

Министерство образования и науки 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
по специальности 19.02.10 Технология продукции
общественного питания
базовой подготовки**

- ПМ01. Организация процесса приготовления и приготовление
полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции**
**ПМ 02. Организация процесса приготовления и приготовление сложной
холодной кулинарной продукции**
**ПМ.03. Организация процесса приготовления и приготовление сложной
горячей кулинарной продукции**
**ПМ.04. Организация процесса приготовления и приготовление
сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий**
**ПМ 05. Организация процесса приготовления и приготовление сложных
холодных и горячих десертов**
ПМ 06 Организация работы структурного подразделения
ПМ.07 Выполнение работ по профессии повар

**Форма обучения
очная**

Магнитогорск, 2018

ОДОБРЕНО

Предметно-цикловой комиссией
Сфера обслуживания
Председатель И.В. Авдюшина
Протокол №6 от 21.02.2018 г

Методической комиссией МпК
Протокол №4 от 01.03.2018 г.

Согласовано

Рецензент:

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



Л.С. Халидова/
(И.О. Фамилия)

Разработчик:

мастер производственного обучения ФГБОУ ВО «МГТУ им.Г.И. Носова»
Многопрофильный колледж Ольга Юрьевна Медведева

Оценочные материалы и методические указания для студентов очной формы обучения по специальности составлены в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от «22» апреля 2014 г. № 384; программы учебной практики.

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

СОДЕРЖАНИЕ

ВВЕДЕНИЕ

1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ
2. СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ
3. ОРГАНИЗАЦИЯ И РУКОВОДСТВО УЧЕБНОЙ ПРАКТИКОЙ
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ПРАКТИКИ
5. ПРАВИЛА ОФОРМЛЕНИЯ ОТЧЕТА ПО ПРАКТИКЕ
6. СОДЕРЖАНИЕ ОТЧЕТА ПО УЧЕБНОЙ ПРАКТИКЕ

ПРИЛОЖЕНИЯ

ВВЕДЕНИЕ

Учебная практика является частью программы подготовки специалистов среднего звена специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания базовой подготовки.

Учебная практика направлена на приобретение Вами 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 программа учебной практики.

Учебная практика проводится в учебно-производственных мастерских на основе договора с МГТУ.

Прохождение учебной практики является обязательным условием обучения.

Обращаем Ваше внимание на то, что студенты, не прошедшие практику или получившие отрицательную оценку, не допускаются к экзамену (квалификационному) по профессиональному модулю и направляются на практику повторно в свободное от учебы время.

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

Внимание! Если Вы совмещаете обучение с трудовой деятельностью, то вправе проходить учебную практику в организации по месту работы в случае, если осуществляемая Вами профессиональная деятельность соответствует целям практики.

В электронном виде данные методические указания Вы можете найти на образовательном портале по адресу <http://newlms.magtu.ru> (через собственный логин, пароль).

1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

1.1 Учебная практика является частью программы подготовки специалистов среднего звена специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания базовой подготовки в части освоения вида деятельности и направлена на приобретение Вами практических профессиональных умений, первоначального практического опыта, реализуется в рамках профессионального модуля.

Задачи учебной практики:

1. Получение Вами первоначального практического опыта и формирования профессиональных компетенций на учебной практике в рамках вида деятельности:

ВД.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

Практический опыт

- разработки ассортимента полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;
- расчета массы мяса, рыбы и птицы для изготовления полуфабрикатов;
- организации технологического процесса подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;
- подготовки мяса, тушек ягнят и молочных поросят, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени для сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь;
- контроля качества и безопасности подготовленного мяса, рыбы и домашней птицы;

Профессиональные компетенции

ПК 1.1 Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.2 Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.3 Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.

Формирование общих компетенций:

ВД.02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции.

Практический опыт

- разработки ассортимента сложных холодных блюд и соусов;
- расчета массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных блюд и соусов;
- проверки качества продуктов для приготовления сложных холодных блюд и соусов;

- организации технологического процесса приготовления сложных холодных закусок, блюд и соусов;
- приготовления сложных холодных блюд и соусов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;
- сервировки и оформления канапе, легких и сложных холодных закусок, оформления и отделки сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы;
- декорирования блюд сложными холодными соусами;
- контроля качества и безопасности сложных холодных блюд и соусов;

Профессиональные компетенции

ПК 2.1 Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.

ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

ПК 2.3 Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

ВД.02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции.

Практический опыт

- разработки ассортимента сложных холодных блюд и соусов;
- расчета массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных блюд и соусов;
- проверки качества продуктов для приготовления сложных холодных блюд и соусов;
- организации технологического процесса приготовления сложных холодных закусок, блюд и соусов;
- приготовления сложных холодных блюд и соусов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;
- сервировки и оформления канапе, легких и сложных холодных закусок, оформления и отделки сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы;
- декорирования блюд сложными холодными соусами;
- контроля качества и безопасности сложных холодных блюд и соусов;

Профессиональные компетенции

ПК 2.1 Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.

ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

ПК 2.3 Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

ВД. 03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции.

Практический опыт

- разработки ассортимента сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;

- организации технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;

- приготовления сложной горячей кулинарной продукции, применяя различные технологии, оборудование и инвентарь;

- сервировки и оформления сложной горячей кулинарной продукции;

- контроля безопасности готовой сложной горячей кулинарной продукции.

Профессиональные компетенции

ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.

ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.

ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

ВД.04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

Практический опыт

1. Получение практического опыта:

- разработки ассортимента сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных и кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;

- организации технологического процесса приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;

- приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и использование различных технологий, оборудования и инвентаря;

- оформления и отделки сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- контроля качества и безопасности готовой продукции;
- организации рабочего места по изготовлению сложных отделочных полуфабрикатов;
- изготовления различных сложных отделочных полуфабрикатов с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря;
- оформления кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами.

Профессиональные компетенции

ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.

ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.

ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.

ВД. 05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов.

Практический опыт

- расчета массы сырья для приготовления холодного и горячего десерта;
- приготовления сложных холодных и горячих десертов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;
- приготовления отделочных видов теста для сложных холодных десертов;
- оформления и отделки сложных холодных и горячих десертов;
- контроля качества и безопасности готовой продукции.

Профессиональные компетенции

ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

ВД. 06. Организация работы структурного подразделения.

Практический опыт

- планирования работы структурного подразделения (бригады);
- оценки эффективности деятельности структурного подразделения (бригады);
- принятия управленческих решений.

Профессиональные компетенции

ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК 6.2. Планировать выполнения работ исполнителями.

ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.

ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.

ПК 6.5. Вести утверждённую учётно-отчётную документацию.

ВД. 07 Выполнение работ по профессии повар.

Практический опыт

- приготовления блюд и кулинарных изделий массового спроса;
- последовательного выполнения операций по первичной обработке мяса, рыбы, овощей, круп и других продуктов;
- последовательного выполнения операций по подготовке полуфабрикатов из котлетной массы (мяса, рыбы, овощей и круп);
- осуществления технологического процесса варки различных каш, овощей и др.;
- осуществления технологического процесса приготовления блюд из концентратов;
- проведения вспомогательных работ по приготовлению блюд и кулинарных изделий;
- безопасного использования производственного инвентаря и технологического оборудования при приготовлении блюд;
- отпуска блюд массового спроса.

Профессиональные компетенции

ПК.7.1 Выполнять инструкции и задания повара по организации рабочего места.

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

Учебная практика предполагает освоение профессии рабочего – повар, если это является одним из видов деятельности в соответствии с ФГОС СПО по специальности.

Учебная практика направлена на формирование у студентов общих компетенций (ОК) по специальности:

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

2. СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

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

Вид практики: учебная		Кол-во часов/недель	Курс	Место проведения практики	Вид аттестации и контроля
ПМ 01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	УП 01.01 (учебная)	36/1	2	МпК	Текущий
ПМ 02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции.	УП 02.01 (учебная)	72/2	3	МпК	зачет
ПМ 03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции.	УП 03.01 (учебная)	144/4	3	МпК	зачет
ПМ 04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских	УП 04.01 (учебная)	36/1	4	МпК	Текущий

изделий					
ПМ 05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов	УП 05.01 (учебная)	36/1	4	МпК	зачет
ПМ 06 Организация работы структурного подразделения	УП 06.01 (учебная)	72/2	4	МпК	зачет
ПМ 07 Выполнение работ по профессии повар.	УП 07.01 (учебная)	180/5	2	МпК	зачет
Итого		576/16			

Для прохождения практики получите задание в соответствии с приложением 1.

3.ОРГАНИЗАЦИЯ И РУКОВОДСТВО УЧЕБНОЙ ПРАКТИКОЙ

Учебная практика проводится в учебно-производственных мастерских, на основе договора с МГТУ. Учебная практика проводится мастерами производственного обучения.

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 студента за организацией.

В случае совмещения обучения с трудовой деятельностью, Вы вправе проходить учебную практику в организации по месту работы, если осуществляемая профессиональная деятельность Вашей организации соответствует целям практики.

