

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ
«САРАТОВСКИЙ КОЛЛЕДЖ КУЛИНАРНОГО ИСКУССТВА»**

ОТЧЕТ

По производственной практике

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

Обучающегося (ейся) курса, группы
Специальность (профессия) 43.02.15 ПОВАРСКОЕ И КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО

(Ф.И.О. обучающегося)

Сроки прохождения практики: _____

Руководитель практики от профильной организации

М.П.

(фамилия,имя,отчество,подпись)

Руководитель практики от образовательного учреждения
Преподаватель (мастер п/о) _____

(фамилия, имя, отчество, подпись)

М.П.

г. Саратов 202__ г.

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ**

«САРАТОВСКИЙ КОЛЛЕДЖ КУЛИНАРНОГО ИСКУССТВА»

ДНЕВНИК

ПРАКТИКИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ

(Ф. И.О. обучающегося)

Обучающегося (ейся) _____ курса, _____ группы

Специальность (профессия) 43.02.15 ПОВАРСКОЕ И КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО

ИНСТРУКЦИЯ

Обучающийся при прохождении практики обязан:

1. Выполнять задания по практике, активно участвовать в общественной жизни коллектива предприятия.
2. Участвовать в рационализаторской и изобретательской работе по заданию Колледжа.
3. Нести ответственность за выполненную работу и ее результаты наравне со штатными работниками.
4. Систематически работать над составлением отчетов в соответствии с заданием и программой практики с таким расчетом, чтобы отчет был закончен к моменту окончания практики.
5. Ежедневно записывать в дневник все, что проделано за день по выполнению программы практики и индивидуальных заданий.
6. Подчиняться действующим на предприятии, в учреждении правилам внутреннего трудового распорядка.
7. Изучать и строго соблюдать правила охраны труда, техники безопасности и производственной санитарии.
8. Представлять еженедельно дневник на просмотр руководителю от Колледжа, который подписывает дневник после просмотра, дает свои замечания.
9. По окончании практики представлять дневник и отчет руководителю практики от профильной организации для просмотра и составления отзыва.
10. Не позднее трех дней после возвращения в Колледж сдать дневник с отчетом в учебную часть.

С инструкцией по мерам техники безопасности при выполнении практики ознакомлен

« ____ » _____ 202__ г.

ЗАДАНИЕ НА ПРОИЗВОДСТВЕННУЮ ПРАКТИКУ

1.

2.

3. Индивидуальное задание

4. Задание по технике безопасности, охране труда и противопожарным мероприятиям:

СОБЛЮДАТЬ ПРАВИЛА ОХРАНЫ ТРУДА И ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ

С заданием ознакомлен « ____ » _____ 20__ г.

Руководитель практики _____ / _____

КАЛЕНДАРНЫЙ ПЛАН ПРОХОЖДЕНИЯ ПРАКТИКИ

| Сроки (продолжительность) работы | Цех, отдел, лаборатория и рабочее место студента |
|--|---|
| | |
| | |
| | |
| | |
| | |
| | |
| | |
| | |
| | |

Подписи руководителей практики

От колледжа _____

М.П.

От профильной организации _____

М.П.

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ

«САРАТОВСКИЙ КОЛЛЕДЖ КУЛИНАРНОГО ИСКУССТВА»

СОГЛАСОВАНО

Руководитель практики от
организации

«__» _____ 20__ г.

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГАПОУ СО СККИ

_____ Д.В.Аношина

«__» _____ 20__ г.

ПЛАН – ГРАФИК

прохождения

практики по профессиональному модулю

Специальность (профессия) _____

| ПК | Темы и виды работ | Кол-во часов | Дата выполнения |
|---|--|--------------|-----------------|
| ВД 2 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | | | |
| ПК 2.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, | Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация | | |

| | | | |
|---|---|--|--|
| <p>сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</p> | <p>технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).</p> <p>Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов.</p> <p>Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги</p> | | |
| <p>ПК 2.2 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> | <p>Выполнение задания (заказа) по приготовлению супов сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом). производственной программой кухни профильной организации.</p> <p>Подготовка к реализации (презентации) готовых супов (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления супов для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых супов на вынос и для транспортирования.</p> <p>Организация хранения готовых супов на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.</p> <p>Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.</p> <p>Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.).</p> <p>Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе супов в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи,</p> | | |
| <p>ПК 2.3 Осуществлять приготовление, непродолжитель</p> | <p>Выполнение задания (заказа) по приготовлению горячих соусов сложного ассортимента в соответствии задания (заказа) производственной программой кухни профильной организации.</p> | | |

