

*Приложение 1.1.1.1 к ОПОП по специальности  
43.02.15 Поварское и кондитерское дело*

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации

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

**ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ И МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ  
ПО ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ**

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

Квалификация: специалист по поварскому и кондитерскому делу

Форма обучения  
очная на базе основного общего образования

Оценочные материалы и методические указания для обучающихся очной формы обучения по специальности составлены в соответствии с требованиями ФГОС по специальности среднего профессионального образования 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного Министерством образования и науки Российской Федерации от «09» декабря 2016 г. № 1565;; СМК-К-О-РЕ-3/4-13-26 Порядок организации и проведения практической подготовки обучающихся, осваивающих образовательные программы среднего профессионального образования; рабочей программы производственной практики

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

*Разработчик:*

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

Ольга Юрьевна Медведева

## СОДЕРЖАНИЕ

1. ВВЕДЕНИЕ	4
2 СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	1
3 ОРГАНИЗАЦИЯ И РУКОВОДСТВО ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКОЙ <b>ЗАКЛАДКА НЕ ОПРЕДЕЛЕНА.7</b>	<b>ОШИБКА!</b>
4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ПРАКТИКИ	8
5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ ОТЧЕТА ПО ПРАКТИКЕ	8
6 СОДЕРЖАНИЕ ОТЧЕТА О ВЫПОЛНЕНИИ ЗАДАНИЙ ПРАКТИКЕ	10
ПРИЛОЖЕНИЕ 1	20
ПРИЛОЖЕНИЕ 2	21
ПРИЛОЖЕНИЕ 3	22
ПРИЛОЖЕНИЕ 4	41
ПРИЛОЖЕНИЕ 5	74

## **1. ВВЕДЕНИЕ**

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

Производственная практика реализуется в рамках профессиональных модулей (ПМ) образовательной программы и направлена на формирование, закрепление и развитие у обучающихся практических навыков в пределах профессиональных компетенций (ПК), на формирование и развитие общих компетенций (ОК) в процессе выполнения определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью по видам деятельности (ВД).

Процесс организации практической подготовки осуществляется согласно СМК-К-О-РЕ-3/4-13-26 Порядок организации и проведения практической подготовки обучающихся, осваивающих образовательные программы среднего профессионального образования

Прохождение производственной практики является обязательным условием обучения.

## 2 СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Производственная практика проводится концентрированно в несколько периодов и/или рассредоточено в рамках профессионального модуля и предусмотрена в следующем объеме:

### 2.1 Объем производственной практики

Вид практики	Курс	Место проведения практики	Кол-во часов			Обоснование вариативной части	Вид аттестации и контроля	
			Всего	базовая часть	вариативная часть			
ПМ 02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ППП 02.01	3 4	Предприятие  (на основании договора)	180 180	36	324	Обусловлено необходимостью углубления практического опыта для подготовки к ДЭ	Промежуточная (комплексный зачет)
ПМ 03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ППП 03.01	3	Предприятие  (на основании договора)	144	36	108	Обусловлено необходимостью углубления практического опыта по модулю	Промежуточная (комплексный зачет)
ПМ 04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей,	ППП 04.01	4	Предприятие  (на основании договора)	108	36	72	Обусловлено необходимостью углубления практического опыта для подготовки к ДЭ	Промежуточная (комплексный зачет)

видов и форм обслуживания								
ПМ 05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ПП 05.01	3	Предприятие  (на основании договора)	108	36	72	Обусловлено необходимостью углубления практического опыта для подготовки к ДЭ	Промежуточная  я (зачет)
ПМ 06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	ПП 06.01	4	Предприятие  (на основании договора)	36 72	36	72	Обусловлено необходимостью углубления практического опыта по модулю	Промежуточная  я (комплексный зачет)
ПМ 07 Освоение профессий рабочих, должностей служащих	УП 07.01 УП 07.02	2	Предприятие  (на основании договора)	108  72	36  36	72  36	Обусловлено необходимостью углубления практического опыта по освоению рабочих профессий Повар/ Кондитер	Промежуточная  я (комплексный зачет)
<b>Итого</b>				1008				

### 3. ВО ВРЕМЯ ПРОХОЖДЕНИЯ ПРАКТИКИ ОБУЧАЮЩИЙСЯ ОБЯЗАН:

- прибыть на практику в сроки, установленные приказом ректора, имея при себе необходимый пакет документов (задание на практику, направление и т.д.);
- выполнить задания по практике в полном объеме и в установленные сроки;
- подчиняться действующим на предприятии, в учреждении правилам внутреннего трудового распорядка, соблюдать правила и нормы ОТ, производственной санитарии и пожарной безопасности;
- нести ответственность за выполненную работу и ее результаты;
- сдать отчет по практике в установленные сроки руководителю практики от МпК в соответствии с требованием настоящих рекомендаций.

Обучающийся имеет право на регламентированный рабочий день: продолжительность рабочего дня обучающегося в возрасте от 16 до 18 лет – не более 36 часов в неделю; в возрасте от 18 лет и старше - не более 40 часов в неделю; для обучающихся, являющихся инвалидами I или II группы, - не более 35 часов в неделю (ст. 92 ТК РФ).

## 4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ПРАКТИКИ

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

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

Критерии оценки отчета по производственной практике:

- соответствие содержания отчета программе прохождения практики;
- отчет собран в полном объеме;
- структурированность (четкость, нумерация страниц, подробное оглавление отчета);
- оформление отчета;
- индивидуальное задание раскрыто полностью;
- не нарушены сроки сдачи отчета.

Во время прохождения производственной практики обучающийся осваивает профессии рабочего 16675 Повар, 12901 Кондитер соответствии с ФГОС СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело и требованием работодателя.

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

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

Код ПК/ОК	Навык	Оценочные средства для промежуточной аттестации
<b>ВД.02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</b>		
ПК 2.1 ОК 01-03, ОК 07	Н 2.1.1 организации и проведения подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;	Отчет по практике.
ПК 2.2 ОК 01-03, ОК 07	Н 2.2.1 приготовления в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи супов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;	Отчет по практике.
	Н 2.2.2 упаковки, хранения супов сложного ассортимента с учетом требований к безопасности;	
	Н 2.2.3 контроля качества и безопасности готовых супов сложного ассортимента;	
ПК 2.3 ОК 01-03,	Н 2.3.1 приготовления в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности	Отчет по практике.

ОК 07	продуктов, полуфабрикатов, приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи горячих соусов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;	
	Н 2.3.2. упаковки, хранения горячих соусов сложного ассортимента с учетом требований к безопасности;	
	Н 2.3.3 контроля качества и безопасности готовых горячих соусов сложного ассортимента.	
ПК 2.4 ОК 01-03, ОК 07	Н 2.4.1 приготовления в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;	Отчет по практике.
	Н 2.4.2 упаковки, хранения горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом требований к безопасности;	
	Н 2.4.3 контроля качества и безопасности готовых горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента.	
ПК 2.5 ОК 01-03, ОК 07	Н 2.5.1 приготовления в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;	Отчет по практике.
	Н 2.5.2 упаковки, хранения горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом требований к безопасности;	
	Н 2.5.3 контроля качества и безопасности готовых горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента.	
ПК 2.6 ОК 01-03, ОК 07	Н 2.6.1 приготовления в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;	Отчет по практике.
	Н 2.6.2 упаковки, хранения горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом требований к безопасности	
	Н 2.6.3 контроля качества и безопасности готовых горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента.	
ПК 2.7 ОК 01-03, ОК 07	Н 2.7.1 приготовления в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных	Отчет по практике.
	Н 2.7.2 упаковки, хранения горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом требований к безопасности	
	Н 2.7.3 контроля качества и безопасности готовых горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента;	

ПК 2.8 ОК 01-03, ОК 07	Н 2.8.1 разработки, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и форм обслуживания;	Отчет по практике.
	Н 2.8.2 разработки ассортимента горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;	
	Н 2.8.3 контроля хранения и расхода продуктов горячих блюд сложного ассортимента.	
<b>ВД.03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</b>		
ПК 3.1 ОК01-03, ОК07	Н 3.1.1 организации и проведения подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;	Отчет по практике.
ПК 3.2 ОК01-03, ОК07	Н 3.2.1 приготовления в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления холодных соусов, заправок различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи, в том числе авторских, брендовых, региональных;	Отчет по практике.
	Н 3.2.2 упаковки, хранения готовой продукции холодных соусов, заправок с учетом требований к безопасности;	
	Н 3.2.3 контроля хранения и расхода продуктов холодных соусов, заправок.	
ПК 3.3 ОК01-03, ОК07	Н 3.3.1 организации и проведения подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;	Отчет по практике.
	Н 3.3.2 приготовления в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления холодных соусов, заправок различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи, в том числе авторских, брендовых, региональных;	
	Н 3.3.3 упаковки, хранения готовой продукции холодных соусов, заправок с учетом требований к безопасности;	
ПК 3.4 ОК01-03, ОК07	Н 3.4.1 приготовления в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи, в том числе авторских, брендовых, региональных;	Отчет по практике.
	Н 3.4.2 упаковки, хранения готовой продукции канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом требований к безопасности;	
	Н 3.4.3 контроля хранения и расхода продуктов канапе, холодных закусок сложного ассортимента.	
ПК 3.5 ОК01-03, ОК07	Н 3.5.1 приготовления в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи, в том числе авторских, брендовых, региональных;	Отчет по практике.
	Н 3.5.2 упаковки, хранения готовой продукции холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом требований к безопасности;	

	Н 3.5.3 контроля хранения и расхода продуктов холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента.	
ПК 3.6 ОК01-03, ОК07	Н 3.6.1 приготовления в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи, в том числе авторских, брендовых, региональных;	Отчет по практике.
	Н 3.6.2 упаковки, хранения готовой продукции холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом требований к безопасности;	
	Н 3.6.3 контроля хранения и расхода продуктов холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента.	
ПК 3.7 ОК01-03, ОК07	Н 3.7.1 разработки, адаптации рецептов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и форм обслуживания;	Отчет по практике.
	Н 3.7.2 разработки ассортимента холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;	
	Н 3.7.3 контроля хранения и расхода продуктов холодных блюд сложного ассортимента.	
<b>ВД.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</b>		
ПК 4.1 ОК01-03, ОК07	Н 4.1.1 организации и проведения подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;	Отчет по практике.
ПК 4.1 ОК01-03, ОК07	Н 4.2.1 приготовления в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи холодных десертов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;	Отчет по практике.
	Н 4.2.2. упаковки, хранения холодных десертов сложного ассортимента с учетом требований к безопасности;	
	Н 4.2.3 контроля качества и безопасности готовых холодных десертов сложного ассортимента;	
ПК 4.3 ОК01-03, ОК07	Н 4.3.1 приготовления в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи горячих десертов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;	Отчет по практике.
	Н 4.3.2 упаковки, хранения горячих десертов с учетом требований к безопасности;	
	Н 4.3.3 контроля качества и безопасности готовых горячих десертов.	
ПК 4.4 ОК01-03, ОК07	Н 4.4.1 приготовления в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи холодных напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;	Отчет по практике.
	Н 4.4.2 упаковки, хранения холодных напитков сложного ассортимента с учетом требований к безопасности;	
	Н 4.4.3 контроля качества и безопасности готовых холодных напитков	

	сложного ассортимента;	
ПК 4.5 ОК01-03, ОК07	Н 4.5.1 приготовления в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи горячих напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;	Отчет по практике.
	Н 4.5.2 упаковки, хранения горячих напитков сложного ассортимента с учетом требований к безопасности;	
	Н 4.5.3 контроля качества и безопасности готовых горячих напитков сложного ассортимента.	
ПК 4.6 ОК01-03, ОК07	Н 4.6.1 разработки, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и форм обслуживания;	Отчет по практике.
	Н 4.6.2 разработки ассортимента холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;	
	Н 4.6.3 контроля хранения и расхода продуктов холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.	
<b>ВД.05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</b>		
ПК 5.1. ОК 01-02, ОК 04, ОК 07	Н 5.1.1 организации и проведения подготовки рабочих мест кондитера, пекаря, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;	Отчет по практике.
ПК 5.2. ОК 01-02, ОК 04, ОК 07	Н 5.2.1 подготовки к использованию и хранения отделочных полуфабрикатов промышленного производства;	Отчет по практике.
	Н 5.2.2 приготовления, хранения фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов;	
	Н 5.2.3 подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности кондитерского сырья, продуктов, отделочных полуфабрикатов;	
	Н 5.2.4 контроля хранения и расхода продуктов.	
ПК 5.3. ОК 01-02, ОК 04, ОК 07	Н 5.3.1 приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи хлебобулочных изделий сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;	Отчет по практике.
ПК 5.4. ОК 01-02, ОК 04, ОК 07	Н 5.4.1 приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи мучных кондитерских изделий сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;	Отчет по практике.
ПК 5.5. ОК 01-ОК 02, ОК 04, ОК 07	Н 5.5.1 приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи пирожных и тортов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;	Отчет по практике.
	Н 5.5.2 упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности;	
	Н 5.5.3 контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции;	

ПК 5.6. ОК 01-02, ОК 04, ОК 07	Н 5.6.1 разработки, адаптации рецептов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;	Отчет по практике.
	Н 5.6.2 разработки ассортимента хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	
<b>ВД.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала</b>		
ПК 6.1. ОК 01, ОК 03-04, ОК 09	Н 6.1.1 разработки различных видов меню, разработки и адаптации рецептов блюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;	Отчет по практике.
ПК 6.2 ОК 01, ОК 03-04, ОК 09	Н 6.2.1 осуществления текущего планирования деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями;	Отчет по практике.
ПК 6.3. ОК 01, ОК 03-04, ОК 09	Н 6.3.1 организации ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала;	Отчет по практике.
ПК 6.4. ОК 01, ОК 03-04, ОК 09	Н 6.4.1 организации и контроля качества выполнения работ по приготовлению блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков по меню;	Отчет по практике.
ПК 6.5. ОК 01, ОК 03-04, ОК 09	Н 6.5.1 обучения, инструктирования поваров, кондитеров, пекарей, других категорий работников кухни на рабочем месте	Отчет по практике.
<b>ВД.07 Освоение профессий рабочих, должностей служащих</b>		
ПК 7.1. ОК 01, ОК 04, ОК 07, ОК 09	Н 7.1.1 Подготовки кухни организации питания и рабочих мест к работе в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания;	Отчет по практике.
	Н 7.1.1 Подготовки кухни организации питания и рабочих мест к работе в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания.	
ПК 7.2. ОК 01, ОК 04, ОК 07, ОК 09	Н 7.2.1 Подготовки сырья и продуктов для дальнейшего приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;	Отчет по практике.
	Н 7.2.2 Подготовки полуфабрикатов для приготовления блюд и кулинарных изделий;	
	Н 7.2.3 Приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;	
	Н 7.2.4 Выполнения вспомогательных операций при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;	
	Н 7.2.5 Отпуска готовых блюд, напитков и кулинарных изделий с раздачи, прилавка.	
ПК 7.3. ОК 01, ОК 04, ОК 07, ОК 09	Н 7.3.1 Подготовки к работе кондитерского цеха и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания;	Отчет по практике.
	Н 7.3.2 Уборки рабочих мест работников кондитерского цеха по заданию кондитера;	
	Н 7.3.3 Проверки простого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов кондитерского цеха по заданию кондитера;	

	Н 7.3.4 Упаковки готовой продукции и складирование пищевых продуктов, используемых в приготовлении кондитерской и шоколадной продукции или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения, по заданию кондитера.	
ПК 7.4. ОК 01, ОК 04, ОК 07, ОК 09	Н 7.4.1 Подготовка теста, начинки и полуфабрикатов для кондитерской и шоколадной продукции по заданию кондитера;	Отчет по практике.
	Н 7.4.2 Изготовление кондитерской и шоколадной продукции по заданию кондитера;	
	Н 7.4.3 Презентация кондитерской и шоколадной продукции под руководством кондитера;	
	Н 7.4.4 Прием и оформление платежей за кондитерскую и шоколадную продукцию по заданию кондитера;	
	Н 7.4.5 Упаковка готовой кондитерской и шоколадной продукции на вынос по заданию кондитера.	

