего места:

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

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.).

3. Приготовить полуфабрикаты из субпродуктов.

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

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

6. Убрать рабочее место.

7. Составить схему обработки субпродуктов.

8. Заполнить таблицу «Полуфабрикаты из субпродуктов».

Таблица «Полуфабрикаты из субпродуктов»

Наименование полуфабриката	Технология приготовления

9. Требования к качеству полуфабрикаты из субпродуктов.

12. **Механическая кулинарная обработка домашней птицы, дичи и приготовление полуфабрикатов.**

Производственное задание:

Отработать механическую кулинарную обработку домашней птицы, дичи, кроликов и приготовление полуфабрикатов.

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»

Таблица. Оснащенность рабочего места:

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

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

	<p>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" data-bbox="252 555 1310 689"> <thead> <tr> <th data-bbox="252 555 778 622">Наименование полуфабриката</th> <th data-bbox="778 555 1310 622">Технология приготовления</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="252 622 778 689"></td> <td data-bbox="778 622 1310 689"></td> </tr> </tbody> </table> <p>9. Требования к качеству к полуфабрикатам из домашней птицы.</p>	Наименование полуфабриката	Технология приготовления			
Наименование полуфабриката	Технология приготовления					
		<b>72</b>				

Перечень документов, прилагаемых в качестве приложения к отчету по практике

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

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

*И.О. Фамилия* (подпись)

«\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

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

**ЗАДАНИЕ  
на 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,**

**5 семестр**

**Цели практики**

1. Приобретение практического опыта

1.1

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

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

ПК 2.3 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента

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

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

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

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

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

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

ОК 02 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности

ОК 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;

ОК 04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде

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

ОК 06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения;

ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;

ОК08 Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности;

ОК 09 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

## 1.2

Практический опыт, умения	Виды работ, выполняемых в период практики в рамках формируемых компетенций
<p>ПО1 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>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: 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 горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>ПО5 контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции;</p> <p>ПО6 упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности;</p> <p>ПО7 контроля хранения</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 сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.</p> <p>Приготовление, оформление супов сложного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции;</p> <p>Оценка качества супов сложного ассортимента перед отпуском,</p>

и расхода продуктов.	<p>упаковкой на вынос;  Хранение с учетом температуры подачи супов сложного ассортимента на раздаче;  Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление супов сложного ассортимента сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;  Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных супов сложного ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения;  Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых супов сложного ассортимента, на вынос и для транспортирования;</p>
	<p>Приготовление, оформление соусов сложного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции;  Оценка качества соусов сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос;  Хранение с учетом температуры подачи соусов сложного ассортимента на раздаче;  Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление соусов сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;  Охлаждение и замораживание готовых соусов сложного ассортимента с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;  Хранение свежеприготовленных, охлажденных соусов сложного ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения;  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>Приготовление, оформление горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции;  Оценка качества горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос.  Хранение с учетом температуры подачи горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента на раздаче;  Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p>

	<p>Охлаждение и замораживание горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</p> <p>Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента на вынос и для транспортирования.</p>
	<p>Приготовление, оформление горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</p> <p>Оценка качества горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос.</p> <p>Хранение с учетом температуры подачи горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента на раздаче.</p> <p>Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки 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 из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</p> <p>Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента на вынос и для транспортирования.</p>

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>	6

	<p>Выработка навыков правильной организации рабочего места, обеспечения безопасных условий труда и реализации санитарно-гигиенических требований. 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. Приготовление и оформление бульонов. Оценка качества бульонов.</p> <p>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>	
2.	<p><b>Приготовление супов сложного ассортимента, в том числе региональных.</b></p> <p>Технология приготовления заправочных супов (щей, борщей).</p> <p>Приготовление щей. Щи зелёные, из квашеной капусты, из свежей капусты, суточные, по-уральски.</p> <p>Приготовление борщей: мясной, украинский; флотский; сибирский.</p> <p>Правила подачи, температура подачи. Правила хранения и требования к качеству готовых блюд. Правила разогревания супов; правила охлаждения, замораживания и хранения готовых супов; требования к безопасности хранения готовых супов; маркировка упакованных супов.</p>	6
3.	<p><b>Приготовление супов сложного ассортимента, в том числе региональных.</b></p> <p>Технология приготовления рассольников, солянок. 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; солянок: сборная мясная, по-петербургски, рыбная. Выбор производственного инвентаря и оборудования для подготовки сырья и приготовление рассольников и солянок. Проверка органолептическим способом качества сырья. Приготовление и оформление рассольников. Оценка качества готовых блюд.</p>	12
	<p><b>Приготовление супов сложного ассортимента, в том числе региональных.</b></p> <p>Технология приготовления прозрачных супов и супов-пюре. 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 производственного инвентаря и оборудования для подготовки сырья и приготовление. Проверка органолептическим способом качества сырья. Приготовление и оформление рассольников. Оценка качества готовых блюд.</p>	12
4.	<p><b>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.	<b>Приготовление и творческое оформление блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента.</b> 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.	12
6.	<b>Приготовление и творческое оформление блюд, кулинарных изделий и закусок из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента.</b> 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.	12
		<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 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,**

#### **8 семестр**

#### **Цели практики**

1. Приобретение практического опыта

1.1

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

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

ПК 2.3 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента

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

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

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

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

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

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

ОК 02 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности

ОК 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;

ОК 04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде

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

ОК 06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения;

ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;

ОК08 Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности;

ОК 09 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

## 1.2

Практический опыт, умения	Виды работ, выполняемых в период практики в рамках формируемых компетенций
ПО1 организации и проведения подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных	Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, 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>приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p>	
<p>ПО4 подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;  ПО5 контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции;  ПО6 упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности;  ПО7 контроля 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 горячих блюд, кулинарных изделий, закусок 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 горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;  Выбор, применение, комбинирование методов приготовления горячих блюд 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 из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.  Оценка качества горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос.  Хранение с учетом температуры подачи горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента на раздаче.  Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.  Охлаждение и замораживание готовых горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.  Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдения</p>

	<p>режимов хранения. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента на вынос и для транспортирования.</p> <p>Выбор, применение, комбинирование методов приготовления горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм</p> <p>Оценка качества горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос. 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 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>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>ПО2 разработки ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ПО3 разработки, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;</p>	<p>Разработка ассортимента горячей кулинарной продукции 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>

