

*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 УЧЕБНОЙ ПРАКТИКЕ**

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

Квалификация: специалист по поварскому и кондитерскому делу

Форма обучения  
очная 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 учебной практики

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

*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 УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	1
3 ОРГАНИЗАЦИЯ И РУКОВОДСТВО УЧЕБНОЙ ПРАКТИКОЙ	<b>ОШИБКА! ЗАКЛАДКА НЕ ОПРЕДЕЛЕНА.</b> 7
1. РУКОВОДИТЕЛЬ ПРАКТИКИ ОТ КОЛЛЕДЖА ОБЯЗАН:	<b>ОШИБКА! ЗАКЛАДКА НЕ ОПРЕДЕЛЕНА.</b> 7
2. РУКОВОДИТЕЛЬ ПРАКТИКИ ОТ ПРОФИЛЬНОЙ ОРГАНИЗАЦИИ:	<b>ОШИБКА! ЗАКЛАДКА НЕ ОПРЕДЕЛЕНА.</b> 7
3. ВО ВРЕМЯ ПРОХОЖДЕНИЯ ПРАКТИКИ ОБУЧАЮЩИЙСЯ ОБЯЗАН:	1
4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ПРАКТИКИ	2
5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ ОТЧЕТА ПО ПРАКТИКЕ	9
6 СОДЕРЖАНИЕ ОТЧЕТА О ВЫПОЛНЕНИИ ЗАДАНИЙ ПО ПРАКТИКЕ	10
ПРИЛОЖЕНИЕ 1	15
ПРИЛОЖЕНИЕ 2	16
ПРИЛОЖЕНИЕ 3	17
ПРИЛОЖЕНИЕ 4	26
ПРИЛОЖЕНИЕ 5	38

## **1 ВВЕДЕНИЕ**

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

Учебная практика реализуется в рамках профессиональных модулей (ПМ) образовательной программы и направлена на формирование 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). Содержание практики определяет рабочая программа учебной практики.

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

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.

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

По результатам практики представляется отчет. Структура и оформление отчета устанавливается в соответствии с требованиями настоящих указаний.

Прохождение учебной практики является обязательным условием обучения.

## 2 СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

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

### 2.1 Объем учебной практики

Вид практики	Курс	Место проведения практики	Кол-во часов			Обоснование вариативной части	Вид аттестации и контроля
			Всего	базовая часть	вариативная часть		
ПМ 01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	2	<i>МпК</i>	72	36	36	Обусловлено необходимостью углубления практического опыта по модулю, т.к. производственная практика отсутствует	Промежуточная (зачет)
ПМ 02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	3 4	<i>МпК</i>	108	36	72	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	3	<i>МпК</i>	36	36	-	-	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, видов и форм обслуживания	УП 04.01 (учебная)	4	МпК	72	36	36	Обусловлено необходимостью углубления практического опыта для подготовки к ДЭ	Промежуточная (комплексный зачет)
ПМ 05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	УП 05.01 (учебная)	3	МпК	36	36	-	-	Промежуточная (зачет)
ПМ 07 Освоение профессий рабочих, должностей служащих	УП 07.01 (учебная)	2	МпК	72	36	36	Обусловлено необходимостью углубления практического опыта по освоению рабочих профессий Повар/Кондитер	Промежуточная комплексный зачет
	УП 07.02 (учебная)		МпК	72	36	36		
<b>Итого</b>				468 (в соответствии с УП)				

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

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

Критерии оценки отчета по учебной практике:

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

Во время прохождения учебной практики обучающийся осваивает профессии рабочего 16675 Повар, 12901 Кондитер, в соответствии с ФГОС СПО и требованием работодателя.

Квалификационный разряд по профессии рабочего присваивается в соответствии с квалификационной характеристикой (приложение 5) после выполнения пробных работ, и сдачи квалификационного экзамена по модулю.

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

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

Код ПК/ОК	Навык	Оценочные средства для промежуточной аттестации
<b>ВД.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента</b>		
ПК 1.1. ОК 01-02, ОК 04, ОК 07	Н 1.1.1 организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами.	Отчет по практике.
ПК 1.2. ОК 01-02, ОК 04, ОК 07	Н 1.2.1 подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности, обработке различными методами, экзотических и редких видов сырья, овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи, приготовлении полуфабрикатов сложного ассортимента;	Отчет по практике.
	Н 1.2.2 контроле хранения и расхода продуктов.	
ПК 1.3. ОК 01-02, ОК 04, ОК 07	Н 1.3.1 приготовлении полуфабрикатов сложного ассортимента;	Отчет по практике.
	Н 1.3.2 контроле качества и безопасности обработанного сырья и полуфабрикатов;	

	Н 1.3.3 упаковке, хранении готовой продукции и обработанного сырья с учетом требований к безопасности.	
ПК 1.4. ОК 01-02, ОК 04, ОК 07	Н 1.4.1 разработке, адаптации рецептов полуфабрикатов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода полуфабрикатов.	Отчет по практике.
<b>ВД.02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</b>		
ПК 2.1-2.7 ОК 01-03, 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, ОК 07	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;	Отчет по практике.
	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 3.1.1 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.
	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;	

	Н 3.2.2 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 рецептур 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 рецептур 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.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 учебной 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.

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.). Приложения имеют сквозную нумерацию. Номера страниц приложений допускается ставить вручную.

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

## **6 СОДЕРЖАНИЕ ОТЧЕТА О ВЫПОЛНЕНИИ ЗАДАНИЙ ПО ПРАКТИКЕ**

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

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

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

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

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

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

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

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

##### **Технология приготовления полуфабрикатов из овощей и грибов.**

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

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

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

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

#### **Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов из мяса, субпродуктов, домашней птицы, дичи.**

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

*Выводы.* Раздел отчёта, в котором обучающимся делаются выводы и представляется собственное мнение по отработке практических навыков во время прохождения практики по организации и ведению процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.

*Приложения* - заключительный раздел отчёта, содержащий: фотографии цехов, полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий и др., по перечню приложений, указанному в задании на практику.

### **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 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 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. 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 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.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 учебной 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 <sup>1</sup>  
\_\_\_\_\_  
(И.О. Фамилия)

МП

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

Магнитогорск, 20 \_\_\_\_

<sup>1</sup> При условии проведения практики в организации на основании договора

**ВНУТРЕННЯЯ ОПИСЬ<sup>2</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>3</sup> №	
5.	Приложение №	
6.	Приложение №	

<sup>2</sup> Внутренняя опись документов располагается после титульного листа и содержит информацию о перечне материалов отчета, включая приложения

<sup>3</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 учебную практику**

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

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

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

Место проведения практики \_\_\_\_\_

**Задание на практику**

№ п/п	Содержание работ на практике	Примерные сроки выполнения (ч)
1.	<p><b>Организация и техническое оснащение рабочего места. Охрана труда.</b> Организация рабочих мест, уборка рабочих мест в процессе приготовления с учетом инструкций и регламентов, стандартов чистоты; Оформление заявок на сырье, продукты, материалы, проверка по накладной соответствия заявке.</p>	6
2.	<p><b>Механическая кулинарная обработка и нарезание клубнеплодов, корнеплодов простыми и фигурными способами нарезки.</b> Обработка различными способами разных видов клубнеплодов и корнеплодов в соответствии с заказом; Формовка, приготовление различными методами отдельных компонентов и полуфабрикатов из клубнеплодов и корнеплодов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента, в том числе из редкого и экзотического сырья; Организация хранения обработанного сырья, полуфабрикатов из клубнеплодов и корнеплодов с учетом требований по безопасности обработанного сырья и готовой продукции; Подготовка к хранению (вакуумирование, охлаждение, замораживание), порционирование (комплектование), упаковка для отпуска на вынос, транспортирования; Оценка наличия, выбор, оценка органолептическим способом качества и соответствия сырья, основных продуктов и дополнительных ингредиентов технологическим требованиям; Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования и т.д.); Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе полуфабрикатов из клубнеплодов и корнеплодов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем.</p>	6
3.	<p><b>Механическая кулинарная обработка и нарезание капустных и луковых овощей.</b> Обработка различными способами разных видов капустных и луковых овощей в соответствии с заказом; Формовка, приготовление различными методами отдельных компонентов и полуфабрикатов из капустных и луковых овощей для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента, в том числе из редкого и экзотического сырья; Организация хранения обработанного сырья, полуфабрикатов из капустных и луковых овощей с учетом требований по безопасности обработанного сырья и готовой продукции; Подготовка к хранению (вакуумирование, охлаждение, замораживание), порционирование (комплектование), упаковка для отпуска на вынос, транспортирования;</p>	6

	<p>Оценка наличия, выбор, оценка органолептическим способом качества и соответствия сырья, основных продуктов и дополнительных ингредиентов технологическим требованиям;</p> <p>Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования и т.д.);</p> <p>Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе полуфабрикатов из капустных и луковых овощей для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем.</p>	
4.	<p><b>Механическая кулинарная обработка и нарезание плодовых овощей и грибов.</b></p> <p>Обработка различными способами разных видов плодовых овощей и грибов в соответствии с заказом;</p> <p>Формовка, приготовление различными методами отдельных компонентов и полуфабрикатов из плодовых овощей и грибов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента, в том числе из редкого и экзотического сырья;</p> <p>Организация хранения обработанного сырья, полуфабрикатов из плодовых овощей и грибов с учетом требований по безопасности обработанного сырья и готовой продукции;</p> <p>Подготовка к хранению (вакуумирование, охлаждение, замораживание), порционирование (комплектование), упаковка для отпуска на вынос, транспортирования;</p> <p>Оценка наличия, выбор, оценка органолептическим способом качества и соответствия сырья, основных продуктов и дополнительных ингредиентов технологическим требованиям;</p> <p>Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования и т.д.);</p> <p>Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе полуфабрикатов из плодовых овощей и грибов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем.</p>	6
5.	<p><b>Механическая кулинарная обработка рыбы, приготовление полуфабрикатов, подготовка к реализации.</b></p> <p>Обработка различными способами разных видов рыбы в соответствии с заказом;</p> <p>Формовка, приготовление полуфабрикатов из рыбы для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента, в том числе из редкого и экзотического сырья;</p> <p>Организация хранения обработанного сырья, полуфабрикатов из рыбы с учетом требований по безопасности обработанного сырья и готовой продукции;</p> <p>Подготовка к хранению (вакуумирование, охлаждение, замораживание), порционирование (комплектование), упаковка для отпуска на вынос, транспортирования;</p> <p>Оценка наличия, выбор, оценка органолептическим способом качества и соответствия сырья, основных продуктов и дополнительных ингредиентов технологическим требованиям;</p> <p>Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования и т.д.);</p> <p>Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе полуфабрикатов из рыбы для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем.</p>	6
6.	<p><b>Приготовление рубленых полуфабрикатов из рыбы, подготовка к реализации.</b></p> <p>Обработка различными способами разных видов рыбы в соответствии с заказом;</p> <p>Формовка, приготовление рубленых полуфабрикатов из рыбы для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента, в том числе из редкого и экзотического сырья;</p> <p>Организация хранения обработанного сырья, рубленых полуфабрикатов из рыбы с учетом требований по безопасности обработанного сырья и готовой продукции;</p> <p>Подготовка к хранению (вакуумирование, охлаждение, замораживание), порционирование (комплектование), упаковка для отпуска на вынос, транспортирования;</p> <p>Оценка наличия, выбор, оценка органолептическим способом качества и соответствия сырья, основных продуктов и дополнительных ингредиентов технологическим требованиям;</p> <p>Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования и т.д.);</p> <p>Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе рубленых полуфабрикатов из рыбы для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального</p>	6