## 5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ ОТЧЕТА ПО ПРАКТИКЕ

По окончании производственной практики обучающийся предоставляет отчет.

Отчет по практике представляет собой комплект материалов, включающий документы для прохождения практики; подготовленные обучающимся материалы, подтверждающие выполнение заданий по практике. Содержание отчета определяется целями и задачами соответствующего ПМ, вида и программы практики.

Отчет предоставляется в течение трех дней по окончании практики руководителю практики от МпК.

В период производственной практики обучающийся ведет дневник практики, в котором описывает виды работ, выполняемые им на предприятии (приложение 5)

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

- титульный лист (Приложение 1);
- внутренняя опись документов, находящихся в отчете (Приложение 2);
- задание на практику (Приложение 3);
- аттестационный лист по практике (Приложение 4);
- отчет о выполнении заданий по практике;
- приложения к отчету.

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

Отчет о выполнении заданий на практику оформляется в соответствии со следующими требованиями: шрифт Times New Roman, размер шрифта – 12, поля документа: верхнее -2, нижнее-2, левое-2, правое-1; отступ первой строки – 1,25 см; межстрочный интервал - 1; расположение номера страниц – внизу по центру. Нумерация страниц на первом листе (титульном) не ставится.

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

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

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

## 6 СОДЕРЖАНИЕ ОТЧЕТА О ВЫПОЛНЕНИИ ЗАДАНИЙ ПРАКТИКЕ

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

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

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

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

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

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

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

#### **Приготовление супов сложного ассортимента, в том числе региональных.**

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

#### **Приготовление горячих соусов сложного ассортимента и полуфабрикатов к ним.**

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

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

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

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

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

#### **Приготовление горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента.**

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

#### **Приготовление горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента.**

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

*Выводы.* Раздел отчёта, в котором обучающимся делаются выводы и представляется собственное мнение об организации и эффективности практики в целом.

*Приложения* - заключительный раздел отчёта, содержащий: фотографии цеха, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента и др., по перечню приложений, указанному в задании на практику.

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

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

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

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

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

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

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

#### **Приготовление холодных соусов, заправок сложного ассортимента.**

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

#### **Приготовление и творческое оформление салатов сложного ассортимента.**

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

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

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

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

Технология приготовления и творческое оформление холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм

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

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

*Выводы.* Раздел отчёта, в котором обучающимся делаются выводы и представляется собственное мнение об организации и эффективности практики в целом.

*Приложения* - заключительный раздел отчёта, содержащий: фотографии цеха, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента и др., по перечню приложений, указанному в задании на практику.

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

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

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

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

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

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

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

**Приготовление холодных десертов сложного ассортимента.**

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

**Приготовление горячих десертов сложного ассортимента.**

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

**Приготовление холодных напитков сложного ассортимента.**

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

**Приготовление горячих напитков сложного ассортимента.**

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

*Выводы.* Раздел отчёта, в котором обучающимся делаются выводы и представляется собственное мнение об организации и эффективности практики в целом.

*Приложения* - заключительный раздел отчёта, содержащий: фотографии цеха, холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента и др., по перечню приложений, указанному в задании на практику.

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

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

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

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

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

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

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

**Приготовление отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.**

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

**Приготовление хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента.**

Технология приготовления и творческое оформление хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий

потребителей, видов и форм обслуживания. Требования к качеству, условия и сроки реализации.

#### **Приготовление мучных кондитерских изделий сложного ассортимента.**

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

#### **Приготовление пирожных и тортов сложного ассортимента.**

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

*Выводы.* Раздел отчёта, в котором обучающимся делаются выводы и представляется собственное мнение об организации и эффективности практики в целом.

*Приложения* - заключительный раздел отчёта, содержащий: фотографии цеха, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента и др., по перечню приложений, указанному в задании на практику.

### **ВД 6 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала**

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

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

В этой главе студент должен определить цели и задачи (приложение 4) производственной практики, раскрыть развитие общественного питания на современном этапе, актуальность эффективности деятельности ПОП и контроля качества продукции на всех этапах производства. (объем – 1-2 стр.).

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

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

#### **Раздел 1. Общая характеристика предприятия**

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

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

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

**Раздел 4. Технологический процесс производства продукции.** Описывается технология приготовления и рецептуры продукции (холодные закуски, десерты, безалкогольные и

алкогольные напитки и коктейли) (3 шт.), и технологические схемы приготовления.

#### **Раздел 5. Анализ эффективности деятельности организации общественного питания.**

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

*Выводы.* Раздел отчёта, в котором обучающимся делаются выводы и представляется собственное мнение об организации и эффективности практики в целом.

*Приложения* - заключительный раздел отчёта, содержащий: фотографии и ксерокопии документов, указанных в задании на практику.

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

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

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

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

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

#### **Выполнение инструкций и задания повара по организации рабочего места. Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий.**

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

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

#### **Выполнение инструкций и заданий кондитера по организации рабочего места. Выполнение заданий кондитера по изготовлению, презентации и продаже теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции.**

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

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

*Выводы.* Раздел отчёта, в котором обучающимся делаются выводы и представляется собственное мнение об организации и эффективности практики в целом.

*Приложения* - заключительный раздел отчёта, содержащий: фотографии цехов, кулинарных, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента и др., по перечню приложений, указанному в задании на практику.

## ПРИЛОЖЕНИЯ

Приложение 1

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования

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

(ФГБОУ ВО «МГТУ им. Г.И. Носова»)

Многопрофильный колледж

### **Отчет по производственной практике**

**по специальности** \_\_\_\_\_  
(код и наименование специальности)

**ПМ.0n** \_\_\_\_\_  
(индекс и наименование профессионального модуля)

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

Организация: \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
(наименование места прохождения практики)

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

МП

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

Магнитогорск, 20 \_\_\_\_

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

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

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

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

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

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования

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

(ФГБОУ ВО «МГТУ им. Г.И. Носова»)

Многопрофильный колледж

**ЗАДАНИЕ  
на производственную практику**

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

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

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

Место проведения практики \_\_\_\_\_

**Задание на практику**

№ п/п	Содержание работ на практике	Примерные сроки выполнения
1.	<p><b>Организация и техническое оснащение рабочего места. Охрана труда.</b> Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).</p>	6
2.	<p><b>Приготовление супов сложного ассортимента, в том числе региональных (шей, борщей).</b> Выполнение задания (заказа) по приготовлению супов сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана. Подготовка к реализации (презентации) готовых супов сложного ассортимента (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления супов, с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования. Организация хранения готовых супов на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.). Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе супов, в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос.</p>	30
3.	<p><b>Приготовление супов сложного ассортимента, в том числе региональных (рассольников и солянок).</b> Выполнение задания (заказа) по приготовлению супов сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана. Подготовка к реализации (презентации) готовых супов сложного ассортимента</p>	30

	<p>(порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления супов, с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования.</p> <p>Организация хранения готовых супов на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.</p> <p>Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.</p> <p>Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.).</p> <p>Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе супов, в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос.</p>	
4.	<p><b>Приготовление супов сложного ассортимента, в том числе региональных (прозрачных супов и супов-пюре).</b></p> <p>Выполнение задания (заказа) по приготовлению супов сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.</p> <p>Подготовка к реализации (презентации) готовых супов сложного ассортимента (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления супов, с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования.</p> <p>Организация хранения готовых супов на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.</p> <p>Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.</p> <p>Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.).</p> <p>Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе супов, в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос.</p>	30
5.	<p><b>Приготовление горячих соусов сложного ассортимента и полуфабрикатов к ним.</b></p> <p>Выполнение задания (заказа) по приготовлению горячих соусов сложного ассортимента и полуфабрикатов к ним, в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.</p> <p>Подготовка к реализации (презентации) готовых горячих соусов сложного ассортимента (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления горячих соусов, с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования.</p> <p>Организация хранения готовых горячих соусов на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.</p> <p>Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.</p> <p>Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.).</p> <p>Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе горячих соусов, в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос.</p>	30
6.	<p><b>Приготовление и творческое оформление блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий сложного</b></p>	30

	<p><b>ассортимента.</b></p> <p>Выполнение задания (заказа) по приготовлению блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.</p> <p>Подготовка к реализации (презентации) готовых блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий, с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий на вынос и для транспортирования.</p> <p>Организация хранения готовых блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.</p> <p>Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.</p> <p>Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.).</p> <p>Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий, в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос.</p>	
7.	<p><b>Приготовление и творческое оформление блюд, кулинарных изделий и закусок из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента.</b></p> <p>Выполнение задания (заказа) по приготовлению блюд, кулинарных изделий и закусок из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.</p> <p>Подготовка к реализации (презентации) готовых блюд, кулинарных изделий и закусок из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления блюд, кулинарных изделий и закусок из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента, с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента на вынос и для транспортирования.</p> <p>Организация хранения готовых блюд, кулинарных изделий и закусок из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.</p> <p>Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.</p> <p>Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.).</p> <p>Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе блюд, кулинарных изделий и закусок из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента, в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос.</p>	24
8.	Оформить документы для отчета по практике	В течении периода практики
9.	Подготовить и сдать отчет по практике	Крайний день по окончании практики

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

1. Фотографии и схема цеха;
2. Фотографии горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента.

Руководитель практики от МПК \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /  
(подпись) (И.О. Фамилия)

« \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Одобрено:

Председатель ПЦК \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /  
(подпись) (И.О. Фамилия)

« \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Согласовано:

Представитель от предприятия/организации \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /  
(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 производственную практику**

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

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

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

Место проведения практики \_\_\_\_\_

**Задание на практику**

№ п/п	Содержание работ на практике	Примерные сроки выполнения
1.	<p><b>Приготовление горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента (отварных, припущенных).</b>                      Выполнение задания (заказа) по приготовлению блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента (отварных, припущенных) в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.                      Подготовка к реализации (презентации) готовых блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента (отварных, припущенных) (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента (отварных, припущенных), с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента (отварных, припущенных) на вынос и для транспортирования.                      Организация хранения готовых горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента (отварных, припущенных) на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.                      Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.                      Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.).                      Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента (отварных, припущенных), в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос.</p>	24
2.	<p><b>Приготовление горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента (жареных блюд, запеченных и тушеных).</b>                      Выполнение задания (заказа) по приготовлению горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента (жареных блюд, запеченных и тушеных) в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.                      Подготовка к реализации (презентации) готовых горячих блюд из рыбы, нерыбного</p>	30

	<p>водного сырья сложного ассортимента (жареных блюд, запеченных и тушеных) (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента (жареных блюд, запеченных и тушеных), с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента (жареных блюд, запеченных и тушеных) на вынос и для транспортирования.</p> <p>Организация хранения готовых горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента (жареных блюд, запеченных и тушеных) на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.</p> <p>Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.</p> <p>Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.).</p> <p>Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента (жареных блюд, запеченных и тушеных), в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос.</p>	
3.	<p><b>Приготовление горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента (отварных и тушеных).</b></p> <p>Выполнение задания (заказа) по приготовлению горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента (отварных и тушеных) в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.</p> <p>Подготовка к реализации (презентации) готовых горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента (отварных и тушеных) (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента (отварных и тушеных), с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых горячих горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента (отварных и тушеных) на вынос и для транспортирования.</p> <p>Организация хранения готовых горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента (отварных и тушеных) на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.</p> <p>Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.</p> <p>Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.).</p> <p>Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента (отварных и тушеных), в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос.</p>	30
4.	<p><b>Приготовление горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента (жареных и запеченных).</b></p> <p>Выполнение задания (заказа) по приготовлению горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента (жареных и запеченных) в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.</p> <p>Подготовка к реализации (презентации) готовых горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента (жареных и запеченных) (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента (жареных и запеченных), с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования</p>	30

	<p>ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента (жареных и запеченных) на вынос и для транспортирования.</p> <p>Организация хранения готовых горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента (жареных и запеченных) на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.</p> <p>Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.</p> <p>Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.).</p> <p>Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента (жареных и запеченных), в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос.</p>	
5.	<p><b>Приготовление горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента (жареных блюд из мясной и куриной котлетной массы).</b></p> <p>Выполнение задания (заказа) по приготовлению горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента (жареных блюд из мясной и куриной котлетной массы) в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.</p> <p>Подготовка к реализации (презентации) готовых горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента (жареных блюд из мясной и куриной котлетной массы) (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента (жареных блюд из мясной и куриной котлетной массы), с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента (жареных блюд из мясной и куриной котлетной массы) на вынос и для транспортирования.</p> <p>Организация хранения готовых горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента (жареных блюд из мясной и куриной котлетной массы) на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.</p> <p>Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.</p> <p>Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.).</p> <p>Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента (жареных блюд из мясной и куриной котлетной массы), в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос.</p>	30
6.	<p><b>Разработка ассортимента сложной горячей кулинарной продукции.</b></p> <p>Разработка ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>Разработка, адаптация рецептов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;</p>	36
7.	Оформить документы для отчета по практике	В течении периода практики
8.	Подготовить и сдать отчет по практике	Крайний день по окончании практики

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

1. Фотографии и схема цеха;
2. Фотографии горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента.

