

государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Пермский химико-технологический техникум»
(ГБПОУ «ПХТТ»)

ОДОБРЕНА на заседании

ПЦК Профессии Повар-кондитер

Протокол от «26» июня 2019 г. № 6

Председатель ПЦК А.А.Исакина

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель директора

О.В.Князева

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

**ПМ 03. ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К
РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ,
ЗАКУСОК РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА**

по профессии

43.01.09 Повар, кондитер

Пермь, 2019

СОДЕРЖАНИЕ

1	ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	3
2	РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	6
3	ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	8
4	УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	14
5	КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	17
	ПРИЛОЖЕНИЯ	18

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения программы:

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер» и является частью основной профессиональной образовательной программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в части освоения основного вида деятельности (ВД):

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 3	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
ПК 3.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 3.2	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента
ПК 3.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента
ПК 3.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента
ПК 3.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента

1.2. Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля

Цели и задачи учебной практики: формирование у обучающихся первоначальных практических профессиональных умений и приобретение первоначального практического опыта в рамках профессионального модуля для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций.

Требования к результатам освоения учебной практики

С целью овладения указанными видами профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения программы практики должен:

<p>Иметь практический опыт</p>	<p>подготовки, уборки рабочего места, выбора, подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;</p> <p>выбора, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческого оформления, эстетичной подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>упаковки, складирования неиспользованных продуктов;</p> <p>порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>ведения расчетов с потребителями.</p>
<p>Уметь</p>	<p>рационально организовывать, проводить текущую уборку рабочего места, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;</p> <p>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;</p> <p>выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции</p>
<p>Знать</p>	<p>требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;</p> <p>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;</p>

	правила и способы сервировки стола, презентации салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
--	--

1.3. Формы проведения практики

Учебная практика проводится в форме практических занятий, ориентированных на профессионально-практическую подготовку обучающихся.

1.4. Место и время проведения практики

Учебная практика осуществляется в соответствии с графиком учебного процесса и учебным планом.

Практика завершается дифференцированным зачетом при условии положительного аттестационного листа по практике руководителей практики от организации и образовательной организации об уровне освоения профессиональных компетенций; наличия положительной характеристики организации на обучающегося по освоению общих компетенций в период прохождения практики; отчета о практике в соответствии с заданием на практику.

Методическое руководство и общий контроль за деятельностью обучающихся возлагается на преподавателя (руководителя практики), в обязанности которого входит:

- разработка рабочих программ практик;
- создание методических указаний по организации и прохождению практик и составлению отчета по практике;
- методическое сопровождение обучающихся в составлении отчетов по практике;
- контроль над соответствием содержания учебной практики требованиям ФГОС и содержанию рабочей программы профессионального модуля.

1.5. Количество недель (часов) на освоение рабочей программы учебной практики:

Всего в рамках освоения ПМ.03 – 74 часа, в том числе:

учебная практика УП.03 – 2 недели (72 часа);

промежуточная аттестация (дифференцированный зачет) – 2 часа.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Результатом освоения рабочей программы учебной практики, является сформированность у обучающихся первоначальных практических профессиональных умений в рамках модуля ООП ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, необходимых для последующего освоения ими профессиональных (ПК) и общих (ОК) компетенций по избранной специальности (профессии).

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК.03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК.04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК.05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК.06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей
ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК.09	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке
ОК.11	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

Код	Наименование профессиональных компетенций
ПК 3.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 3.2	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента
ПК 3.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента
ПК 3.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента
ПК 3.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента

3. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Наименование разделов и тем практики	Содержание учебного материала	Объем часов				
1	2	3				
Раздел 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.		12				
Тема 1.1. «Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок»	Содержание	6				
	<table border="1" style="width: 100%;"> <tr> <td style="width: 20px; text-align: center;">1</td> <td>Безопасные условия труда на предприятиях общественного питания.</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">2</td> <td>Характеристика безопасных условий труда при Приготовлении, оформлении и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента Подготовка к реализации и хранению холодных блюд, кулинарных изделий и закусок Безопасные условия труда при выполнении различных способов механической кулинарной обработки продуктов и полуфабрикатов для используемых для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. Ознакомление с оборудованием, инвентарем, инструментами, посудой для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок.</td> </tr> </table>	1	Безопасные условия труда на предприятиях общественного питания.	2	Характеристика безопасных условий труда при Приготовлении, оформлении и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента Подготовка к реализации и хранению холодных блюд, кулинарных изделий и закусок Безопасные условия труда при выполнении различных способов механической кулинарной обработки продуктов и полуфабрикатов для используемых для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. Ознакомление с оборудованием, инвентарем, инструментами, посудой для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок.	6
1	Безопасные условия труда на предприятиях общественного питания.					
2	Характеристика безопасных условий труда при Приготовлении, оформлении и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента Подготовка к реализации и хранению холодных блюд, кулинарных изделий и закусок Безопасные условия труда при выполнении различных способов механической кулинарной обработки продуктов и полуфабрикатов для используемых для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. Ознакомление с оборудованием, инвентарем, инструментами, посудой для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок.					
Тема 1.2. «Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению,	Содержание	6				
	<table border="1" style="width: 100%;"> <tr> <td style="width: 20px; text-align: center;">1</td> <td>Организации рабочего места повара для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок. Безопасные условия труда при организации рабочего места повара в холодном цехе.</td> </tr> </table>	1	Организации рабочего места повара для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок. Безопасные условия труда при организации рабочего места повара в холодном цехе.	6		
1	Организации рабочего места повара для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок. Безопасные условия труда при организации рабочего места повара в холодном цехе.					

подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок»		Организация и оснащение рабочего места для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок. Подготовка инвентаря, посуды необходимой для приготовления различных видов холодных блюд, кулинарных изделий и закусок.	
	2 3	<p>Организация рабочего процесса приготовления в холодном цехе при соблюдении системы ХАССП в общественном питании.</p> <p>Организация рабочего места повара. Поиск ККТ (критические контрольные точки) и путей её разрешения. Контроль рабочего процесса приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в условиях выполнения системы ХАССП.</p> <p>Организация рабочего процесса приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок национальных кухонь мира.</p> <p>Ознакомление с оборудованием, инвентарем, инструментами, посудой для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок национальных кухонь мира.</p> <p>Организация и оснащение рабочего места для приготовления, хранения, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок национальных кухонь мира. Подготовка инвентаря, посуды необходимой для приготовления различных видов холодных блюд.</p>	
Раздел 2. Приготовление и подготовка к реализации бутербродов, салатов, холодных блюд и закусок разнообразного ассортимента.			60
Тема 2.1.	Содержание		6
«Приготовление, подготовка к реализации холодных соусов, салатных заправок»	1	<p>Приготовление, подготовка к реализации майонеза с корнишонами.</p> <p>Безопасные условия труда при приготовлении, подготовка к реализации холодных соусов и салатных заправок.</p>	6

		<p>Организация рабочего места для приготовления майонеза с корнионами.</p> <p>Подготовка продуктов для приготовления майонеза с корнионами. Приготовление соуса майонез с корнионами. Подготовка к реализации майонез с корнионами.</p>	
	2	<p>Приготовление, подготовка к реализации заправки уксусно-горчичной.</p> <p>Организация рабочего места для приготовления горчицы и заправки уксусно-горчичной. Подготовка продуктов для приготовления горчицы и заправки уксусно-горчичной. Приготовление горчицы. Приготовление заправки уксусно-горчичной. Подготовка к реализации заправки уксусно-горчичной.</p>	
	3	<p>Приготовление, подготовка к реализации заправки уксусно-масляной.</p> <p>Организация рабочего места повара для приготовления заправки уксусно-масляной.</p> <p>Подготовка продуктов для приготовления заправки уксусно-масляной.</p> <p>Приготовление заправки уксусно-масляной. Подготовка к реализации уксусно-масляной.</p>	
Тема 2.2.	Содержание		18
«Приготовление, подготовка к реализации салатов разнообразного ассортимента»	1	<p>Приготовление, подготовка к реализации винегрета овощного с сельдью.</p> <p>Безопасные условия труда при приготовлении, подготовка к реализации салатов разнообразного ассортимента</p> <p>Организация рабочего места для приготовления винегрета овощного с сельдью.</p> <p>Подготовка продуктов для приготовления винегрета овощного с сельдью.</p> <p>Приготовление винегрета овощного с сельдью. Подготовка к реализации винегрета овощного с сельдью.</p>	6
		<p>Приготовление, подготовка к реализации салата из белокочанной капусты с огурцом.</p>	