	контакта с потребителем.	
7.	<p><b>Механическая кулинарная обработка нерыбного водного сырья и приготовление полуфабрикатов.</b></p> <p>Обработка различными способами разных видов нерыбного водного сырья в соответствии с заказом;</p> <p>Формовка, приготовление полуфабрикатов из нерыбного водного сырья для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента, в том числе из редкого и экзотического сырья;</p> <p>Организация хранения обработанного сырья, полуфабрикатов из нерыбного водного сырья с учетом требований по безопасности обработанного сырья и готовой продукции;</p> <p>Подготовка к хранению (вакуумирование, охлаждение, замораживание), порционирование (комплектование), упаковка для отпуска на вынос, транспортирования;</p> <p>Оценка наличия, выбор, оценка органолептическим способом качества и соответствия сырья, основных продуктов и дополнительных ингредиентов технологическим требованиям;</p> <p>Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования и т.д.);</p> <p>Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе полуфабрикатов из нерыбного водного сырья для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем.</p>	6
8.	<p><b>Механическая кулинарная обработка мяса, приготовление крупнокусковых и порционных полуфабрикатов.</b></p> <p>Обработка разных видов мяса в соответствии с заказом;</p> <p>Формовка, приготовление крупнокусковых и порционных полуфабрикатов из мяса для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента;</p> <p>Организация хранения крупнокусковых и порционных полуфабрикатов из мяса с учетом требований по безопасности обработанного сырья и готовой продукции;</p> <p>Подготовка к хранению (вакуумирование, охлаждение, замораживание), порционирование (комплектование), упаковка для отпуска на вынос, транспортирования;</p> <p>Оценка наличия, выбор, оценка органолептическим способом качества и соответствия сырья, основных продуктов и дополнительных ингредиентов технологическим требованиям;</p> <p>Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования и т.д.);</p> <p>Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе крупнокусковых и порционных полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем.</p>	6
9.	<p><b>Механическая кулинарная обработка мяса, приготовление мелкокусковых полуфабрикатов.</b></p> <p>Обработка разных видов мяса в соответствии с заказом;</p> <p>Формовка, приготовление мелкокусковых полуфабрикатов из мяса для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента;</p> <p>Формовка, приготовление различными методами мелкокусковых полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента;</p> <p>Организация хранения мелкокусковых полуфабрикатов из мяса с учетом требований по безопасности обработанного сырья и готовой продукции;</p> <p>Подготовка к хранению (вакуумирование, охлаждение, замораживание), порционирование (комплектование), упаковка для отпуска на вынос, транспортирования;</p> <p>Оценка наличия, выбор, оценка органолептическим способом качества и соответствия сырья, основных продуктов и дополнительных ингредиентов технологическим требованиям;</p> <p>Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования и т.д.);</p> <p>Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе мелкокусковых полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем.</p>	6
10.	<p><b>Механическая кулинарная обработка субпродуктов, приготовление полуфабрикатов.</b></p> <p>Обработка разных видов субпродуктов в соответствии с заказом;</p> <p>Формовка, приготовление полуфабрикатов из субпродуктов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента;</p> <p>Организация хранения полуфабрикатов из субпродуктов с учетом требований по безопасности</p>	6

	<p>обработанного сырья и готовой продукции;</p> <p>Подготовка к хранению (вакуумирование, охлаждение, замораживание), порционирование (комплектование), упаковка для отпуска на вынос, транспортирования;</p> <p>Оценка наличия, выбор, оценка органолептическим способом качества и соответствия сырья, основных продуктов и дополнительных ингредиентов технологическим требованиям;</p> <p>Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования и т.д.);</p> <p>Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе полуфабрикатов из субпродуктов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем.</p>	
11.	<p><b>Механическая кулинарная обработка домашней птицы и дичи, приготовление полуфабрикатов.</b></p> <p>Обработка разных видов домашней птицы и дичи в соответствии с заказом;</p> <p>Формовка, приготовление полуфабрикатов из домашней птицы и дичи для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента;</p> <p>Организация хранения обработанного сырья, полуфабрикатов из домашней птицы и дичи с учетом требований по безопасности обработанного сырья и готовой продукции;</p> <p>Подготовка к хранению (вакуумирование, охлаждение, замораживание), порционирование (комплектование), упаковка для отпуска на вынос, транспортирования;</p> <p>Оценка наличия, выбор, оценка органолептическим способом качества и соответствия сырья, основных продуктов и дополнительных ингредиентов технологическим требованиям;</p> <p>Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования и т.д.);</p> <p>Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе полуфабрикатов из домашней птицы и дичи для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем.</p>	6
12.	<p><b>Разработка ассортимента полуфабрикатов и рецептур из овощей, грибов, рыбы, мяса, птицы, субпродуктов.</b></p> <p>Разработка ассортимента полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>Разработка, адаптация рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания.</p>	6
	Оформить документы для отчета по практике	В течении периода практики
	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 полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий.

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 учебную практику**

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

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

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

Место проведения практики \_\_\_\_\_

**Задание на практику**

№ п/п	Содержание работ на практике	Примерные сроки выполнения (ч)
1.	<p><b>Организация и техническое оснащение рабочего места. Охрана труда</b>                      Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда;                      Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты:                      мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты.                      Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил;                      Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента;                      Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной;                      Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом;                      Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;                      Выбор, применение, комбинирование методов приготовления горячих блюд сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.</p>	6
2-7.	<p><b>Приготовление супов сложного ассортимента, в том числе региональных (щей, борщей)</b>  <b>Приготовление супов сложного ассортимента, в том числе региональных (рассольников и солянок)</b>  <b>Приготовление супов сложного ассортимента, в том числе региональных (прозрачных супов и супов-пюре)</b>                      Приготовление, оформление супов сложного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции;                      Оценка качества супов сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос;                      Хранение с учетом температуры подачи супов сложного ассортимента на раздаче;                      Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление супов сложного ассортимента сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций,</p>	12 12 12

	<p>рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;</p> <p>Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных супов сложного ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения;</p> <p>Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых супов сложного ассортимента, на вынос и для транспортирования.</p>	
8.	<p><b>Приготовление горячих соусов сложного ассортимента и полуфабрикатов к ним</b></p> <p>Приготовление, оформление соусов сложного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции;</p> <p>Оценка качества соусов сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос;</p> <p>Хранение с учетом температуры подачи соусов сложного ассортимента на раздаче;</p> <p>Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление соусов сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;</p> <p>Охлаждение и замораживание готовых соусов сложного ассортимента с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;</p> <p>Хранение свежеприготовленных, охлажденных соусов сложного ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения;</p> <p>Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты:</p> <p>мытьё вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты.</p>	6
9-10.	<p><b>Приготовление и творческое оформление блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента</b></p> <p>Приготовление, оформление горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции;</p> <p>Оценка качества горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос.</p> <p>Хранение с учетом температуры подачи горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента на раздаче;</p> <p>Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>Охлаждение и замораживание горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных горячих блюд, и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</p> <p>Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента на вынос и для транспортирования.</p> <p>Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты:</p> <p>мытьё вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты.</p>	12
11-12.	<p><b>Приготовление и творческое оформление блюд, кулинарных изделий и закусок из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента</b></p> <p>Приготовление, оформление горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</p> <p>Оценка качества горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос.</p>	12

	<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>	
	Оформить документы для отчета по практике	В течении периода практики
	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 учебную практику**

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

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

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

Место проведения практики \_\_\_\_\_

**Задание на практику**

№ п/п	Содержание работ на практике	Примерные сроки выполнения (ч)
1-2	<p><b>Приготовление горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента (отварных, припущенных).</b>  <b>Приготовление горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента (жареных блюд, запеченных и тушеных)</b>                      Приготовление, оформление горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.                      Оценка качества горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос.                      Хранение с учетом температуры подачи горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента на раздаче.                      Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.                      Охлаждение и замораживание готовых горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.                      Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.                      Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента на вынос и для транспортирования.                      Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты.</p>	6  6
3-5.	<p><b>Приготовление горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента (отварных и тушеных)</b>  <b>Приготовление горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента (жареных и запеченных)</b>  <b>Приготовление горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи</b></p>	6  6

	<p><b>сложного ассортимента (жареных блюд из мясной и куриной котлетной массы)</b></p> <p>Выбор, применение, комбинирование методов приготовления горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм</p> <p>Оценка качества горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос.</p> <p>Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>Охлаждение и замораживание готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</p> <p>Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования.</p> <p>Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).</p> <p>Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытьё вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты.</p>	6
б.	<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> <p>Расчет стоимости горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).</p>	6
	Оформить документы для отчета по практике	В течении периода практики
	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 учебную практику**