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

Руководитель практики от колледжа обязан:

- распределить студентов 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 студентов 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.
- Руководитель практики от организации (если учебная практика проходит в организации) обязан:
- предоставить Вам рабочие места, определить наставников;

- при наличии вакантных должностей заключить с Вами срочные трудовые договоры;
- обеспечить безопасные условия прохождения практики, отвечающие санитарным правилам и требованиям охраны труда;
- проводить инструктажи по ознакомлению с требованиями ОТ и ТБ, пожарной безопасности, а также правилами внутреннего трудового распорядка.

Во время прохождения практики Вы обязаны:

- выполнить задания по практике в полном объеме и в установленные сроки;
- подчиняться действующим правилам внутреннего трудового распорядка, соблюдать правила и нормы ОТ и ТБ, производственной санитарии и противопожарной защиты в учебных мастерских;
- нести ответственность за выполненную работу и ее результаты.

Организацию и руководство практикой осуществляют руководители практики.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ПРАКТИКИ

Учебная практика завершается зачетом.

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

Критерии оценки отчета по практике по профилю специальности:

- 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.

5. ПРАВИЛА ОФОРМЛЕНИЯ ОТЧЕТА ПО ПРАКТИКЕ

В случае если учебная практика проходит в организации, Вам необходимо подготовить отчет, который оформляется в строгом соответствии с требованиями к практике студентов Многопрофильного колледжа.

Отчет по учебной практике представляет собой комплект материалов, включающий в себя документы на прохождение практики; подготовленные Вами материалы, подтверждающие выполнение заданий по практике. Отчет предоставляется в течение трех дней по окончании практики руководителю практики от колледжа.

Все необходимые материалы по практике, предусмотренные программой практики и индивидуальным заданием на практику, комплектуются Вами в папку-скоросшиватель в следующем порядке:

- титульный лист (приложение 1);
- внутренняя опись документов, находящихся в отчете задание на практику (приложение 2);
- задание на учебную практику (приложение 3);
- табель учета рабочего времени (приложение 4);
- характеристика на студента (приложение 5);
- отчет о выполнении заданий по практике;
- аттестационный лист по практике (приложение 6, 7);
- дневник и приложения к отчету (приложение 8).

Отчет о выполнении заданий по практике должен занимать не менее 6 страниц. Отчет является ответом на каждый пункт задания и сопровождается ссылками на приложения.

Отчет о выполнении заданий на практику оформляется в соответствии со следующими требованиями: шрифт TimesNewRoman, размер шрифта – 12, поля документа: верхнее -2, нижнее-2, левое-2, правое-1; отступ первой строки – 1,25см; 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.

К отчету можно приложить благодарственное письмо в адрес образовательного учреждения и/или лично Вам как свидетельство об освоении Вами общих и профессиональных компетенций.

6. СОДЕРЖАНИЕ ОТЧЕТА О ВЫПОЛНЕНИИ ЗАДАНИЙ ПО УЧЕБНОЙ ПРАКТИКЕ

Отчет о выполнении заданий по учебной практике является обязательным для получения зачета по практике, если данная практика проводится в организации.

Отчет по практике содержит титульный лист, введение, основную часть, выводы и приложения.

Титульный лист - это первая страница отчета, где Вам необходимо заполнить все строчки (приложение 1).

Введение. Перед началом практики руководитель выдаёт Вам задание на практику (приложение 3), содержащее цели и задачи её прохождения. Они включаются в отчёт. Объём введения не превышает 2-х страниц.

Основная часть. Оформляется согласно заданию по учебной практике. Содержит описание предприятия и анализ полученных результатов.

В данном разделе Вы даёте подробный отчёт о выполнении ежедневных производственных заданий и описываете изученные и отработанные вопросы, предложенные в задании.

Выводы Раздел отчёта, в котором Вы даёте своё мнение о предприятии, об организации и эффективности практики в целом, социальной значимости своей будущей специальности на основе изученного практического материала во время практики.

Приложения - заключительный раздел отчёта, содержащий копии созданных документов, фрагменты программ, чертежей и др., по перечню приложений, указанному в задании на практику.

ПРИЛОЖЕНИЯ

Приложение 1

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

Многопрофильный колледж

Отчет по учебной практике

по специальности _____
(цифра и наименование специальности)

ПМ 0 _____
(индекс и наименование профессионального модуля)

Студента (ки) 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

Студента (ки) гр. _____

(И.О. Фамилия)

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

Министерство образования и науки Российской Федерации

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

ЗАДАНИЕ по учебной практике

Студента (ки) гр. _____

(И.О. Фамилия)

19.02.10.Технология продукции общественного питания
**ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление
полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции**

Цели практики:

1. Получение практического опыта:

- разработки ассортимента полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;
- расчета массы мяса, рыбы и птицы для изготовления полуфабрикатов;
- организации технологического процесса подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;
- подготовки мяса, тушек ягнят и молочных поросят, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени для сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь;
- контроля качества и безопасности подготовленного мяса, рыбы и домашней птицы;

2. Формирование профессиональных компетенций (ПК):

Код и наименование формируемых компетенций	Виды и объем производственных работ, выполняемых в период практики в рамках формируемых компетенций
ПК 1.1.Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. ПК 1.2.Организовывать подготовку рыбы и	- Организация рабочего места по обработке мяса, тушек ягнят и молочных поросят в соответствии с инструкциями и регламентами; - расчет массы сырья для изготовления полуфабрикатов из рубленой массы мяса; - приготовление рубленой массы мяса с

приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. ПК 1.3.Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.	хлебом и без него и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции, в соответствии со Сборником рецептур; - разработка ассортимента полуфабрикатов из рубленой массы мяса с хлебом и без него для сложных блюд, составление акта проработки. - Организация рабочего места по обработке рыбы в соответствии с инструкциями и регламентами; - подготовка рыбы для изготовления полуфабрикатов, в соответствии с правилами технологического процесса; - расчет массы сырья для изготовления полуфабрикатов из рыбы; - приготовление рубленой котлетной массы из рыбы и изготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции, в соответствии со Сборником рецептур; - разработка ассортимента полуфабрикатов из рыбы для сложных блюд, составление акта проработки. - Организация рабочего места по обработке и приготовлению полуфабрикатов из птицы в соответствии с инструкциями и регламентами; - подготовка тушек птицы к тепловой обработке, обработка утиной и куриной печени, в соответствии с нормами и правилами; - расчет массы сырья для изготовления полуфабрикатов из птицы; - приготовление котлетной и кнельной массы из птицы, и полуфабрикатов из них, в соответствии со Сборником рецептур; - разработка ассортимента полуфабрикатов из птицы для сложных блюд, составление акта проработки.
--	---

3.Формирование общих компетенций (ОК)

ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 4	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
ОК 8	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

Место практики

Задание на практику

№ п/п	Содержание работ на практике	Примерные сроки выполнения
1.	Проведение вводного инструктажа по охране труда, техники безопасности, санитарии и личной гигиены. Организация рабочего места по обработке рыбы, в соответствии с нормами и правилами. Технологический процесс изготовления полуфабрикатов из мяса для сложной кулинарной продукции. Требования к безопасности хранения.	6
2.	Технологический процесс изготовления полуфабрикатов из рубленой массы мяса с хлебом и без него для сложной кулинарной продукции. Требования к безопасности хранения.	6
3.	Проведение вводного инструктажа по охране труда, техники безопасности, санитарии и личной гигиены.	6

	Организация рабочего места по обработке рыбы, в соответствии с нормами и правилами. Технологический процесс обработки рыбы с костным скелетом. Требования к безопасности хранения. Правила и безопасность при охлаждении и замораживании полуфабрикатов	
4.	Технологический процесс обработки рыбы с хрящевым скелетом. Разделка на все виды филе. Технологический процесс и особенности разделки некоторых видов рыб, и изготовление полуфабрикатов из них. Безопасность при охлаждении и замораживании. Требования к безопасности хранения.	6
5.	Технологический процесс приготовления рубленой массы из рыбы и изготовление полуфабрикатов. Безопасность при охлаждении и замораживании. Требования к безопасности хранения..	6
6.	Технологический процесс обработки гусиной и утиной печени, заправка птицы. Приготовление котлетной и кнельной массы из птицы и полуфабрикатов из них. Требования к безопасности хранения. Правила и безопасность при охлаждении и замораживании полуфабрикатов.	6

Руководитель практики от МпК _____

И.О. Фамилия (подпись) _____

« ____ » _____ 20 ____ г.