		Организация рабочего места для приготовления салата из белокочанной капусты с огурцом. Подготовка продуктов для приготовления салата из белокочанной капусты с огурцом. Приготовление салата из белокочанной капусты с огурцом. Подготовка к реализации салата из белокочанной капусты с огурцом	
	2	Приготовление, подготовка к реализации салата «Цезарь». Организация рабочего места для приготовления салата «Цезарь». Подготовка продуктов для приготовления салата «Цезарь». Приготовление салата «Цезарь». Подготовка к реализации салата «Цезарь»	6
	4	Приготовление, подготовка к реализации салата-коктейля из копченой курицы. Организация рабочего места для приготовления салата-коктейля из копченой курицы. Подготовка продуктов для приготовления салата-коктейля из копченой курицы. Приготовление салата-коктейля из копченой курицы. Подготовка к реализации салата-коктейля из копченой курицы.	6
Тема 2.3. «Приготовление, подготовка к реализации бутербродов, холодных закусок»	Содержание		18
	1	Приготовление, подготовка к реализации открытых и закрытых бутербродов, канапе. Безопасные условия труда при приготовлении бутербродов, холодных закусок. Организация рабочего места для приготовления открытых и закрытых бутербродов, канапе. Подготовка продуктов для приготовления открытых и закрытых бутербродов, канапе. Приготовление открытых и закрытых бутербродов, канапе. Подготовка к реализации открытых и закрытых бутербродов, канапе.	6
	2	Приготовление, подготовка к реализации ассорти из мяса и рыбы. Организация рабочего места для приготовления ассорти из мяса и рыбы. Подготовка	6

		продуктов для приготовления ассорти из мяса и рыбы. Приготовление ассорти из мяса и рыбы. Подготовка к реализации ассорти из мяса и рыбы.	
	3	Приготовление, подготовка к реализации ассорти из свежих и маринованных овощей. Организация рабочего места для приготовления ассорти из свежих и маринованных овощей. Подготовка продуктов для приготовления ассорти из свежих и маринованных овощей. Приготовление ассорти из свежих и маринованных овощей. Подготовка к реализации ассорти из свежих и маринованных овощей.	6
Тема 2.4. «Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, мяса, птицы»	Содержание		18
	1	Приготовление рыбы под овощным маринадом. Безопасные условия труда при приготовлении, подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, мяса и птицы. Организация рабочего места для приготовления рыбы под овощным маринадом. Подготовка продуктов для приготовления рыбы под овощным маринадом. Приготовление рыбы под овощным маринадом. Подготовка к реализации	6
	2	Приготовление, подготовка к реализации паштета из говяжьей печени. Организация рабочего места для приготовления паштета из говяжьей печени. Подготовка продуктов для приготовления паштета из говяжьей печени. Приготовление паштета из говяжьей печени. Подготовка к реализации паштета из говяжьей печени.	6
	3	Приготовление, подготовка к реализации рулета из курицы. Организация рабочего места для приготовления рулета из курицы. Подготовка продуктов для приготовления рулета из курицы. Приготовление рулета из курицы.	6

	Подготовка к реализации рулета из куры.	
Промежуточная аттестация учебной практики	Дифференцированный зачет	2
	Всего	74

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

4.1. Требования к материально-техническому обеспечению

Виды работ по освоению ПМ в соответствии с программой	Место проведения работ (кабинет, лаборатория)	Кол-во рабочих мест	Оснащение рабочих мест (мебель, основное и вспомогательное оборудование)
1	2	3	4
Учебная практика	Лаборатория (ГБПОУ «ПХТТ»)	12	Место для презентации готовой кулинарной продукции (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды). Технические средства обучения (компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы). Основное и вспомогательное технологическое оборудование: Весы настольные электронные; пароконвектомат; жарочный шкаф; микроволновая печь; плит электрическая; фритюрница;; шкаф холодильный; планетарный миксер; блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания); мясорубка; слайсер; стол производственный с моечной ванной; моечная ванна двухсекционная.

4.2. Требования к учебно-методическому и информационному обеспечению дисциплины

Основные источники:

1. Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для студентов средних профессиональных учебных заведений. - М.: Издательский центр "Академия", 2015г
2. Васюкова А.Т. Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции: учебник / Васюкова А.Т. — Москва: Русайнс, 2020. — 222 с. — ISBN 978-5-4365-1564-9. — URL: <https://book.ru/book/934816> (дата обращения: 26.04.2021). — Текст: электронный.