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

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

| | | | |
|---|---|--|--|
| | сыра, муки в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос. | | |
| 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 | <p>Выполнение задания (заказа) по приготовлению горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни профильной организации.</p> <p>Подготовка к реализации (презентации) готовых горячих блюд из из рыбы, нерыбного водного сырья (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых горячих блюд и гарниров из рыбы, нерыбного водного сырья на вынос и для транспортирования.</p> <p>Организация хранения готовых горячих блюд и гарниров из рыбы, нерыбного водного сырья на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.</p> <p>Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.</p> <p>Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.).</p> <p>Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос.</p> | | |
| ПК 2.7 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней | <p>Выполнение задания (заказа) по приготовлению горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни профильной организации.</p> <p>Подготовка к реализации (презентации) готовых горячих блюд мяса, домашней птицы, дичи и кролика (порционирования (комплектования), сервировки и творческого</p> | | |

| | | | |
|--|--|--|--|
| <p>птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> | <p>оформления для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых горячих блюд и гарниров мяса, домашней птицы, дичи и кролика на вынос и для транспортирования.</p> <p>Организация хранения готовых горячих блюд и гарниров мяса, домашней птицы, дичи и кролика на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.</p> <p>Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.</p> <p>Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.).</p> <p>Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе горячих блюд мяса, домашней птицы, дичи и кролика в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос.</p> | | |
| <p>ПК 2.8 Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей</p> | <p>Выполнение задания (заказа) по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни профильной организации.</p> <p>Подготовка к реализации (презентации) готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей на вынос и для транспортирования.</p> <p>Организация хранения готовых горячих блюд,</p> | | |

| | | | |
|--|--|--|--|
| | <p>кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.</p> <p>Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.</p> <p>Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.).</p> <p>Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии.</p> <p>Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос</p> | | |
|--|--|--|--|

Руководитель практики

АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ ПО ПРАКТИКЕ

(фамилия, имя, отчество обучающегося)

Успешно прошел (прошла) производственную практику

В объеме _____ часов с _____ 20 ____ г. по _____ 20 ____ г.

Виды и качество выполненных работ студента в соответствии с профессиональными компетенциями:

| Профессиональная компетенция | Виды выполненных работ | Качество (оценка) |
|--|--|-------------------|
| ВД 2 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | | |
| ПК 2.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами | <p>Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.</p> <p>Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).</p> <p>Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом).</p> <p>Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги</p> | |
| ПК 2.2 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов | <p>Выполнение задания (заказа) по приготовлению супов сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом). производственной программой кухни профильной организации.</p> <p>Подготовка к реализации (презентации)</p> | |

| | | |
|---|---|--|
| <p>и форм обслуживания</p> | <p>готовых супов (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления супов для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых супов на вынос и для транспортирования.</p> <p>Организация хранения готовых супов на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.</p> <p>Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.</p> <p>Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.).</p> <p>Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе супов в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос</p> | |
| <p>ПК 2.3 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента</p> | <p>Выполнение задания (заказа) по приготовлению горячих соусов сложного ассортимента в соответствии задания (заказа) производственной программой кухни профильной организации.</p> <p>Подготовка к реализации (презентации) готовых горячих соусов (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления соусов для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых соусов на вынос и для транспортирования.</p> <p>Организация хранения готовых соусов на раздаче с учетом соблюдения</p> | |

| | | |
|--|--|--|
| | <p>требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.</p> <p>Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.</p> <p>Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.).</p> <p>Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе соусов в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос.</p> | |
| <p>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</p> | <p>Подготовка к реализации (презентации) готовых горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>Упаковка готовых горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий на вынос и для транспортирования.</p> <p>Организация хранения готовых горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.</p> <p>Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.</p> <p>Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности</p> | |