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

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Одобрено:

Председатель ПЦК \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /  
(подпись) (И.О. Фамилия)

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Согласовано:

Представитель от предприятия/организации \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /  
(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 производственную практику**

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

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

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

Место проведения практики \_\_\_\_\_

**Задание на практику**

№ п/п	Содержание работ на практике	Примерные сроки выполнения
1.	<p><b>Организация и техническое оснащение рабочего места. Охрана труда.</b>                      Организация рабочих мест, в соответствии с регламентами стандартами организации питания – базы практики.                      Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).                      Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги.</p>	6
2.	<p><b>Приготовление холодных соусов, заправок сложного ассортимента. Выполнение задания (заказа) по приготовлению холодных соусов, заправок сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.</b>                      Подготовка к реализации (презентации) готовых холодных соусов, заправок сложного ассортимента (порционирования (комплектования), сервировки и творческого холодных соусов, заправок сложного ассортимента для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых холодных соусов, заправок сложного ассортимента на вынос и для транспортирования.                      Организация хранения готовых холодных соусов, заправок сложного ассортимента на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.                      Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.                      Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги</p>	18

	<p>питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.).</p> <p>Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных соусов, заправок сложного ассортимента в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос.</p>	
3.	<p><b>Приготовление и творческое оформление салатов сложного ассортимента.</b></p> <p>Выполнение задания (заказа) по приготовлению салатов сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.</p> <p>Подготовка к реализации (презентации) салатов сложного ассортимента (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления салатов сложного ассортимента для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых салатов сложного ассортимента на вынос и для транспортирования.</p> <p>Организация хранения готовых салатов сложного ассортимента на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.</p> <p>Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.</p> <p>Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.).</p> <p>Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе салатов сложного ассортимента в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос.</p>	24
4.	<p><b>Приготовление и творческое оформление канапе, холодных закусок сложного ассортимента.</b></p> <p>Выполнение задания (заказа) по приготовлению канапе, холодных закусок сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.</p> <p>Подготовка к реализации (презентации) готовых канапе, холодных закусок сложного ассортимента (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления канапе, холодных закусок сложного ассортимента для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых канапе, холодных закусок сложного ассортимента на вынос и для транспортирования.</p> <p>Организация хранения готовых канапе, холодных закусок сложного ассортимента на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.</p> <p>Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.</p> <p>Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.).</p> <p>Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе канапе, холодных закусок сложного ассортимента в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос.</p>	24

5.	<p><b>Приготовление и творческое оформление холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента.</b></p> <p>Выполнение задания (заказа) по приготовлению холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.</p> <p>Подготовка к реализации (презентации) готовых холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента на вынос и для транспортирования.</p> <p>Организация хранения готовых холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.</p> <p>Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.</p> <p>Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.).</p> <p>Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос.</p>	24
6.	<p><b>Приготовление и творческое оформление холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента.</b></p> <p>Выполнение задания (заказа) по приготовлению холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.</p> <p>Подготовка к реализации (презентации) готовых холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента на вынос и для транспортирования.</p> <p>Организация хранения готовых холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.</p> <p>Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.</p> <p>Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.).</p> <p>Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос.</p>	24
7.	<p><b>Разработка ассортимента холодной кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм</b></p>	24

	<b>обслуживания.</b> Разработка ассортимента холодной кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. Разработка, адаптация рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания. Расчет стоимости холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).	
8.	Оформить документы для отчета по практике	В течении периода практики
9.	Подготовить и сдать отчет по практике	Крайний день по окончании практики

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

1. Фотографии и схема цеха;
2. Фотографии холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента.

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

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Одобрено:

Председатель ПЦК \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /  
 (подпись) (И.О. Фамилия)

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Согласовано:

Представитель от предприятия/организации \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /  
 (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 производственную практику**

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

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

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

Место проведения практики \_\_\_\_\_

**Задание на практику**

№ п/п	Содержание работ на практике	Примерные сроки выполнения
1.	<p><b>Организация и техническое оснащение рабочего места. Охрана труда.</b>                      Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.                      Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).                      Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги.</p>	6
2.	<p><b>Приготовление холодных десертов сложного ассортимента.</b>                      Выполнение задания (заказа) по приготовлению холодных десертов сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.                      Подготовка к реализации (презентации) готовых холодных десертов сложного ассортимента (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления холодных десертов сложного ассортимента для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.                      Упаковка готовых холодных десертов сложного ассортимента на вынос и для транспортирования.                      Организация хранения готовых холодных десертов сложного ассортимента на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.                      Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.</p>	30

	<p>Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.).</p> <p>Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных десертов сложного ассортимента в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии.</p> <p>Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос.</p>	
3.	<p><b>Приготовление горячих десертов сложного ассортимента.</b></p> <p>Выполнение задания (заказа) по приготовлению горячих десертов сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.</p> <p>Подготовка к реализации (презентации) готовых горячих десертов сложного ассортимента (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления горячих десертов сложного ассортимента для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>Упаковка готовых горячих десертов сложного ассортимента на вынос и для транспортирования.</p> <p>Организация хранения готовых горячих десертов сложного ассортимента на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.</p> <p>Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.</p> <p>Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.).</p> <p>Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе горячих десертов сложного ассортимента в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии.</p> <p>Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос.</p>	30
4.	<p><b>Приготовление холодных напитков сложного ассортимента.</b></p> <p>Выполнение задания (заказа) по приготовлению холодных напитков сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.</p> <p>Подготовка к реализации (презентации) готовых холодных напитков сложного ассортимента (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления холодных напитков сложного ассортимента для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>Упаковка готовых холодных напитков сложного ассортимента на вынос и для транспортирования.</p> <p>Организация хранения готовых холодных напитков сложного ассортимента на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.</p> <p>Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.</p> <p>Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.).</p> <p>Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных напитков сложного ассортимента в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии.</p> <p>Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос.</p>	12
5.	<p><b>Приготовление горячих напитков сложного ассортимента.</b></p> <p>Выполнение задания (заказа) по приготовлению горячих напитков сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.</p>	12

	<p>Подготовка к реализации (презентации) готовых горячих напитков сложного ассортимента (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления горячих напитков сложного ассортимента для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>Упаковка готовых горячих напитков сложного ассортимента на вынос и для транспортирования.</p> <p>Организация хранения готовых горячих напитков сложного ассортимента на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.</p> <p>Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.</p> <p>Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.).</p> <p>Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе горячих напитков сложного ассортимента в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии.</p> <p>Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос.</p>	
6.	<p><b>Разработка ассортимента холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</b></p> <p>Разработка, адаптация рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания.</p>	18
7.	Оформить документы для отчета по практике	В течении периода практики
8.	Подготовить и сдать отчет по практике	Крайний день по окончании практики

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

1. Фотографии и схема цеха;
2. Фотографии холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.

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

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Одобрено:  
 Председатель ПЦК \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /  
*(подпись)* *(И.О. Фамилия)*

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Согласовано:

Представитель от предприятия/организации \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /  
*(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 производственную практику**

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

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

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

Место проведения практики \_\_\_\_\_

**Задание на практику**

№ п/п	Содержание работ на практике	Примерные сроки выполнения
1.	<p><b>Организация и техническое оснащение рабочего места. Охрана труда.</b>                      Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.                      Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).                      Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги.</p>	6
2.	<p><b>Приготовление отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</b>                      Выполнение задания (заказа) по приготовлению отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии заданием (заказом) производственной программой кондитерского цеха ресторана.                      Подготовка к реализации (презентации) готовых отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий для порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.                      Упаковка готовых отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования.                      Организация хранения готовых отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения требований по безопасности продукции.                      Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее</p>	18

	<p>безопасности), организация хранения.</p> <p>Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.).</p> <p>Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос услуги.</p>	
3.	<p><b>Приготовление хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента.</b></p> <p>Выполнение задания (заказа) по приготовлению отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии заданием (заказом) производственной программой кондитерского цеха ресторана.</p> <p>Подготовка к реализации (презентации) готовых отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий для порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>Упаковка готовых отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования.</p> <p>Организация хранения готовых отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения требований по безопасности продукции.</p> <p>Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.</p> <p>Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.).</p> <p>Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос услуги.</p>	18
4.	<p><b>Приготовление мучных кондитерских изделий сложного ассортимента.</b></p> <p>Выполнение задания (заказа) по приготовлению мучных кондитерских изделий сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кондитерского цеха ресторана.</p> <p>Подготовка к реализации (презентации) готовых мучных кондитерских изделий сложного ассортимента для порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых мучных кондитерских изделий сложного ассортимента на вынос и для транспортирования.</p> <p>Организация хранения готовых мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом соблюдения требований по безопасности продукции.</p> <p>Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.</p> <p>Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.).</p> <p>Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе мучных кондитерских</p>	18

	изделий сложного ассортимента в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос услуги.	
5.	<p><b>Приготовление пирожных и тортов сложного ассортимента.</b></p> <p>Выполнение задания (заказа) по приготовлению пирожных и тортов сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кондитерского цеха ресторана.</p> <p>Подготовка к реализации (презентации) готовых пирожных и тортов сложного ассортимента для порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых пирожных и тортов сложного ассортимента на вынос и для транспортирования.</p> <p>Организация хранения готовых пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом соблюдения требований по безопасности продукции.</p> <p>Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.</p> <p>Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.).</p> <p>Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе пирожных и тортов сложного ассортимента в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос услуги.</p>	36
6.	<p><b>Разработка ассортимента хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</b></p> <p>Разработка, адаптация рецептов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания.</p>	12
7.	Оформить документы для отчета по практике	В течении периода практики
8.	Подготовить и сдать отчет по практике	Крайний день по окончании практики

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

1. Фотографии и схема цеха;
2. Фотографии хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента.

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

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Одобрено:  
 Председатель ПЦК \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /  
*(подпись)* *(И.О. Фамилия)*

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Согласовано:

Представитель от предприятия/организации \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /  
*(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 производственную практику**

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

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

**ВД.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала**  
7 семестр

Место проведения практики \_\_\_\_\_

**Задание на практику**

№ п/п	Содержание работ на практике	Примерные сроки выполнения
1.	<b>Разработка различных видов меню, разработка и адаптация рецептур блюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</b> Участие в разработке новых фирменных блюд. Составление акта проработки. Разработка различных видов меню.	36
2.	Оформить документы для отчета по практике	В течении периода практики
3.	Подготовить и сдать отчет по практике	Крайний день по окончании практики

Примерный перечень документов, прилагаемых в качестве приложения к отчету по практике  
 1. фотографии и ксерокопии документов, указанных в задании на практику.

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

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Одобрено:  
 Председатель ПЦК \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /  
 (подпись) (И.О. Фамилия)

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Согласовано:

Представитель от предприятия/организации \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /  
 (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 производственную практику**

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

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

**ВД.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала**  
**8 семестр**

Место проведения практики \_\_\_\_\_

**Задание на практику**

№ п/п	Содержание работ на практике	Примерные сроки выполнения
1.	<p><b>Участие в планировании основных показателей производства. Ознакомление с лицензией, с сертификатом, с планом товарооборота.</b>                      Ознакомление с Уставом организации питания.                      Ознакомление с перспективами технического, экономического, социального развития предприятия; с порядком составления и согласования бизнес-планов производственно-хозяйственной и финансово-экономической деятельности предприятия общественного питания.                      Ознакомление организационной структурой управления предприятия общественного питания.                      Анализ розничного товарооборота по объёму и структуре.</p>	6
2.	<p><b>Участие в контроле соблюдения норм закладки сырья, выхода готовой продукции.</b>                      Выполнение расчётов сырья, количества порций холодных блюд и закусок с учётом вида, кондиции, совместимости и взаимозаменяемости продуктов.                      Подбор гарниров и соусов к холодным блюдам и закускам.                      Оформление технологических и технико-технологических карт на изготовленную продукцию.                      Оформление технологических и технико-технологических карт на фирменные блюда.                      Ознакомление и составление плана-меню. Его назначение и содержание.                      Ознакомление с порядком составления калькуляционных карт, определение продажной цены на готовую продукцию.                      (- составление плана-меню;                      - разработка ТТК, ТК;                      - составление сырьевой ведомости (на 5 блюд).</p>	6
3.	<p><b>Планирование выполнения работ исполнителями. Ознакомление с материально-технической базой предприятия.</b>                      Ознакомление с производственной программой предприятия и структурных подразделений                      Ознакомление с используемой на предприятии нормативно-технической и технологической документацией.                      Участие в принятии управленческих решений. Научиться находить и принимать управленческие решения в условиях противоречивых требований, чтобы избежать конфликтных ситуаций.                      (- составление схем организации технологических процессов производства по</p>	6

	<p>выпуску продукции;  - составление планов цехов и размещения технологического оборудования в них).</p>	
4.	<p><b>Организация работы трудового коллектива. Ознакомление с организацией труда на предприятии общественного питания.</b>  Ознакомление с организацией материальной ответственности в организации, порядком приёма на работу материально ответственных лиц и заключением договора о материальной ответственности.  Ознакомление с организацией контроля за сохранностью ценностей и порядком возмещения ущерба.  Ознакомление с особенностями формирования бригад поваров, кондитеров, пекарей. Их состав и численность.  Ознакомление с основными категориями производственного персонала на данном предприятии, квалификационными требованиями к нему, организацией и планированием его труда.  Анализ отличительных особенностей профессиональных требований в зависимости от квалификационных разрядов (технолог, повар, кондитер, другие).  Изучение функций, должностных обязанностей, прав и ответственности менеджера (зав. производством, ст. технолог).  Ознакомление с действующей системой материального и нематериального стимулирования труда. Изучение обязанностей менеджера (зав. производством) по подбору и расстановке кадров, мотивации их профессионального развития, оценке и стимулированию качества труда, распределению обязанностей персонала.  Составление графиков выхода на работу производственного персонала.  Ознакомление со штатным расписанием, действующим на предприятии положением об оплате труда, порядком премирования работников, с организацией контроля за учётом рабочего времени и порядком составления табеля.  Участие в составлении табеля учёта рабочего времени.  (- ознакомление с должностными инструкциями;  - составление договоров;  - составление графиков по учёту рабочего времени;  - оформление табеля учёта рабочего времени).</p>	6
5.	<p><b>Контроль хода и оценивание результатов выполнения работ исполнителями. Ознакомление с гигиеническими сертификатами и свидетельствами качества на сырье и продукцию, участие в снятие бракеража готовой продукции. Определение перечня возможных дефектов, определение фактов фальсификации.</b>  Обнаружение дефектов, установление причин возникновения, отработка методов предупреждения и устранения.  Оценка качества готовой продукции.  Участие в работе бракеражной комиссии, заполнение бракеражного журнала.  (- заполнение бракеражного журнала).</p>	6
6.	<p><b>Ведение утверждённой учётно-отчётной документации на предприятии общественного питания. Составление проектов бланков документов.</b>  Ознакомление с порядком заполнения документов по производству.  Участие в заполнении доверенности, ознакомлении с составлением счёта-фактуры, товарной накладной, акта об установленном расхождении по количеству и качеству при приёмке товарно-материальных ценностей, участие в составлении закупочного акта.  (- составление накладных;  - составление счетов-фактур;  - составление наряд-заказов;  - составление дневных заборных листов).</p>	6
7.	<p><b>Учёт приобретения и хранения товаров и тары.</b>  Ознакомление с составлением ведомости учёта движения посуды и приборов.</p>	6
8.	<p><b>Документальное оформление коммерческих актов поступления</b></p>	6