Место практики \_\_\_\_\_

**Задание на практику**

№ п/п	Содержание работ на практике	Примерные сроки выполнения
7.	<p><b>Приготовление горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента.</b>  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>  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>  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>  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>  Технология приготовления и оформление жареных блюд из мясной и куриной котлетной массы. Требования к качеству, условия и сроки реализации.</p>	6
12.	<p><b>Разработка ассортимента сложной горячей кулинарной продукции:</b> супов, соусов, блюд и гарниров из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы, составление актов проработки.</p>	6
		<b>36</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 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 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 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности

ОК 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;

ОК 04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде

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

ОК 06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом

гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения;

ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;

ОК08 Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности;

ОК 09 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

## 1.2

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>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 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 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>



ПО8 хранения и расхода продуктов.	контроля и расхода	Расчет стоимости холодных 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.</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> <p><b>Приготовление холодных соусов, заправок сложного ассортимента.</b> Полуфабрикаты для соусов. Технология приготовления холодных соусов и заправок на основе готовых соусов промышленного производства.</p>	6
2.	<p><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.</p>	6
3.	<p><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.</p>	6
4.	<p><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.</p>	6
5.	<p><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.</p>	6
6.	<p>Разработка ассортимента холодной кулинарной продукции 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>	6
		<b>36</b>

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

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

3.

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 практического опыта

1.1

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

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

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

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

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

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

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

ОК 02 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности

ОК 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;

ОК 04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде

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

ОК 06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения;

ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;

ОК08 Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности;

ОК 09 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

1.2

### Задание на практику

Практический опыт, умения	Виды работ, выполняемых в период практики в рамках формируемых компетенций
ПО1разработки ассортимента холодных и горячих десертов, напитков с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;	Разработка ассортимента холодных и горячих десертов, напитков 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;	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;	Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, 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
ПО4 подбора в соответствии с технологическими	Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.

<p>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; ПОБупаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности; ПОБ контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции; контроля хранения и расхода продуктов.</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>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> <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>Оценка качества холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос.</p>
--	---

Место практики \_\_\_\_\_

### Задание на практику

№ п/п	Содержание работ на практике	Примерные сроки выполнения
1. 2.	<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> <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>	24
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>	24
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>Разработка ассортимента холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p>	12
		<b>72</b>

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 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 рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей

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

ОК 02 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности

ОК 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;

ОК 04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде

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

ОК 06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения;

ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в

чрезвычайных ситуациях;

ОК08 Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности;

ОК 09 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

## 1.2

Практический опыт, умения	Виды работ, выполняемых в период практики в рамках формируемых компетенций
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;	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: мытьё вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты
ПО4подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности кондитерского сырья, продуктов, отделочных полуфабрикатов;	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 хлебобулочных, мучных кондитерских изделий Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов 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.
ПО5приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; ПО6упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности; ПО7приготовления, хранения фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов;	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. 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

<p>ПО8подготовки к использованию и хранения отделочных полуфабрикатов промышленного производства; ПО9контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции; контроля хранения и расхода продуктов.</p>	<p>продукции. Оценка качества готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий перед отпуском, упаковкой на вынос. Хранение хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом использования отделочных полуфабрикатов. Творческое оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и подготовка к реализации с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 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>ПО1разработки ассортимента хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ПО2разработки, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания</p>	<p>Разработка ассортимента хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;  разработки, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания</p>

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.</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> <p><b>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.</p>	6
2.	<p><b>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.</p>	6
3.	<p><b>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.</p>	6
4.	<p><b>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.</p>	12
5.	Разработка ассортимента хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;	6
		<b>36</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)

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 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 07 Освоение профессий рабочих, должностей служащих**

**Цели практики**

1. Приобретение практического опыта

- 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  
 ПК 7.3 Выполнение инструкций и заданий кондитера по организации рабочего места  
 ПК 7.4 Выполнение заданий кондитера по изготовлению, презентации и продаже теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции;  
 ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам  
 ОК 02 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности  
 ОК 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;  
 ОК 04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде  
 ОК 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;  
 ОК 06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения;  
 ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;  
 ОК08 Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности;  
 ОК 09 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

1.2

Практический опыт, умения	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	1. Организация рабочего места по приготовлению бульонов и отваров; 2. Подбор оборудования, инвентаря для приготовления бульонов и отваров; 3. Подготовка пряностей, приправ, и других продуктов для

<p>регламентами организации питания;</p> <p>ПО2 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>ПО3 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>ПО4 Приготовление горячих блюд по заданию повара;</p> <p>ПО5 Приготовление горячих напитков по заданию повара;</p> <p>ПО6 Приготовление холодных и горячих сладких блюд, десертов по заданию повара;</p> <p>ПО7 Приготовление и оформление салатов, основных холодных закусок, холодных рыбных и мясных блюд по заданию повара;</p> <p>ПО8 Приготовление холодных и горячих соусов, отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов по заданию повара;</p> <p>ПО9 Порционирование (комплектация), раздача блюд, напитков и кулинарных изделий по заданию повара;</p> <p>ПО10 Прием и оформление платежей за блюда, напитки и кулинарных изделий по заданию повара;</p> <p>ПО11 Упаковка готовых блюд, напитков и кулинарных изделий на вынос по заданию повара.</p> <p>ПО12 контроля качества и безопасности готовой</p>	<p>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 (при прохождении учебной практики в условиях организации питания);</p> <p>8. Упаковка готовых блюд на вынос по заданию повара (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).;</p> <p>9. Уборка рабочих мест.</p> <p>1. Организация рабочего места по приготовлению основных 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. Порционирование и отпуск соусов;</p> <p>7. Оформление платежей (при прохождении учебной практики в условиях организации питания);</p> <p>8. Упаковка готовых блюд на вынос по заданию повара (при прохождении учебной практики в условиях организации питания);</p> <p>9. 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 (при прохождении учебной практики в условиях организации питания);</p> <p>7. Упаковка готовых блюд на вынос по заданию повара (при прохождении учебной практики в условиях организации питания);</p> <p>8. Уборка рабочих мест.</p>
---	--

кулинарной продукции;	<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 (при прохождении учебной практики в условиях организации питания);</li> <li>7. Упаковка готовых блюд на вынос по заданию повара (при прохождении учебной практики в условиях организации питания);</li> <li>8. 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 (при прохождении учебной практики в условиях организации питания);</li> <li>7. Упаковка готовых блюд на вынос по заданию повара (при прохождении учебной практики в условиях организации питания);</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, не сложного приготовления;</li> <li>2. 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 (при прохождении учебной практики в условиях организации питания);</li> <li>7. Упаковка готовых блюд на вынос по заданию повара (при прохождении учебной практики в условиях организации питания);</li> <li>8. Уборка рабочих мест.</li> </ol>
	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Организация рабочего места по приготовлению блюд из домашней птицы и дичи не сложного приготовления;</li> <li>2. Подбор оборудования, инвентаря для приготовления для приготовления блюд из мяса и птицы;</li> <li>3. Подготовка пряностей, приправ и других продуктов для</li> </ol>