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

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

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

Место проведения практики \_\_\_\_\_

**Задание на практику**

№ п/п	Содержание работ на практике	Примерные сроки выполнения (ч)
1.	<p><b>Организация и техническое оснащение рабочего места. Охрана труда</b>                      Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты.                      Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.                      Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента.                      Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.                      Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом.                      Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.</p>	2
2.	<p><b>Приготовление холодных соусов, заправок сложного ассортимента</b>                      Выбор, применение, комбинирование методов приготовления холодных соусов, заправок сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.                      Приготовление, оформление холодных соусов, заправок сложного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.                      Оценка качества холодных соусов, заправок сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос.                      Хранение с учетом температуры подачи холодных соусов, заправок сложного ассортимента на раздаче.                      Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление холодных соусов, заправок сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.                      Охлаждение и замораживание готовых холодных соусов, заправок сложного ассортимента с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.                      Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных холодных соусов,</p>	4

	<p>заправок сложного ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</p> <p>Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых холодных соусов, заправок сложного ассортимента на вынос и для транспортирования.</p> <p>Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты:</p> <p>мытьё вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты</p>	
3.	<p><b>Приготовление и творческое оформление салатов сложного ассортимента</b></p> <p>Выбор, применение, комбинирование методов приготовления салатов сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.</p> <p>Приготовление, оформление салатов 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 салатов сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос.</p> <p>Хранение с учетом температуры подачи салатов сложного ассортимента на раздаче.</p> <p>Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление салатов сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>Охлаждение и замораживание готовых салатов сложного ассортимента с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных салатов сложного ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</p> <p>Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых салатов сложного ассортимента на вынос и для транспортирования.</p> <p>Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты:</p> <p>мытьё вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты</p>	6
4.	<p><b>Приготовление и творческое оформление канапе, холодных закусок сложного ассортимента</b></p> <p>Выбор, применение, комбинирование методов приготовления реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.</p> <p>Приготовление, оформление реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</p> <p>Оценка качества реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос.</p> <p>Хранение с учетом температуры подачи реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента на раздаче.</p> <p>Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>Охлаждение и замораживание готовых реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</p> <p>Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента на вынос и для транспортирования.</p> <p>Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты:</p> <p>мытьё вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты</p>	6

5.	<p><b>Приготовление и творческое оформление холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента</b></p> <p>Выбор, применение, комбинирование методов приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.</p> <p>Приготовление, оформление холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</p> <p>Оценка качества холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос.</p> <p>Хранение с учетом температуры подачи холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента на раздаче.</p> <p>Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>Охлаждение и замораживание готовых холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</p> <p>Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента на вынос и для транспортирования.</p> <p>Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытьё вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты</p>	6
6.	<p><b>Приготовление и творческое оформление холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента</b></p> <p>Выбор, применение, комбинирование методов приготовления холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.</p> <p>Приготовление, оформление холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</p> <p>Оценка качества холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос.</p> <p>Хранение с учетом температуры подачи холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента на раздаче.</p> <p>Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>Охлаждение и замораживание холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</p> <p>Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента на вынос и для транспортирования.</p> <p>Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытьё вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты.</p>	6
7.	<p><b>Разработка ассортимента холодной кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм</b></p>	6

	<p><b>обслуживания</b>          Разработка, адаптация рецептов 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>	
	Оформить документы для отчета по практике	В течении периода практики
	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 учебную практику**

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

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

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

Место проведения практики \_\_\_\_\_

**Задание на практику**

№ п/п	Содержание работ на практике	Примерные сроки выполнения (ч)
1.	<p><b>Организация и техническое оснащение рабочего места. Охрана труда</b></p> <p>Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.</p> <p>Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты.</p> <p>Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты:</p> <p>Мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты;</p> <p>Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом.</p> <p>Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода холодных и горячих десертов, напитков.</p> <p>Выбор, применение, комбинирование методов приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.</p> <p>Оценка качества холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос.</p> <p>Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.</p>	6
2-4.	<p><b>Приготовление холодных десертов сложного ассортимента</b></p> <p>Приготовление, оформление холодных десертов сложного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</p> <p>Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление холодных десертов сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций,</p>	18

	<p>рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>Хранение с учетом температуры подачи холодных десертов на раздаче.</p> <p>Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных десертов, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).</p> <p>Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых холодных десертов, на вынос и для транспортирования (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).</p> <p>Охлаждение и замораживание готовых холодных десертов сложного ассортимента, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).</p> <p>Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных холодных десертов сложного ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).</p>	
5-8.	<p><b>Приготовление горячих десертов сложного ассортимента</b></p> <p>Приготовление, оформление горячих десертов с сложного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</p> <p>Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление горячих десертов сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>Хранение с учетом температуры подачи горячих десертов на раздаче.</p> <p>Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе горячих десертов, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).</p> <p>Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых горячих десертов на вынос и для транспортирования (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).</p> <p>Охлаждение и замораживание готовых горячих десертов, сложного ассортимента, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).</p> <p>Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных горячих десертов сложного ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).</p>	24
9.	<p><b>Приготовление холодных напитков сложного ассортимента</b></p> <p>Приготовление, оформление холодных напитков сложного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</p> <p>Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление холодных напитков сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>Хранение с учетом температуры подачи холодных напитков на раздаче.</p> <p>Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных напитков, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).</p> <p>Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых холодных напитков на вынос и для транспортирования (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).</p> <p>Охлаждение и замораживание готовых холодных напитков сложного ассортимента, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).</p> <p>Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных холодных напитков сложного ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).</p>	6
10.	<p><b>Приготовление горячих напитков сложного ассортимента</b></p>	6

	<p>Приготовление, оформление горячих напитков сложного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</p> <p>Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление горячих напитков сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>Хранение с учетом температуры подачи горячих напитков на раздаче.</p> <p>Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе горячих напитков, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).</p> <p>Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых горячих напитков на вынос и для транспортирования (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).</p> <p>Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных горячих напитков сложного ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).</p>	
11-12.	<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 рецептов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания.</p> <p>Расчет стоимости холодных и горячих десертов, напитков.</p> <p>Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.</p> <p>Разработка ассортимента холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>Разработка, адаптация рецептов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания.</p> <p>Расчет стоимости холодных и горячих десертов, напитков.</p> <p>Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.</p>	12
	Оформить документы для отчета по практике	В течении периода практики
	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 учебную практику**

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

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

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

Место проведения практики \_\_\_\_\_

**Задание на практику**

№ п/п	Содержание работ на практике	Примерные сроки выполнения (ч)
1.	<p><b>Организация и техническое оснащение рабочего места. Охрана труда</b>                      Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты                      Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты:                      мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты                      Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.                      Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий                      Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.                      Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом.                      Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок.</p>	6
2.	<p><b>Приготовление отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</b>                      Выбор и применение методов приготовления отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в зависимости от вида и кулинарных свойств используемого сырья, продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.                      Приготовление, оформление отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых (фирменных) региональных, с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.                      Оценка качества готовых отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных</p>	6

	<p>кондитерских изделий перед отпуском, упаковкой на вынос.</p> <p>Хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом использования отделочных полуфабрикатов.</p> <p>Творческое оформление отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и подготовка к реализации с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>Охлаждение и замораживание некоторых готовых отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>Хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</p> <p>Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования.</p>	
3.	<p><b>Приготовление хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента</b></p> <p>Выбор и применение методов приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента в зависимости от вида и кулинарных свойств используемого сырья, продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.</p> <p>Приготовление, оформление хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых (фирменных) региональных, с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</p> <p>Оценка качества готовых хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос.</p> <p>Хранение хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом использования отделочных полуфабрикатов.</p> <p>Творческое оформление хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента и подготовка к реализации с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>Охлаждение и замораживание некоторых готовых хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>Хранение хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</p> <p>Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования.</p>	6
4.	<p><b>Приготовление мучных кондитерских изделий сложного ассортимента</b></p> <p>Выбор и применение методов приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента в зависимости от вида и кулинарных свойств используемого сырья, продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.</p> <p>Приготовление, оформление мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых (фирменных) региональных, с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</p> <p>Оценка качества готовых мучных кондитерских изделий сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос.</p> <p>Хранение мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом использования отделочных полуфабрикатов.</p> <p>Творческое оформление мучных кондитерских изделий сложного ассортимента и подготовка к реализации с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>Охлаждение и замораживание некоторых готовых мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>Хранение мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</p> <p>Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование),</p>	6

	эстетичная упаковка готовых отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования.	
5.	<p><b>Приготовление пирожных и тортов сложного ассортимента</b></p> <p>Выбор и применение методов приготовления пирожных и тортов сложного ассортимента в зависимости от вида и кулинарных свойств используемого сырья, продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.</p> <p>Приготовление, оформление пирожных и тортов сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых (фирменных) региональных, с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</p> <p>Оценка качества готовых пирожных и тортов сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос.</p> <p>Хранение пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом использования отделочных полуфабрикатов.</p> <p>Творческое оформление пирожных и тортов сложного ассортимента и подготовка к реализации с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>Охлаждение и замораживание некоторых готовых пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>Хранение пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</p> <p>Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования.</p>	6
6.	<p><b>Разработка ассортимента хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</b></p> <p>Разработка ассортимента хлебобулочных, мучных кондитерских изделий 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>	6
	Оформить документы для отчета по практике	В течении периода практики
	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 учебную практику**

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

43.02.15 Поварское и кондитерское дело \_\_\_\_\_

**ПМ 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 (ч)
1.	<p><b>Приготовление бульонов, отваров</b></p> <p>1. Организация рабочего места по приготовлению бульонов и отваров;                      2. Подбор оборудования, инвентаря для приготовления бульонов и отваров;                      3. Подготовка пряностей, приправ, и других продуктов для приготовления бульонов и отваров;                      4. Приготовление бульонов и отваров по заданию повара;                      5. Выполнение операций процеживания;                      6. Уборка рабочих мест.</p>	6
2.	<p><b>Приготовление супов массового спроса. Правила подачи, температура подачи. Правила хранения и требования к качеству готовых блюд</b></p> <p>1. Организация рабочего места по приготовлению супов массового спроса;                      2. Подбор оборудования, инвентаря для приготовления супов массового спроса;                      3. Подготовка пряностей, приправ, и других продуктов для приготовления супов;                      4. Приготовление супов массового спроса;                      5. Порционирование и отпуск супов массового спроса;                      6. Оформление платежей за блюда (при прохождении учебной практики в условиях организации питания);                      7. Упаковка готовых блюд на вынос по заданию повара (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).;                      8. Уборка рабочих мест.</p>	6
3.	<p><b>Приготовление горячих соусов и овощных блюд массового спроса. Правила подачи, температура подачи. Правила хранения и требования к качеству готовых блюд</b></p> <p>1. Организация рабочего места по приготовлению горячих соусов и овощных блюд массового спроса;                      2. Подбор оборудования, инвентаря для приготовления горячих соусов и овощных блюд массового спроса;                      3. Подготовка пряностей, приправ и других продуктов для приготовления горячих соусов;                      4. Приготовление горячих соусов и овощных блюд массового спроса;                      5. Выполнение операций (измельчения, процеживания, протираания) для приготовления горячих соусов и овощных блюд массового спроса;                      6. Порционирование и отпуск;                      7. Оформление платежей (при прохождении учебной практики в условиях организации питания);</p>	6