| | | |
|--|---|--|
| | <p>оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.).</p> <p>Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с раздачи, на вынос.</p> | |
| <p>ПК2.5</p> <p>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</p> | <p>Выполнение задания (заказа) по приготовлению горячих блюд из яиц творога, сыра, муки сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни профильной организации.</p> <p>Подготовка к реализации (презентации) готовых горячих блюд из яиц творога, сыра, муки (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>Упаковка готовых горячих блюд и гарниров из яиц творога, сыра, муки на вынос и для транспортирования.</p> <p>Организация хранения готовых горячих блюд и гарниров из яиц творога, сыра, муки на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.</p> <p>Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.</p> <p>Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.).</p> <p>Консультирование потребителей,</p> | |

| | | |
|---|--|--|
| | оказание им помощи в выборе горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос. | |
| <p>ПК2.6 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</p> | <p>Выполнение задания (заказа) по приготовлению горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни профильной организации.</p> <p>Подготовка к реализации (презентации) готовых горячих блюд из из рыбы, нерыбного водного сырья (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых горячих блюд и гарниров из рыбы, нерыбного водного сырья на вынос и для транспортирования.</p> <p>Организация хранения готовых горячих блюд и гарниров из рыбы, нерыбного водного сырья на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.</p> <p>Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.</p> <p>Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.).</p> <p>Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной</p> | |

| | | |
|---|---|--|
| | <p>терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос.</p> | |
| <p>ПК2.7 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> | <p>Выполнение задания (заказа) по приготовлению горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни профильной организации.</p> <p>Подготовка к реализации (презентации) готовых горячих блюд мяса, домашней птицы, дичи и кролика (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>Упаковка готовых горячих блюд и гарниров мяса, домашней птицы, дичи и кролика на вынос и для транспортирования.</p> <p>Организация хранения готовых горячих блюд и гарниров мяса, домашней птицы, дичи и кролика на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.</p> <p>Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.</p> <p>Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.).</p> <p>Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе горячих блюд мяса, домашней птицы, дичи и кролика в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии.</p> <p>Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос.</p> | |

| | | |
|--|---|--|
| <p>ПК 2.8 Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей</p> | <p>Выполнение задания (заказа) по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни профильной организации.</p> <p>Подготовка к реализации (презентации) готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей на вынос и для транспортирования.</p> <p>Организация хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.</p> <p>Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.</p> <p>Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.).</p> <p>Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых,</p> | |
|--|---|--|

| | | |
|--|---|--|
| | региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос. | |
|--|---|--|

Рекомендуемая оценка -----

(отлично, хорошо, удовлетворительно)

«_____» _____ 20__ г.

Руководитель практики _____

Характеристика

на обучающегося (уюся) ГАПОУ Саратовской области

«Саратовский колледж кулинарного искусства»

Обучающегося (ейся) _____ курса _____ группы

Специальность (профессия) 43.02.15 ПОВАРКОЕ И КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО

(Ф.И.О. студента)

проходившего (шей) практику с «__» по «__» _____ 202 г

на базе: _____
(название организации)

по _____ производственной _____
(вид практики)

Показатели выполнения производственных заданий:

- уровень теоретической подготовки:

- качество выполненных работ:

- трудовая дисциплина и соблюдение техники безопасности:

- выводы и предложения:

Дата _____

Руководитель практики от организации

Директор _____
должность подпись

ФИО

М.П.

**ЗАКЛЮЧЕНИЕ РУКОВОДИТЕЛЯ ПРАКТИКИ ОТ КОЛЛЕДЖА
О ПРАКТИКЕ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ**

| |
|--|
| Отчёт по практике составлен в соответствии с требованиями/не соответствует. |
| Состоит из следующих основных разделов: |
| 1. |
| 2. |
| 3. Индивидуальное задание |
| Обучающийся изучил (а) и предоставил(а) в отчёте профильную организацию |
| Цели и задачи практики (достигнуты, достигнуты не в полном объёме, другой вариант) |
| В целом отчёт выполнен на (высоком, среднем, достаточном, другой вариант) уровне и может быть рекомендован к защите. |

Зачетная оценка по практике _____

Подпись руководителя от колледжа _____

« ____ » _____ 202 ____ г.