(дата)

Министерство образования и науки Российской Федерации

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования

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

Многопрофильный колледж

ЗАДАНИЕ
по учебной практике

Студента (ки) гр. _____

(И.О. Фамилия)

19.02.10. Технология продукции общественного питания

**ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной
холодной кулинарной продукции**

Цели практики:

1. Приобретение первоначального практического опыта:

- разработки ассортимента сложных холодных блюд и соусов;
- расчета массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных блюд и соусов;
- проверки качества продуктов для приготовления сложных холодных блюд и соусов;
- организации технологического процесса приготовления сложных холодных закусок, блюд и соусов;
- приготовления сложных холодных блюд и соусов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;
- сервировки и оформления канапе, легких и сложных холодных закусок, оформления и отделки сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы;
- декорирования блюд сложными холодными соусами;
- контроля качества и безопасности сложных холодных блюд и соусов;

2. Формирование профессиональных компетенций (ПК)

Код и наименование формируемых компетенций	Виды и объем производственных работ, выполняемых в период практики в рамках формируемых компетенций
ПК 2.1 Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.	- Организация рабочего места для приготовления легких и сложных холодных блюд и закусок в соответствии с инструкциями и регламентами;

ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы. ПК 2.3 Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.	- приготовление канапе, в соответствии со Сборником рецептов; - приготовление легких и сложных холодных закусок, в соответствии со Сборником рецептов; - приготовление сложных холодных блюд, в соответствии со Сборником рецептов; - приготовление сложных холодных соусов, в соответствии со Сборником рецептов; - подбор посуды в соответствии с правилами подачи; - разработка ассортимента сложных холодных блюд и соусов, составление акта проработки.
--	---

3. Формирование общих компетенций (ОК)

ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 4	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
ОК 8	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

Место практики

Задание на практику

№ п/п	Содержание работ на практике	Примерные сроки выполнения
1.	Проведение вводного инструктажа по охране труда,	6

	техники безопасности, санитарии и личной гигиены. Организация технологического процесса приготовления и приготовление бутербродов, канапе. Правила отпуска. Контроль качества и безопасность.	
2.	Организация технологического процесса приготовления и приготовление сложных соусов к холодным блюдам. Правила отпуска. Контроль качества и безопасность.	6
3.	Организация технологического процесса приготовления и приготовление легких холодных закусок. Правила отпуска. Контроль качества и безопасность.	6
4.	Организация технологического процесса приготовления и приготовление сложных салатов из сырых и отварных овощей, винегретов. Правила отпуска. Контроль качества и безопасность.	6
5.	Организация технологического процесса приготовления и приготовление сложных салатов из рыбы и морепродуктов. Правила отпуска. Контроль качества и безопасность.	6
6.	Организация технологического процесса приготовления и приготовление сложных салатов из мяса, птицы и дичи. Правила отпуска. Контроль качества и безопасность.	6
7.	Организация технологического процесса приготовления и приготовление банкетных сложных холодных блюд и закусок из рыбы. Правила отпуска. Контроль качества и безопасность.	6
8.	Организация технологического процесса приготовления и приготовление банкетных сложных холодных блюд и закусок из мяса. Правила отпуска. Контроль качества и безопасность.	6
9.	Организация технологического процесса приготовления и приготовление банкетных сложных холодных блюд и закусок из птицы. Правила отпуска. Контроль качества и безопасность.	6
10.	Организация технологического процесса приготовления сложных гарниров. Правила отпуска. Контроль качества и безопасность.	6
11.	Организация технологического процесса приготовления и приготовление банкетных сложных холодных блюд. Правила отпуска. Контроль качества и безопасность.	6

12.	Разработка ассортимента сложных холодных блюд и соусов, составление акта проработки.	6
-----	--	---

Руководитель практики от МпК _____

И.О. Фамилия

(подпись)

« ____ » _____ 20 ____ г.

(дата)

Министерство образования и науки Российской Федерации

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования

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

Многопрофильный колледж

ЗАДАНИЕ
по учебной практике

Студента (ки) гр. _____
(И.О. Фамилия)

19.02.10. Технология продукции общественного питания

**ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной
горячей кулинарной продукции**

Цели практики:

1. Приобретение первоначального практического опыта:

- разработки ассортимента сложной горячей кулинарной - разработки ассортимента сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;

- организации технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;

- приготовления сложной горячей кулинарной продукции, применяя различные технологии, оборудование и инвентарь;

- сервировки и оформления сложной горячей кулинарной продукции;

2. Формирование профессиональных компетенций (ПК):

Код и наименование формируемых компетенций	Виды и объем производственных работ, выполняемых в период практики в рамках формируемых компетенций
ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов. ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов. ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра. ПК 3.4. Организовывать и	- Организация рабочего места для приготовления сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы в соответствии с инструкциями и регламентами; - приготовление сложных супов, в соответствии со Сборником рецептов; - приготовление сложных горячих соусов, в соответствии со Сборником рецептов; - приготовление сложных блюд из овощей,

проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.	грибов и сыра, в соответствии со Сборником рецептов; - приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы, в соответствии со Сборником рецептов; - подбор посуды в соответствии с правилами подачи; - разработка ассортимента сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы, составление акта проработки.
---	---

3. Формирование общих компетенций (ОК)

ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 4	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
ОК 8	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

Место практики

Задание на практику

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

1.	Организация рабочего места для приготовления сложной горячей кулинарной продукции. Организация технологического процесса приготовления и приготовление бульонов для супов. Температурный режим при подаче и хранении.	6
2.	Организация технологического процесса приготовления и приготовление сложныхгорячих заправочных супов (шей, борщей). Правила отпуска. Контроль качества и безопасность.	6
3.	Организация технологического процесса приготовления и приготовление сложных горячих заправочных супов (рассольников, солянок). Правила отпуска. Контроль качества и безопасность.	6
4.	Организация технологического процесса приготовления и приготовление сложных супов с овощами, с картофелем, домашней лапшой, крупой и бобовыми. Правила отпуска. Контроль качества и безопасность.	6
5.	Организация технологического процесса приготовления и приготовление сложных горячих супов: молочных, пюреобразных и прозрачных. Правила отпуска. Контроль качества и безопасность.	6
6.	Организация технологического процесса приготовления и приготовление сложных сладких супов. Правила отпуска. Контроль качества и безопасность.	6
7.	Организация технологического процесса приготовления и приготовление сложных горячих соусов (красных и белых). Приготовление и температура подачи горячих основных соусов. Правила отпуска. Контроль качества и безопасность.	6
8.	Организация технологического процесса приготовления и приготовление сложных горячих соусов: рыбных, грибных, молочных, сметанных. Правила отпуска. Контроль качества и безопасность.	6
9.	Организация технологического процесса приготовления и приготовление сложных горячих блюд из овощей (вареных, припущенных, тушеных) и грибов. Подбор соусов. Правила отпуска. Контроль качества и безопасность.	6
10.	Организация технологического процесса приготовления и приготовление сложных горячих блюд из овощей (жареных и запеченных). Подбор соусов. Правила	6

	отпуска. Контроль качества и безопасность.	
11.	Организация технологического процесса приготовления и приготовление сложных горячих блюд из каш различной консистенции и изделий из них. Правила отпуска. Контроль качества и безопасность.	6
12.	Организация технологического процесса приготовления и приготовление сложных горячих блюд из бобовых и макаронных изделий. Подбор соусов. Правила отпуска. Контроль качества и безопасность.	6
13.	Организация технологического процесса приготовления и приготовление сложных горячих блюд из отварной и припущенной рыбы. Подбор гарниров, соусов. Правила отпуска. Контроль качества и безопасность.	6
14.	Организация технологического процесса приготовления и приготовление сложных горячих блюд из жареной рыбы (основным способом, во фритюре, на открытом огне). Подбор гарниров, соусов. Правила отпуска. Контроль качества и безопасность.	6
15.	Организация технологического процесса приготовления и приготовление сложных горячих блюд из тушеной и запеченной рыбы. Подбор гарниров, соусов. Правила отпуска. Контроль качества и безопасность.	6
16.	Организация технологического процесса приготовления и приготовление сложных горячих блюд из рубленой рыбы и нерыбного водного сырья. Подбор гарниров, соусов. Правила отпуска. Контроль качества и безопасность.	6
17.	Организация технологического процесса приготовления и приготовление сложных горячих блюд из отварного и припущенного мяса. Подбор гарниров, соусов. Правила отпуска. Контроль качества и безопасность.	6
18.	Организация технологического процесса приготовления и приготовление сложных горячих блюд из жареного мяса и субпродуктов. Подбор гарниров, соусов. Правила отпуска. Контроль качества и безопасность.	6
19.	Организация технологического процесса приготовления и приготовление сложных горячих блюд из тушеного, запеченного мяса. Подбор гарниров, соусов. Правила отпуска. Контроль качества и безопасность.	6
20.	Организация технологического процесса приготовления и приготовление сложных горячих блюд из рубленого мяса	6

	(натурального). Подбор гарниров, соусов. Правила отпуска. Контроль качества и безопасность.	
21.	Организация технологического процесса приготовления и приготовление сложных горячих блюд из рубленого мяса (котлетная и кнельная масса). Подбор гарниров, соусов. Правила отпуска. Контроль качества и безопасность.	6
22.	Организация технологического процесса приготовления и приготовление сложных горячих блюд из отварной, припущенной, жареной, тушеной птицы, дичи и кролика. Подбор гарниров, соусов. Правила отпуска. Контроль качества и безопасность.	6
23.	Организация технологического процесса приготовления и приготовление сложных горячих блюд из рубленой птицы, дичи и кролика. Подбор гарниров, соусов. Правила отпуска. Контроль качества и безопасность.	6
24.	Разработка ассортимента сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы, составление акта проработки.	6

Руководитель практики от МпК _____

И.О. Фамилия

(подпись)

« ____ » _____ 20 ____ г.

(дата)

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

ЗАДАНИЕ
по учебной практике

Студента (ки) гр. _____

(И.О. Фамилия)

19.02.10. Технология продукции общественного питания

**ПМ.04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных
хлебобулочных, мучных кондитерских изделий**

Цели практики:

1. Получение практического опыта:

1. - разработки ассортимента сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных и кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;
2. - организации технологического процесса приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;
3. - приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и использование различных технологий, оборудования и инвентаря;
4. - оформления и отделки сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
5. - контроля качества и безопасности готовой продукции;
6. - организации рабочего места по изготовлению сложных отделочных полуфабрикатов;
7. - изготовления различных сложных отделочных полуфабрикатов с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря;
8. - оформления кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами.