	<p>8. Упаковка готовых блюд на вынос по заданию повара (при прохождении учебной практики в условиях организации питания);</p> <p>9. Уборка рабочих мест.</p>	
4.	<p><b>Приготовление горячих блюд и гарниров из круп, макаронных изделий. Правила подачи, температура подачи. Правила хранения и требования к качеству готовых блюд</b></p> <p>1. Организация рабочего места по приготовлению блюд и гарниров из круп и макаронных изделий массового спроса;</p> <p>2. Подбор оборудования, инвентаря для приготовления блюд;</p> <p>3. Подготовка пряностей, приправ, зерновых и молочных продуктов, плодов, муки, яиц, жиров, сахара и других продуктов;</p> <p>4. Приготовление блюд и гарниров из круп и макаронных изделий массового спроса;</p> <p>5. Порционирование и отпуск;</p> <p>6. Оформление платежей за блюда (при прохождении учебной практики в условиях организации питания);</p> <p>7. Упаковка готовых блюд на вынос по заданию повара (при прохождении учебной практики в условиях организации питания);</p> <p>8. Уборка рабочих мест.</p>	6
5.	<p><b>Приготовление горячих блюд и гарниров из яиц и творога. Правила подачи, температура подачи. Правила хранения и требования к качеству готовых блюд</b></p> <p>1. Организация рабочего места по приготовлению блюд и гарниров из яиц и творога массового спроса;</p> <p>2. Подбор оборудования, инвентаря для приготовления блюд;</p> <p>3. Подготовка пряностей, приправ и других продуктов для приготовления блюд;</p> <p>4. Приготовление блюд из яиц и творога массового спроса;</p> <p>5. Порционирование и отпуск;</p> <p>6. Оформление платежей за блюда (при прохождении учебной практики в условиях организации питания);</p> <p>7. Упаковка готовых блюд на вынос по заданию повара (при прохождении учебной практики в условиях организации питания);</p> <p>8. Уборка рабочих мест.</p>	6
6.	<p><b>Приготовление горячих блюд и гарниров из рыбы и нерыбного водного сырья. Правила подачи, температура подачи. Правила хранения и требования к качеству готовых блюд</b></p> <p>1. Организация рабочего места по приготовлению блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря массового спроса;</p> <p>2. Подбор оборудования, инвентаря для приготовления блюд из рыбы;</p> <p>3. Подготовка пряностей, приправ и других продуктов для приготовления блюд;</p> <p>4. Приготовление блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря массового спроса;</p> <p>5. Порционирование и отпуск блюд;</p> <p>6. Оформление платежей за блюда (при прохождении учебной практики в условиях организации питания);</p> <p>7. Упаковка готовых блюд на вынос по заданию повара (при прохождении учебной практики в условиях организации питания);</p> <p>8. Уборка рабочих мест.</p>	6
7.	<p><b>Приготовление горячих блюд и гарниров из мяса и мясных продуктов. Правила подачи, температура подачи. Правила хранения и требования к качеству готовых блюд</b></p> <p>1. Организация рабочего места по приготовлению блюд из мяса и мясных продуктов;</p> <p>2. Подбор оборудования, инвентаря для приготовления блюд из мяса и птицы;</p> <p>3. Подготовка пряностей, приправ и других продуктов для приготовления блюд;</p> <p>4. Приготовление блюд из мяса и мясных продуктов;</p> <p>5. Порционирование и отпуск блюд;</p> <p>6. Оформление платежей за блюда (при прохождении учебной практики в условиях организации питания);</p> <p>7. Упаковка готовых блюд на вынос по заданию повара (при прохождении учебной практики в условиях организации питания);</p> <p>8. Уборка рабочих мест.</p>	6

8.	<p><b>Приготовление горячих блюд из сельскохозяйственной птицы, дичи, кролика Правила подачи, температура подачи. Правила хранения и требования к качеству готовых блюд</b></p> <p>1. Организация рабочего места по приготовлению блюд из сельскохозяйственной птицы, дичи, кролика;</p> <p>2. Подбор оборудования, инвентаря для приготовления для приготовления блюд из сельскохозяйственной птицы, дичи, кролика;</p> <p>3. Подготовка пряностей, приправ и других продуктов для приготовления блюд;</p> <p>4. Приготовление блюд из сельскохозяйственной птицы, дичи, кролика;</p> <p>5. Порционирование и отпуск блюд;</p> <p>6. Оформление платежей за блюда (при прохождении учебной практики в условиях организации питания);</p> <p>7. Упаковка готовых блюд на вынос по заданию повара (при прохождении учебной практики в условиях организации питания);</p> <p>8. Уборка рабочих мест.</p>	6
9.	<p><b>Приготовление мучных горячих блюд. Правила подачи, температура подачи. Правила хранения и требования к качеству готовых блюд</b></p> <p>1. Организация рабочего места по приготовлению мучных блюд, выпечных изделий из теста с фаршами, пиццы по заданию повара; не сложного приготовления;</p> <p>2. Подбор оборудования, инвентаря для приготовления;</p> <p>3. Подготовка пряностей, приправ и других продуктов для приготовления блюд;</p> <p>4. Приготовление мучных блюд, выпеченных изделий из теста с фаршами, пиццы по заданию повара;</p> <p>5. Порционирование и отпуск блюд;</p> <p>6. Оформление платежей за блюда (при прохождении учебной практики в условиях организации питания);</p> <p>7. Упаковка готовых блюд на вынос по заданию повара (при прохождении учебной практики в условиях организации питания);</p> <p>8. Уборка рабочих мест.</p>	6
10.	<p><b>Приготовление салатов, винегретов. Правила подачи, температура подачи. Правила хранения и требования к качеству готовых блюд</b></p> <p>1. Организация рабочего места по приготовлению салатов, винегретов массового спроса;</p> <p>2. Подбор оборудования, инвентаря для приготовления;</p> <p>3. Подготовка пряностей и других продуктов для приготовления;</p> <p>4. Приготовление салатов, винегретов массового спроса;</p> <p>5. Порционирование и отпуск;</p> <p>6. Оформление платежей за блюда (при прохождении учебной практики в условиях организации питания);</p> <p>7. Упаковка готовых блюд на вынос по заданию повара (при прохождении учебной практики в условиях организации питания);</p> <p>8. Уборка рабочих мест.</p>	6
11.	<p><b>Приготовление холодных блюд и закусок не сложного приготовления. Правила подачи, температура подачи. Правила хранения и требования к качеству готовых блюд</b></p> <p>1. Организация рабочего места по приготовлению холодных блюд и закусок массового спроса;</p> <p>2. Подбор оборудования, инвентаря для приготовления;</p> <p>3. Подготовка пряностей и других продуктов для приготовления;</p> <p>4. Приготовление холодных блюд и закусок массового спроса;</p> <p>5. Порционирование и отпуск;</p> <p>6. Оформление платежей за блюда (при прохождении учебной практики в условиях организации питания);</p> <p>7. Упаковка готовых блюд на вынос по заданию повара (при прохождении учебной практики в условиях организации питания);</p> <p>8. Уборка рабочих мест.</p>	6
12.	<p><b>Приготовление холодных и горячих сладких блюд, десертов не сложного приготовления. Правила подачи, температура подачи. Правила хранения и требования к качеству готовых блюд</b></p>	6

	1. Организация рабочего места по приготовлению горячих и холодных сладких блюд и напитков не сложного приготовления; 2. Подбор оборудования, инвентаря для приготовления; 3. Подготовка пряностей и других продуктов для приготовления; 4. Приготовление горячих и холодных сладких блюд и напитков не сложного приготовления; 5. Порционирование и отпуск; 6. Оформление платежей за блюда (при прохождении учебной практики в условиях организации питания); 7. Упаковка готовых блюд на вынос по заданию повара (при прохождении учебной практики в условиях организации питания); 8. Уборка рабочих мест.	
	Оформить документы для отчета по практике	В течении периода практики
	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, 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 учебную практику**

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

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

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

**Выполнение работ по профессии 12901 Кондитер**

Место проведения практики \_\_\_\_\_

**Задание на практику**

№ п/п	Содержание работ на практике	Примерные сроки выполнения (ч)
1.	<p><b>Приготовление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</b></p> <p>1. Организация рабочего места кондитера по приготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p> <p>2. Подбор оборудования, инвентаря для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p> <p>3. Подготовка теста, начинки и полуфабрикатов для кондитерской и шоколадной продукции по заданию кондитера</p> <p>4. Изготовление полуфабрикатов для кондитерской и шоколадной продукции: карамели, помады, конфитюра, марципана, джема</p> <p>5. Дегустация и контроль качества приготовленных полуфабрикатов</p> <p>6. Уборка рабочих мест.</p>	6
2-3.	<p><b>Приготовление дрожжевого безопасного теста и изделий из него</b></p> <p>1. Организация рабочего места по приготовлению дрожжевого безопасного теста и изделий из него;</p> <p>2. Подбор оборудования и инвентаря;</p> <p>3. Подготовка продуктов для приготовления дрожжевого безопасного теста и изделий из него;</p> <p>4. Приготовление дрожжевого безопасного теста и изделий из него;</p> <p>5. Порционирование и отпуск;</p> <p>6. Оформление платежей (при прохождении учебной практики в условиях организации питания);</p> <p>7. Упаковка готовых изделий на вынос по заданию повара (при прохождении учебной практики в условиях организации питания);</p> <p>8. Уборка рабочих мест.</p>	12
4.	<p><b>Приготовление дрожжевого опарного теста и изделий из него</b></p> <p>1. Организация рабочего места по приготовлению дрожжевого опарного теста и изделий из него;</p> <p>2. Подбор оборудования и инвентаря;</p> <p>3. Подготовка продуктов для приготовления дрожжевого опарного теста и изделий из него;</p> <p>4. Приготовление дрожжевого опарного теста и изделий из него;</p> <p>5. Порционирование и отпуск;</p> <p>6. Оформление платежей (при прохождении учебной практики в условиях организации питания);</p> <p>7. Упаковка готовых изделий на вынос по заданию повара (при прохождении учебной практики в условиях организации питания);</p> <p>8. Уборка рабочих мест.</p>	6

