

К программе профессионального модуля  
«Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих,  
должностям служащих (повар, кондитер)»

КИРОВСКОЕ ОБЛАСТНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ  
«ОРЛОВО-ВЯТСКИЙ СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННЫЙ КОЛЛЕДЖ»

СОГЛАСОВАНО  
с работодателем

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

УТВЕРЖДАЮ  
Зам. директора

\_\_\_\_\_ М.В. Русских

«\_\_» \_\_\_\_\_ 2022 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПО ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ  
ПМ. 07. «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям  
рабочих, должностям служащих (повар, кондитер)»  
ДЛЯ СПЕЦИАЛЬНОСТИ СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО  
ОБРАЗОВАНИЯ  
43.02.15 ПОВАРСКОЕ И КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО

Орлов, 2022

Рабочая программа производственной практики  
профессионального модуля  
составлена на основе Федерального  
государственного образовательного стандарта  
по специальности среднего  
профессионального образования  
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

**Организация-разработчик:** Кировское областное государственное профессиональное образовательное бюджетное учреждение «Орлово-Вятский сельскохозяйственный колледж»

**Составитель:**

Васенина Надежда Александровна - преподаватель КОГПОБУ «Орлово-Вятский сельскохозяйственный колледж»

Техническая экспертиза: Щенникова Любовь Валентиновна, председатель ПЦК преподавателей дисциплин сферы обслуживания КОГПОБУ «ОВСХК».

Рабочая программа производственной практики «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (повар, кондитер)» по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, соответствует требованиям ФГОС, создана с учетом программы развития КОГПОБУ «Орлово-Вятский сельскохозяйственный колледж». Рабочая программа раскрывает содержание знаний, умений, навыков по профессиональному модулю, логику изучения модуля с указанием последовательности тем, вопросов и общего количества времени на их изучение. Объем содержания оптимален и соответствует объему учебного времени по профессиональному модулю, отведенному в учебном плане. Содержание дифференцировано с учетом уровневых планируемых предметных результатов, выделены практические работы. Представлены основные элементы содержания каждой темы. Количество часов, отведенное на изучение курса, тем, разделов соответствует развитию обучающихся и усвоению тем.

**Рассмотрено и рекомендовано ПЦК  
преподавателей дисциплин сферы обслуживания  
Протокол № 1 от 31 августа 2022г.**

## Оглавление

1. Общая характеристика программы производственной практики (Паспорт программы производственной практики)
2. Содержание программы производственной практики
3. Методические указания для обучающегося по прохождению производственной практики
4. Условия реализации рабочей программы производственной практики
5. Контроль и оценка результатов освоения программы производственной практики

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

## 1.1. Область применения программы производственной практики

Программа практики является составной частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности **43.02.15. «Поварское и кондитерское дело»** в рамках модуля и предназначена для использования в учебном процессе по очной форме обучения.

## 1.2. Место производственной практики в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Программа практики является частью программы профессионального модуля 07 «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (повар, кондитер)» предназначена для использования в учебном процессе по очной форме обучения.

Общая трудоемкость учебной практики: 144 часов, 4 недели

Обязательная часть программы включает: 144 часов.

Практика является завершающим этапом освоения профессионального модуля по виду профессиональной деятельности.

Производственная практика по профессиональному модулю ПМ 07 «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (повар, кондитер)» реализуется после изучения общепрофессиональных дисциплин и учебной практики:

Код дисциплин по учебному плану	Название дисциплины по учебному плану
МДК 07.01	Выполнение работ по рабочей профессии «Повар»
МДК 05.02	Выполнение работ по рабочей профессии «Кондитер»
УП.05	Учебная практика «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (повар, кондитер)»

## 1.3. Цели, задачи и планируемые результаты освоения производственной практики

Практика имеет целью комплексное освоение обучающимися вида профессиональной деятельности: Выполнение работ по рабочей профессии «Повар» и соответствующие ему общие компетенции, и профессиональные компетенции с учетом профессионального стандарта по профессии «Повар» и международных требований движения **WORLDSKILLS RUSSIA**, необходимых для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций, приобретение необходимых умений по специальности,

Производственная практика направлена на формирование у обучающегося общих и профессиональных компетенций.

### Задачи практики:

- формирование у обучающихся умений, навыков;
- обеспечение целостности подготовки обучающихся к выполнению основных трудовых функций;
- обеспечение связи практики с теоретическим обучением.

В результате производственной практики по профессиональному модулю **Выполнение работ по рабочей профессии «Повар»** обучающийся должен освоить общие и профессиональные компетенции.

### 1.3.1 Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций	Уметь
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	- изменять ассортимент блюд, напитков и кулинарных изделий в зависимости от изменения спроса;
ОК 02	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	- готовить блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим картам, фирменным рецептам, а также рецептам национальных кухонь; - комбинировать разные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных блюд, напитков и кулинарных изделий;
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	- творчески оформлять блюда, напитки и кулинарные изделия, используя подходящие для этого отделочные полуфабрикаты и украшения;
ОК 04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	- готовить и презентовать блюда, напитки и кулинарные изделия с элементами шоу;
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	- оценивать качество приготовления и безопасность готовых блюд, напитков и кулинарных изделий; - составлять калькуляцию на блюда, напитки и кулинарные изделия;
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей	- проводить анализ и оценку потребности основного производства организации питания в трудовых и материальных ресурсах; - оценивать наличие и прогнозировать потребность в сырье и материалах для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий в соответствии с имеющимися условиями хранения;
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	- организовывать обучение помощников повара на рабочих местах технологиям приготовления и осуществлять контроль выполнения заданий;
ОК 09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	- излагать концепции, оказавшие влияние на выбор и оформление блюд, напитков и кулинарных изделий;
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке	- составлять портфолио на блюда, напитки и кулинарные изделия