Дополнительные источники:

1. Васюкова А.Т. Технология продукции и организация общественного питания. Введение в специальность + eПриложение: учебник / Васюкова А.Т. — Москва: КноРус, 2020. — 213 с. — ISBN 978-5-406-01956-6. — URL: <https://book.ru/book/940404> (дата обращения: 26.04.2021). — Текст: электронный.
2. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учебник для студентов НПО. – М.: Издательский центр «Академия», 2006г.
3. Усов В.В. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для НПО. - М.: Издательский центр "Академия", 2010г.
4. Соколова Е.И. Приготовление блюд из овощей и грибов: учебник для студентов СПО. - М.: Издательский центр "Академия", 2014г
5. Усов В. Основы кулинарного мастерства: учебник для НПО. - М.: Издательский центр "Академия", 2007г.
6. Харченко Н. Технология приготовления пищи: учебник для студентов НПО. – М.: Издательский центр «Академия», 2006г.

1.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Обязательным условием допуска к производственной практике является освоение учебной практики для получения первичных профессиональных навыков в рамках профессионального модуля ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, освоение учебных дисциплин МДК 03.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного

ассортимента, МДК 03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу: наличие высшего профессионального образования, соответствующего профилю модуля ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой: преподаватели: дипломированные специалисты – преподаватели междисциплинарных курсов, преподаватели производственного обучения: наличие 5–6 квалификационного разряда с обязательной стажировкой в профильных организациях не реже 1-го раза в 3 года. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Текущий контроль и оценка результатов поэтапного освоения профессиональных и общих компетенций осуществляется мастером производственного обучения в процессе проведения практических занятий с использованием инструкционно-технологических карт, включающих индивидуальные задания, критерии их оценки. Текущий контроль усвоения знаний и практических умений в области расчетов количества отходов при обработке сырья и определения массы обработанного сырья и готовых полуфабрикатов может осуществляться по тестам или с использованием контрольных и практических модулей ЭОР с сайта ФЦИОР для профессии Повар, кондитер. Использование ЭОР позволяет самостоятельно производить оценку собственных достижений студентами.

Промежуточный контроль освоения профессиональных компетенций осуществляется в виде дифференцированного зачета, на основании выполнения обучающимся индивидуальных заданий в конце учебной практики каждого профессионального модуля. На проведение зачета отводится 4 часа, в процессе которого студенты демонстрируют сформированность профессиональных и общих компетенций осваиваемого вида профессиональной деятельности.

Проверочные работы проводятся на рабочем месте повара в виде самостоятельного выполнения учащимися производственных заданий по профессии, соответствующих 2-3 разряду повара. Оценку выполненных заданий осуществляет независимая комиссия, включающая представителя социальных партнеров образовательного комплекса (шеф-повара производства базы практики), старшего мастера и ассистента, выбираемого из числа преподавателей специальных дисциплин и мастеров производственного обучения. Задания для проверочных работ рассматривают на заседании ПЦК мастеров п/о и преподавателей спец. дисциплин. По результатам проверочных работ составляется протокол промежуточной аттестации.

Оценка выставляется в журнал учебных занятий для профессиональных модулей в раздел учебной практики.

АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ ПО УЧЕБНОЙ ПРАКТИКЕ

ФИО

обучающийся (аяся) на ____ курсе по профессии 43.01.09 Повар, кондитер успешно прошел(ла) учебную практику по профессиональному модулю ПМ 03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в объеме 74 часа с « ____ » _____ 20 ____ г. по « ____ » _____ 20 ____ г.

в организации /на предприятии

ГБПОУ «ПХТТ» г.Пермь, ул. Чистопольская, д.11

наименование организации/предприятия, юридический адрес

Виды и качество выполнения работ

Виды работ, выполненных обучающимся (ейся) во время практики	Объем работ (час)	Качество выполнения работ (оптимальный /средний/ допустимый уровень)
1. Подготовка овощей и гастрономических продуктов к использованию; 2. Приготовление бутербродов; 3. Приготовление салатов.		оптимальный/средний/допустимый уровень
1. Приготовление винегретов; 2. Приготовление закусок из овощей, яиц и грибов.		оптимальный/средний/допустимый уровень
1. Приготовление блюд и закусок из рыбы; 2. Приготовление блюд и закусок из мяса.		оптимальный/средний/допустимый уровень
Итого:		

Руководитель практики от ГБПОУ «ПХТТ»

(должность, фамилия, имя, отчество)

Дата _____ / _____ / _____
(подпись, М.П.) расшифровка подписи

ЛИСТ СОГЛАСОВАНИЯ
рабочей программы учебной/производственной практики
профессионального модуля
ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд,
кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
Профессия 43.01.09
Повар, кондитер

Предприятие

ООО "Ангел"

Представитель предприятия (должность, фамилия, имя, отчество)

директор Кудрявцева Ангелина Ринатовна

26.06 20 19 г

(подпись) МП.



Расшифровка подписи

Кудрявцева А.