5.	<p><b>Приготовление изделий из пресного бездрожжевого теста</b></p> <p>1. Организация рабочего места по приготовлению изделий из пресного бездрожжевого теста;</p> <p>2. Подбор оборудования и инвентаря;</p> <p>3. Подготовка продуктов для приготовления изделий из пресного бездрожжевого теста;</p> <p>4. Приготовление изделий из пресного бездрожжевого теста;</p> <p>5. Порционирование и отпуск;</p> <p>6. Оформление платежей (при прохождении учебной практики в условиях организации питания);</p> <p>7. Упаковка готовых изделий на вынос по заданию повара (при прохождении учебной практики в условиях организации питания);</p> <p>8. Уборка рабочих мест</p>	6
6.	<p><b>Приготовление изделий из пряничного теста</b></p> <p>1. Организация рабочего места по приготовлению изделий из пряничного теста;</p> <p>2. Подбор оборудования и инвентаря;</p> <p>3. Подготовка продуктов для приготовления изделий из пряничного теста;</p> <p>4. Приготовление изделий из пряничного теста;</p> <p>5. Порционирование и отпуск;</p> <p>6. Оформление платежей (при прохождении учебной практики в условиях организации питания);</p> <p>7. Упаковка готовых изделий на вынос по заданию повара (при прохождении учебной практики в условиях организации питания);</p> <p>8. Уборка рабочих мест.</p>	6
7.	<p><b>Приготовление изделий из пресного сдобного теста</b></p> <p>1. Организация рабочего места по приготовлению изделий из пресного сдобного теста;</p> <p>2. Подбор оборудования и инвентаря;</p> <p>3. Подготовка продуктов для приготовления изделий из пресного сдобного теста;</p> <p>4. Приготовление изделий из пресного сдобного теста;</p> <p>5. Порционирование и отпуск;</p> <p>6. Оформление платежей (при прохождении учебной практики в условиях организации питания);</p> <p>7. Упаковка готовых изделий на вынос по заданию повара (при прохождении учебной практики в условиях организации питания);</p> <p>8. Уборка рабочих мест.</p>	6
8.	<p><b>Приготовление песочного теста и изделий из него</b></p> <p>1. Организация рабочего места по приготовлению песочного теста и изделий из него;</p> <p>2. Подбор оборудования и инвентаря;</p> <p>3. Подготовка продуктов для приготовления песочного теста и изделий из него;</p> <p>4. Приготовление песочного теста и изделий из него;</p> <p>5. Порционирование и отпуск;</p> <p>6. Оформление платежей (при прохождении учебной практики в условиях организации питания);</p> <p>7. Упаковка готовых изделий на вынос по заданию повара (при прохождении учебной практики в условиях организации питания);</p> <p>8. Уборка рабочих мест.</p>	6
9-10.	<p><b>Приготовление бисквитного теста и изделий из него</b></p> <p>1. Организация рабочего места по приготовлению бисквитного теста и изделий из него;</p> <p>2. Подбор оборудования и инвентаря;</p> <p>3. Подготовка продуктов для приготовления бисквитного и изделий из него;</p> <p>4. Приготовление бисквитного теста и изделий из него;</p> <p>5. Порционирование и отпуск;</p> <p>6. Оформление платежей (при прохождении учебной практики в условиях организации питания);</p> <p>7. Упаковка готовых изделий на вынос по заданию повара (при прохождении учебной практики в условиях организации питания);</p> <p>8. Уборка рабочих мест.</p>	12
11-12.	<p><b>Приготовление пресного слоеного теста и изделий из него</b></p>	12

	1. Организация рабочего места по приготовлению пресного слоеного теста и изделий из него; 2. Подбор оборудования и инвентаря; 3. Подготовка продуктов для приготовления пресного слоеного теста и изделий из него; 4. Приготовление пресного слоеного теста и изделий из него; 5. Порционирование и отпуск; 6. Оформление платежей (при прохождении учебной практики в условиях организации питания); 7. Упаковка готовых изделий на вынос по заданию повара (при прохождении учебной практики в условиях организации питания); 8. Уборка рабочих мест.	
	Оформить документы для отчета по практике	В течении периода практики
	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, 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

### АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ ПО УЧЕБНОЙ ПРАКТИКЕ

(И.О. Фамилия)

обучающийся (аяся) на \_\_\_\_\_ курсе специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело успешно прошел (ла) учебную практику по профессиональному модулю: ПМ 01. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента

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

в организации\*

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

#### Профессиональные и общие компетенции

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

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

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

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

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

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

ОК 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 1.1.1 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	Организация рабочих мест, уборка рабочих мест в процессе приготовления с учетом инструкций и регламентов, стандартов чистоты; Оформление заявок на сырье, продукты, материалы, проверка по накладной соответствия заявке.	

<p>задачи; составлять план действий; определять необходимые ресурсы; реализовывать составленный план; Уо 02.01 определять необходимые источники информации; эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы, оформлять результаты поиска; 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.</p>		
<p>Н 1.2.1 подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности, обработки различными методами, экзотических и редких видов сырья, овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента; Н 1.2.2 контроля хранения и расхода продуктов Н 1.3.1 приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента Н 1.3.2 контроля качества и безопасности обработанного сырья и полуфабрикатов; Н 1.3.3 упаковки, хранения готовой продукции и обработанного сырья с учетом требований к безопасности; 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 02.01 определять необходимые источники информации; эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы, оформлять результаты поиска; 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.</p>	<p>Обработка различными способами разных видов клубнеплодов и корнеплодов в соответствии с заказом; Формовка, приготовление различными методами отдельных компонентов и полуфабрикатов из клубнеплодов и корнеплодов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента, в том числе из редкого и экзотического сырья; Организация хранения обработанного сырья, полуфабрикатов из клубнеплодов и корнеплодов с учетом требований по безопасности обработанного сырья и готовой продукции; Подготовка к хранению (вакуумирование, охлаждение, замораживание), порционирование (комплектование), упаковка для отпуска на вынос, транспортирования; Оценка наличия, выбор, оценка органолептическим способом качества и соответствия сырья, основных продуктов и дополнительных ингредиентов технологическим требованиям; Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования и т.д.); Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе полуфабрикатов из клубнеплодов и корнеплодов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем.</p>	
<p>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.</p>	<p>Обработка различными способами разных видов капустных и луковых овощей в соответствии с заказом; Формовка, приготовление различными методами отдельных компонентов и полуфабрикатов из капустных и луковых овощей для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента, в том числе из редкого и экзотического сырья; Организация хранения обработанного сырья, полуфабрикатов из капустных и луковых овощей с учетом требований по безопасности обработанного сырья и готовой продукции; Подготовка к хранению (вакуумирование, охлаждение, замораживание), порционирование (комплектование), упаковка для отпуска на вынос, транспортирования; Оценка наличия, выбор, оценка органолептическим способом качества и соответствия сырья, основных продуктов и дополнительных ингредиентов технологическим требованиям;</p>	

	<p>Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования и т.д.);</p> <p>Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе полуфабрикатов из капустных и луковых овощей для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем.</p>	
	<p>Обработка различными способами разных видов плодовых овощей и грибов в соответствии с заказом;</p> <p>Формовка, приготовление различными методами отдельных компонентов и полуфабрикатов из плодовых овощей, и грибов, для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента, в том числе из редкого и экзотического сырья;</p> <p>Организация хранения обработанного сырья, полуфабрикатов из плодовых овощей и грибов с учетом требований по безопасности обработанного сырья и готовой продукции;</p> <p>Подготовка к хранению (вакуумирование, охлаждение, замораживание), порционирование (комплектование), упаковка для отпуска на вынос, транспортирования;</p> <p>Оценка наличия, выбор, оценка органолептическим способом качества и соответствия сырья, основных продуктов и дополнительных ингредиентов технологическим требованиям;</p> <p>Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования и т.д.);</p> <p>Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе полуфабрикатов из плодовых овощей и грибов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем.</p>	
	<p>Обработка различными способами разных видов рыбы в соответствии с заказом;</p> <p>Формовка, приготовление полуфабрикатов из рыбы для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента, в том числе из редкого и экзотического сырья;</p> <p>Организация хранения обработанного сырья, полуфабрикатов из рыбы с учетом требований по безопасности обработанного сырья и готовой продукции;</p> <p>Подготовка к хранению (вакуумирование, охлаждение, замораживание), порционирование (комплектование), упаковка для отпуска на вынос, транспортирования;</p> <p>Оценка наличия, выбор, оценка органолептическим способом качества и соответствия сырья, основных продуктов и дополнительных ингредиентов технологическим требованиям;</p> <p>Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования и т.д.);</p> <p>Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе полуфабрикатов из рыбы для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем.</p>	
	<p>Обработка различными способами разных видов рыбы в</p>	

	<p>соответствии с заказом;  Формовка, приготовление рубленых полуфабрикатов из рыбы для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента, в том числе из редкого и экзотического сырья;  Организация хранения обработанного сырья, рубленых полуфабрикатов из рыбы с учетом требований по безопасности обработанного сырья и готовой продукции;  Подготовка к хранению (вакуумирование, охлаждение, замораживание), порционирование (комплектование), упаковка для отпуска на вынос, транспортирования;  Оценка наличия, выбор, оценка органолептическим способом качества и соответствия сырья, основных продуктов и дополнительных ингредиентов технологическим требованиям;  Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования и т.д.);  Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе рубленых полуфабрикатов из рыбы для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем.</p>	
	<p>Обработка различными способами разных видов нерыбного водного сырья в соответствии с заказом;  Формовка, приготовление полуфабрикатов из нерыбного водного сырья для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента, в том числе из редкого и экзотического сырья;  Организация хранения обработанного сырья, полуфабрикатов из нерыбного водного сырья с учетом требований по безопасности обработанного сырья и готовой продукции;  Подготовка к хранению (вакуумирование, охлаждение, замораживание), порционирование (комплектование), упаковка для отпуска на вынос, транспортирования;  Оценка наличия, выбор, оценка органолептическим способом качества и соответствия сырья, основных продуктов и дополнительных ингредиентов технологическим требованиям;  Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования и т.д.);  Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе полуфабрикатов из нерыбного водного сырья для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем.</p>	
	<p>Обработка разных видов мяса в соответствии с заказом;  Формовка, приготовление крупнокусковых и порционных полуфабрикатов из мяса для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента;  Организация хранения крупнокусковых и порционных полуфабрикатов из мяса с учетом требований по безопасности обработанного сырья и готовой продукции;  Подготовка к хранению (вакуумирование, охлаждение, замораживание), порционирование (комплектование), упаковка для отпуска на вынос, транспортирования;  Оценка наличия, выбор, оценка органолептическим способом качества и соответствия сырья, основных</p>	