	<p><b>сырья.</b>  Ознакомление с источниками поступления сырья, порядком их приёмки, оформление документов по движению товаров и сырья.  (- составление договоров купли-продажи,  - составление договоров поставки сырья;  - составление товарных накладных).</p>	
9.	<p><b>Учёт производственной деятельности по отпуску продукции, товаров и тары.</b>  <b>Ознакомление с порядком отпуска и возврата готовой продукции с производства в зал, буфеты, филиалы и бары на основании чеков, абонементов, талонов.</b>  Участие в составлении требования в кладовую, накладной на отпуск товаров. Ознакомление с порядком заполнения и участие в составлении дневного заборного листа, акта на отпуск питания сотрудников, акта о реализации и отпуске изделий кухни, ведомости учёта движения продуктов и тары на кухне. Проверка соответствия конкретной продукции требованиям нормативных документов.  Правила отпуска и подачи с учётом совместимости и взаимозаменяемости сырья и продуктов.  Обеспечение условий хранения и сроков реализации готовых изделий в соответствии с санитарными нормами.  (- составление дневных заборных листов).</p>	6
10.	<p><b>Составление отчётных документов.</b>  Ознакомление с ассортиментным перечнем выпускаемой продукции, технологическим оборудованием, посудой, инвентарём.  Ознакомление с ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания. Реализуемая населению. Общие технические условия.  (- акт о реализации готовых изделий кухни за наличный расчёт (форма № ОП-12).  - акты о списании стоимости израсходованного сырья (форма № ОП-20);  - акт на отпуск питания сотрудникам организации (форма № ОП-21).</p>	6
11.	<p><b>Составление товарного отчёта (форма № ОП-14).</b>  Анализ издержек производства и обращения структурного подразделения.  Анализ прибыли и рентабельности структурного подразделения.  (- товарный отчет (отчет за день) отражение прихода, расхода и остатков (форма № ОП-14)).</p>	6
12.	<p><b>Инвентаризация сырья и продукции на производстве. Участие в работе инвентаризационной комиссии. Документальное оформления снятия остатков продуктов, п/ф, готовой продукции.</b>  Участие в проведении инвентаризации на производстве.  (- составление актов на списание).</p>	6
13.	Оформить документы для отчета по практике	В течении периода практики
14.	Подготовить и сдать отчет по практике	Крайний день по окончании практики

Примерный перечень документов, прилагаемых в качестве приложения к отчету по практике  
1. фотографии и ксерокопии документов, указанных в задании на практику.

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

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Одобрено:  
Председатель ПЦК \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /

(подпись)

(И.О. Фамилия)

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Согласовано:

Представитель от предприятия/организации \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /  
(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 производственную практику**

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

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

**ВД.07 Освоение профессий рабочих, должностей служащих  
 Выполнение работ по профессии 16675 Повар**

Место проведения практики \_\_\_\_\_

**Задание на практику**

№ п/п	Содержание работ на практике	Примерные сроки выполнения
1.	<p><b>Организация и проведение подготовки рабочих мест, подготовка к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами. Приготовление бульонов и отваров. Правила подачи, температура подачи бульонов и отваров. Правила хранения и требования к качеству.</b></p> <p>Проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов основного производства организации питания по заданию повара;                      Упаковка и складирование по заданию повара пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения;                      Подготовка по заданию повара пряностей, приправ, зерновых и молочных продуктов, плодов, муки, яиц, жиров, сахара и других продуктов для приготовления блюд, напитков кулинарных изделий;                      Уборка рабочих мест сотрудников основного производства организации питания по заданию повара;</p>	12
2.	<p><b>Приготовление супов заправочных сложного приготовления. Правила подачи, температура подачи. Правила хранения и требования к качеству готовых блюд.</b></p> <p>Приготовление супов заправочных сложного приготовления по заданию повара;                      Порционирование (комплектация), раздача супов заправочных сложного приготовления по заданию повара;                      Прием и оформление платежей за супы заправочные сложного приготовления по заданию повара;                      Упаковка готовых супов заправочных сложного приготовления на вынос по заданию повара.                      Контроль качества и безопасности готовой кулинарной продукции.</p>	6
3.	<p><b>Приготовление холодных и горячих соусов сложного приготовления, отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов. Правила подачи, температура подачи. Правила хранения и требования к качеству готовых блюд.</b></p>	6

	<p>Приготовление холодных и горячих соусов, отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов по заданию повара;</p> <p>Порционирование (комплектация), раздача холодных и горячих соусов сложного приготовления, отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов по заданию повара;</p> <p>Прием и оформление платежей за холодные и горячие соусы сложного приготовления, отдельные компоненты для соусов и соусных полуфабрикатов по заданию повара;</p> <p>Упаковка готовых холодных и горячих соусов сложного приготовления, отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов на вынос по заданию повара.</p> <p>Контроль качества и безопасности готовой кулинарной продукции.</p>	
4.	<p><b>Приготовление блюд и гарниров из круп и макаронных изделий, овощей и бобовых сложного приготовления. Правила подачи, температура подачи. Правила хранения и требования к качеству готовых блюд.</b></p> <p>Приготовление блюд и гарниров из круп и макаронных изделий, овощей и бобовых сложного приготовления по заданию повара;</p> <p>Порционирование (комплектация), раздача блюд и гарниров из круп и макаронных изделий, овощей и бобовых сложного приготовления по заданию повара;</p> <p>Прием и оформление платежей за блюда и гарниров из круп и макаронных изделий, овощей и бобовых сложного приготовления по заданию повара;</p> <p>Упаковка готовых блюд и гарниров из круп и макаронных изделий, овощей и бобовых сложного приготовления на вынос по заданию повара.</p> <p>Контроль качества и безопасности готовой кулинарной продукции.</p>	6
5.	<p><b>Приготовление горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья. Правила подачи, температура подачи. Правила хранения и требования к качеству готовых блюд.</b></p> <p>Приготовление горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья по заданию повара;</p> <p>Порционирование (комплектация), раздача горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья по заданию повара;</p> <p>Прием и оформление платежей за горячие блюда из рыбы, нерыбного водного сырья по заданию повара;</p> <p>Упаковка готовых горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья на вынос по заданию повара.</p> <p>Контроль качества и безопасности готовой кулинарной продукции.</p>	6
6.	<p><b>Приготовление горячих блюд из мяса, мясных продуктов. Правила подачи, температура подачи. Правила хранения и требования к качеству готовых блюд.</b></p> <p>Приготовление горячих блюд из мяса, мясных продуктов по заданию повара;</p> <p>Порционирование (комплектация), раздача горячих блюд из мяса, мясных продуктов по заданию повара;</p> <p>Прием и оформление платежей за горячие блюда из мяса, мясных продуктов по заданию повара;</p> <p>Упаковка готовых горячих блюд из мяса, мясных продуктов на вынос по заданию повара.</p> <p>Контроль качества и безопасности готовой кулинарной продукции.</p>	6
7.	<p><b>Приготовление горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика. Правила подачи, температура подачи. Правила хранения и требования к качеству готовых блюд.</b></p> <p>Приготовление горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика по заданию повара;</p> <p>Порционирование (комплектация), раздача горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика по заданию повара;</p> <p>Прием и оформление платежей за горячие блюда из домашней птицы, дичи, кролика по заданию повара;</p> <p>Упаковка готовых горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика на вынос по заданию повара;</p> <p>Контроль качества и безопасности готовой кулинарной продукции.</p>	6
8.	<p><b>Приготовление горячих блюд из яиц и творога не сложного приготовления. Правила подачи, температура подачи. Правила хранения и требования к качеству готовых блюд.</b></p> <p>Приготовление горячих блюд из яиц и творога не сложного приготовления по заданию</p>	6

	<p>повара;</p> <p>Порционирование (комплектация), раздача горячих блюд из яиц и творога не сложного приготовления по заданию повара;</p> <p>Прием и оформление платежей за горячие блюда из яиц и творога не сложного приготовления по заданию повара;</p> <p>Упаковка готовых горячих блюд из яиц и творога не сложного приготовления на вынос по заданию повара.</p> <p>Контроль качества и безопасности готовой кулинарной продукции.</p>	
9.	<p><b>Приготовление мучных блюд, выпечных изделий из теста с фаршами, пиццы. Правила подачи, температура подачи. Правила хранения и требования к качеству готовых блюд.</b></p> <p>Приготовление мучных блюд, выпечных изделий из теста с фаршами, пиццы по заданию повара;</p> <p>Порционирование (комплектация), раздача мучных блюд, выпечных изделий из теста с фаршами, пиццы по заданию повара;</p> <p>Прием и оформление платежей за мучные блюда, выпечные изделия из теста с фаршами, пиццы по заданию повара;</p> <p>Упаковка готовых мучных блюд, выпечных изделий из теста с фаршами, пиццы на вынос по заданию повара;</p> <p>Контроль качества и безопасности готовой кулинарной продукции.</p>	6
10.	<p><b>Приготовление и оформление салатов, основных холодных закусок, холодных рыбных и мясных блюд. Правила подачи, температура подачи. Правила хранения и требования к качеству готовых блюд.</b></p> <p>Приготовление салатов, основных холодных закусок, холодных рыбных и мясных блюд по заданию повара;</p> <p>Порционирование (комплектация), раздача салатов, основных холодных закусок, холодных рыбных и мясных блюд по заданию повара;</p> <p>Прием и оформление платежей за салаты, основные холодные закуски, холодные рыбные и мясные блюда по заданию повара;</p> <p>Упаковка готовых салатов, основных холодных закусок, холодных рыбных и мясных блюд на вынос по заданию повара;</p> <p>Контроль качества и безопасности готовой кулинарной продукции.</p>	6
11.	<p><b>Приготовление холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков не сложного приготовления. Правила подачи, температура подачи. Правила хранения и требования к качеству готовых блюд.</b></p> <p>Приготовление холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков не сложного приготовления по заданию повара;</p> <p>Порционирование (комплектация), раздача холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков не сложного приготовления по заданию повара;</p> <p>Прием и оформление платежей за холодные и горячие сладкие блюда, десерты, напитки не сложного приготовления по заданию повара;</p> <p>Упаковка готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков не сложного приготовления на вынос по заданию повара.</p> <p>Контроль качества и безопасности готовой кулинарной продукции.</p>	6
12.	<p><b>Приготовление блюд диетического и лечебно-профилактического питания. Правила подачи, температура подачи. Правила хранения и требования к качеству готовых блюд.</b></p> <p>Приготовление блюд диетического и лечебно-профилактического питания по заданию повара;</p> <p>Порционирование (комплектация), раздача блюд диетического и лечебно-профилактического питания по заданию повара;</p> <p>Прием и оформление платежей за блюда диетического и лечебно-профилактического питания по заданию повара;</p> <p>Упаковка готовых блюд диетического и лечебно-профилактического питания на вынос по заданию повара.</p> <p>Контроль качества и безопасности готовой кулинарной продукции.</p>	36
13.	Оформить документы для отчета по практике	В течении периода практики

14.	Подготовить и сдать отчет по практике	Крайний день по окончании практики
-----	---------------------------------------	------------------------------------

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

1. Фотографии и схемы цехов;
2. Фотографии кулинарных изделий сложного ассортимента.

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

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Одобрено:

Председатель ПЦК \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /  
*(подпись)* *(И.О. Фамилия)*

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Согласовано:

Представитель от предприятия/организации \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /  
*(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 производственную практику**

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

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

**ВД.07 Освоение профессий рабочих, должностей служащих  
 Выполнение работ по профессии 12901 Кондитер**

Место проведения практики \_\_\_\_\_

**Задание на практику**

<b>№ п/п</b>	<b>Содержание работ на практике</b>	<b>Примерные сроки выполнения</b>
1.	<b>Подготовка теста, начинки и полуфабрикатов для кондитерской и шоколадной продукции по заданию кондитера.</b> <b>Подготовка к работе кондитерского цеха и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания</b> <b>Уборка рабочих мест сотрудников кондитерского цеха по заданию кондитера.</b> Подготовка к работе кондитерского цеха и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания Уборка рабочих мест сотрудников кондитерского цеха по заданию кондитера	18
2.	<b>Изготовление, презентация кондитерской и шоколадной продукции по заданию и под руководством кондитера.</b> Подготовка теста, начинки и полуфабрикатов для кондитерской и шоколадной продукции по заданию кондитера	18
3.	<b>Прием и оформление платежей за кондитерскую и шоколадную продукцию по заданию кондитера.</b>	18
4.	<b>Упаковка готовой кондитерской и шоколадной продукции на вынос по заданию кондитера.</b> <b>Упаковка готовой продукции и складирования пищевых продуктов, используемых в приготовлении кондитерской и шоколадной продукции или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения по заданию кондитера.</b>	18
5.	Оформить документы для отчета по практике	В течении периода практики
6.	Подготовить и сдать отчет по практике	Крайний день по окончании практики

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

1. Фотографии и схемы цехов;

2. Фотографии кондитерской и шоколадной продукции.