9. Формирование профессиональных компетенций (ПК)

Код и наименование формируемых компетенций	Виды и объем производственных работ, выполняемых в период практики в рамках формируемых компетенций
ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов. ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий. ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.	- Организация рабочего места для приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных и кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий в соответствии с инструкциями и регламентами; - приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, в соответствии со Сборником рецептур; - приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, в соответствии со Сборником рецептур; - приготовление мелкоштучных кондитерских изделий, в соответствии со Сборником рецептур; - приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, в соответствии со Сборником рецептур и использование их в оформлении; - разработка ассортимента сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных и кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий, составление акта проработки.

10. Формирование общих компетенций (ОК)

Код	Наименование формируемых компетенций
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество

ОК 3.	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность
ОК 4.	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6.	Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями
ОК 7.	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий
ОК 8.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации
ОК 9.	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности

Место

практики _____

Задание на практику

№ п/п	Содержание работ на практике	Примерные сроки выполнения
1.	Организация технологического процесса приготовления и приготовление фаршей, начинок и сладких начинок, для сдобных хлебобулочных и сложных мучных кондитерских изделий. Температурный режим, оценка качества и безопасность.	6
2.	Организация технологического процесса приготовления и приготовление теста: дрожжевого безопарного, дрожжевого опарного, слоеного дрожжевого и изделий из него. Температурный режим, оценка качества и безопасность.	6
3.	Организация технологического процесса приготовления и приготовление песочного, пресного сдобного, вафельного, пряничного теста и изделий из него. Температурный режим, оценка качества и безопасность.	6
4.	Организация рабочего места и технологического	6

	процесса приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. Технология приготовления сиропов, помад для кондитерских изделий. Температурный режим, оценка качества и безопасность.	
5.	Организация технологического процесса приготовления и приготовление кремов на сливочном масле и кремов на разных основах. Температурный режим, оценка качества и безопасность.	6
6.	Разработка ассортимента сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий, составление акта проработки.	6

Руководитель практики от МпК _____

И.О. Фамилия _____ (подпись)

«_____» _____ 20__ г.
(дата)

Министерство образования и науки Российской Федерации

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования

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

Многопрофильный колледж

ЗАДАНИЕ
по учебной практике

Студента (ки) гр. _____

(И.О. Фамилия)

19.02.10. Технология продукции общественного питания

**ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных
холодных и горячих десертов**

Цели практики:

1. Приобретение первоначального практического опыта:

- расчета массы сырья для приготовления холодного и горячего десерта;
- приготовления сложных холодных и горячих десертов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;
- приготовления отделочных видов теста для сложных холодных десертов;
- оформления и отделки сложных холодных и горячих десертов;
- контроля качества и безопасности готовой продукции.

2. Формирование профессиональных компетенций (ПК)

Код и наименование формируемых компетенций	Виды и объем производственных работ, выполняемых в период практики в рамках формируемых компетенций
ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов. ПК.5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.	- Организация рабочего места для приготовления сложных холодных и горячих десертов в соответствии с инструкциями и регламентами; - расчет массы сырья для приготовления холодного и горячего десерта в соответствии с технологическими процессами; - приготовление сложных холодных десертов, в соответствии со Сборником рецептов; - приготовление сложных горячих десертов, в соответствии со Сборником рецептов; - подбор посуды в соответствии с правилами

	подачи.
--	---------

3. Формирование общих компетенций (ОК)

Код	Наименование формируемых компетенций
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество
ОК 3.	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность
ОК 4.	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6.	Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями
ОК 7.	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий
ОК 8.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации
ОК 9.	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности

Место практики _____

Задание на практику

№ п/п	Содержание работ на практике	Примерные сроки выполнения
1.	Организация технологического процесса приготовления подачи фруктово-ягодных десертов. Ассортимент способы и приемы подачи. Требования к безопасности приготовления,	6

	хранения и подачи.	
2.	Организация технологического процесса приготовления компотов и фруктов в сиропе, киселей, муссов и самбуков. Ассортимент способы и приемы приготовления компотов и фруктов в сиропе, киселей, муссов и самбуков. Правила подачи. Требования к безопасности приготовления, хранения и подачи.	6
3.	Организация технологического процесса приготовления желе и бланманже, суфле и зефира. Ассортимент способы и приемы приготовления желе и бланманже, суфле и зефира. Правила подачи. Требования к безопасности приготовления, хранения и подачи желе и бланманже, суфле и зефира.	6
4.	Организация технологического процесса приготовления кремов, взбитых сливок, сабайонов. Ассортимент способы и приемы приготовления кремов, взбитых сливок, сабайонов. Правила подачи. Требования к безопасности приготовления, хранения и подачи.	6
5.	Организация технологического процесса приготовления мороженого и парфе. Ассортимент способы и приемы приготовления мороженого и парфе. Правила подачи. Требования к безопасности приготовления, хранения и подачи.	6
6.	Разработка ассортимента сложных холодных и горячих десертов, составление акта проработки.	6

Руководитель практики от МпК _____

И.О. Фамилия

(подпись)

« ____ » 20 ____ г.

(дата)

Министерство образования и науки Российской Федерации

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования

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

Многопрофильный колледж

ЗАДАНИЕ
по учебной практике

Студента (ки) гр. _____
(И.О. Фамилия)

19.02.10. Технология продукции общественного питания

ПМ.06 Организация работы структурного подразделения

Цели практики:

1. Приобретение первоначального практического опыта:

- планирования работы структурного подразделения (бригады);
- оценки эффективности деятельности структурного подразделения (бригады);
- принятия управленческих решений.

2. Формирование профессиональных компетенций (ПК)

Код и наименование формируемых компетенций	Виды и объем производственных работ, выполняемых в период практики в рамках формируемых компетенций
ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства. ПК 6.2. Планировать выполнения работ исполнителями. ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива. ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты	- Составление плана-меню для предприятия - Составление плана-меню для предприятия общественного питания в соответствии с его типом (ресторан, бар, кафе, столовая, закусочная) - разработка ТТК в соответствии с планом-меню; - Ознакомление с материально-технической базой предприятия: - составление планов цехов и размещения технологического оборудования в них, соответствующих его типу; - составление схем организации технологических процессов производства по выпуску готовой продукции в соответствии с планом-меню; - Ознакомление с организацией труда на предприятии общественного питания: - составление графиков по учету рабочего времени, - оформление табеля учёта рабочего времени,

выполнения работ исполнителями. ПК 6.5. Вести утверждённую учётно-отчётную документацию.	- ознакомление с должностными инструкциями, - заполнение договоров; - Ознакомление с гигиеническими сертификатами и свидетельствами качества на сырье и продукцию; - заполнение бракеражного журнала; - Ведение утверждённой учётно-отчётной документации; - заполнение договоров купли-продажи, поставки сырья; - заполнение накладных, счетов-фактур, наряд-заказов; - Ознакомление с порядком отпуска и возврата. - заполнение дневных заборных листов и накладных перемещения товаров.
--	--

3.Формирование общих компетенций (ОК)

Код	Наименование формируемых компетенций
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество
ОК 3.	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность
ОК 4.	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6.	Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями
ОК 7.	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий
ОК 8.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации
ОК 9.	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности

Место практики _____

Задание на практику

№ п/п	Содержание работ на практике	Примерные сроки выполнения
1.	Участие в планировании основных показателей производства.	6
2.	Порядок оперативного планирования производства.	6
3.	Составление планирующей документации.	6
4.	Работа со Сборником рецептур.	6
5.	Ознакомление с используемой на предприятии общественного питания нормативно-технологической документацией.	6
6.	Планирование выполнения работ исполнителями.	6
7.	Решение производственных ситуационных задач по организации работы производственных цехов, обоснованности подбора оборудования, инвентаря.	6
8.	Организация выполнения работ исполнителями.	6
9.	Изучение должностных инструкций материально-ответственных лиц.	6
10.	Формы материальной ответственности.	6
11.	Контроль хода выполнения и оценка результатов работы исполнителями.	6
12.	Контроль над расчётом цен на продукцию собственного производства и покупные товары.	6

Руководитель практики от МпК _____

И.О. Фамилия _____ (подпись)
« ____ » _____ 20 ____ г.
(дата)

Министерство образования и науки Российской Федерации

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования

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

Многопрофильный колледж

ЗАДАНИЕ
по учебной практике

Студента (ки) гр. _____
(И.О. Фамилия)

19.02.10. Технология продукции общественного питания

ПМ.07 Выполнение работ по профессии повар

Цели практики:

1. Приобретение первоначального практического опыта:

- последовательного выполнения операций по первичной обработке мяса, рыбы, овощей, круп и других продуктов;
- последовательного выполнения операций по подготовке полуфабрикатов из котлетной массы (мяса, рыбы, овощей и круп);
- осуществления технологического процесса варки различных каш, овощей и др.;
- осуществления технологического процесса приготовления блюд из концентратов;
- проведения вспомогательных работ по приготовлению блюд и кулинарных изделий;
- безопасного использования производственного инвентаря и технологического оборудования при приготовлении блюд;
- отпуска блюд массового спроса.