	<p>продуктов и дополнительных ингредиентов технологическим требованиям;</p> <p>Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования и т.д.);</p> <p>Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе крупнокусковых и порционных полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем.</p>	
	<p>Обработка разных видов мяса в соответствии с заказом;</p> <p>Формовка, приготовление мелкокусковых полуфабрикатов из мяса для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента;</p> <p>Формовка, приготовление различными методами мелкокусковых полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента;</p> <p>Организация хранения мелкокусковых полуфабрикатов из мяса с учетом требований по безопасности обработанного сырья и готовой продукции;</p> <p>Подготовка к хранению (вакуумирование, охлаждение, замораживание), порционирование (комплектование), упаковка для отпуска на вынос, транспортирования;</p> <p>Оценка наличия, выбор, оценка органолептическим способом качества и соответствия сырья, основных продуктов и дополнительных ингредиентов технологическим требованиям;</p> <p>Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования и т.д.);</p> <p>Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе мелкокусковых полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем.</p>	
	<p>Обработка разных видов субпродуктов в соответствии с заказом;</p> <p>Формовка, приготовление полуфабрикатов из субпродуктов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента;</p> <p>Организация хранения полуфабрикатов из субпродуктов с учетом требований по безопасности обработанного сырья и готовой продукции;</p> <p>Подготовка к хранению (вакуумирование, охлаждение, замораживание), порционирование (комплектование), упаковка для отпуска на вынос, транспортирования;</p> <p>Оценка наличия, выбор, оценка органолептическим способом качества и соответствия сырья, основных продуктов и дополнительных ингредиентов технологическим требованиям;</p> <p>Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования и т.д.);</p> <p>Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе полуфабрикатов из субпродуктов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем.</p>	

	<p>Обработка разных видов домашней птицы и дичи в соответствии с заказом;</p> <p>Формовка, приготовление полуфабрикатов из домашней птицы и дичи для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента;</p> <p>Организация хранения обработанного сырья, полуфабрикатов из домашней птицы и дичи с учетом требований по безопасности обработанного сырья и готовой продукции;</p> <p>Подготовка к хранению (вакуумирование, охлаждение, замораживание), порционирование (комплектование), упаковка для отпуска на вынос, транспортирования;</p> <p>Оценка наличия, выбор, оценка органолептическим способом качества и соответствия сырья, основных продуктов и дополнительных ингредиентов технологическим требованиям;</p> <p>Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования и т.д.);</p> <p>Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе полуфабрикатов из домашней птицы и дичи для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем.</p>	
<p>Н 1.4.1 разработки, адаптации рецептур полуфабрикатов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода полуфабрикатов;</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 02.01 определять необходимые источники информации; эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы, оформлять результаты поиска;</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>Разработка ассортимента полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>Разработка, адаптация рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания.</p>	

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

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

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

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

МП

\*Если учебная практика проводится в организации на основании договора.

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

**АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ ПО УЧЕБНОЙ ПРАКТИКЕ**

(И.О. Фамилия)

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

в объеме \_\_\_\_\_ часов с «\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г. по «\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г., **5 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 технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных	Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с	

<p>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>правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда;</p> <p>Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты.</p> <p>Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил;</p> <p>Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента;</p> <p>Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной;</p> <p>Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом;</p> <p>Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;</p> <p>Выбор, применение, комбинирование методов приготовления горячих блюд сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.</p>	
<p>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</p>	<p>Приготовление, оформление супов сложного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции;</p> <p>Оценка качества супов сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос;</p> <p>Хранение с учетом температуры подачи супов сложного ассортимента на раздаче;</p> <p>Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление супов сложного ассортимента сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;</p> <p>Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных супов сложного ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения;</p> <p>Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых супов сложного ассортимента, на вынос и для транспортирования.</p>	

<p>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>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;</p> <p>Н 2.3.2. упаковки, хранения горячих соусов сложного ассортимента с учетом требований к безопасности;</p> <p>Н 2.3.3 контроля качества и безопасности готовых горячих соусов 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>Приготовление, оформление соусов сложного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции;</p> <p>Оценка качества соусов сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос;</p> <p>Хранение с учетом температуры подачи соусов сложного ассортимента на раздаче;</p> <p>Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление соусов сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;</p> <p>Охлаждение и замораживание готовых соусов сложного ассортимента с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;</p> <p>Хранение свежеприготовленных, охлажденных соусов сложного ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения;</p> <p>Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и складывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты.</p>	

<p>Уо 07.03 оценивать чрезвычайную ситуацию; составлять алгоритм действий при чрезвычайной ситуации и определять необходимые ресурсы для её устранения.</p>		
<p>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;</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>Приготовление, оформление горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции;</p> <p>Оценка качества горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос.</p> <p>Хранение с учетом температуры подачи горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента на раздаче;</p> <p>Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>Охлаждение и замораживание горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных горячих блюд, и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</p> <p>Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента на вынос и для транспортирования.</p> <p>Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты.</p>	
<p>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</p>	<p>Приготовление, оформление горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</p> <p>Оценка качества горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос.</p>	

<p>требований к безопасности;</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>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

*\*Если учебная практика проводится в организации на основании договора.*

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

**АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ ПО УЧЕБНОЙ ПРАКТИКЕ**

(И.О. Фамилия)

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

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; 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	Приготовление, оформление горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. Оценка качества горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой	

<p>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>на вынос.</p> <p>Хранение с учетом температуры подачи горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента на раздаче.</p> <p>Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>Охлаждение и замораживание готовых горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</p> <p>Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента на вынос и для транспортирования.</p> <p>Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты:</p> <p>мытьё вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты.</p>	
<p>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 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,</p>	<p>Выбор, применение, комбинирование методов приготовления горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм</p> <p>Оценка качества горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос.</p> <p>Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>Охлаждение и замораживание готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>Хранение свежеприготовленных,</p>	

<p>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>охлажденных и замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.  Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования.  Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, эффективное использование профессиональной терминологии.  Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).  Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты:  мытьё вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты.</p>	
<p>Н 2.8.1 разработки, адаптации рецептов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и форм обслуживания;  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;  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</p>	<p>Разработка ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.  Разработка, адаптация рецептов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания.  Расчет стоимости горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.  Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, эффективное использование профессиональной терминологии.  Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).</p>	

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.		
--	--	--

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

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

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

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

МП

*\*Если учебная практика проводится в организации на основании договора.*

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

**АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ ПО УЧЕБНОЙ ПРАКТИКЕ**

(И.О. Фамилия)

обучающийся (аяся) на \_\_\_\_\_ курсе специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело успешно прошел (ла) учебную практику по профессиональному модулю: ПМ 03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

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**

Навык, умения	Виды и объем работ, выполненных обучающимися во время практики в рамках формируемых компетенций	Зачтено/ не зачтено
<p>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;</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>Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты.</p> <p>Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.</p> <p>Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента.</p> <p>Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.</p> <p>Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом.</p> <p>Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью.</p> <p>Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.</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,</p>	<p>Выбор, применение, комбинирование методов приготовления холодных соусов, заправок сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.</p> <p>Приготовление, оформление холодных соусов, заправок сложного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</p> <p>Оценка качества холодных соусов, заправок сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос.</p> <p>Хранение с учетом температуры подачи</p>	

<p>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>холодных соусов, заправок сложного ассортимента на раздаче.  Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление холодных соусов, заправок сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.  Охлаждение и замораживание готовых холодных соусов, заправок сложного ассортимента с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.  Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных холодных соусов, заправок сложного ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.  Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых холодных соусов, заправок сложного ассортимента на вынос и для транспортирования.  Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты</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;</p>	<p>Выбор, применение, комбинирование методов приготовления салатов сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.  Приготовление, оформление салатов сложного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.  Оценка качества салатов сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос.  Хранение с учетом температуры подачи салатов сложного ассортимента на раздаче.  Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление салатов сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.  Охлаждение и замораживание готовых салатов сложного ассортимента с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.  Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных салатов сложного ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.  Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная</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 салатов сложного ассортимента на вынос и для транспортирования.</p> <p>Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты</p>	
<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;</p> <p>Н 3.4.2 упаковки, хранения готовой продукции 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>Выбор, применение, комбинирование методов приготовления реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.</p> <p>Приготовление, оформление реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</p> <p>Оценка качества реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос.</p> <p>Хранение с учетом температуры подачи реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента на раздаче.</p> <p>Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>Охлаждение и замораживание готовых реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</p> <p>Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента на вынос и для транспортирования.</p> <p>Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты</p>	
<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</p>	<p>Выбор, применение, комбинирование методов приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и</p>	

<p>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-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>полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.</p> <p>Приготовление, оформление холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</p> <p>Оценка качества холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос.</p> <p>Хранение с учетом температуры подачи холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента на раздаче.</p> <p>Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>Охлаждение и замораживание готовых холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</p> <p>Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента на вынос и для транспортирования.</p> <p>Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты</p>	
<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;</p> <p>Н 3.6.2 упаковки, хранения готовой продукции холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом требований к безопасности;</p> <p>Н 3.6.3 контроля хранения и расхода продуктов холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента;</p> <p>Уо 01.02 владеть актуальными методами работы в</p>	<p>Выбор, применение, комбинирование методов приготовления холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.</p> <p>Приготовление, оформление холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</p> <p>Оценка качества холодных блюд из мяса,</p>	

<p>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>домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос.  Хранение с учетом температуры подачи холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента на раздаче.  Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.  Охлаждение и замораживание холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.  Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.  Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента на вынос и для транспортирования.  Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты.</p>	
<p>Н 3.7.1 разработки, адаптации рецептов 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;</p>	<p>Разработка ассортимента холодной кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.  Разработка, адаптация рецептов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания.  Расчет стоимости холодных 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>	

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.		
--	--	--

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

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

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

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

\*Если учебная практика проводится в организации на основании договора.