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

« \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Одобрено:

Председатель ПЦК \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /  
(подпись) (И.О. Фамилия)

« \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Согласовано:

Представитель от предприятия/организации \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /  
(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

## АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ ПО ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ

(И.О. Фамилия)

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

в объеме \_\_\_\_\_ часов с «\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г. по «\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г., 6 семестр в организации \_\_\_\_\_

(наименование организации, юридический адрес)

### Профессиональные и общие компетенции

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

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

ПК 2.3 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента

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

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

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

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

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

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

1.2

### Виды и качество выполнения работ

Навык, умения	Виды и объем работ, выполненных обучающимися во время практики в рамках формируемых компетенций	Зачтено/ не зачтено
Н 2.1.1 организации и проведения подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации	Организация рабочих мест,	

<p>технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>Уо 01.01 распознавать и анализировать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; выделять её составные части; определять этапы решения задачи; составлять план действий; определять необходимые ресурсы; реализовывать составленный план;</p> <p>Уо 01.02 владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах;</p> <p>Уо 02.01 определять необходимые источники информации; эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы, оформлять результаты поиска;</p> <p>Уо 02.02 использовать современное программное обеспечение, различные цифровые средства для решения профессиональных задач; проявлять культуру информационной безопасности при использовании информационно-коммуникационных технологий;</p> <p>Уо 03.01 определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности;</p> <p>Уо 03.02 применять современную научную профессиональную терминологию;</p> <p>Уо 03.03 определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования;</p> <p>Уо 03.04 применять знания основ предпринимательской деятельности и финансовой грамотности в профессиональной деятельности;</p> <p>Уо 07.01 соблюдать нормы экологической безопасности;</p> <p>Уо 07.02 осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства;</p> <p>Уо 07.03 оценивать чрезвычайную ситуацию; составлять алгоритм действий при чрезвычайной ситуации и определять необходимые ресурсы для её устранения.</p>	<p>своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).</p>	
<p>Н 2.2.1 приготовления в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи супов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>Н 2.2.2 упаковки, хранения супов сложного ассортимента с учетом требований к безопасности;</p> <p>Н 2.2.3 контроля качества и безопасности готовых супов сложного ассортимента;</p> <p>Уо 01.01 распознавать и анализировать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; выделять её составные части; определять этапы решения задачи; составлять план действий; определять необходимые ресурсы; реализовывать составленный план;</p> <p>Уо 01.02 владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах;</p> <p>Уо 02.01 определять необходимые источники информации; эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы, оформлять результаты поиска;</p> <p>Уо 02.02 использовать современное программное обеспечение, различные цифровые средства для решения профессиональных задач; проявлять культуру информационной безопасности при использовании информационно-коммуникационных технологий;</p> <p>Уо 03.01 определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности;</p> <p>Уо 03.02 применять современную научную</p>	<p>Выполнение задания (заказа) по приготовлению супов сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.</p> <p>Подготовка к реализации (презентации) готовых супов сложного ассортимента (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления супов, с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования.</p> <p>Организация хранения готовых супов на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.</p> <p>Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.</p> <p>Самооценка качества выполнения</p>	

<p>профессиональную терминологию;  Уо 03.03 определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования;  Уо 03.04 применять знания основ предпринимательской деятельности и финансовой грамотности в профессиональной деятельности;  Уо 07.01 соблюдать нормы экологической безопасности;  Уо 07.02 осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства;  Уо 07.03 оценивать чрезвычайную ситуацию; составлять алгоритм действий при чрезвычайной ситуации и определять необходимые ресурсы для её устранения.</p>	<p>задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.).  Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе супов, в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос.</p>	
<p>Н 2.3.1 приготовления в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи горячих соусов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;  Н 2.3.2. упаковки, хранения горячих соусов сложного ассортимента с учетом требований к безопасности;  Н 2.3.3 контроля качества и безопасности готовых горячих соусов сложного ассортимента.  Уо 01.01 распознавать и анализировать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; выделять её составные части; определять этапы решения задачи; составлять план действий; определять необходимые ресурсы; реализовывать составленный план;  Уо 01.02 владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах;  Уо 02.01 определять необходимые источники информации; эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы, оформлять результаты поиска;  Уо 02.02 использовать современное программное обеспечение, различные цифровые средства для решения профессиональных задач; проявлять культуру информационной безопасности при использовании информационно-коммуникационных технологий;  Уо 03.01 определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности;  Уо 03.02 применять современную научную профессиональную терминологию;  Уо 03.03 определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования;  Уо 03.04 применять знания основ предпринимательской деятельности и финансовой грамотности в профессиональной деятельности;  Уо 07.01 соблюдать нормы экологической безопасности;  Уо 07.02 осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства;  Уо 07.03 оценивать чрезвычайную ситуацию; составлять алгоритм действий при чрезвычайной ситуации и определять необходимые ресурсы для её устранения.</p>	<p>Выполнение задания (заказа) по приготовлению горячих соусов сложного ассортимента и полуфабрикатов к ним, в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.  Подготовка к реализации (презентации) готовых горячих соусов сложного ассортимента (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления горячих соусов, с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования.  Организация хранения готовых горячих соусов на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.  Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.  Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.).  Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе горячих соусов, в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос.</p>	
<p>Н 2.4.1 приготовления в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности продуктов,</p>	<p>Выполнение задания (заказа) по приготовлению блюд и гарниров из</p>	

<p>полуфабрикатов, приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>Н 2.4.2 упаковки, хранения горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом требований к безопасности;</p> <p>Н 2.4.3 контроля качества и безопасности готовых горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента.</p> <p>Уо 01.01 распознавать и анализировать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; выделять её составные части; определять этапы решения задачи; составлять план действий; определять необходимые ресурсы; реализовывать составленный план;</p> <p>Уо 01.02 владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах;</p> <p>Уо 02.01 определять необходимые источники информации; эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы, оформлять результаты поиска;</p> <p>Уо 02.02 использовать современное программное обеспечение, различные цифровые средства для решения профессиональных задач; проявлять культуру информационной безопасности при использовании информационно-коммуникационных технологий;</p> <p>Уо 03.01 определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности;</p> <p>Уо 03.02 применять современную научную профессиональную терминологию;</p> <p>Уо 03.03 определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования;</p> <p>Уо 03.04 применять знания основ предпринимательской деятельности и финансовой грамотности в профессиональной деятельности;</p> <p>Уо 07.01 соблюдать нормы экологической безопасности;</p> <p>Уо 07.02 осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства;</p> <p>Уо 07.03 оценивать чрезвычайную ситуацию; составлять алгоритм действий при чрезвычайной ситуации и определять необходимые ресурсы для её устранения.</p>	<p>овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.</p> <p>Подготовка к реализации (презентации) готовых блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления) блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий, с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>Упаковка готовых горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий на вынос и для транспортирования.</p> <p>Организация хранения готовых блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.</p> <p>Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.</p> <p>Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.).</p> <p>Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий, в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос.</p>	
<p>Н 2.5.1 приготовления в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>Н 2.5.2 упаковки, хранения горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом требований к безопасности;</p>	<p>Приготовление, оформление горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</p> <p>Оценка качества горячих блюд из яиц,</p>	

<p>Н 2.5.3 контроля качества и безопасности готовых горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента.</p> <p>Уо 01.01 распознавать и анализировать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; выделять её составные части; определять этапы решения задачи; составлять план действий; определять необходимые ресурсы; реализовывать составленный план;</p> <p>Уо 01.02 владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах;</p> <p>Уо 02.01 определять необходимые источники информации; эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы, оформлять результаты поиска;</p> <p>Уо 02.02 использовать современное программное обеспечение, различные цифровые средства для решения профессиональных задач; проявлять культуру информационной безопасности при использовании информационно-коммуникационных технологий;</p> <p>Уо 03.01 определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности;</p> <p>Уо 03.02 применять современную научную профессиональную терминологию;</p> <p>Уо 03.03 определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования;</p> <p>Уо 03.04 применять знания основ предпринимательской деятельности и финансовой грамотности в профессиональной деятельности;</p> <p>Уо 07.01 соблюдать нормы экологической безопасности;</p> <p>Уо 07.02 осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства;</p> <p>Уо 07.03 оценивать чрезвычайную ситуацию; составлять алгоритм действий при чрезвычайной ситуации и определять необходимые ресурсы для её устранения.</p>	<p>творога, сыра, муки сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос.</p> <p>Хранение с учетом температуры подачи горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента на раздаче.</p> <p>Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>Охлаждение и замораживание готовых горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</p> <p>Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента на вынос и для транспортирования.</p> <p>Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты.</p>	
---	--	--

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

« \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

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

« \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

МП

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

**АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ ПО ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ**

(И.О. Фамилия)

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

в объеме \_\_\_\_\_ часов с « \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_\_ г. по « \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_\_ г., **8 семестр**  
 в организации \_\_\_\_\_

(наименование организации, юридический адрес)

**Профессиональные и общие компетенции**

1.1

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

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

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

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

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

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

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

1.2

**Виды и качество выполнения работ**

Навык, умения	Виды и объем работ, выполненных обучающимися во время практики в рамках формируемых компетенций	Зачтено/ не зачтено
Н 2.6.1 приготовления в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;	Выполнение задания (заказа) по приготовлению горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента (жареных блюд, запеченных и тушеных) в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.	

<p>Н 2.6.2 упаковки, хранения горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом требований к безопасности</p> <p>Н 2.6.3 контроля качества и безопасности готовых горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента.</p> <p>Уо 01.01 распознавать и анализировать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; выделять её составные части; определять этапы решения задачи; составлять план действий; определять необходимые ресурсы; реализовывать составленный план;</p> <p>Уо 01.02 владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах;</p> <p>Уо 02.01 определять необходимые источники информации; эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы, оформлять результаты поиска;</p> <p>Уо 02.02 использовать современное программное обеспечение, различные цифровые средства для решения профессиональных задач; проявлять культуру информационной безопасности при использовании информационно-коммуникационных технологий;</p> <p>Уо 03.01 определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности;</p> <p>Уо 03.02 применять современную научную профессиональную терминологию;</p> <p>Уо 03.03 определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования;</p> <p>Уо 03.04 применять знания основ предпринимательской деятельности и финансовой грамотности в профессиональной деятельности;</p> <p>Уо 07.01 соблюдать нормы экологической безопасности;</p> <p>Уо 07.02 осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства;</p> <p>Уо 07.03 оценивать чрезвычайную ситуацию; составлять алгоритм действий при чрезвычайной ситуации и определять необходимые ресурсы для её устранения.</p>	<p>Подготовка к реализации (презентации) готовых горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента (жареных блюд, запеченных и тушеных) (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента (жареных блюд, запеченных и тушеных), с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента (жареных блюд, запеченных и тушеных) на вынос и для транспортирования.</p> <p>Организация хранения готовых горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента (жареных блюд, запеченных и тушеных) на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.</p> <p>Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.</p> <p>Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.).</p> <p>Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента (жареных блюд, запеченных и тушеных), в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос.</p>	
<p>Н 2.7.1 приготовления в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>Н 2.7.2 упаковки, хранения горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента</p>	<p>Выполнение задания (заказа) по приготовлению горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента (отварных и тушеных) в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.</p> <p>Подготовка к реализации (презентации) готовых горячих блюд</p>	

<p>с учетом требований к безопасности;</p> <p>Н 2.7.3 контроля качества и безопасности готовых горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента.</p> <p>Уо 01.01 распознавать и анализировать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; выделять её составные части; определять этапы решения задачи; составлять план действий; определять необходимые ресурсы; реализовывать составленный план;</p> <p>Уо 01.02 владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах;</p> <p>Уо 02.01 определять необходимые источники информации; эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы, оформлять результаты поиска;</p> <p>Уо 02.02 использовать современное программное обеспечение, различные цифровые средства для решения профессиональных задач; проявлять культуру информационной безопасности при использовании информационно-коммуникационных технологий;</p> <p>Уо 03.01 определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности;</p> <p>Уо 03.02 применять современную научную профессиональную терминологию;</p> <p>Уо 03.03 определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования;</p> <p>Уо 03.04 применять знания основ предпринимательской деятельности и финансовой грамотности в профессиональной деятельности;</p> <p>Уо 07.01 соблюдать нормы экологической безопасности;</p> <p>Уо 07.02 осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства;</p> <p>Уо 07.03 оценивать чрезвычайную ситуацию; составлять алгоритм действий при чрезвычайной ситуации и определять необходимые ресурсы для её устранения.</p>	<p>из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента (отварных и тушеных) (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента (отварных и тушеных), с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>Упаковка готовых горячих горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента (отварных и тушеных) на вынос и для транспортирования.</p> <p>Организация хранения готовых горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента (отварных и тушеных) на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.</p> <p>Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.</p> <p>Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.).</p> <p>Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента (отварных и тушеных), в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии.</p> <p>Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос.</p>	
<p>Н 2.8.1 разработки, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и форм обслуживания;</p> <p>Н 2.8.2 разработки ассортимента горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>Н 2.8.3 контроля хранения и расхода продуктов горячих блюд сложного ассортимента;</p> <p>Уо 01.01 распознавать и анализировать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном</p>	<p>Разработка ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>Разработка, адаптация рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания.</p>	

<p>контексте; выделять её составные части; определять этапы решения задачи; составлять план действий; определять необходимые ресурсы; реализовывать составленный план;</p> <p>Уо 01.02 владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах;</p> <p>Уо 02.01 определять необходимые источники информации; эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы, оформлять результаты поиска;</p> <p>Уо 02.02 использовать современное программное обеспечение, различные цифровые средства для решения профессиональных задач; проявлять культуру информационной безопасности при использовании информационно-коммуникационных технологий;</p> <p>Уо 03.01 определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности;</p> <p>Уо 03.02 применять современную научную профессиональную терминологию;</p> <p>Уо 03.03 определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования;</p> <p>Уо 03.04 применять знания основ предпринимательской деятельности и финансовой грамотности в профессиональной деятельности;</p> <p>Уо 07.01 соблюдать нормы экологической безопасности;</p> <p>Уо 07.02 осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства;</p> <p>Уо 07.03 оценивать чрезвычайную ситуацию; составлять алгоритм действий при чрезвычайной ситуации и определять необходимые ресурсы для её устранения.</p>		
---	--	--

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

« \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

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

« \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

МП

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования

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

(ФГБОУ ВО «МГТУ им. Г.И. Носова»)

Многопрофильный колледж

## АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ ПО ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ

\_\_\_\_\_  
(И.О. Фамилия)

обучающийся (аяся) на \_\_\_\_\_ курсе специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

успешно прошел (ла) производственную практику по профессиональному модулю: ПМ 03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания,

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

в организации \_\_\_\_\_

(наименование организации, юридический адрес)

### **Профессиональные и общие компетенции**

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

1.2

### **Виды и качество выполнения работ**

<b>Навык, умения</b>	<b>Виды и объем работ, выполненных обучающимися во время практики в рамках формируемых компетенций</b>	<b>Зачтено/ не зачтено</b>
Н 3.1.1 организации и проведения подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; Уо 01.01 распознавать и анализировать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; выделять её составные части; определять этапы решения задачи; составлять план действий; определять необходимые ресурсы; реализовывать	Организация рабочих мест, в соответствии с регламентами стандартами организации питания – базы практики. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда). Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в	