	<p>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 (при прохождении учебной практики в условиях организации питания);</p> <p>7. Упаковка готовых блюд на вынос по заданию повара (при прохождении учебной практики в условиях организации питания);</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 (при прохождении учебной практики в условиях организации питания);</p> <p>7. Упаковка готовых блюд на вынос по заданию повара (при прохождении учебной практики в условиях организации питания);</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 (при прохождении учебной практики в условиях организации питания);</p> <p>7. Упаковка готовых блюд на вынос по заданию повара (при прохождении учебной практики в условиях организации питания);</p> <p>8. Уборка рабочих мест.</p>
	<p>1. Организация рабочего места по приготовлению холодных блюд и закусок массового спроса</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 (при прохождении учебной практики в условиях организации питания);</p> <p>7. Упаковка готовых блюд на вынос по заданию повара (при прохождении учебной практики в условиях организации питания);</p>

	<p>8. Уборка рабочих мест.</p> <p>1. Организация рабочего места по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов и напитков 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 (при прохождении учебной практики в условиях организации питания);</p> <p>7. Упаковка готовых блюд на вынос по заданию повара (при прохождении учебной практики в условиях организации питания);</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 напитков;</p> <p>3. Подготовка пряностей и других продуктов для приготовления напитков;</p> <p>4. Приготовление холодных и горячих напитков;</p> <p>5. Порционирование и отпуск напитков;</p> <p>6. Оформление платежей за напитки (при прохождении учебной практики в условиях организации питания);</p> <p>7. Упаковка готовых блюд на вынос по заданию повара (при прохождении учебной практики в условиях организации питания);</p> <p>8. Уборка рабочих мест.</p> <p>1. Организация рабочего места по приготовлению блюд диетического и лечебно-профилактического питания;;</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 (при прохождении учебной практики в условиях организации питания);</p> <p>7. Упаковка готовых блюд на вынос по заданию повара (при прохождении учебной практики в условиях организации питания);</p> <p>8. Уборка рабочих мест.</p>
<p>ПО1 подготовки к работе кондитерского цеха и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания</p> <p>ПО2 уборки рабочих мест сотрудников кондитерского цеха по заданию кондитера</p> <p>ПО3 упаковки готовой</p>	<p>1. Организация рабочего места по приготовлению дрожжевого безопасного теста и изделий из него;</p> <p>2. Подбор оборудования и инвентаря;</p> <p>3. Подготовка продуктов для приготовления дрожжевого безопасного теста и изделий из него;</p> <p>4. Приготовление дрожжевого безопасного теста и изделий из него;</p> <p>5. Порционирование и отпуск;</p> <p>6. Оформление платежей (при прохождении учебной практики в условиях организации питания);</p>

<p>продукции и складирования пищевых продуктов, используемых в приготовлении кондитерской и шоколадной продукции или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения по заданию кондитера</p> <p>ПО 4 подготовки теста, начинки и полуфабрикатов для кондитерской и шоколадной продукции по заданию кондитера</p> <p>ПО 5 изготовления презентации кондитерской и шоколадной продукции по заданию и под руководством кондитера</p> <p>ПО 6 приема и оформления платежей за кондитерскую и шоколадную продукцию по заданию кондитера</p> <p>ПО 7 упаковки готовой кондитерской и шоколадной продукции на вынос по заданию кондитера.</p>	<p>7. Упаковка готовых изделий на вынос по заданию повара (при прохождении учебной практики в условиях организации питания);</p> <p>8. Уборка рабочих мест.</p>
	<p>1. Организация рабочего места по приготовлению дрожжевого опарного теста и изделий из него;</p> <p>2. Подбор оборудования и инвентаря;</p> <p>3. Подготовка продуктов для приготовления дрожжевого опарного теста и изделий из него;</p> <p>4. Приготовление дрожжевого опарного теста и изделий из него;</p> <p>5. Порционирование и отпуск;</p> <p>6. Оформление платежей (при прохождении учебной практики в условиях организации питания);</p> <p>7. Упаковка готовых изделий на вынос по заданию повара (при прохождении учебной практики в условиях организации питания);</p> <p>8. Уборка рабочих мест.</p>
	<p>1. Организация рабочего места по приготовлению изделий дрожжевого слоеного теста;</p> <p>2. Подбор оборудования и инвентаря;</p> <p>3. Подготовка продуктов для приготовления изделий из дрожжевого слоеного теста;</p> <p>4. Приготовление изделий из дрожжевого слоеного теста;</p> <p>5. Порционирование и отпуск;</p> <p>6. Оформление платежей (при прохождении учебной практики в условиях организации питания);</p> <p>7. Упаковка готовых изделий на вынос по заданию повара (при прохождении учебной практики в условиях организации питания);</p> <p>8. Уборка рабочих мест.</p>
	<p>1. Организация рабочего места по приготовлению изделий из дрожжевого слоеного теста;</p> <p>2. Подбор оборудования и инвентаря;</p> <p>3. Подготовка продуктов для приготовления изделий из дрожжевого слоеного теста;</p> <p>4. Приготовление изделий из дрожжевого слоеного теста;</p> <p>5. Порционирование и отпуск;</p> <p>6. Оформление платежей (при прохождении учебной практики в условиях организации питания);</p> <p>7. Упаковка готовых изделий на вынос по заданию повара (при прохождении учебной практики в условиях организации питания);</p> <p>8. Уборка рабочих мест.</p>
	<p>1. Организация рабочего места по приготовлению изделий из бездрожжевого слоеного теста;</p> <p>2. Подбор оборудования и инвентаря;</p> <p>3. Подготовка продуктов для приготовления изделий из бездрожжевого слоеного теста;</p> <p>4. Приготовление изделий из бездрожжевого слоеного теста;</p> <p>5. Порционирование и отпуск;</p> <p>6. Оформление платежей (при прохождении учебной практики в условиях организации питания);</p>
	<p>1. Организация рабочего места по приготовлению изделий из бездрожжевого слоеного теста;</p> <p>2. Подбор оборудования и инвентаря;</p> <p>3. Подготовка продуктов для приготовления изделий из бездрожжевого слоеного теста;</p> <p>4. Приготовление изделий из бездрожжевого слоеного теста;</p> <p>5. Порционирование и отпуск;</p> <p>6. Оформление платежей (при прохождении учебной практики в условиях организации питания);</p>