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

**АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ ПО УЧЕБНОЙ ПРАКТИКЕ**

(И.О. Фамилия)

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

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 рецептов холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

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

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

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

ОК 04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;

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

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

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

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 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>Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожарной безопасности, охраны труда.</p> <p>Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда), стандартами чистоты.</p> <p>Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты:</p> <p>Мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты;</p> <p>Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом.</p> <p>Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода холодных и горячих десертов, напитков.</p> <p>Выбор, применение, комбинирование методов приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.</p> <p>Оценка качества холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос.</p> <p>Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных</p>	

	правил.	
<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>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>Приготовление, оформление холодных десертов сложного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</p> <p>Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление холодных десертов сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>Хранение с учетом температуры подачи холодных десертов на раздаче.</p> <p>Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных десертов, эффективное использование профессиональной терминологии.</p> <p>Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).</p> <p>Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых холодных десертов, на вынос и для транспортирования (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).</p> <p>Охлаждение и замораживание готовых холодных десертов сложного ассортимента, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).</p> <p>Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных холодных десертов сложного ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).</p>	
<p>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</p>	<p>Приготовление, оформление горячих десертов с сложного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</p> <p>Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление горячих десертов сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по</p>	

<p>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>безопасности готовой продукции.</p> <p>Хранение с учетом температуры подачи горячих десертов на раздаче.</p> <p>Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе горячих десертов, эффективное использование профессиональной терминологии.</p> <p>Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).</p> <p>Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых горячих десертов на вынос и для транспортирования (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).</p> <p>Охлаждение и замораживание готовых горячих десертов, сложного ассортимента, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).</p> <p>Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных горячих десертов сложного ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).</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 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>Приготовление, оформление холодных напитков сложного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</p> <p>Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление холодных напитков сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>Хранение с учетом температуры подачи холодных напитков на раздаче.</p> <p>Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных напитков, эффективное использование профессиональной терминологии.</p> <p>Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).</p> <p>Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка</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>готовых холодных напитков на вынос и для транспортирования (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).</p> <p>Охлаждение и замораживание готовых холодных напитков сложного ассортимента, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).</p> <p>Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных холодных напитков сложного ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).</p>	
<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, 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>Приготовление, оформление горячих напитков сложного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</p> <p>Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление горячих напитков сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>Хранение с учетом температуры подачи горячих напитков на раздаче.</p> <p>Консультирование потребителя, оказание им помощи в выборе горячих напитков, эффективное использование профессиональной терминологии.</p> <p>Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).</p> <p>Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых горячих напитков на вынос и для транспортирования (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).</p> <p>Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных горячих напитков сложного ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).</p>	
<p>Н 4.6.1 разработки, адаптации рецептов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения</p>	<p>Разработка ассортимента холодных и горячих десертов, напитков сложного</p>	

<p>выхода продукции, вида и форм обслуживания;  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;  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>ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.  Разработка, адаптация рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания.  Расчет стоимости холодных и горячих десертов, напитков.  Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.</p>	
--	--	--

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

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

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

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

МП

\*Если учебная практика проводится в организации на основании договора.

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

**АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ ПО УЧЕБНОЙ ПРАКТИКЕ**

(И.О. Фамилия)

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

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

(наименование организации, юридический адрес)

**Профессиональные и общие компетенции**

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

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

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

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

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

ПК 5.6. Осуществлять разработку, адаптацию 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 5.1.1 организации и проведения подготовки рабочих мест кондитера, пекаря, подготовки к работе и безопасной эксплуатации	Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами	

<p>технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>Н 5.2.1 подготовки к использованию и хранения отделочных полуфабрикатов промышленного производства;</p> <p>Н 5.2.2 приготовления, хранения фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов;</p> <p>Н 5.2.3 подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности кондитерского сырья, продуктов, отделочных полуфабрикатов;</p> <p>Н 5.2.4 контроля хранения и расхода продуктов.</p> <p>Н 5.3.1 приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи хлебобулочных изделий сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>Н 5.4.1 приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи мучных кондитерских изделий сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>Н 5.5.1 приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи пирожных и тортов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>Н 5.5.2 упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности;</p> <p>Н 5.5.3 контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции;</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 04.02 эффективно работать в команде; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности;</p> <p>Уо 07.01 соблюдать нормы экологической</p>	<p>(правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты</p> <p>Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты:</p> <p>мытьё вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты</p> <p>Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.</p> <p>Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p> <p>Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.</p> <p>Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом.</p> <p>Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок.</p>	
	<p>Выбор и применение методов приготовления отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в зависимости от вида и кулинарных свойств используемого сырья, продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.</p> <p>Приготовление, оформление отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых (фирменных) региональных, с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</p> <p>Оценка качества готовых отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий перед отпуском, упаковкой на вынос.</p> <p>Хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом использования отделочных полуфабрикатов.</p> <p>Творческое оформление отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и подготовка к реализации с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>Охлаждение и замораживание некоторых готовых отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p>	

<p>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>Хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.  Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования.</p>	
	<p>Выбор и применение методов приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента в зависимости от вида и кулинарных свойств используемого сырья, продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.  Приготовление, оформление хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых (фирменных) региональных, с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.  Оценка качества готовых хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос.  Хранение хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом использования отделочных полуфабрикатов.  Творческое оформление хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента и подготовка к реализации с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.  Охлаждение и замораживание некоторых готовых хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.  Хранение хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.  Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования.</p>	
	<p>Выбор и применение методов приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента в зависимости от вида и кулинарных свойств используемого сырья, продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.  Приготовление, оформление мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых (фирменных) региональных, с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</p>	

	<p>Оценка качества готовых мучных кондитерских изделий сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос.</p> <p>Хранение мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом использования отделочных полуфабрикатов.</p> <p>Творческое оформление мучных кондитерских изделий сложного ассортимента и подготовка к реализации с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>Охлаждение и замораживание некоторых готовых мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>Хранение мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</p> <p>Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования.</p>	
	<p>Выбор и применение методов приготовления пирожных и тортов сложного ассортимента в зависимости от вида и кулинарных свойств используемого сырья, продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.</p> <p>Приготовление, оформление пирожных и тортов сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых (фирменных) региональных, с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</p> <p>Оценка качества готовых пирожных и тортов сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос.</p> <p>Хранение пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом использования отделочных полуфабрикатов.</p> <p>Творческое оформление пирожных и тортов сложного ассортимента и подготовка к реализации с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>Охлаждение и замораживание некоторых готовых пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>Хранение пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</p> <p>Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования.</p>	

<p>Н 5.6.1 разработки, адаптации рецептов 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-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>Разработка ассортимента хлебобулочных, мучных кондитерских изделий 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>	
--	---	--

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

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

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

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

МП

\*Если учебная практика проводится в организации на основании договора.

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

**АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ ПО УЧЕБНОЙ ПРАКТИКЕ**

(И.О. Фамилия)

обучающийся (аяся) на \_\_\_\_\_ курсе специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело успешно прошел (ла) учебную практику по профессиональному модулю: ПМ 07 Освоение профессий рабочих, должностей служащих. 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;	1. Организация рабочего места по приготовлению бульонов и отваров; 2. Подбор оборудования, инвентаря для приготовления бульонов и отваров; 3. Подготовка пряностей, приправ, и других продуктов для приготовления бульонов и отваров; 4. Приготовление бульонов и отваров по заданию повара; 5. Выполнение операций процеживания; 6. Уборка рабочих мест.	
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;	1. Организация рабочего места по приготовлению супов массового спроса; 2. Подбор оборудования, инвентаря для приготовления супов массового спроса; 3. Подготовка пряностей, приправ, и других продуктов для приготовления супов; 4. Приготовление супов массового спроса; 5. Порционирование и отпуск супов массового спроса; 6. Оформление платежей за блюда (при прохождении учебной практики в условиях организации питания); 7. Упаковка готовых блюд на вынос по заданию повара (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).;	
Н 7.2.4 Выполнения	1. Организация рабочего места по приготовлению горячих соусов и овощных блюд массового спроса;	

<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 общи и профессиональные темы;</p> <p>Уо 09.03 строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности.</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>2. Подбор оборудования, инвентаря для приготовления горячих соусов и овощных блюд массового спроса;</li> <li>3. Подготовка пряностей, приправ и других продуктов для приготовления горячих соусов;</li> <li>4. Приготовление горячих соусов и овощных блюд массового спроса;</li> <li>5. Выполнение операций (измельчения, процеживания, протирания) для приготовления горячих соусов и овощных блюд массового спроса;</li> <li>6. Порционирование и отпуск;</li> <li>7. Оформление платежей (при прохождении учебной практики в условиях организации питания);</li> <li>8. Упаковка готовых блюд на вынос по заданию повара (при прохождении учебной практики в условиях организации питания);</li> <li>9. Уборка рабочих мест.</li> </ol>	
	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Организация рабочего места по приготовлению блюд и гарниров из круп и макаронных изделий массового спроса;</li> <li>2. Подбор оборудования, инвентаря для приготовления блюд;</li> <li>3. Подготовка пряностей, приправ, зерновых и молочных продуктов, плодов, муки, яиц, жиров, сахара и других продуктов;</li> <li>4. Приготовление блюд и гарниров из круп и макаронных изделий массового спроса;</li> <li>5. Порционирование и отпуск;</li> <li>6. Оформление платежей за блюда (при прохождении учебной практики в условиях организации питания);</li> <li>7. Упаковка готовых блюд на вынос по заданию повара (при прохождении учебной практики в условиях организации питания);</li> <li>8. Уборка рабочих мест.</li> </ol>	
	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Организация рабочего места по приготовлению блюд и гарниров из яиц и творога массового спроса;</li> <li>2. Подбор оборудования, инвентаря для приготовления блюд;</li> <li>3. Подготовка пряностей, приправ и других продуктов для приготовления блюд;</li> <li>4. Приготовление блюд из яиц и творога массового спроса;</li> <li>5. Порционирование и отпуск;</li> <li>6. Оформление платежей за блюда (при прохождении учебной практики в условиях организации питания);</li> <li>7. Упаковка готовых блюд на вынос по заданию повара (при прохождении учебной практики в условиях организации питания);</li> <li>8. Уборка рабочих мест.</li> </ol>	
	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Организация рабочего места по приготовлению блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря массового спроса;</li> <li>2. Подбор оборудования, инвентаря для приготовления блюд из рыбы;</li> <li>3. Подготовка пряностей, приправ и других продуктов для приготовления блюд;</li> <li>4. Приготовление блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря массового спроса;</li> <li>5. Порционирование и отпуск блюд;</li> <li>6. Оформление платежей за блюда (при прохождении учебной практики в условиях организации питания);</li> <li>7. Упаковка готовых блюд на вынос по заданию повара (при прохождении учебной практики в условиях организации питания);</li> <li>8. Уборка рабочих мест.</li> </ol>	
	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Организация рабочего места по приготовлению блюд из мяса и мясных продуктов;</li> <li>Подбор оборудования, инвентаря для приготовления для приготовления блюд из мяса и птицы;</li> <li>3. Подготовка пряностей, приправ и других продуктов для приготовления блюд;</li> <li>4. Приготовление блюд из мяса и мясных продуктов;</li> <li>5. Порционирование и отпуск блюд;</li> <li>6. Оформление платежей за блюда (при прохождении учебной практики в условиях организации питания);</li> <li>7. Упаковка готовых блюд на вынос по заданию повара (при</li> </ol>	