<p>составленный план;</p> <p>Уо 01.02 владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах;</p> <p>Уо 02.01 определять необходимые источники информации; эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы, оформлять результаты поиска;</p> <p>Уо 02.02 использовать современное программное обеспечение, различные цифровые средства для решения профессиональных задач; проявлять культуру информационной безопасности при использовании информационно-коммуникационных технологий;</p> <p>Уо 03.01 определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности;</p> <p>Уо 03.02 применять современную научную профессиональную терминологию;</p> <p>Уо 03.03 определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования;</p> <p>Уо 03.04 применять знания основ предпринимательской деятельности и финансовой грамотности в профессиональной деятельности;</p> <p>Уо 07.01 соблюдать нормы экологической безопасности;</p> <p>Уо 07.02 осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства;</p> <p>Уо 07.03 оценивать чрезвычайную ситуацию; составлять алгоритм действий при чрезвычайной ситуации и определять необходимые ресурсы для её устранения.</p>	<p>соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги.</p>	
<p>Н 3.2.1 приготовления в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления холодных соусов, заправок различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>Н 3.2.2 упаковки, хранения готовой продукции холодных соусов, заправок с учетом требований к безопасности;</p> <p>Н 3.2.3 контроля хранения и расхода продуктов холодных соусов, заправок;</p> <p>Уо 01.02 владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах;</p> <p>Уо 02.01 определять необходимые источники информации; эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы, оформлять результаты поиска;</p> <p>Уо 02.02 использовать современное программное обеспечение, различные цифровые средства для решения профессиональных задач; проявлять культуру информационной безопасности при использовании информационно-коммуникационных технологий;</p> <p>Уо 03.01 определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности;</p> <p>Уо 03.02 применять современную научную профессиональную терминологию;</p> <p>Уо 03.03 определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования;</p> <p>Уо 03.04 применять знания основ</p>	<p>Выполнение задания (заказа) по приготовлению холодных соусов, заправок сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана. Подготовка к реализации (презентации) готовых холодных соусов, заправок сложного ассортимента (порционирования (комплектования), сервировки и творческого холодных соусов, заправок сложного ассортимента для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых холодных соусов, заправок сложного ассортимента на вынос и для транспортирования.</p> <p>Организация хранения готовых холодных соусов, заправок сложного ассортимента на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.</p> <p>Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.</p> <p>Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги</p>	

<p>предпринимательской деятельности и финансовой грамотности в профессиональной деятельности;  Уо 07.01 соблюдать нормы экологической безопасности;  Уо 07.02 осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства;  Уо 07.03 оценивать чрезвычайную ситуацию; составлять алгоритм действий при чрезвычайной ситуации и определять необходимые ресурсы для её устранения.</p>	<p>питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.).  Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных соусов, заправок сложного ассортимента в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос.</p>	
<p>Н 3.3.1 приготовления в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления салатов сложного ассортимента различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи, в том числе авторских, брендовых, региональных;  Н 3.3.2 упаковки, хранения готовой продукции салатов сложного ассортимента с учетом требований к безопасности;  Н 3.3.3 контроля хранения и расхода продуктов салатов сложного ассортимента.  Уо 01.02 владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах;  Уо 02.01 определять необходимые источники информации; эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы, оформлять результаты поиска;  Уо 02.02 использовать современное программное обеспечение, различные цифровые средства для решения профессиональных задач; проявлять культуру информационной безопасности при использовании информационно-коммуникационных технологий;  Уо 03.01 определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности;  Уо 03.02 применять современную научную профессиональную терминологию;  Уо 03.03 определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования;  Уо 03.04 применять знания основ предпринимательской деятельности и финансовой грамотности в профессиональной деятельности;  Уо 07.01 соблюдать нормы экологической безопасности;  Уо 07.02 осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства;  Уо 07.03 оценивать чрезвычайную ситуацию; составлять алгоритм действий при чрезвычайной ситуации и определять необходимые ресурсы для её устранения.</p>	<p>Выполнение задания (заказа) по приготовлению салатов сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.  Подготовка к реализации (презентации) салатов сложного ассортимента (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления салатов сложного ассортимента для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых салатов сложного ассортимента на вынос и для транспортирования.  Организация хранения готовых салатов сложного ассортимента на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.  Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.  Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.).  Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе салатов сложного ассортимента в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос.</p>	
<p>Н 3.4.1 приготовления в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи, в том числе авторских, брендовых, региональных;  Н 3.4.2 упаковки, хранения готовой продукции</p>	<p>Выполнение задания (заказа) по приготовлению канапе, холодных закусок сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.  Подготовка к реализации (презентации) готовых канапе, холодных закусок сложного ассортимента (порционирования</p>	

<p>канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом требований к безопасности;</p> <p>Н 3.4.3 контроля хранения и расхода продуктов канапе, холодных закусок сложного ассортимента.</p> <p>Уо 01.02 владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах;</p> <p>Уо 02.01 определять необходимые источники информации; эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы, оформлять результаты поиска;</p> <p>Уо 02.02 использовать современное программное обеспечение, различные цифровые средства для решения профессиональных задач; проявлять культуру информационной безопасности при использовании информационно-коммуникационных технологий;</p> <p>Уо 03.01 определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности;</p> <p>Уо 03.02 применять современную научную профессиональную терминологию;</p> <p>Уо 03.03 определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования;</p> <p>Уо 03.04 применять знания основ предпринимательской деятельности и финансовой грамотности в профессиональной деятельности;</p> <p>Уо 07.01 соблюдать нормы экологической безопасности;</p> <p>Уо 07.02 осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства;</p> <p>Уо 07.03 оценивать чрезвычайную ситуацию; составлять алгоритм действий при чрезвычайной ситуации и определять необходимые ресурсы для её устранения.</p>	<p>(комплектования), сервировки и творческого оформления канапе, холодных закусок сложного ассортимента для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых канапе, холодных закусок сложного ассортимента на вынос и для транспортирования.</p> <p>Организация хранения готовых канапе, холодных закусок сложного ассортимента на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.</p> <p>Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.</p> <p>Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.).</p> <p>Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе канапе, холодных закусок сложного ассортимента в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос.</p>	
<p>Н 3.5.1 приготовления в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>Н 3.5.2 упаковки, хранения готовой продукции холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом требований к безопасности;</p> <p>Н 3.5.3 контроля хранения и расхода продуктов холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;</p> <p>Уо 01.02 владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах;</p> <p>Уо 02.01 определять необходимые источники информации; эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы, оформлять результаты поиска;</p> <p>Уо 02.02 использовать современное программное обеспечение, различные цифровые средства для решения профессиональных задач; проявлять культуру информационной безопасности при использовании информационно-</p>	<p>Выполнение задания (заказа) по приготовлению холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.</p> <p>Подготовка к реализации (презентации) готовых холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента на вынос и для транспортирования.</p> <p>Организация хранения готовых холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента на раздаче с учетом соблюдения</p>	

<p>коммуникационных технологий;  Уо 03.01 определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности;  Уо 03.02 применять современную научную профессиональную терминологию;  Уо 03.03 определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования;  Уо 03.04 применять знания основ предпринимательской деятельности и финансовой грамотности в профессиональной деятельности;  Уо 07.01 соблюдать нормы экологической безопасности;  Уо 07.02 осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства;  Уо 07.03 оценивать чрезвычайную ситуацию; составлять алгоритм действий при чрезвычайной ситуации и определять необходимые ресурсы для её устранения.</p>	<p>требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.  Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.  Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.).  Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос.</p>	
<p>Н 3.6.1 приготовления в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи, в том числе авторских, брендовых, региональных;  Н 3.6.2 упаковки, хранения готовой продукции холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом требований к безопасности;  Н 3.6.3 контроля хранения и расхода продуктов холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента;  Уо 01.02 владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах;  Уо 02.01 определять необходимые источники информации; эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы, оформлять результаты поиска;  Уо 02.02 использовать современное программное обеспечение, различные цифровые средства для решения профессиональных задач; проявлять культуру информационной безопасности при использовании информационно-коммуникационных технологий;  Уо 03.01 определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности;  Уо 03.02 применять современную научную профессиональную терминологию;  Уо 03.03 определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования;  Уо 03.04 применять знания основ предпринимательской деятельности и финансовой грамотности в профессиональной деятельности;  Уо 07.01 соблюдать нормы экологической безопасности;</p>	<p>Выполнение задания (заказа) по приготовлению холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.  Подготовка к реализации (презентации) готовых холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента на вынос и для транспортирования.  Организация хранения готовых холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.  Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.  Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения</p>	

<p>Уо 07.02 осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства; Уо 07.03 оценивать чрезвычайную ситуацию; составлять алгоритм действий при чрезвычайной ситуации и определять необходимые ресурсы для её устранения.</p>	<p>норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.). Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос.</p>	
<p>Н 3.7.1 разработки, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и форм обслуживания; Н 3.7.2 разработки ассортимента холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; Н 3.7.3 контроля хранения и расхода продуктов холодных блюд сложного ассортимента; Уо 01.02 владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; Уо 02.01 определять необходимые источники информации; эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы, оформлять результаты поиска; Уо 02.02 использовать современное программное обеспечение, различные цифровые средства для решения профессиональных задач; проявлять культуру информационной безопасности при использовании информационно-коммуникационных технологий; Уо 03.01 определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; Уо 03.02 применять современную научную профессиональную терминологию; Уо 03.03 определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования; Уо 03.04 применять знания основ предпринимательской деятельности и финансовой грамотности в профессиональной деятельности; Уо 07.01 соблюдать нормы экологической безопасности; Уо 07.02 осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства; Уо 07.03 оценивать чрезвычайную ситуацию; составлять алгоритм действий при чрезвычайной ситуации и определять необходимые ресурсы для её устранения.</p>	<p>Разработка ассортимента холодной кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. Разработка, адаптация рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания. Расчет стоимости холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания)..</p>	

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

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

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

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

МП

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

**АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ ПО ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ**

\_\_\_\_\_  
(И.О. Фамилия)

обучающийся (аяся) на \_\_\_\_\_ курсе специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело успешно прошел (ла) производственную практику по профессиональному модулю: ПМ 04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания,

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

(наименование организации, юридический адрес)

**Профессиональные и общие компетенции**

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

**Виды и качество выполнения работ**

Навык, умения	Виды и объем работ, выполненных обучающимися	Зачтено/ не зачтено
---------------	--	---------------------

	<b>во время практики в рамках формируемых компетенций</b>	
<p>Н 4.1.1 организации и проведения подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>Уо 01.01 распознавать и анализировать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; выделять её составные части; определять этапы решения задачи; составлять план действий; определять необходимые ресурсы; реализовывать составленный план;</p> <p>Уо 01.02 владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах;</p> <p>Уо 02.01 определять необходимые источники информации; эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы, оформлять результаты поиска;</p> <p>Уо 02.02 использовать современное программное обеспечение, различные цифровые средства для решения профессиональных задач; проявлять культуру информационной безопасности при использовании информационно-коммуникационных технологий;</p> <p>Уо 03.01 определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности;</p> <p>Уо 03.02 применять современную научную профессиональную терминологию;</p> <p>Уо 03.03 определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования;</p> <p>Уо 03.04 применять знания основ предпринимательской деятельности и финансовой грамотности в профессиональной деятельности;</p> <p>Уо 07.01 соблюдать нормы экологической безопасности;</p> <p>Уо 07.02 осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства;</p> <p>Уо 07.03 оценивать чрезвычайную ситуацию; составлять алгоритм действий при чрезвычайной ситуации и определять необходимые ресурсы для её устранения.</p>	<p>Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.</p> <p>Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).</p> <p>Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги.</p>	
<p>Н 4.2.1 приготовления в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи холодных десертов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>Н 4.2.2. упаковки, хранения холодных десертов сложного ассортимента с учетом требований к безопасности;</p> <p>Н 4.2.3 контроля качества и безопасности готовых холодных десертов сложного ассортимента;</p> <p>Уо 01.01 распознавать и анализировать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; выделять её составные части; определять этапы решения задачи; составлять план действий; определять необходимые ресурсы; реализовывать составленный план;</p> <p>Уо 01.02 владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах;</p> <p>Уо 02.01 определять необходимые источники информации; эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы, оформлять результаты поиска;</p> <p>Уо 02.02 использовать современное программное обеспечение, различные цифровые средства для решения профессиональных задач; проявлять культуру информационной безопасности при использовании информационно-коммуникационных технологий;</p>	<p>Выполнение задания (заказа) по приготовлению холодных десертов сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.</p> <p>Подготовка к реализации (презентации) готовых холодных десертов сложного ассортимента (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления холодных десертов сложного ассортимента для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>Упаковка готовых холодных десертов сложного</p>	

<p>Уо 03.01 определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности;</p> <p>Уо 03.02 применять современную научную профессиональную терминологию;</p> <p>Уо 03.03 определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования;</p> <p>Уо 03.04 применять знания основ предпринимательской деятельности и финансовой грамотности в профессиональной деятельности;</p> <p>Уо 07.01 соблюдать нормы экологической безопасности;</p> <p>Уо 07.02 осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства;</p> <p>Уо 07.03 оценивать чрезвычайную ситуацию; составлять алгоритм действий при чрезвычайной ситуации и определять необходимые ресурсы для её устранения.</p>	<p>ассортимента на вынос и для транспортирования.</p> <p>Организация хранения готовых холодных десертов сложного ассортимента на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.</p> <p>Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.</p> <p>Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.).</p> <p>Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных десертов сложного ассортимента в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии.</p> <p>Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос.</p>	
<p>Н 4.3.1 приготовления в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи горячих десертов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>Н 4.3.2 упаковки, хранения горячих десертов с учетом требований к безопасности;</p> <p>Н 4.3.3 контроля качества и безопасности готовых горячих десертов</p> <p>Уо 01.01 распознавать и анализировать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; выделять её составные части; определять этапы решения задачи; составлять план действий; определять необходимые ресурсы; реализовывать составленный план;</p> <p>Уо 01.02 владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах;</p> <p>Уо 02.01 определять необходимые источники информации; эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы, оформлять результаты поиска;</p> <p>Уо 02.02 использовать современное программное обеспечение, различные цифровые средства для решения профессиональных задач; проявлять культуру информационной безопасности при использовании информационно-коммуникационных технологий;</p>	<p>Выполнение задания (заказа) по приготовлению горячих десертов сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.</p> <p>Подготовка к реализации (презентации) готовых горячих десертов сложного ассортимента (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления горячих десертов сложного ассортимента для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>Упаковка готовых горячих</p>	