	<p>7. Упаковка готовых изделий на вынос по заданию повара (при прохождении учебной практики в условиях организации питания);</p> <p>8. Уборка рабочих мест.</p>
	<p>1. Организация рабочего места по приготовлению пряничного теста и изделий из него;</p> <p>2. Подбор оборудования и инвентаря;</p> <p>3. Подготовка продуктов для приготовления пряничного теста и изделий из него;</p> <p>4. Приготовление пряничного теста и изделий из него;</p> <p>5. Порционирование и отпуск;</p> <p>6. Оформление платежей (при прохождении учебной практики в условиях организации питания);</p> <p>7. Упаковка готовых изделий на вынос по заданию повара (при прохождении учебной практики в условиях организации питания);</p> <p>8. Уборка рабочих мест.</p>
	<p>1. Организация рабочего места по приготовлению сдобного теста и изделий из него;</p> <p>2. Подбор оборудования и инвентаря;</p> <p>3. Подготовка продуктов для приготовления сдобного теста и изделий из него;</p> <p>4. Приготовление сдобного теста и изделий из него;</p> <p>5. Порционирование и отпуск;</p> <p>6. Оформление платежей (при прохождении учебной практики в условиях организации питания);</p> <p>7. Упаковка готовых изделий на вынос по заданию повара (при прохождении учебной практики в условиях организации питания);</p> <p>8. Уборка рабочих мест.</p>
	<p>1. Организация рабочего места по приготовлению кремов и других отделочных полуфабрикатов;</p> <p>2. Подбор оборудования и инвентаря;</p> <p>3. Подготовка продуктов для приготовления кремов и других отделочных полуфабрикатов;</p> <p>4. Приготовление кремов и других отделочных полуфабрикатов;</p> <p>8. Уборка рабочих мест.</p>

### Задание на практику

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</p>	6



	<p>продуктов, плодов, муки, яиц, жиров, сахара и других продуктов для приготовления блюд, напитков кулинарных изделий.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Организация рабочего места по приготовлению бульонов и отваров;</li> <li>2. Подбор оборудования, инвентаря для приготовления бульонов и отваров;</li> <li>3. Подготовка пряностей, приправ, и других продуктов для приготовления бульонов и отваров;</li> <li>4. Приготовление бульонов и отваров по заданию повара;</li> <li>5. Выполнение операций процеживания;</li> <li>6. Уборка рабочих мест.</li> </ol>	
2-3	Приготовление супов массового спроса. Правила подачи, температура подачи. Правила хранения и требования к качеству готовых блюд.	12
4	Приготовление холодных и горячих соусов, отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов. Правила подачи, температура подачи. Правила хранения и требования к качеству готовых блюд.	6
5	Приготовление блюд и гарниров из круп и макаронных изделий. Правила подачи, температура подачи. Правила хранения и требования к качеству готовых блюд.	6
6	Приготовление блюд и гарниров из овощей и бобовых. Правила подачи, температура подачи. Правила хранения и требования к качеству готовых блюд.	6
7	Приготовление горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья. Правила подачи, температура подачи. Правила хранения и требования к качеству готовых блюд.	6
8	Приготовление горячих блюд из мяса, мясных продуктов. Правила подачи, температура подачи. Правила хранения и требования к качеству готовых блюд.	6
9	Приготовление горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика. Правила подачи, температура подачи. Правила хранения и требования к качеству готовых блюд.	6
10	Приготовление горячих блюд из яиц и творога не сложного приготовления. Правила подачи, температура подачи. Правила хранения и требования к качеству готовых блюд.	6
11	Приготовление мучных блюд, выпечных изделий из теста с фаршами, пиццы. 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
13	Приготовление холодных и горячих сладких блюд, десертов. Правила подачи, температура подачи. Правила хранения и требования к качеству готовых блюд.	
14	Приготовление холодных и горячих напитков не сложного приготовления. Правила подачи, температура подачи. Правила хранения и требования к качеству готовых блюд.	6
15	Приготовление блюд диетического и лечебно-профилактического питания. Правила подачи, температура подачи. Правила хранения и требования к качеству готовых блюд.	6
16	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Приготовление дрожжевого безопасного теста и изделий из него;</li> <li>2. Подбор оборудования и инвентаря;</li> <li>3. Подготовка продуктов для приготовления дрожжевого безопасного теста</li> </ol>	6

	<p>и изделий из него;</p> <p>4. Приготовление дрожжевого безопарного теста и изделий из него;</p> <p>5. Порционирование и отпуск;</p> <p>6. Оформление платежей (при прохождении учебной практики в условиях организации питания);</p> <p>7. Упаковка готовых изделий на вынос по заданию повара (при прохождении учебной практики в условиях организации питания);</p> <p>8. Уборка рабочих мест.</p>	
17	<p>1. Организация рабочего места по приготовлению дрожжевого опарного теста и изделий из него;</p> <p>2. Подбор оборудования и инвентаря;</p> <p>3. Подготовка продуктов для приготовления дрожжевого опарного теста и изделий из него;</p> <p>4. Приготовление дрожжевого опарного теста и изделий из него;</p> <p>5. Порционирование и отпуск;</p> <p>6. Оформление платежей (при прохождении учебной практики в условиях организации питания);</p> <p>7. Упаковка готовых изделий на вынос по заданию повара (при прохождении учебной практики в условиях организации питания);</p> <p>8. Уборка рабочих мест.</p>	6
18	<p>1. Организация рабочего места по приготовлению изделий дрожжевого слоеного теста;</p> <p>2. Подбор оборудования и инвентаря;</p> <p>3. Подготовка продуктов для приготовления изделий из дрожжевого слоеного теста;</p> <p>4. Приготовление изделий из дрожжевого слоеного теста;</p> <p>5. Порционирование и отпуск;</p> <p>6. Оформление платежей (при прохождении учебной практики в условиях организации питания);</p> <p>7. Упаковка готовых изделий на вынос по заданию повара (при прохождении учебной практики в условиях организации питания);</p> <p>8. Уборка рабочих мест.</p>	6
19	<p>1. Организация рабочего места по приготовлению изделий из дрожжевого слоеного теста;</p> <p>2. Подбор оборудования и инвентаря;</p> <p>3. Подготовка продуктов для приготовления изделий из дрожжевого слоеного теста;</p> <p>4. Приготовление изделий из дрожжевого слоеного теста;</p> <p>5. Порционирование и отпуск;</p> <p>6. Оформление платежей (при прохождении учебной практики в условиях организации питания);</p> <p>7. Упаковка готовых изделий на вынос по заданию повара (при прохождении учебной практики в условиях организации питания);</p> <p>8. Уборка рабочих мест.</p>	6
20	<p>1. Организация рабочего места по приготовлению изделий из бездрожжевого слоеного теста;</p> <p>2. Подбор оборудования и инвентаря;</p> <p>3. Подготовка продуктов для приготовления изделий из бездрожжевого слоеного теста;</p> <p>4. Приготовление изделий из бездрожжевого слоеного теста;</p> <p>5. Порционирование и отпуск;</p> <p>6. Оформление платежей (при прохождении учебной практики в условиях</p>	6