2. Формирование профессиональных компетенций (ПК)

Код и наименование формируемых компетенций	Виды и объем производственных работ, выполняемых в период практики в рамках формируемых компетенций
ПК.7.1 Выполнять инструкции и задания повара по организации рабочего места. ПК.7.2 Выполнять задания повара по приготовлению, презентации и продаже	- Организация рабочего места для первичной кулинарной обработки сырья в соответствии с инструкциями и регламентами; - приготовление полуфабрикатов для приготовления блюд и кулинарных изделий массового спроса в соответствии со Сборником рецептур; - приготовление блюд и кулинарных изделий

блюд, напитков и кулинарных изделий.	массового спроса в соответствии со Сборником рецептов; - подбор посуды в соответствии с правилами подачи.
--------------------------------------	--

3. Формирование общих компетенций (ОК)

ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 4	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 8	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

Место практики _____

Задание на практику

№ п/п	Содержание работ на практике	Примерные сроки выполнения
1.	Организация рабочего места для первичной кулинарной обработки и нарезки картофеля и корнеплодов. Требования к безопасности.	6
2.	Организация рабочего места для первичной кулинарной обработки и нарезки луковых, капустных овощей и плодов. Требования к безопасности хранения.	6
3.	Организация рабочего места для первичной кулинарной обработки и нарезки тыквенных, томатных, салатных, шпинатных овощей. Требования к качеству, сроки хранения.	6
4.	Организация рабочего места для первичной кулинарной обработки рыбы. Правила и	6

	безопасность при охлаждении и замораживании полуфабрикатов. Требования к безопасности хранения.	
5.	Приготовление рыбной котлетной и кнельной массы и полуфабрикатов из них. Приготовление и оформление блюд из рыбы рубленой. Подбор гарниров и соусов. Требования к качеству. Сроки и условия хранения блюд.	6
6.	Приготовление рубленой массы из мяса с хлебом и без него (натуральной, с хлебом, кнельной). Приготовление полуфабрикатов, их ассортимент. Приготовление блюд из рубленого мяса. Подбор гарниров и соусов. Требования к качеству. Сроки и условия хранения блюд.	6
7.	Обработка птицы. Приготовление полуфабрикатов целой тушкой. Правила заправки птицы. Требования к качеству. Сроки и условия хранения полуфабрикатов.	6
8.	Приготовление котлетной и кнельной массы из птицы и полуфабрикатов из нее. Приготовление и оформление блюд из рубленой птицы. Подбор гарниров и соусов. Сроки и условия хранения блюд.	6
9.	Организация рабочего места для приготовления горячей кулинарной продукции. Приготовление бульонов. Требования к качеству. Сроки и условия хранения.	6
10.	Приготовление супов овощных. Правила отпуска. Требования к качеству. Сроки и условия хранения супов.	6
11.	Приготовление супов картофельных. Правила отпуска. Требования к качеству. Сроки и условия хранения супов.	6
12.	Приготовление супов с крупой. Требования к качеству. Сроки и условия хранения супов.	6
13.	Приготовление супов молочных. Правила отпуска. Требования к качеству. Сроки и условия хранения супов.	6
14.	Приготовление супов с макаронными изделиями. Требования к качеству. Сроки и условия хранения супов.	6

15.	Приготовление супов: сладких и с бобовыми изделиями. Требования к качеству. Сроки и условия хранения супов.	6
16.	Приготовление основных соусов (красный и белый). Правила отпуска. Требования к качеству.	6
17.	Приготовление и оформление блюд и гарниров из овощей (вареных, припущенных, тушеных). Требования к качеству. Сроки и условия хранения блюд.	6
18.	Приготовление и оформление блюд и гарниров из овощей жареных. Требования к качеству. Сроки и условия хранения блюд.	6
19.	Приготовление и оформление блюд и гарниров из овощей запеченных. Требования к качеству. Сроки и условия хранения блюд.	6
20.	Приготовление и оформление блюд и гарниров из грибов. Требования к качеству. Сроки и условия хранения блюд.	6
21.	Приготовление и оформление блюд и гарниров из круп. Требования к качеству. Сроки и условия хранения блюд.	6
22.	Приготовление и оформление блюд и гарниров из бобовых и макаронных изделий. Требования к качеству. Сроки и условия хранения блюд.	6
23.	Приготовление и оформление блюд из яиц и творога. Требования к качеству. Сроки и условия хранения блюд.	6
24.	Организация рабочего места для приготовления холодной кулинарной продукции. Приготовление и оформление бутербродов. Требования к качеству. Сроки и условия хранения блюд.	6
25.	Приготовление и оформление салатов из овощей. Требования к качеству. Сроки и условия хранения блюд.	6
26.	Приготовление и оформление салатов из рыбы, мяса и птицы. Требования к качеству. Сроки и условия хранения блюд.	6
27.	Приготовление и оформление холодных закусок и гастрономических продуктов. Требования к качеству. Сроки и условия хранения блюд.	6

28.	Приготовление холодных и горячих напитков. Правила подачи. Требования к качеству. Сроки и условия хранения.	6
29.	Приготовление, подача холодных и горячих десертов. Требования к качеству. Сроки и условия хранения.	6
30.	Организация рабочего места для приготовления мучной продукции. Приготовление и оформление различных видов пресного теста. Ассортимент изделий из него. Требования к качеству Сроки и условия хранения.	6

Руководитель практики от МПК _____

И.О. Фамилия

(подпись)

« ____ » _____ 20 ____ г.

(дата)

Характеристика

на студента (ку) _____

(И.О.Фамилия)

За _____ время _____ прохождения _____ практики _____ в (на) _____

(вид практики)

(наименование предприятия (организации))

студент, при выполнении видов производственных работ в соответствии с программой профессионального модуля и индивидуальным заданием на практику, продемонстрировал следующие результаты.

Трудовая дисциплина **соответствует, не соответствует** (нужное подчеркнуть) требованиям трудового распорядка предприятия (организации);

место проведения практики посещалось _____;

отношение к должностным обязанностям (регулярно, без опозданий и т.д.) _____

За _____ время _____ прохождения _____ практики _____ студент (ка) _____

(И.О.Фамилия)

показал(а), что **умеет/не умеет** (нужное подчеркнуть) планировать и организовывать собственную деятельность, **способен(а)/не способен(на)** (нужное подчеркнуть) налаживать взаимоотношения с другими сотрудниками, имеет **высокий, средний, низкий** (нужное подчеркнуть) уровень культуры поведения, **умеет/не умеет** (нужное подчеркнуть) работать в команде.

В отношении трудовых заданий проявил(а) себя _____

Замечания, предложения _____

« _____ » _____ 20 _____
(дата)

(подпись руководителя практики от предприятия)

МП

Министерство образования и науки Российской Федерации

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

АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ ПО УЧЕБНОЙ ПРАКТИКЕ

(И.О.Фамилия)

Обучающийся (аяся) на курсе специальности 19.02.10.Технология продукции общественного питания успешно прошел (ла) учебную практику по профессиональному модулю:

ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции в объеме часов с «__» _____ 20__ г. по «__» _____ 20__ г.
в организации

(наименование организации, юридический адрес)

Виды и качество выполнения работ

Код формируемых компетенций	Виды и объем работ выполненных обучающимися во время практики в рамках формируемых компетенций	Оценка зачтено/ не зачтено
ПК 1.1.Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. ПК 1.2.Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной	- Организация рабочего места по обработке мяса, тушек ягнят и молочных поросят в соответствии с инструкциями и регламентами; - расчет массы сырья для изготовления полуфабрикатов из рубленой массы мяса; - приготовление рубленой массы мяса с хлебом и без него и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции, в соответствии со Сборником рецептур; - разработка ассортимента полуфабрикатов из рубленой массы мяса с хлебом и без него для сложных блюд.	

кулинарной продукции. ПК 1.3.Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.	составление акта проработки. - Организация рабочего места по обработке рыбы в соответствии с инструкциями и регламентами; - подготовка рыбы для изготовления полуфабрикатов, в соответствии с правилами технологического процесса; - расчет массы сырья для изготовления полуфабрикатов из рыбы; - приготовление рубленой котлетной массы из рыбы и изготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции, в соответствии со Сборником рецептур; - разработка ассортимента полуфабрикатов из рыбы для сложных блюд, составление акта проработки. - Организация рабочего места по обработке и приготовлению полуфабрикатов из птицы в соответствии с инструкциями и регламентами; - подготовка тушек птицы к тепловой обработке, обработка утиной и куриной печени, в соответствии с нормами и правилами; - расчет массы сырья для изготовления полуфабрикатов из птицы; - приготовление котлетной и кнельной массы из птицы, и полуфабрикатов из них, в соответствии со Сборником рецептур; - разработка ассортимента полуфабрикатов из птицы для сложных блюд, составление акта проработки.	
--	---	--

Руководитель практики от МпК _____

(И.О. Фамилия)

« ____ » _____ 20__ г
(дата)

М.П.