<p>Уо 03.01 определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности;</p> <p>Уо 03.02 применять современную научную профессиональную терминологию;</p> <p>Уо 03.03 определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования;</p> <p>Уо 03.04 применять знания основ предпринимательской деятельности и финансовой грамотности в профессиональной деятельности;</p> <p>Уо 07.01 соблюдать нормы экологической безопасности;</p> <p>Уо 07.02 осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства;</p> <p>Уо 07.03 оценивать чрезвычайную ситуацию; составлять алгоритм действий при чрезвычайной ситуации и определять необходимые ресурсы для её устранения.</p>	<p>десертов сложного ассортимента на вынос и для транспортирования.</p> <p>Организация хранения готовых горячих десертов сложного ассортимента на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.</p> <p>Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.</p> <p>Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.).</p> <p>Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе горячих десертов сложного ассортимента в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии.</p> <p>Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос.</p>	
<p>Н 4.4.1 приготовления в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи холодных напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>Н 4.4.2 упаковки, хранения холодных напитков сложного ассортимента с учетом требований к безопасности;</p> <p>Н 4.4.3 контроля качества и безопасности готовых холодных напитков сложного ассортимента;</p> <p>Уо 01.01 распознавать и анализировать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; выделять её составные части; определять этапы решения задачи; составлять план действий; определять необходимые ресурсы; реализовывать составленный план;</p> <p>Уо 01.02 владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах;</p> <p>Уо 02.01 определять необходимые источники информации; эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы, оформлять результаты поиска;</p> <p>Уо 02.02 использовать современное программное обеспечение, различные цифровые средства для решения профессиональных</p>	<p>Выполнение задания (заказа) по приготовлению холодных напитков сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.</p> <p>Подготовка к реализации (презентации) готовых холодных напитков сложного ассортимента (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления холодных напитков сложного ассортимента для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p>	

<p>задач; проявлять культуру информационной безопасности при использовании информационно-коммуникационных технологий;</p> <p>Уо 03.01 определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности;</p> <p>Уо 03.02 применять современную научную профессиональную терминологию;</p> <p>Уо 03.03 определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования;</p> <p>Уо 03.04 применять знания основ предпринимательской деятельности и финансовой грамотности в профессиональной деятельности;</p> <p>Уо 07.01 соблюдать нормы экологической безопасности;</p> <p>Уо 07.02 осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства;</p> <p>Уо 07.03 оценивать чрезвычайную ситуацию; составлять алгоритм действий при чрезвычайной ситуации и определять необходимые ресурсы для её устранения.</p>	<p>Упаковка готовых холодных напитков сложного ассортимента на вынос и для транспортирования.</p> <p>Организация хранения готовых холодных напитков сложного ассортимента на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.</p> <p>Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.</p> <p>Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.).</p> <p>Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных напитков сложного ассортимента в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии.</p> <p>Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос.</p>	
<p>Н 4.5.1 приготовления в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи горячих напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>Н 4.5.2 упаковки, хранения горячих напитков сложного ассортимента с учетом требований к безопасности;</p> <p>Н 4.5.3 контроля качества и безопасности готовых горячих напитков сложного ассортимента;</p> <p>Уо 01.01 распознавать и анализировать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; выделять её составные части; определять этапы решения задачи; составлять план действий; определять необходимые ресурсы; реализовывать составленный план;</p> <p>Уо 01.02 владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах;</p> <p>Уо 02.01 определять необходимые источники информации; эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы, оформлять результаты поиска;</p> <p>Уо 02.02 использовать современное программное обеспечение,</p>	<p>Выполнение задания (заказа) по приготовлению горячих напитков сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.</p> <p>Подготовка к реализации (презентации) готовых горячих напитков сложного ассортимента (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления горячих напитков сложного ассортимента для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой</p>	

<p>различные цифровые средства для решения профессиональных задач; проявлять культуру информационной безопасности при использовании информационно-коммуникационных технологий;</p> <p>Уо 03.01 определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности;</p> <p>Уо 03.02 применять современную научную профессиональную терминологию;</p> <p>Уо 03.03 определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования;</p> <p>Уо 03.04 применять знания основ предпринимательской деятельности и финансовой грамотности в профессиональной деятельности;</p> <p>Уо 07.01 соблюдать нормы экологической безопасности;</p> <p>Уо 07.02 осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства;</p> <p>Уо 07.03 оценивать чрезвычайную ситуацию; составлять алгоритм действий при чрезвычайной ситуации и определять необходимые ресурсы для её устранения.</p>	<p>продукции.</p> <p>Упаковка готовых горячих напитков сложного ассортимента на вынос и для транспортирования.</p> <p>Организация хранения готовых горячих напитков сложного ассортимента на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.</p> <p>Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.</p> <p>Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.).</p> <p>Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе горячих напитков сложного ассортимента в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии.</p> <p>Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос.</p>	
<p>Н 4.6.1 разработки, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и форм обслуживания;</p> <p>Н 4.6.2 разработки ассортимента холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>Н 4.6.3 контроля хранения и расхода продуктов холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента;</p> <p>Уо 01.01 распознавать и анализировать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; выделять её составные части; определять этапы решения задачи; составлять план действий; определять необходимые ресурсы; реализовывать составленный план;</p> <p>Уо 01.02 владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах;</p> <p>Уо 02.01 определять необходимые источники информации; эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы, оформлять результаты поиска;</p> <p>Уо 02.02 использовать современное программное обеспечение, различные цифровые средства для решения профессиональных</p>	<p>Разработка, адаптация рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания.</p>	

<p>задач; проявлять культуру информационной безопасности при использовании информационно-коммуникационных технологий;</p> <p>Уо 03.01 определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности;</p> <p>Уо 03.02 применять современную научную профессиональную терминологию;</p> <p>Уо 03.03 определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования;</p> <p>Уо 03.04 применять знания основ предпринимательской деятельности и финансовой грамотности в профессиональной деятельности;</p> <p>Уо 07.01 соблюдать нормы экологической безопасности;</p> <p>Уо 07.02 осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства;</p> <p>Уо 07.03 оценивать чрезвычайную ситуацию; составлять алгоритм действий при чрезвычайной ситуации и определять необходимые ресурсы для её устранения.</p>		
--	--	--

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

(И.О. Фамилия)

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

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

(И.О. Фамилия, должность)

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

МП

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

**АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ ПО ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ**

\_\_\_\_\_ (И.О. Фамилия)

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

(наименование организации, юридический адрес)

**Профессиональные и общие компетенции**

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

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

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

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

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

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

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

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

ОК 04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде.

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

1.2

**Виды и качество выполнения работ**

Навык, умения	Виды и объем работ, выполненных обучающимися во время практики в рамках формируемых компетенций	Зачтено/ не зачтено
Н 5.2.1 подготовки к использованию и хранения отделочных полуфабрикатов промышленного производства;	Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического	

<p>Н 5.2.2 приготовления, хранения фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов; Н 5.2.3 подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности кондитерского сырья, продуктов, отделочных полуфабрикатов; Н 5.2.4 контроля хранения и расхода продуктов.</p>	<p>оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда). Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги.</p>	
<p>Н 5.3.1 приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи хлебобулочных изделий сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; Н 5.4.1 приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи мучных кондитерских изделий сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; Н 5.5.1 приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи пирожных и тортов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; Н 5.5.2 упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности; Н 5.5.3 контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции; Уо 01.01 распознавать и анализировать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; выделять её составные части; определять этапы решения задачи; составлять план действий; определять необходимые ресурсы; реализовывать составленный план; Уо 01.02 владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; Уо 02.01 определять необходимые источники информации; эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы, оформлять результаты поиска; Уо 02.02 использовать</p>	<p>Выполнение задания (заказа) по приготовлению отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии заданием (заказом) производственной программой кондитерского цеха ресторана. Подготовка к реализации (презентации) готовых отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий для порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования. Организация хранения готовых отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения требований по безопасности продукции. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.). Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос услуги.</p>	
<p>Уо 02.01 определять необходимые источники информации; эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы, оформлять результаты поиска; Уо 02.02 использовать</p>	<p>Выполнение задания (заказа) по приготовлению отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии заданием (заказом) производственной программой кондитерского цеха ресторана. Подготовка к реализации (презентации) готовых отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий для порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования. Организация хранения готовых отделочных полуфабрикатов для</p>	

<p>современное программное обеспечение, различные цифровые средства для решения профессиональных задач; проявлять культуру информационной безопасности при использовании информационно-коммуникационных технологий;</p> <p>Уо 04.02 эффективно работать в команде; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности;</p> <p>Уо 07.01 соблюдать нормы экологической безопасности;</p> <p>Уо 07.02 осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства;</p> <p>Уо 07.03 оценивать чрезвычайную ситуацию; составлять алгоритм действий при чрезвычайной ситуации и определять необходимые ресурсы для её устранения.</p>	<p>хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения требований по безопасности продукции.</p> <p>Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.</p> <p>Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.).</p> <p>Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос услуги.</p>	
	<p>Выполнение задания (заказа) по приготовлению мучных кондитерских изделий сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кондитерского цеха ресторана.</p> <p>Подготовка к реализации (презентации) готовых мучных кондитерских изделий сложного ассортимента для порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых мучных кондитерских изделий сложного ассортимента на вынос и для транспортирования.</p> <p>Организация хранения готовых мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом соблюдения требований по безопасности продукции.</p> <p>Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.</p> <p>Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.).</p> <p>Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе мучных кондитерских изделий сложного ассортимента в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос услуги.</p>	
	<p>Выполнение задания (заказа) по приготовлению пирожных и тортов сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кондитерского цеха ресторана.</p> <p>Подготовка к реализации (презентации) готовых пирожных и тортов сложного ассортимента для порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p>	

	<p>Упаковка готовых пирожных и тортов сложного ассортимента на вынос и для транспортирования.</p> <p>Организация хранения готовых пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом соблюдения требований по безопасности продукции.</p> <p>Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.</p> <p>Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.).</p> <p>Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе пирожных и тортов сложного ассортимента в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос услуги.</p>	
<p>Н 5.6.1 разработки, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;</p> <p>Н 5.6.2 разработки ассортимента хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>Уо 01.01 распознавать и анализировать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; выделять её составные части; определять этапы решения задачи; составлять план действий; определять необходимые ресурсы; реализовывать составленный план;</p> <p>Уо 01.02 владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах;</p> <p>Уо 02.01 определять необходимые источники информации; эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы, оформлять результаты поиска;</p> <p>Уо 02.02 использовать современное программное обеспечение, различные цифровые средства для решения профессиональных задач; проявлять культуру информационной безопасности при использовании информационно-</p>	<p>Разработка ассортимента хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>Разработка, адаптация рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания.</p>	

<p>коммуникационных технологий;  Уо 04.02 эффективно работать в команде; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности;  Уо 07.01 соблюдать нормы экологической безопасности;  Уо 07.02 осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства;  Уо 07.03 оценивать чрезвычайную ситуацию; составлять алгоритм действий при чрезвычайной ситуации и определять необходимые ресурсы для её устранения.</p>		
---	--	--

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

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

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

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

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

**АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ ПО ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ**

\_\_\_\_\_ (И.О. Фамилия)  
 обучающийся (-щаяся) на \_\_\_\_\_ курсе специальности \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_ (цифр и наименование специальности)  
 успешно прошел(ла) производственную практику по профессиональному модулю: **ПМ.06**  
**Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала, 7 семестр**  
 в объеме 36 часов с «\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_\_\_ г. по «\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_\_\_ г.  
 в организации \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_ (наименование организации, юридический адрес)

**Профессиональные и общие компетенции**

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

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

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

ОК 04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде.

ОК 09 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

1.2

**Виды и качество выполнения работ**

Руководитель практики от МПК \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_ (И.О. Фамилия)

Практический опыт, умения	Виды работ, выполняемых в период практики в рамках формируемых компетенций	Зачтено/не зачтено
Н 6.1.1 разработки различных видов меню, разработки и адаптации рецептур блюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;	Разработка различных видов меню, разработка и адаптация рецептур блюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; Участие в разработке новых фирменных блюд. Составление акта проработки. Разработка различных видов меню.	

«\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_\_\_ г.

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

\_\_\_\_\_ (И.О. Фамилия, должность)

«\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_\_\_ г.

МП

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации

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

## АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ ПО ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ

(И.О. Фамилия)

обучающийся (-щаяся) на \_\_\_\_\_ курсе специальности \_\_\_\_\_

(цифр и наименование специальности)

успешно прошел(ла) производственную практику по профессиональному модулю: **ПМ.06**

**Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала, 8 семестр**

в объеме 72 часов с «\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_\_\_ г. по «\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_\_\_ г.

в организации \_\_\_\_\_

(наименование организации, юридический адрес)

### Профессиональные и общие компетенции

1.1

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

ПК 6.3 Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала

ПК 6.4 Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала

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

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

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

ОК 04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде.

ОК 09 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

1.2

### Виды и качество выполнения работ

Практический опыт, умения	Виды работ, выполняемых в период практики в рамках формируемых компетенций	Зачтено/не зачтено
Н 6.2.1 осуществления текущего планирования деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями;	Ознакомление с Уставом организации питания. Ознакомление с перспективами технического, экономического, социального развития предприятия; с порядком составления и согласования бизнес-планов производственно-хозяйственной и финансово-экономической деятельности предприятия общественного питания. Ознакомление организационной структурой управления предприятия общественного питания. Анализ розничного товарооборота по объёму и структуре.  Выполнение расчётов сырья, количества порций холодных блюд и закусок с учётом вида, кондиции, совместимости и взаимозаменяемости продуктов.	