	организации питания); 7. Упаковка готовых изделий на вынос по заданию повара (при прохождении учебной практики в условиях организации питания); 8. Уборка рабочих мест.	
21	.Организация рабочего места по приготовлению пряничного теста и изделий из него; 2.Подбор оборудования и инвентаря; 3. Подготовка продуктов для приготовления пряничного теста и изделий из него; 4. Приготовление пряничного теста и изделий из него; 5. Порционирование и отпуск; 6. Оформление платежей (при прохождении учебной практики в условиях организации питания); 7. Упаковка готовых изделий на вынос по заданию повара (при прохождении учебной практики в условиях организации питания); 8. Уборка рабочих мест.	6
22	1.Организация рабочего места по приготовлению сдобного теста и изделий из него; 2.Подбор оборудования и инвентаря; 3. Подготовка продуктов для приготовления сдобного теста и изделий из него; 4. Приготовление сдобного теста и изделий из него; 5. Порционирование и отпуск; 6. Оформление платежей (при прохождении учебной практики в условиях организации питания); 7. Упаковка готовых изделий на вынос по заданию повара (при прохождении учебной практики в условиях организации питания); 8. Уборка рабочих мест.	6
23-24	1.Организация рабочего места по приготовлению кремов и других отделочных полуфабрикатов; 2.Подбор оборудования и инвентаря; 3. Подготовка продуктов для приготовления кремов и других отделочных полуфабрикатов; 4. Приготовление кремов и других отделочных полуфабрикатов; 8. Уборка рабочих мест.	12
12		<b>144</b>

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 \_\_\_\_\_

*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 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)

### Профессиональные и общие компетенции

1.1

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

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

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

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

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

ОК 02 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности

ОК 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;

ОК 04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде

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

ОК 06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения;

ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;

ОК 09 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

1.2

### 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 проведения подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p>	<p>Организация рабочих мест, уборка рабочих мест в процессе приготовления с учетом инструкций и регламентов, стандартов чистоты.</p>	
<p>ПО4 подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности, обработки различными методами, экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента;          ПО5 упаковки, хранения готовой продукции и обработанного сырья с учетом требований к безопасности;          ПО6 контроля качества и безопасности обработанного сырья и полуфабрикатов;          ПО7 контроля хранения и расхода продуктов.</p>	<p>Оформление заявок на сырье, продукты, материалы, проверка по накладной соответствия заявке.</p> <p>Обработка различными способами разных видов овощей, грибов, рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, птицы, дичи в соответствии с заказом.</p> <p>Формовка, приготовление различными методами отдельных компонентов и полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента, в том числе из редкого и экзотического сырья.</p> <p>Организация хранения обработанного сырья, полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований по безопасности обработанного сырья и готовой продукции.</p> <p>Подготовка к хранению (вакуумирование, охлаждение, замораживание), порционирование (комплектование), упаковка для отпуска на вынос, транспортирования.</p> <p>Оценка наличия, выбор, оценка органолептическим способом качества и соответствия сырья, основных продуктов и дополнительных ингредиентов технологическим требованиям.</p> <p>Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования и т.д.).</p> <p>Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной</p>	

	терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске на вынос.	
ПО2 разработки ассортимента полуфабрикатов; ПО3 разработки, адаптации рецептур полуфабрикатов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода полуфабрикатов;	Разработка ассортимента полуфабрикатов 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.	

Руководитель практики от МпК \_\_\_\_\_  
(И.О. Фамилия)

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

Руководитель практики от организации\* \_\_\_\_\_  
(И.О. Фамилия, должность)

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

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

**АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ ПО 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.

**5 семестр**

в объеме \_\_\_\_\_ часов с « » \_\_\_\_\_ 20--- г. по « » \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_\_ г.  
в организации \_\_\_\_\_

(наименование организации, юридический адрес)

**Профессиональные и общие компетенции**

**1. Приобретение 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 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности

ОК 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой

и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;  
 ОК 04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде  
 ОК 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;  
 ОК 06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения;  
 ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;  
 ОК08 Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности;  
 ОК 09 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

## 1.2

### Виды и качество выполнения работ

Практический опыт, умения	Виды работ, выполняемых в период практики в рамках формируемых компетенций	Зачтено/ не зачтено
ПО1 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;	Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, 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.	
ПО4 подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления различными методами, творческого оформления,	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 горячих блюд, кулинарных изделий, закусок 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;	



<p>эстетичной подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; ПО5 контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции; ПО6 упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности; ПО7 контроля хранения и расхода продуктов.</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 сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.</p>	
	<p>Приготовление, оформление супов сложного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции;</p> <p>Оценка качества супов сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос;</p> <p>Хранение с учетом температуры подачи супов сложного ассортимента на раздаче;</p> <p>Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление супов сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;</p> <p>Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных супов сложного ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения;</p> <p>Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых супов сложного ассортимента, на вынос и для транспортирования;</p>	
	<p>Приготовление, оформление соусов сложного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции;</p> <p>Оценка качества соусов сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос;</p> <p>Хранение с учетом температуры подачи соусов сложного ассортимента на раздаче;</p> <p>Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление соусов сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;</p> <p>Охлаждение и замораживание готовых соусов сложного ассортимента с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;</p> <p>Хранение свежеприготовленных, охлажденных соусов</p>	

	<p>сложного ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения;</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>Приготовление, оформление горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции;</p> <p>Оценка качества горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос.</p> <p>Хранение с учетом температуры подачи горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента на раздаче;</p> <p>Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>Охлаждение и замораживание горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</p> <p>Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента на вынос и для транспортирования.</p>	

	<p>Приготовление, оформление горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</p> <p>Оценка качества горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос.</p> <p>Хранение с учетом температуры подачи горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента на раздаче.</p> <p>Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки 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 из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</p> <p>Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента на вынос и для транспортирования.</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 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,

**8 семестр**

в объеме \_\_\_\_\_ часов с « » \_\_\_\_\_ 20--- г. по «\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_\_\_\_ г.