Министерство образования и науки Российской Федерации

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

АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ ПО УЧЕБНОЙ ПРАКТИКЕ

(И.О. Фамилия)

обучающийся (аяся) на ____ курсе специальности 19.02.10. Технология
продукции общественного питания успешно прошел (ла) учебную практику
по профессиональному модулю:

ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной
холодной кулинарной продукции в объеме часов с « ____ » _____ 20 ____ г. по
« ____ » _____ 20 ____ г.
в организации

(наименование организации, юридический адрес)

Виды и качество выполнения работ

Код формируемых компетенций	Виды и объем работ, выполненных обучающимися во время практики в рамках формируемых компетенций	Оценка зачтено/ не зачтено
ПК 2.1 Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок. ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы. ПК 2.3 Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.	- Организация рабочего места для приготовления легких и сложных холодных блюд и закусок в соответствии с инструкциями и регламентами; - приготовление канапе, в соответствии со Сборником рецептов; - приготовление легких и сложных холодных закусок, в соответствии со Сборником рецептов; - приготовление сложных холодных блюд, в соответствии со Сборником рецептов; - приготовление сложных холодных	

	соусов, в соответствии со Сборником рецептур; - подбор посуды в соответствии с правилами подачи; - разработка ассортимента сложных холодных блюд и соусов, составление акта проработки.	
--	---	--

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

«____» _____ 20__ г
(дата)

М.П.

Министерство образования и науки Российской Федерации

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования

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

Многопрофильный колледж

АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ ПО УЧЕБНОЙ ПРАКТИКЕ

(И.О. Фамилия)

обучающийся (аяся) на _____ курсе специальности 19.02.10. Технология
продукции общественного питания успешно прошел (ла) учебную практику
по профессиональному модулю:

ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной
горячей кулинарной продукции в объеме часов с «_» _____ 20 _____ г.
по «_» _____ 20 _____ г.
в организации _____

(наименование организации, юридический адрес)

Виды и качество выполнения работ

Код и наименование формируемых компетенций	Виды и объем работ, выполненных обучающимися во время практики в рамках формируемых компетенций	Оценка зачтено/ не зачтено
ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов. ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов. ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра. ПК 3.4.	- Организация рабочего места для приготовления сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы в соответствии с инструкциями и регламентами; - приготовление сложных супов, в соответствии со Сборником рецептов; - приготовление сложных горячих соусов, в соответствии со Сборником рецептов; - приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра, в соответствии со Сборником рецептов; - приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы, в соответствии со Сборником рецептов;	

Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.	- подбор посуды в соответствии с правилами подачи; - разработка ассортимента сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы, составление акта проработки.	
--	--	--

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

«____» _____ 20__ г
(дата)

М. П.

Министерство образования и науки Российской Федерации

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования

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

Многопрофильный колледж

АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ ПО УЧЕБНОЙ ПРАКТИКЕ

(И.О.Фамилия)

обучающийся (аяся) на _____ курсе специальности 19.02.10 «Технология
продукции общественного питания» успешно прошел (ла) учебную практику
по профессиональному модулю: ПМ.04 Организация процесса приготовления
и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
в объеме _____ часов с « _____ » _____ 20 ____ г. по « _____ » _____ 20 ____ г.
в организации _____

(наименование организации, юридический адрес)

Виды и качество выполнения работ

Код формируемых компетенций	Виды и объем работ, выполненных обучающимися во время практики в рамках формируемых компетенций	Оценка зачтено/ не зачтено
ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов. ПК 4.3. Организовывать и проводить	- Организация рабочего места для приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных и кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий в соответствии с инструкциями и регламентами; - приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, в соответствии со Сборником рецептов; - приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, в соответствии со Сборником рецептов; - приготовление мелкоштучных кондитерских изделий, в	

приготовление мелкоштучных кондитерских изделий. ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.	соответствии со Сборником рецептур; - приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, в соответствии со Сборником рецептур и использование их в оформлении; - разработка ассортимента сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных и кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий, составление акта проработки.	
---	---	--

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

«____» _____ 20__ г
(дата)

М.П.

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

АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ ПО УЧЕБНОЙ ПРАКТИКЕ

(И.О. Фамилия)

обучающийся (аяся) на _____ курсе специальности 19.02.10 «Технология
продукции общественного питания» успешно прошел (ла) учебную практику
по профессиональному модулю: ПМ.05 Организация процесса приготовления
и приготовление сложных холодных и горячих десертов в объеме часов с
«_____» _____ 20 _____ г. по «_____» _____ 20 _____ г.
в организации

(наименование организации, юридический адрес)

Виды и качество выполнения работ

Код и наименование формируемых компетенций	Виды и объем работ, выполненных обучающимися во время практики в рамках формируемых компетенций	Зачтено/ не зачтено
ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов. ПК.5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.	- Организация рабочего места для приготовления сложных холодных и горячих десертов в соответствии с инструкциями и регламентами; - расчет массы сырья для приготовления холодного и горячего десерта в соответствии с технологическими процессами; - приготовление сложных холодных десертов, в соответствии со Сборником рецептур; - приготовление сложных горячих десертов, в соответствии со Сборником рецептур; - подбор посуды в соответствии с правилами подачи.	

Руководитель практики от МпК _____

(И.О. Фамилия) «_____» _____ 20 _____ г

(дата)

М.П.

Министерство образования и науки Российской Федерации

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

АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ ПО УЧЕБНОЙ ПРАКТИКЕ

(И.О.Фамилия)

обучающийся (аяся) на _____ курсе специальности 19.02.10 «Технология
продукции общественного питания» успешно прошел (ла) учебную практику
по профессиональному модулю: ПМ.06 Организация работы структурного
подразделения в объеме _____ часов с «_____» _____ 20 ____ г. по «_____»
_____ 20 ____ г.
в организации _____

(наименование организации, юридический адрес)

Виды и качество выполнения работ

Код и наименование формируемых компетенций	Виды и объем работ, выполненных обучающимися во время практики в рамках формируемых компетенций	Оценка зачтено/ не зачтено
ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства. ПК 6.2. Планировать выполнения работ исполнителями. ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива. ПК 6.4. Контролировать ход	- Составление плана-меню для предприятия - Составление плана-меню для предприятия общественного питания в соответствии с его типом (ресторан, бар, кафе, столовая, закусочная) - разработка ТТК в соответствии с планом-меню; - Ознакомление с материально-технической базой предприятия: - составление планов цехов и размещения технологического оборудования в них, соответствующих его типу; - составление схем организации технологических процессов производства	

и оценивать результаты выполнения работ исполнителями. ПК 6.5. Вести утверждённую учётно-отчётную документацию.	по выпуску готовой продукции в соответствии с планом-меню; - Ознакомление с организацией труда на предприятии общественного питания; - составление графиков по учету рабочего времени, - оформление табеля учёта рабочего времени, - ознакомление с должностными инструкциями, - заполнение договоров; - Ознакомление с гигиеническими сертификатами и свидетельствами качества на сырьё и продукцию; - заполнение бракеражного журнала; - Ведение утверждённой учётно-отчётной документации; - заполнение договоров купли-продажи, поставки сырья; - заполнение накладных, счетов-фактур, наряд-заказов; - Ознакомление с порядком отпуска и возврата. - заполнение дневных заборных листов и накладных перемещения товаров.	
--	--	--

Руководитель практики от многопрофильного колледжа _____
(И.О. Фамилия)

« _____ » _____ 20 _____ г

М.П.

Министерство образования и науки Российской Федерации

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования

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

Многопрофильный колледж

АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ ПО УЧЕБНОЙ ПРАКТИКЕ

(И.О. Фамилия)

обучающийся (аяся) на _____ курсе специальности 19.02.10 Технология
продукции общественного питания успешно прошел (ла) учебную практику
по профессиональному модулю:

ПМ.07. Выполнение работ по профессии Повар

в объеме 180 часов с «__» _____ 20__ г. по «__» _____ 20__ г.
в организации _____

(наименование организации, юридический адрес)

Виды и качество выполнения работ

Код формируемых компетенций	Виды и объем работ, выполненных в период практики в рамках формируемых компетенций	зачтено/ не зачтено
ПК.7.1 Выполнять инструкции и задания повара по организации рабочего места. ПК.7.2 Выполнять задания повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий.	- Организация рабочего места для первичной кулинарной обработки сырья в соответствии с инструкциями и регламентами; - приготовление полуфабрикатов для приготовления блюд и кулинарных изделий массового спроса в соответствии со Сборником рецептов; - приготовление блюд и кулинарных изделий массового спроса в соответствии со Сборником рецептов; - подбор посуды в соответствии с правилами подачи.	

Руководитель практики от многопрофильного колледжа _____
«_____» _____ 20__ г.
(дата)

М.П.