	<p>прохождении учебной практики в условиях организации питания); 8. Уборка рабочих мест.</p>	
	<p>1. Организация рабочего места по приготовлению блюд из сельскохозяйственной птицы, дичи, кролика; 2. Подбор оборудования, инвентаря для приготовления для приготовления блюд из сельскохозяйственной птицы, дичи, кролика; 3. Подготовка пряностей, приправ и других продуктов для приготовления блюд; 4. Приготовление блюд из сельскохозяйственной птицы, дичи, кролика; 5. Порционирование и отпуск блюд; 6. Оформление платежей за блюда (при прохождении учебной практики в условиях организации питания); 7. Упаковка готовых блюд на вынос по заданию повара (при прохождении учебной практики в условиях организации питания); 8. Уборка рабочих мест.</p>	
	<p>1. Организация рабочего места по приготовлению мучных блюд, выпечных изделий из теста с фаршами, пиццы по заданию повара; не сложного приготовления; 2. Подбор оборудования, инвентаря для приготовления; 3. Подготовка пряностей, приправ и других продуктов для приготовления блюд; 4. Приготовление мучных блюд, выпеченных изделий из теста с фаршами, пиццы по заданию повара; 5. Порционирование и отпуск блюд; 6. Оформление платежей за блюда (при прохождении учебной практики в условиях организации питания); 7. Упаковка готовых блюд на вынос по заданию повара (при прохождении учебной практики в условиях организации питания); 8. Уборка рабочих мест.</p>	
	<p>1. Организация рабочего места по приготовлению салатов, винегретов массового спроса; 2. Подбор оборудования, инвентаря для приготовления; 3. Подготовка пряностей и других продуктов для приготовления; 4. Приготовление салатов, винегретов массового спроса; 5. Порционирование и отпуск; 6. Оформление платежей за блюда (при прохождении учебной практики в условиях организации питания); 7. Упаковка готовых блюд на вынос по заданию повара (при прохождении учебной практики в условиях организации питания); 8. Уборка рабочих мест.</p>	
	<p>1. Организация рабочего места по приготовлению холодных блюд и закусок массового спроса; 2. Подбор оборудования, инвентаря для приготовления; 3. Подготовка пряностей и других продуктов для приготовления; 4. Приготовление холодных блюд и закусок массового спроса; 5. Порционирование и отпуск; 6. Оформление платежей за блюда (при прохождении учебной практики в условиях организации питания); 7. Упаковка готовых блюд на вынос по заданию повара (при прохождении учебной практики в условиях организации питания); 8. Уборка рабочих мест.</p>	
	<p>1. Организация рабочего места по приготовлению горячих и холодных сладких блюд и напитков не сложного приготовления; 2. Подбор оборудования, инвентаря для приготовления; 3. Подготовка пряностей и других продуктов для приготовления; 4. Приготовление горячих и холодных сладких блюд и напитков не сложного приготовления; 5. Порционирование и отпуск; 6. Оформление платежей за блюда (при прохождении учебной практики в условиях организации питания); 7. Упаковка готовых блюд на вынос по заданию повара (при</p>	

	прохождении учебной практики в условиях организации питания); 8. Уборка рабочих мест.	
--	--	--

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

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

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

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

МП

\*Если учебная практика проводится в организации на основании договора.

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

**АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ ПО УЧЕБНОЙ ПРАКТИКЕ**

(И.О. Фамилия)

обучающийся (аяся) на \_\_\_\_\_ курсе специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело успешно прошел (ла) учебную практику по профессиональному модулю: ПМ 07 Освоение профессий рабочих, должностей служащих. 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
Н 7.3.1 подготовки к работе кондитерского цеха и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания;	1. Организация рабочего места кондитера по приготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий 2. Подбор оборудования, инвентаря для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий 3 Подготовка теста, начинки и полуфабрикатов для кондитерской и шоколадной продукции по заданию кондитера	
Н 7.3.2 уборки рабочих мест работников кондитерского цеха по заданию кондитера;	4. Изготовление полуфабрикатов для кондитерской и шоколадной продукции: карамели, помады, конфитюра, марципана, джема 5. Дегустация и контроль качества приготовленных полуфабрикатов 6. Уборка рабочих мест.	
Н 7.3.3 проверки простого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов кондитерского цеха по заданию кондитера;	1.Организация рабочего места по приготовлению дрожжевого безопасного теста и изделий из него; 2.Подбор оборудования и инвентаря; 3.Подготовка продуктов для приготовления дрожжевого безопасного теста и изделий из него; 4. Приготовление дрожжевого безопасного теста и изделий из него;	
Н 7.3.4 Упаковки готовой продукции и складирование пищевых продуктов, используемых в приготовлении кондитерской и шоколадной продукции или оставшихся после их	5. Порционирование и отпуск; 6. Оформление платежей (при прохождении учебной практики в условиях организации питания); 7. Упаковка готовых изделий на вынос по заданию повара (при прохождении учебной практики в условиях организации питания); 8. Уборка рабочих мест.	
	1.Организация рабочего места по приготовлению дрожжевого опарного теста и изделий из него;	

<p>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>Н 7.4.5 упаковки готовой кондитерской и шоколадной продукции на вынос по заданию кондитера;</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</p>	<p>2.Подбор оборудования и инвентаря;</p> <p>3. Подготовка продуктов для приготовления дрожжевого опарного теста и изделий из него;</p> <p>4. Приготовление дрожжевого опарного теста и изделий из него;</p> <p>5. Порционирование и отпуск;</p> <p>6. Оформление платежей (при прохождении учебной практики в условиях организации питания);</p> <p>7. Упаковка готовых изделий на вынос по заданию повара (при прохождении учебной практики в условиях организации питания);</p> <p>8. Уборка рабочих мест.</p>	
	<p>1.Организация рабочего места по приготовлению изделий из пресного бездрожжевого теста;</p> <p>2.Подбор оборудования и инвентаря;</p> <p>3. Подготовка продуктов для приготовления изделий из пресного бездрожжевого теста;</p> <p>4. Приготовление изделий из пресного бездрожжевого теста;</p> <p>5. Порционирование и отпуск;</p> <p>6. Оформление платежей (при прохождении учебной практики в условиях организации питания);</p> <p>7. Упаковка готовых изделий на вынос по заданию повара (при прохождении учебной практики в условиях организации питания);</p> <p>8. Уборка рабочих мест</p>	
	<p>1.Организация рабочего места по приготовлению изделий из пряничного теста;</p> <p>2.Подбор оборудования и инвентаря;</p> <p>3. Подготовка продуктов для приготовления изделий из пряничного теста;</p> <p>4. Приготовление изделий из пряничного теста;</p> <p>5. Порционирование и отпуск;</p> <p>6. Оформление платежей (при прохождении учебной практики в условиях организации питания);</p> <p>7. Упаковка готовых изделий на вынос по заданию повара (при прохождении учебной практики в условиях организации питания);</p> <p>8. Уборка рабочих мест.</p>	
	<p>1.Организация рабочего места по приготовлению изделий из пресного сдобного теста;</p> <p>2.Подбор оборудования и инвентаря;</p> <p>3. Подготовка продуктов для приготовления изделий из пресного сдобного теста;</p> <p>4. Приготовление изделий из пресного сдобного теста;</p> <p>5. Порционирование и отпуск;</p> <p>6. Оформление платежей (при прохождении учебной практики в условиях организации питания);</p> <p>7. Упаковка готовых изделий на вынос по заданию повара (при прохождении учебной практики в условиях организации питания);</p> <p>8. Уборка рабочих мест.</p>	
	<p>1.Организация рабочего места по приготовлению песочного теста и изделий из него;</p> <p>2.Подбор оборудования и инвентаря;</p> <p>3. Подготовка продуктов для приготовления песочного теста и изделий из него;</p> <p>4. Приготовление песочного теста и изделий из него;</p> <p>5. Порционирование и отпуск;</p> <p>6. Оформление платежей (при прохождении учебной практики в условиях организации питания);</p> <p>7. Упаковка готовых изделий на вынос по заданию повара (при прохождении учебной практики в условиях организации питания);</p> <p>8. Уборка рабочих мест.</p>	
	<p>1.Организация рабочего места по приготовлению бисквитного теста и изделий из него;</p> <p>2.Подбор оборудования и инвентаря;</p> <p>3. Подготовка продуктов для приготовления бисквитного и изделий из него;</p>	

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

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

(И.О. Фамилия)

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

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

(И.О. Фамилия, должность)

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

МП

\*Если учебная практика проводится в организации на основании договора.

## КВАЛИФИКАЦИОННАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА профессии рабочего 16675 Повар

### Повар 3-й разряд

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

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

профессии рабочего 12901 Кондитер

### Кондитер 2-го разряда

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

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