в организации \_\_\_\_\_

(наименование организации, юридический адрес)

**Профессиональные и общие компетенции**

**1. Приобретение 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 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности

ОК 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие,

предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;

ОК 04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде

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

ОК 06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения;

ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;

ОК08 Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности;

ОК 09 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

1.2

### Виды и качество выполнения работ

Практический опыт, умения	Виды работ, выполняемых в период практики в рамках формируемых компетенций	Зачтено/ не зачтено
ПО1 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;	Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда; 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>ПО4 подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; ПО5 контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции; 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; Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок 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 горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; Выбор, применение, комбинирование методов приготовления горячих блюд сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.</p>	
<p>продукции с учетом требований к безопасности; ПО7 контроля хранения и расхода продуктов.</p>	<p>Приготовление, оформление горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. Оценка качества горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос. Хранение с учетом температуры подачи горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента на раздаче. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Охлаждение и замораживание готовых горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного</p>	

	<p>сырья сложного ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</p> <p>Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента на вынос и для транспортирования.</p>	
	<p>Выбор, применение, комбинирование методов приготовления горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм</p> <p>Оценка качества горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика 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 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>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>ПО2 разработки 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>Разработка, адаптация рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания.</p>	

ПОЗ разработки, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;		
---	--	--

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 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)

**Профессиональные и общие компетенции**

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 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 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности

ОК 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;

ОК 04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде

ОК 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской

Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;

ОК 06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения;

ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;

ОК08 Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности;

ОК 09 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

## 1.2

### Виды и качество выполнения работ

Практический опыт, умения	Виды работ, выполняемых в период практики в рамках формируемых компетенций	Зачтено/ не зачтено
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>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 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 рецептов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;</p>	<p>Разработка, адаптация рецептов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания.</p>	
<p>ПО5 подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p>	<p>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 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.

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)*

## **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 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности

ОК 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;

ОК 04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде

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

ОК 06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения;

ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;

ОК08 Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности;

ОК 09 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

### **1.2**

### Виды и качество выполнения работ

Практический опыт, умения	Виды работ, выполняемых в период практики в рамках формируемых компетенций	Зачтено/ не зачтено
<p>ПО1разработки ассортимента холодных и горячих десертов, напитков с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p>	<p>Разработка ассортимента холодных и горячих десертов, напитков 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>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; ПО5упаковки, хранения готовой продукции с</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. 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</p>	

<p>учетом требований к безопасности;          ПОб контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции;          контроля хранения и расхода продуктов.</p>	<p>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, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.          Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).          Расчет стоимости холодных и горячих десертов, напитков.          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.          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, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых холодных и горячих десертов, напитков на вынос и для транспортирования.          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.

МП





изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;

ОК08 Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности;

ОК 09 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

1.2

### Виды и качество выполнения работ

Практический опыт, умения	Виды работ, выполняемых в период практики в рамках формируемых компетенций	Зачтено/ не зачтено
<p>ПО3 организации 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>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>ПО4 подбора 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>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>ПО5 приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления, в</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</p>	

<p>том числе авторских, брендовых, региональных;          ПОбупаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности;          ПО7приготовления, хранения фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов;</p> <p>ПО8подготовки к использованию и хранения отделочных полуфабрикатов промышленного производства;          ПО9контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции; контроля хранения и расхода продуктов.</p>	<p>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.          Оценка качества готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий перед отпуском, упаковкой на вынос.          Хранение хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом использования отделочных полуфабрикатов.          Творческое оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и подготовка к реализации с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.          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>ПО1разработки ассортимента хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;          ПО2разработки, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания</p>	<p>Разработка ассортимента хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>разработки, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания</p>	

Руководитель практики от МпК \_\_\_\_\_  
*(И.О. Фамилия)*

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

Руководитель практики от организации\* \_\_\_\_\_  
*(И.О. Фамилия, должность)*

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

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

**АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ ПО 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 Освоение профессий рабочих, должностей служащих в объеме 180 часов с «\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_\_\_ г. по «\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_\_\_ г. в организации

(наименование организации, юридический адрес)

**Профессиональные и общие компетенции**

1.1

- ПК 7.1 Выполнение инструкции и задания повара по организации рабочего места  
ПК 7.2 Выполнять задания повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий  
ПК 7.3 Выполнение инструкций и заданий кондитера по организации рабочего места  
ПК 7.4 Выполнение заданий кондитера по изготовлению, презентации и продаже теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции  
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам  
ОК 02 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности  
ОК 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;  
ОК 04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде  
ОК 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;  
ОК 06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения;  
ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;  
ОК08 Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности;  
ОК 09 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

1.2

**Виды и качество выполнения работ**

Практический	Виды и объем работ, выполненных обучающимися во время	Зачтено/
--------------	---	----------

опыт, умения	практики в рамках формируемых компетенций	не зачтено
ПО1 Подготовки к работе основного производства организации питания и своего рабочего места в соответствии и	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Организация рабочего места по приготовлению бульонов и отваров;</li> <li>2. Подбор оборудования, инвентаря для приготовления бульонов и отваров;</li> <li>3. Подготовка пряностей, приправ, и других продуктов для приготовления бульонов и отваров;</li> <li>4. Приготовление бульонов и отваров по заданию повара;</li> <li>5. Выполнение операций процеживания;</li> <li>6. Уборка рабочих мест.</li> </ol>	
инструкциями и регламентами организации питания; ПО2 Упаковки и складирования по заданию повара пищевых продуктов, используемых в	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Организация рабочего места по приготовлению супов массового спроса;</li> <li>2. Подбор оборудования, инвентаря для приготовления Супов массового спроса;</li> <li>3. Подготовка пряностей, приправ, и других продуктов для приготовления супов;</li> <li>4. Приготовление супов, бульонов и отваров по заданию повара;</li> <li>5. Выполнение операций процеживания;</li> <li>6. Порционирование и отпуск супов массового спроса;</li> <li>7. Оформление платежей за блюда (при прохождении учебной практики в условиях организации питания);</li> <li>8. Упаковка готовых блюд на вынос по заданию повара (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).;</li> <li>9. Уборка рабочих мест.</li> </ol>	
приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения;	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Организация рабочего места по приготовлению основных 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, протирания) для приготовления соусов;</li> <li>6. Порционирование и отпуск соусов;</li> <li>7. Оформление платежей (при прохождении учебной практики в условиях организации питания);</li> <li>8. Упаковка готовых блюд на вынос по заданию повара (при прохождении учебной практики в условиях организации питания);</li> <li>9. Уборка рабочих мест.</li> </ol>	
ПО3 Подготовки по заданию повара пряностей, приправ, зерновых и молочных продуктов, плодов, муки, яиц, жиров, сахара и	<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 приготовления блюд и гарниров из круп и макаронных изделий;</li> <li>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;</li> <li>4. Приготовление блюд и гарниров из круп и макаронных изделий не сложного приготовления по заданию повара;</li> <li>5. Порционирование и отпуск;</li> <li>6. Оформление платежей за блюда (при прохождении учебной практики в условиях организации питания);</li> <li>7. Упаковка готовых блюд на вынос по заданию повара (при</li> </ol>	