Министерство образования и науки Российской Федерации

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования

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

Многопрофильный колледж

ДНЕВНИК ПО УЧЕБНОЙ ПРАКТИКЕ

ПМ01. Организация процесса приготовления и приготовление
полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции

19.02.10 Технология продукции общественного питания

Студента (ки) _____
(ФИО)

Группы _____
(индекс группы)

Руководитель практики от МпК _____
(ФИО)

Магнитогорск, 20 ____

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

**ДНЕВНИК
ПО УЧЕБНОЙ ПРАКТИКЕ**

ПМ.02. Организация процесса приготовления и приготовление сложной
холодной кулинарной продукции

19.02.10 Технология продукции общественного питания

Студента (ки) _____
(ФИО)

Группы _____
(индекс группы)

Руководитель практики от МпК _____
(ФИО)

Магнитогорск, 20 ____

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

**ДНЕВНИК
ПО УЧЕБНОЙ ПРАКТИКЕ**

ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной
горячей кулинарной продукции

19.02.10 Технология продукции общественного питания

Студента (ки) _____
(ФИО)

Группы _____
(индекс группы)

Руководитель практики от МпК _____
(ФИО)

Магнитогорск, 20__

Министерство образования и науки Российской Федерации

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования

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

Многопрофильный колледж

ДНЕВНИК ПО УЧЕБНОЙ ПРАКТИКЕ

ПМ.04.Организация процесса приготовления и приготовление сложных
хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

19.02.10 Технология продукции общественного питания

Студента (ки) _____
(ФИО)

Группы _____
(индекс группы)

Руководитель практики от МпК _____
(ФИО)

Магнитогорск, 20__

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

**ДНЕВНИК
ПО УЧЕБНОЙ ПРАКТИКЕ**

ПМ 05. Организация процесса приготовления и приготовление сложных
холодных и горячих десертов

19.02.10 Технология продукции общественного питания

Студента (ки) _____
(ФИО)

Группы _____
(индекс группы)

Руководитель практики от МпК _____
(ФИО)

Магнитогорск, 20 ____

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

**ДНЕВНИК
ПО УЧЕБНОЙ ПРАКТИКЕ**

ПМ 06. Организация работы структурного подразделения

19.02.10 Технология продукции общественного питания

Студента (ки) _____
(ФИО)

Группы _____
(индекс группы)

Руководитель практики от МпК _____
(ФИО)

Магнитогорск, 20 ____

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

**ДНЕВНИК
ПО УЧЕБНОЙ ПРАКТИКЕ**

ПМ.07. Выполнение работ по профессии Повар

19.02.10 Технология продукции общественного питания

Студента (ки) _____
(ФИО)

Группы _____
(индекс группы)

Руководитель практики от МпК _____
(ФИО)

Магнитогорск, 20 ____

Форма внутренних листов дневника по практике

Дата	Содержание работ на практике	Подпись руководителя практики

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования

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

(ФГБОУ ВО «МГТУ им. Г.И. Носова»)

Многопрофильный колледж

**Отчет
по учебной практике**

по специальности _____
(цифр и наименование специальности)

ПМ 0 _____
(индекс и наименование профессионального модуля)

Студента (ки) 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)

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

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования

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

(ФГБОУ ВО «МГТУ им. Г.И. Носова»)

Многопрофильный колледж

ЗАДАНИЕ
на учебную практику

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

19.02.10. Технология продукции общественного питания

**ПМ.04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных
хлебобулочных, мучных кондитерских изделий**

Цели практики:

1. Приобретение и углубление практического опыта

1.1 ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных
хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.

ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных
мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.

ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных
кондитерских изделий.

ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных
отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.

ОК 1 Понимать сущность и социальную значимость своей будущей
профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые
методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их
эффективность и качество.

ОК 3 Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях
и нести за них ответственность.

ОК 4 Осуществлять поиск и использование информации,
необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач,
профессионального и личностного развития.

ОК 5 Использовать информационно-коммуникационные технологии
в профессиональной деятельности.

ОК 6 Работать в коллективе и команде, эффективно общаться
с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7 Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК 8 Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9 Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

1.2

Практический опыт, умения	Виды работ, выполняемых в период практики в рамках формируемых компетенций
ПО разработки ассортимента сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных и кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;	разработка ассортимента сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных и кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий, составление акта проработки
ПО организации технологического процесса приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;	Организация рабочего места для приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных и кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий в соответствии с инструкциями и регламентами;
ПО приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и использование различных технологий, оборудования и инвентаря;	приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, в соответствии со Сборником рецептур; приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, в соответствии со Сборником рецептур; приготовление мелкоштучных кондитерских изделий, в соответствии со Сборником рецептур;

ПО оформления и отделки сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; ПО контроля качества и безопасности готовой продукции; ПО организации рабочего места по изготовлению сложных отделочных полуфабрикатов; ПО изготовления различных сложных отделочных полуфабрикатов с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря; ПО оформления кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами.	приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, в соответствии со Сборником рецептур и использование их в оформлении;
Практический опыт, умения	Виды работ, выполняемых в период практики в рамках формируемых компетенций
ПО разработки ассортимента сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных и кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;	разработка ассортимента сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных и кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий, составление акта проработки
ПО организации технологического процесса приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;	Организация рабочего места для приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных и кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий в соответствии с инструкциями и регламентами;
ПО приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и использование различных технологий, оборудования и инвентаря;	приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, в соответствии со Сборником рецептур; приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, в соответствии со Сборником

	рецептур; приготовление мелкоштучных кондитерских изделий, в соответствии со Сборником рецептур;
ПО оформления и отделки сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; ПО контроля качества и безопасности готовой продукции; ПО организации рабочего места по изготовлению сложных отделочных полуфабрикатов; ПО изготовления различных сложных отделочных полуфабрикатов с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря; ПО оформления кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами.	приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, в соответствии со Сборником рецептур и использование их в оформлении;

Место практики _____

Задание на практику

№ п/п	Содержание работ на практике	Примерные сроки выполнения
1.	Организация технологического процесса приготовления и приготовление фаршей, начинок и сладких начинок, для сдобных хлебобулочных и сложных мучных кондитерских изделий. Температурный режим, оценка качества и безопасность.	6
2.	Организация технологического процесса приготовления и приготовление теста: дрожжевого безопарного, дрожжевого опарного, слоеного дрожжевого и изделий из него. Температурный режим, оценка качества и безопасность.	6
3.	Организация технологического процесса	6

	приготовления и приготовление песочного, пресного сдобного, вафельного, пряничного теста и изделий из него. Температурный режим, оценка качества и безопасность.	
4.	Организация рабочего места и технологического процесса приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. Технология приготовления сиропов, помад для кондитерских изделий. Температурный режим, оценка качества и безопасность.	6
5.	Организация технологического процесса приготовления и приготовление кремов на сливочном масле и кремов на разных основах. Температурный режим, оценка качества и безопасность.	6
6.	Разработка ассортимента сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий, составление акта проработки.	6

Перечень документов, прилагаемых в качестве приложения к отчету по практике

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

Руководитель практики от МпК _____

(подпись)

И.О. Фамилия

«_____» _____ 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 практику

Студента (ки) гр. _____

(И.О. Фамилия)

19.02.10. Технология продукции общественного питания

ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов

Цели практики:

1. Приобретение и углубление практического опыта:

1.1 ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК.5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

ОК1 Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК3 Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК4 Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК5 Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК6 Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК7 Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК8 Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК9 Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

1.2

Практический опыт, умения	Виды работ, выполняемых в период практики в рамках формируемых компетенций
ПО расчета массы сырья для приготовления холодного и горячего десерта;	расчет массы сырья для приготовления холодного и горячего десерта в соответствии с технологическими процессами;

ПО приготовления сложных холодных и горячих десертов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;	Организация рабочего места для приготовления сложных холодных и горячих десертов в соответствии с инструкциями и регламентами;
ПО приготовления отделочных видов теста для сложных холодных десертов;	приготовление сложных холодных десертов, в соответствии со Сборником рецептов;
оформления и отделки сложных холодных и горячих десертов;	приготовление сложных горячих десертов, в соответствии со Сборником рецептов;
ПО контроля качества и безопасности готовой продукции	- подбор посуды в соответствии с правилами подачи.

Место практики _____

Задание на практику

№ п/п	Содержание работ на практике	Примерные сроки выполнения
1.	Организация технологического процесса приготовления подачи фруктово-ягодных десертов. Ассортимент способы и приемы подачи. Требования к безопасности приготовления, хранения и подачи.	6
2.	Организация технологического процесса приготовления компотов и фруктов в сиропе, киселей, муссов и самбуков. Ассортимент способы и приемы приготовления компотов и фруктов в сиропе, киселей, муссов и самбуков. Правила подачи. Требования к безопасности приготовления, хранения и подачи.	6
3.	Организация технологического процесса приготовления желе и бланманже, суфле и зефира. Ассортимент способы и приемы приготовления желе и бланманже, суфле и зефира. Правила	6

	подачи. Требования к безопасности приготовления, хранения и подачи желе и бланманже, суфле и зефира.	
4.	Организация технологического процесса приготовления кремов, взбитых сливок, сабайонов. Ассортимент способы и приемы приготовления кремов, взбитых сливок, сабайонов. Правила подачи. Требования к безопасности приготовления, хранения и подачи.	6
5.	Организация технологического процесса приготовления мороженого и парфе. Ассортимент способы и приемы приготовления мороженого и парфе. Правила подачи. Требования к безопасности приготовления, хранения и подачи.	6
6.	Разработка ассортимента сложных холодных и горячих десертов, составление акта проработки.	6

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 практику

Студента (ки) гр. _____

(И.О. Фамилия)

19.02.10. Технология продукции общественного питания

ПМ.06 Организация работы структурного подразделения

Цели практики:

1. Приобретение и углубление практического опыта:

ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК 6.2. Планировать выполнения работ исполнителями.

ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.

ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.

ПК 6.5. Вести утверждённую учётно-отчётную документацию

ОК1 Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК3 Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК4 Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК5 Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК6 Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК7 Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК8 Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК9 Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

1.2

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

ПО планирования работы структурного подразделения (бригады);	- Составление плана-меню для предприятия - Составление плана-меню для предприятия общественного питания в соответствии с его типом (ресторан, бар, кафе, столовая, закусочная) - разработка ТТК в соответствии с планом-меню; - Ознакомление с материально-технической базой предприятия: -- составление схем организации технологических процессов производства по выпуску готовой продукции в соответствии с планом-меню; - составление планов цехов и размещения технологического оборудования в них, соответствующих его типу; - Ознакомление с организацией труда на предприятии общественного питания: - составление графиков по учету рабочего времени, - оформление табеля учёта рабочего времени, - Ознакомление с гигиеническими сертификатами и свидетельствами качества на сырьё и продукцию:
По оценки эффективности деятельности структурного подразделения (бригады);	- заполнение бракеражного журнала; - Ведение утверждённой учётно-отчётной документации: - заполнение договоров купли-продажи, поставки сырья; - заполнение накладных, счетов-фактур, наряд-заказов; - Ознакомление с порядком отпуска и возврата. - заполнение дневных заборных листов и накладных перемещения товаров.
ПО принятия управленческих решений.	- ознакомление с должностными инструкциями, - заполнение договоров;

Место практики _____

Задание на практику

№ п/п	Содержание работ на практике	Примерные сроки выполнения
1.	Участие в планировании основных показателей производства.	6
2.	Порядок оперативного планирования производства.	6
3.	Составление планирующей документации.	6
4.	Работа со Сборником рецептур.	6
5.	Ознакомление с используемой на предприятии общественного питания нормативно-технологической документацией.	6
6.	Планирование выполнения работ исполнителями.	6
7.	Решение производственных ситуационных задач по организации работы производственных цехов, обоснованности подбора оборудования, инвентаря.	6
8.	Организация выполнения работ исполнителями.	6
9.	Изучение должностных инструкций материально-ответственных лиц.	6
10.	Формы материальной ответственности.	6
11.	Контроль хода выполнения и оценка результатов работы исполнителями.	6
12.	Контроль над расчётом цен на продукцию собственного производства и покупные товары.	6

Перечень документов, прилагаемых в качестве приложения к отчету по практике

1. Заполненные бланки отчетных документов по заданию.

Руководитель практики от МпК _____

И.О. Фамилия

(подпись)

« ____ » _____ 20 ____ г.

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

АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ ПО ПРАКТИКЕ

(И.О.Фамилия)
обучающийся (аяся) на _____ курсе специальности 19.02.10 «Технология
продукции общественного питания» успешно прошел (ла) учебную практику
по профессиональному модулю: ПМ.04 Организация процесса приготовления
и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
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 и проводить приготовление сдобных
хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.

ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных
мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.

ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных
кондитерских изделий.

ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных
отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.

ОК1 Понимать сущность и социальную значимость своей будущей
профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые
методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их
эффективность и качество.

ОК3 Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях
и нести за них ответственность.

ОК4 Осуществлять поиск и использование информации,

необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК5 Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК6 Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК7 Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК8 Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК9 Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

1.2

Виды и качество выполнения работ

Практический опыт, умения	Виды работ, выполняемых в период практики в рамках формируемых компетенций	Зачтено/не зачтено
ПО разработки ассортимента сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных и кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;	разработка ассортимента сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных и кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий, составление акта проработки	
ПО организации технологического процесса приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;	Организация рабочего места для приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных и кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий в соответствии с инструкциями и регламентами;	
ПО приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и использование	приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, в соответствии со Сборником	

различных технологий, оборудования и инвентаря;	рецептур; приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, в соответствии со Сборником рецептур; приготовление мелкоштучных кондитерских изделий, в соответствии со Сборником рецептур;	
ПО оформления и отделки сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; ПО контроля качества и безопасности готовой продукции; ПО организации рабочего места по изготовлению сложных отделочных полуфабрикатов; ПО изготовления различных сложных отделочных полуфабрикатов с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря; ПО оформления кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами.	приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, в соответствии со Сборником рецептур и использование их в оформлении;	

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

« _____ » _____ 20 ____ г.

Руководитель практики от организации _____

(И.О. Фамилия, должность)

« _____ » _____ 20 ____ г. МП

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования

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

(ФГБОУ ВО «МГТУ им. Г.И. Носова»)

Многопрофильный колледж

АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ ПО ПРАКТИКЕ

(И.О.Фамилия)

обучающийся (аяся) на _____ курсе специальности 19.02.10 «Технология
продукции общественного питания» успешно прошел (ла) учебную практику
по профессиональному модулю: ПМ.05 Организация процесса приготовления
и приготовление сложных холодных и горячих десертов в объеме часов с
«_____» _____ 20_____ г. по «_____» _____ 20_____ г.
в организации

(наименование организации, юридический адрес)

Профессиональные и общие компетенции

1.1 ПК 5.1.Организовывать и проводить приготовление сложных
холодных десертов.

ПК.5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных
горячих десертов.

ОК1 Понимать сущность и социальную значимость своей будущей
профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые
методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их
эффективность и качество.

ОК3 Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях
и нести за них ответственность.

ОК4 Осуществлять поиск и использование информации,
необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач,
профессионального и личностного развития.

ОК5 Использовать информационно-коммуникационные технологии в
профессиональной деятельности.

ОК6 Работать в коллективе и команде, эффективно общаться
с коллегами, руководством, потребителями.

ОК7 Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК8 Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК9 Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

1.2

Виды и качество выполнения работ

Практический опыт, умения	Виды работ, выполняемых в период практики в рамках формируемых компетенций	Зачтено/не зачтено
ПО расчета массы сырья для приготовления холодного и горячего десерта;	расчет массы сырья для приготовления холодного и горячего десерта в соответствии с технологическими процессами;	
ПО приготовления сложных холодных и горячих десертов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;	Организация рабочего места для приготовления сложных холодных и горячих десертов в соответствии с инструкциями и регламентами;	
ПО приготовления отделочных видов теста для сложных холодных десертов;	приготовление сложных холодных десертов, в соответствии со Сборником рецептур;	
ПО оформления и отделки сложных холодных и горячих десертов; ПО контроля качества и безопасности готовой продукции.	приготовление сложных горячих десертов, в соответствии со Сборником рецептур; - подбор посуды в соответствии с правилами подачи.	

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

« _____ » _____ 20 ____ г.

Руководитель практики от организации _____
(И.О. Фамилия, должность)

« _____ » _____ 20 ____ г. МП

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

АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ ПО ПРАКТИКЕ

(И.О.Фамилия)

обучающийся (аяся) на _____ курсе специальности 19.02.10 «Технология
продукции общественного питания» успешно прошел (ла) учебную практику
по профессиональному модулю: ПМ.06 Организация работы структурного
подразделения в объеме _____ часов с « _____ » _____ 20 ____ г. по « _____ »
_____ 20 ____ г.
в организации _____

(наименование организации, юридический адрес)

Профессиональные и общие компетенции

1.1 ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей
производства.

ПК 6.2. Планировать выполнения работ исполнителями.

ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.

ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения
работ исполнителями.

ПК 6.5. Вести утверждённую учётно-отчётную документацию.

ОК1 Понимать сущность и социальную значимость своей будущей
профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые
методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их
эффективность и качество.

ОК3 Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК4 Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК5 Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК6 Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК7 Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК8 Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК9 Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

1.2

Виды и качество выполнения работ

Практический опыт, умения	Виды работ, выполняемых в период практики в рамках формируемых компетенций	Зачтено/не зачтено
Планирования работы структурного подразделения (бригады);	- Составление плана-меню для предприятия общественного питания в соответствии с его типом (ресторан, бар, кафе, столовая, закусочная) - разработка ТТК в соответствии с планом-меню; - Ознакомление с материально-технической базой предприятия: -составление схем организации технологических процессов производства по выпуску готовой продукции в соответствии с планом-меню; - составление планов цехов и размещения технологического оборудования в них, соответствующих его типу; - Ознакомление с организацией труда на предприятии общественного питания: - составление графиков по учету рабочего времени, - оформление табеля учёта рабочего	

	времени, - Ознакомление с гигиеническими сертификатами и свидетельствами качества на сырье и продукцию;	
оценки эффективности деятельности структурного подразделения (бригады);	- заполнение бракеражного журнала; - Ведение утверждённой учётно-отчётной документации; - заполнение договоров купли-продажи, поставки сырья; - заполнение накладных, счетов-фактур, наряд-заказов; - Ознакомление с порядком отпуска и возврата. - заполнение дневных заборных листов и накладных перемещения товаров.	
принятия управленческих решений.	- ознакомление с должностными инструкциями, - заполнение договоров;	

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

« _____ » _____ 20 ____ г.

Руководитель практики от организации _____
(И.О. Фамилия, должность)

« _____ » _____ 20 ____ г. МП

ЛИСТ РЕГИСТРАЦИИ ИЗМЕНЕНИЙ И ДОПОЛНЕНИЙ

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