	<p>Подбор гарниров и соусов к холодным блюдам и закускам.  Оформление технологических и технико-технологических карт на изготовленную продукцию.  Оформление технологических и технико-технологических карт на фирменные блюда.  Ознакомление и составление плана-меню. Его назначение и содержание.  Ознакомление с порядком составления калькуляционных карт, определение продажной цены на готовую продукцию.</p> <p>Ознакомление с производственной программой предприятия и структурных подразделений  Ознакомление с используемой на предприятии нормативно-технической и технологической документацией.  Участие в принятии управленческих решений. Научиться находить и принимать управленческие решения в условиях противоречивых требований, чтобы избежать конфликтных ситуаций.</p>	
<p>Н 6.3.1 организации ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала;</p>	<p>Ознакомление с организацией материальной ответственности в организации, порядком приёма на работу материально ответственных лиц и заключением договора о материальной ответственности.  Ознакомление с организацией контроля за сохранностью ценностей и порядком возмещения ущерба.  Ознакомление с особенностями формирования бригад поваров, кондитеров, пекарей. Их состав и численность.  Ознакомление с основными категориями производственного персонала на данном предприятии, квалификационными требованиями к нему, организацией и планированием его труда.  Анализ отличительных особенностей профессиональных требований в зависимости от квалификационных разрядов (технолог, повар, кондитер, другие).  Изучение функций, должностных обязанностей, прав и ответственности менеджера (зав. производством, ст. технолог).  Ознакомление с действующей системой материального и нематериального стимулирования труда. Изучение обязанностей менеджера (зав. производством) по подбору и расстановке кадров, мотивации их профессионального развития, оценке и стимулированию качества труда, распределению обязанностей персонала.  Составление графиков выхода на работу производственного персонала.  Ознакомление со штатным расписанием, действующим на предприятии положением об оплате труда, порядком премирования работников, с организацией контроля за учётом рабочего времени и порядком составления табеля.  Участие в составлении табеля учёта рабочего времени.</p> <p>Обнаружение дефектов, установление причин возникновения, отработка методов предупреждения и устранения.  Оценка качества готовой продукции.  Участие в работе бракеражной комиссии, заполнение бракеражного журнала.</p> <p>Ознакомление с порядком заполнения документов по производству.  Участие в заполнении доверенности, ознакомлении с составлением счёта-фактуры, товарной накладной, акта об установленном расхождении по количеству и качеству при приёмке товарно-материальных ценностей, участие в составлении закупочного акта.</p>	
<p>Н 6.4.1 организации и контроля качества выполнения работ по приготовлению блюд, кулинарных и</p>	<p>Ознакомление с составлением ведомости учёта движения посуды и приборов.</p> <p>Ознакомление с источниками поступления сырья, порядком их приёмки, оформление документов по движению товаров и сырья.</p>	

кондитерских изделий, напитков по меню;	Участие в составлении требования в кладовую, накладной на отпуск товаров. Ознакомление с порядком заполнения и участие в составлении дневного заборного листа, акта на отпуск питания сотрудников, акта о реализации и отпуске изделий кухни, ведомости учёта движения продуктов и тары на кухне. Проверка соответствия конкретной продукции требованиям нормативных документов. Правила отпуска и подачи с учётом совместимости и взаимозаменяемости сырья и продуктов. Обеспечение условий хранения и сроков реализации готовых изделий в соответствии с санитарными нормами.	
Н 6.5.1 обучения, инструктирования поваров, кондитеров, пекарей, других категорий работников кухни на рабочем месте	Ознакомление с ассортиментным перечнем выпускаемой продукции, технологическим оборудованием, посудой, инвентарём. Ознакомление с ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания. Реализуемая населению. Общие технические условия.  Анализ издержек производства и обращения структурного подразделения. Анализ прибыли и рентабельности структурного подразделения.  Участие в проведении инвентаризации на производстве.	

Руководитель практики от МпК

\_\_\_\_\_ (И.О. Фамилия)

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

Руководитель практики от организации

\_\_\_\_\_ (И.О. Фамилия, должность)

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

МП

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

**АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ ПО ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ**

(И.О. Фамилия)

обучающийся (аяся) на \_\_\_\_\_ курсе специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело** успешно прошел (ла) производственную практику по профессиональному модулю: **ПМ.07 Освоение профессий рабочих, должностей служащих/Выполнение работ по профессии 16675 Повар**, в объеме \_\_\_\_\_ часов с «\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г. по «\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г., в организации \_\_\_\_\_

(наименование организации, юридический адрес)

**Профессиональные и общие компетенции**

1.1 ПК 7.1 Выполнение инструкции и задания повара по организации рабочего места

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

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

ОК 04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде

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

ОК 09 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

1.2

**Виды и качество выполнения работ**

Навык, умения	Виды и объем работ, выполненных обучающимися во время практики в рамках формируемых компетенций	Зачтено/ не зачтено
Н 7.1.1 подготовки кухни организации питания и рабочих мест к работе в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания; Н 7.1.2 Обеспечения чистоты и порядка на рабочих местах сотрудников кухни организации питания; Н 7.2.1 подготовки сырья и продуктов для дальнейшего приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий; Н 7.2.2 подготовки полуфабрикатов для приготовления блюд и кулинарных изделий; Н 7.2.3 приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий; Н 7.2.4 Выполнения	Проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов основного производства организации питания по заданию повара; Упаковка и складирование по заданию повара пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения; Подготовка по заданию повара пряностей, приправ, зерновых и молочных продуктов, плодов, муки, яиц, жиров, сахара и других продуктов для приготовления блюд, напитков кулинарных изделий; Уборка рабочих мест сотрудников основного производства организации питания по заданию повара;	
	Приготовление супов заправочных сложного приготовления по заданию повара; Порционирование (комплектация), раздача супов заправочных сложного приготовления по заданию повара; Прием и оформление платежей за супы заправочные сложного приготовления по заданию повара; Упаковка готовых супов заправочных сложного приготовления на вынос по заданию повара.	
	Контроль качества и безопасности готовой кулинарной продукции.	
	Приготовление холодных и горячих соусов, отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов по заданию повара; Порционирование (комплектация), раздача холодных и горячих	

<p>вспомогательных операций при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;</p> <p>Н 7.2.5 Отпуска готовых блюд, напитков и кулинарных изделий с раздачи, прилавка;</p> <p>Уо 01.01 распознавать и анализировать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; выделять её составные части; определять этапы решения задачи; составлять план действий; определять необходимые ресурсы; реализовывать составленный план;</p> <p>Уо 01.02 владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах;</p> <p>Уо 04.02 эффективно работать в команде; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности;</p> <p>Уо 07.01 соблюдать нормы экологической безопасности;</p> <p>Уо 07.02 осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства;</p> <p>Уо 07.03 оценивать чрезвычайную ситуацию; составлять алгоритм действий при чрезвычайной ситуации и определять необходимые ресурсы для её устранения;</p> <p>Уо 09.01 понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы;</p> <p>Уо 09.02 участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы;</p> <p>Уо 09.03 строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности.</p>	<p>соусов сложного приготовления, отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов по заданию повара;</p> <p>Прием и оформление платежей за холодные и горячие соусы сложного приготовления, отдельные компоненты для соусов и соусных полуфабрикатов по заданию повара;</p> <p>Упаковка готовых холодных и горячих соусов сложного приготовления, отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов на вынос по заданию повара.</p> <p>Контроль качества и безопасности готовой кулинарной продукции.</p>	
	<p>Приготовление блюд и гарниров из круп и макаронных изделий, овощей и бобовых сложного приготовления по заданию повара;</p> <p>Порционирование (комплектация), раздача блюд и гарниров из круп и макаронных изделий, овощей и бобовых сложного приготовления по заданию повара;</p> <p>Прием и оформление платежей за блюда и гарниров из круп и макаронных изделий, овощей и бобовых сложного приготовления по заданию повара;</p> <p>Упаковка готовых блюд и гарниров из круп и макаронных изделий, овощей и бобовых сложного приготовления на вынос по заданию повара.</p> <p>Контроль качества и безопасности готовой кулинарной продукции.</p>	
	<p>Приготовление горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья по заданию повара;</p> <p>Порционирование (комплектация), раздача горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья по заданию повара;</p> <p>Прием и оформление платежей за горячие блюда из рыбы, нерыбного водного сырья по заданию повара;</p> <p>Упаковка готовых горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья на вынос по заданию повара.</p> <p>Контроль качества и безопасности готовой кулинарной продукции.</p>	
	<p>Приготовление горячих блюд из мяса, мясных продуктов по заданию повара;</p> <p>Порционирование (комплектация), раздача горячих блюд из мяса, мясных продуктов по заданию повара;</p> <p>Прием и оформление платежей за горячие блюда из мяса, мясных продуктов по заданию повара;</p> <p>Упаковка готовых горячих блюд из мяса, мясных продуктов на вынос по заданию повара.</p> <p>Контроль качества и безопасности готовой кулинарной продукции.</p>	
	<p>Приготовление горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика по заданию повара;</p> <p>Порционирование (комплектация), раздача горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика по заданию повара;</p> <p>Прием и оформление платежей за горячие блюда из домашней птицы, дичи, кролика по заданию повара;</p> <p>Упаковка готовых горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика на вынос по заданию повара;</p> <p>Контроль качества и безопасности готовой кулинарной продукции.</p>	
	<p>Приготовление горячих блюд из яиц и творога не сложного приготовления по заданию повара;</p> <p>Порционирование (комплектация), раздача горячих блюд из яиц и творога не сложного приготовления по заданию повара;</p> <p>Прием и оформление платежей за горячие блюда из яиц и творога не сложного приготовления по заданию повара;</p> <p>Упаковка готовых горячих блюд из яиц и творога не сложного приготовления на вынос по заданию повара.</p> <p>Контроль качества и безопасности готовой кулинарной продукции.</p>	
	<p>Приготовление мучных блюд, выпечных изделий из теста с фаршами, пиццы по заданию повара;</p> <p>Порционирование (комплектация), раздача мучных блюд, выпечных изделий из теста с фаршами, пиццы по заданию повара;</p> <p>Прием и оформление платежей за мучные блюда, выпечные изделия из теста с фаршами, пиццы по заданию повара;</p>	

	Упаковка готовых мучных блюд, выпечных изделий из теста с фаршами, пиццы на вынос по заданию повара; Контроль качества и безопасности готовой кулинарной продукции.	
	Приготовление салатов, основных холодных закусок, холодных рыбных и мясных блюд по заданию повара; Порционирование (комплектация), раздача салатов, основных холодных закусок, холодных рыбных и мясных блюд по заданию повара; Прием и оформление платежей за салаты, основные холодные закуски, холодные рыбные и мясные блюда по заданию повара; Упаковка готовых салатов, основных холодных закусок, холодных рыбных и мясных блюд на вынос по заданию повара; Контроль качества и безопасности готовой кулинарной продукции.	
	Приготовление холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков не сложного приготовления по заданию повара; Порционирование (комплектация), раздача холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков не сложного приготовления по заданию повара; Прием и оформление платежей за холодные и горячие сладкие блюда, десерты, напитки не сложного приготовления по заданию повара; Упаковка готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков не сложного приготовления на вынос по заданию повара. Контроль качества и безопасности готовой кулинарной продукции.	
	Приготовление блюд диетического и лечебно-профилактического питания по заданию повара; Порционирование (комплектация), раздача блюд диетического и лечебно-профилактического питания по заданию повара; Прием и оформление платежей за блюда диетического и лечебно-профилактического питания по заданию повара; Упаковка готовых блюд диетического и лечебно-профилактического питания на вынос по заданию повара. Контроль качества и безопасности готовой кулинарной продукции.	

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

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

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

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

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

**АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ ПО ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ**

(И.О. Фамилия)

обучающийся (аяся) на \_\_\_\_\_ курсе специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело успешно прошел (ла) производственную практику по профессиональному модулю: **ПМ 07 Освоение профессий рабочих, должностей служащих/ Выполнение работ по профессии 12901 Кондитер**, в объеме \_\_\_\_\_ часов с « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г. по « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г., в организации \_\_\_\_\_

(наименование организации, юридический адрес)

**Профессиональные и общие компетенции**

1.1 ПК 7.3 Выполнение инструкций и заданий кондитера по организации рабочего места

ПК 7.4 Выполнение заданий кондитера по изготовлению, презентации и продаже теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции;

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

ОК 04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде

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

ОК 09 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

1.2

**Виды и качество выполнения работ**

Навык, умения	Виды и объем работ, выполненных обучающимися во время практики в рамках формируемых компетенций	Зачтено/ не зачтено
<p>Н 7.3.1 подготовки к работе кондитерского цеха и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания;</p> <p>Н 7.3.2 уборки рабочих мест работников кондитерского цеха по заданию кондитера;</p> <p>Н 7.3.3 проверки простого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов кондитерского цеха по заданию кондитера;</p> <p>Н 7.3.4 Упаковки готовой продукции и складирование пищевых продуктов, используемых в приготовлении кондитерской и шоколадной продукции или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения, по заданию кондитера.</p> <p>Н 7.4.1 подготовки теста, начинки и полуфабрикатов для кондитерской и шоколадной продукции по заданию кондитера;</p> <p>Н 7.4.2 изготовления кондитерской и шоколадной продукции по заданию кондитера;</p> <p>Н 7.4.3 презентации кондитерской и шоколадной продукции под руководством кондитера;</p> <p>Н 7.4.4 приема и оформления платежей за кондитерскую и шоколадную продукцию по заданию кондитера;</p>	<p>Подготовка теста, начинки и полуфабрикатов для кондитерской и шоколадной продукции по заданию кондитера.</p> <p>Подготовка к работе кондитерского цеха и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания</p> <p>Уборка рабочих мест сотрудников кондитерского цеха по заданию кондитера.</p> <p>Подготовка к работе кондитерского цеха и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания</p> <p>Уборка рабочих мест сотрудников кондитерского цеха по заданию кондитера</p>	
	Изготовление, презентация кондитерской и шоколадной	

<p>Н 7.4.5 упаковки готовой кондитерской и шоколадной продукции на вынос по заданию кондитера;  Уо 01.01 распознавать и анализировать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; выделять её составные части; определять этапы решения задачи; составлять план действий; определять необходимые ресурсы; реализовывать составленный план;  Уо 01.02 владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах;  Уо 04.02 эффективно работать в команде; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности;  Уо 07.01 соблюдать нормы экологической безопасности;  Уо 07.02 осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства;  Уо 07.03 оценивать чрезвычайную ситуацию; составлять алгоритм действий при чрезвычайной ситуации и определять необходимые ресурсы для её устранения;  Уо 09.01 понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы;  Уо 09.02 участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы;  Уо 09.03 строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности.</p>	<p>продукции по заданию и под руководством кондитера.  Подготовка теста, начинки и полуфабрикатов для кондитерской и шоколадной продукции по заданию кондитера</p>	
	<p>Прием и оформление платежей за кондитерскую и шоколадную продукцию по заданию кондитера.</p>	
	<p>Упаковка готовой кондитерской и шоколадной продукции на вынос по заданию кондитера.  Упаковка готовой продукции и складирования пищевых продуктов, используемых в приготовлении кондитерской и шоколадной продукции или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения по заданию кондитера.</p>	

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

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

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

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

МП

**ФОРМА ДНЕВНИКА ПО ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ**

(обязательное, может извлекаться из отчёта по практике)

<b>Дата</b>	<b>Виды выполняемых работ</b>	<b>Оценка качества выполняемых работ руководителем практики от предприятия</b>

Подпись руководителя практики от предприятия \_\_\_\_\_

Подпись руководителя практики от колледжа \_\_\_\_\_