<p>других продуктов для приготовления блюд, напитков кулинарных изделий;</p> <p>ПО4 Приготовление горячих блюд по заданию повара;</p> <p>ПО5 Приготовление горячих напитков по заданию повара;</p> <p>ПО6 Приготовление холодных и горячих сладких блюд, десертов по заданию повара;</p> <p>ПО7 Приготовление и оформление салатов, основных холодных закусок, холодных рыбных и мясных блюд по заданию повара;</p> <p>ПО8 Приготовление холодных и горячих соусов, отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов по заданию повара;</p> <p>ПО9 Порционирование (комплектация), раздача блюд,</p>	<p>прохождении учебной практики в условиях организации питания);</p> <p>8. Уборка рабочих мест.</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 (при прохождении учебной практики в условиях организации питания);</p> <p>7. Упаковка готовых блюд на вынос по заданию повара (при прохождении учебной практики в условиях организации питания);</p> <p>8. 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 (при прохождении учебной практики в условиях организации питания);</p> <p>7. Упаковка готовых блюд на вынос по заданию повара (при прохождении учебной практики в условиях организации питания);</p> <p>8. Уборка рабочих мест.</p>	
	<p>1. Организация рабочего места по приготовлению блюд из мяса и мясных продуктов, 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 (при прохождении учебной практики в условиях организации питания);</p> <p>7. Упаковка готовых блюд на вынос по заданию повара (при прохождении учебной практики в условиях организации питания);</p> <p>8. Уборка рабочих мест.</p>	
	<p>1. Организация рабочего места по приготовлению блюд из 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>напитков и кулинарных изделий по заданию повара; ПО10 Прием и оформление платежей за блюда,</p>	<p>5. Порционирование и отпуск блюд; 6. Оформление платежей за блюда (при прохождении учебной практики в условиях организации питания); 7. Упаковка готовых блюд на вынос по заданию повара (при прохождении учебной практики в условиях организации питания); 8. Уборка рабочих мест.</p>	
<p>напитки и кулинарных изделий по заданию повара; ПО11 Упаковка готовых блюд, напитков и кулинарных изделий на выносо</p>	<p>1. Организация рабочего места по приготовлению блюд из яиц и творога не сложного приготовления; Подбор оборудования, инвентаря для приготовления блюд из яиц и творога; 3. Подготовка пряностей, приправ и других продуктов для приготовления блюд; 4. Приготовление блюда из яиц и творога 5. Порционирование и отпуск блюд; 6. Оформление платежей за блюда (при прохождении учебной практики в условиях организации питания); 7. Упаковка готовых блюд на вынос по заданию повара (при прохождении учебной практики в условиях организации питания); 8. Уборка рабочих мест.</p>	
<p>заданию повара. ПО12 контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции;</p>	<p>1. Организация рабочего места по приготовлению мучных блюд, выпечных изделий из теста с фаршами, пиццы по заданию повара; не сложного приготовления; Подбор оборудования, инвентаря для приготовления; 3. Подготовка пряностей, приправ и других продуктов для приготовления блюд; 4. Приготовление мучных блюд, выпечных изделий из теста с фаршами, пиццы по заданию повара; 5. Порционирование и отпуск блюд; 6. Оформление платежей за блюда (при прохождении учебной практики в условиях организации питания); 7. Упаковка готовых блюд на вынос по заданию повара (при прохождении учебной практики в условиях организации питания); 8. Уборка рабочих мест.</p>	
	<p>1. Организация рабочего места по приготовлению холодных блюд и закусок массового спроса 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 (при прохождении учебной практики в условиях организации питания); 7. Упаковка готовых блюд на вынос по заданию повара (при прохождении учебной практики в условиях организации питания); 8. Уборка рабочих мест.</p>	
	<p>1. Организация рабочего места по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов и напитков не сложного приготовления; Подбор оборудования, инвентаря для приготовления десертов; 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 (при прохождении учебной практики в условиях организации питания);</p> <p>7. Упаковка готовых блюд на вынос по заданию повара (при прохождении учебной практики в условиях организации питания);</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 напитков;</p> <p>3. Подготовка пряностей и других продуктов для приготовления напитков;</p> <p>4. Приготовление холодных и горячих напитков;</p> <p>5. Порционирование и отпуск напитков;</p> <p>6. Оформление платежей за напитки (при прохождении учебной практики в условиях организации питания);</p> <p>7. Упаковка готовых блюд на вынос по заданию повара (при прохождении учебной практики в условиях организации питания);</p> <p>8. Уборка рабочих мест.</p>	
	<p>1. Организация рабочего места по приготовлению блюд диетического и лечебно-профилактического питания;</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 (при прохождении учебной практики в условиях организации питания);</p> <p>7. Упаковка готовых блюд на вынос по заданию повара (при прохождении учебной практики в условиях организации питания);</p> <p>8. Уборка рабочих мест.</p>	
ПО1 подготовка и к работе кондитерского цеха и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания	<p>1. Организация рабочего места по приготовлению дрожжевого безопасного теста и изделий из него;</p> <p>2. Подбор оборудования и инвентаря;</p> <p>3. Подготовка продуктов для приготовления дрожжевого безопасного теста и изделий из него;</p> <p>4. Приготовление дрожжевого безопасного теста и изделий из него;</p> <p>5. Порционирование и отпуск;</p> <p>6. Оформление платежей (при прохождении учебной практики в условиях организации питания);</p> <p>7. Упаковка готовых изделий на вынос по заданию повара (при прохождении учебной практики в условиях организации питания);</p> <p>8. Уборка рабочих мест.</p>	
ПО2 уборка рабочих мест сотрудников кондитерского цеха по заданию кондитера	<p>1. Организация рабочего места по приготовлению дрожжевого опарного теста и изделий из него;</p> <p>2. Подбор оборудования и инвентаря;</p> <p>3. Подготовка продуктов для приготовления дрожжевого опарного теста и изделий из него;</p> <p>4. Приготовление дрожжевого опарного теста и изделий из него;</p> <p>5. Порционирование и отпуск;</p>	
ПО3 упаковки готовой	<p>6. Оформление платежей (при прохождении учебной практики в условиях организации питания);</p>	



продукции и складирования пищевых	7. Упаковка готовых изделий на вынос по заданию повара (при прохождении учебной практики в условиях организации питания); 8. Уборка рабочих мест.	
продуктов, используемых в приготовлении кондитерской и шоколадной продукции или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения по заданию кондитера	1. Организация рабочего места по приготовлению изделий дрожжевого слоеного теста; 2. Подбор оборудования и инвентаря; 3. Подготовка продуктов для приготовления изделий из дрожжевого слоеного теста; 4. Приготовление изделий из дрожжевого слоеного теста; 5. Порционирование и отпуск; 6. Оформление платежей (при прохождении учебной практики в условиях организации питания); 7. Упаковка готовых изделий на вынос по заданию повара (при прохождении учебной практики в условиях организации питания); 8. Уборка рабочих мест.	
ПО 4 подготовки теста, начинки и полуфабриката в для кондитерской и шоколадной	1. Организация рабочего места по приготовлению изделий из дрожжевого слоеного теста; 2. Подбор оборудования и инвентаря; 3. Подготовка продуктов для приготовления изделий из дрожжевого слоеного теста; 4. Приготовление изделий из дрожжевого слоеного теста; 5. Порционирование и отпуск; 6. Оформление платежей (при прохождении учебной практики в условиях организации питания); 7. Упаковка готовых изделий на вынос по заданию повара (при прохождении учебной практики в условиях организации питания); 8. Уборка рабочих мест.	
продукции по заданию кондитера ПО 5 изготовления презентации кондитерской и шоколадной продукции по заданию и под руководством кондитера	1. Организация рабочего места по приготовлению изделий из бездрожжевого слоеного теста; 2. Подбор оборудования и инвентаря; 3. Подготовка продуктов для приготовления изделий из бездрожжевого слоеного теста; 4. Приготовление изделий из бездрожжевого слоеного теста; 5. Порционирование и отпуск; 6. Оформление платежей (при прохождении учебной практики в условиях организации питания); 7. Упаковка готовых изделий на вынос по заданию повара (при прохождении учебной практики в условиях организации питания); 8. Уборка рабочих мест.	
кондитера ПО 6 приема и оформления платежей за кондитерскую и шоколадную продукцию по заданию кондитера ПО 7 упаковки готовой кондитерской	1. Организация рабочего места по приготовлению пряничного теста и изделий из него; 2. Подбор оборудования и инвентаря; 3. Подготовка продуктов для приготовления пряничного теста и изделий из него; 4. Приготовление пряничного теста и изделий из него; 5. Порционирование и отпуск; 6. Оформление платежей (при прохождении учебной практики в условиях организации питания); 7. Упаковка готовых изделий на вынос по заданию повара (при прохождении учебной практики в условиях организации питания); 8. Уборка рабочих мест.	

и шоколадной продукции на вынос по заданию кондитера.	1. Организация рабочего места по приготовлению сдобного теста и изделий из него; 2. Подбор оборудования и инвентаря; 3. Подготовка продуктов для приготовления сдобного теста и изделий из него; 4. Приготовление сдобного теста и изделий из него; 5. Порционирование и отпуск; 6. Оформление платежей (при прохождении учебной практики в условиях организации питания); 7. Упаковка готовых изделий на вынос по заданию повара (при прохождении учебной практики в условиях организации питания); 8. Уборка рабочих мест.	
	1. Организация рабочего места по приготовлению кремов и других отделочных полуфабрикатов; 2. Подбор оборудования и инвентаря; 3. Подготовка продуктов для приготовления кремов и других отделочных полуфабрикатов; 4. Приготовление кремов и других отделочных полуфабрикатов; 8. Уборка рабочих мест.	

Руководитель практики от МпК \_\_\_\_\_  
(И.О. Фамилия)

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

Руководитель практики от организации\* \_\_\_\_\_  
(И.О. Фамилия, должность)

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

МП

**КВАЛИФИКАЦИОННАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА**  
профессии рабочего 16675 Повар, 12901 Кондитер.

**Повар 3-й разряд**

Характеристика работ. Приготовление блюд и кулинарных изделий, требующих простой кулинарной обработки. Варка картофеля и других овощей, каш, бобовых, макаронных изделий, яиц. Жарка картофеля, овощей, изделий из котлетной массы (овощной, рыбной, мясной), блинов, оладий, блинчиков. Запекание овощных и крупяных изделий. Процеживание, протираание, замешивание, измельчение, формовка, фарширование, начинка изделий. Приготовление бутербродов, блюд из полуфабрикатов, консервов и концентратов. Порционирование (комплектация), раздача блюд массового спроса.

Должен знать: рецептуры, основы технологии приготовления, требования к качеству, правила раздачи (комплектаций), сроки и условия хранения блюд; виды, свойства и кулинарное назначение картофеля, овощей, грибов, круп, макаронных и бобовых изделий, творога, яиц, полуфабрикатов из котлетной массы, теста, консервов, концентратов и других продуктов, признаки и органолептические методы определения их доброкачественности, правила, приемы и последовательность выполнения операций по их подготовке к тепловой обработке; назначение, правила использования применяемого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними.

**Кондитер 3-го разряда**

**Характеристика работ.** Ведение процесса изготовления простых массовых тортов, пирожных и других штучных кондитерских и хлебобулочных изделий с нанесением трафаретного рисунка по эталону в одну краску или с несложным совмещением красок из различного вида сырья: мучного теста, творожной массы или мороженого. Приготовление различных видов теста, кремов, начинок. Заготовка, взвешивание, отмеривание сырья по заданной рецептуре. Замешивание, сбивание теста, проминка, раскатка до определенной толщины, подсыпка мукой теста. Разделка полученных полуфабрикатов. Штамповка, формовка и отсадка изделий на листы. Отделка изделий помадкой, марципаном, засахаренными фруктами, шоколадом, кремом. Передача на закаливание изделий из мороженого.

**Должен знать:** сорта муки и ее свойства (качество образуемой клейковины); рецептуры и режимы изготовления простых массовых тортов, пирожных и других штучных кондитерских изделий с нанесением трафаретного рисунка по эталону в одну краску с несложным совмещением красок; способы отделки кондитерских изделий помадкой, марципанами, засахаренными фруктами, шоколадом, кремом; устройство обслуживаемого оборудования.