ОК 11	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	
-------	---	--

### 1.3.2. Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование профессиональных компетенций	Иметь практический опыт
ПК 7.1	Организовать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.	Оценки наличия запасов сырья и полуфабрикатов, необходимых для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий Оценка наличия трудовых и материальных ресурсов, необходимых для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий Составление заявок на сырье и полуфабрикаты, используемые при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий Подготовка товарных отчетов по производству блюд, напитков и кулинарных изделий Контроль выполнения помощником повара заданий Контроль хранения и расхода продуктов, используемых при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий.
ПК 7.2	Осуществлять обработку, подготовку сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса дичи.	Изготавливать блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим картам, фирменным рецептам, а также рецептам национальных кухонь Комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных блюд, напитков и кулинарных изделий Творчески оформлять блюда, напитки и кулинарные изделия, используя подходящие для этого отделочные полуфабрикаты и украшения Готовить и презентовать блюда, напитки и кулинарные изделия с элементами шоу.
ПК 7.3	Проводить приготовление и подготовку к реализации простых полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий основного ассортимента.	Соблюдать при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий требования к качеству и безопасности их приготовления. Оценивать качество приготовления и безопасность готовых блюд, напитков и кулинарных изделий. Составлять калькуляцию на блюда, напитки и кулинарные изделия. Кратко излагать концепции, оказавшие влияние на выбор и оформление блюд, напитков и кулинарных изделий
ПК 7.4	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	Составлять портфолио на блюда, напитки и кулинарные изделия. Разработка меню/ассортимента блюд, напитков и кулинарных изделий. Подготовка сырья и полуфабрикатов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий Приготовление и оформление холодных и горячих десертов Приготовление и оформление блюд здорового питания и диетических (лечебных) блюд. Контроль хранения и расхода продуктов на производстве, качества приготовления и безопасности готовых блюд, напитков и кулинарных
ПК 7.5	Готовить и оформлять основные холодные и горячие сладкие блюда.	
ПК 7.6	Готовить основные холодные и горячие напитки.	
ПК 7.7	Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб.	
ПК 7.8	Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия.	

	изделий Контроль качества приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий Контроль безопасности готовых блюд, напитков и кулинарных изделий Презентация готовых блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям. Соблюдать при приготовлении десертов, кондитерской и шоколадной продукции требования к качеству и безопасности их приготовления.
--	--

### 1.3.3. Перечень личностных результатов

Код	Наименование результата обучения
ЛР 6	Ориентированный на профессиональные достижения, деятельно выражающий познавательные интересы с учетом своих способностей, образовательного и профессионального маршрута, выбранной квалификации
ЛР 17	Проявляющий осознанное, уважительное и доброжелательное отношение к другому человеку, его мнению, мировоззрению, культуре, языку, вере, гражданской позиции, к истории, культуре, религии, традициям, языкам, ценностям народов Вятского края; готов и способен вести диалог с другими людьми и достигать в нем взаимопонимания

### 1.4. Вид практики, этап практики

Вид практики – производственная  
этап практики – практика по профилю специальности.

### 1.5. Способ организации практики

Непрерывно.

### 1.6. База практики, сроки проведения практики

Производственная практика проводится на предприятиях общественного питания.  
Срок проведения практики определяется календарным учебным графиком.

## 2. СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Виды работ/ заданий	Продолжительность/трудоемкость, (час)	Осваиваемые компетенции	Личностные результаты
1. Приготовление блюд и гарниров из овощей	20	ОК 01, ОК0 2, ОК 03, ОК0 4, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 09, ОК 10, ОК 11	ЛР 6, 17
Приготовление соусов, супов	24	ОК 01, ОК0 2, ОК 03, ОК0 4, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 09, ОК 10, ОК 11	ЛР 6, 17
Приготовление соусов, супов	20	ОК 01, ОК0 2, ОК 03, ОК0 4, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 09, ОК 10, ОК 11	ЛР 6, 17
4. Приготовление горячих блюд из мяса, птицы	36	ОК 01, ОК0 2, ОК 03, ОК0 4, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 09, ОК 10, ОК 11	ЛР 6, 17
5. Приготовление горячих блюд из рыбы, творога, яиц	20	ОК 01, ОК0 2, ОК 03, ОК0 4, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 09, ОК 10, ОК 11	ЛР 6, 17
6. Приготовление хлеба, сдобных хлебобулочных изделий	26	ОК 01, ОК0 2, ОК 03, ОК0 4, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 09, ОК 10, ОК 11	ЛР 6, 17
7. Приготовление отделочных полуфабрикатов из крема	30	ОК 01, ОК0 2, ОК 03, ОК0 4, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 09, ОК 10, ОК 11	ЛР 6, 17
8. Приготовление тортов	30	ОК 01, ОК0 2, ОК 03, ОК0 4, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 09, ОК 10, ОК 11	ЛР 6, 17
9. Приготовление мелкоштучных кондитерских изделий		ОК 01, ОК0 2, ОК 03, ОК0 4, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 09, ОК 10, ОК 11	ЛР 6, 17
Всего	216		

Промежуточная аттестация проводится в форме

- экспертная оценка защиты отчетов по производственной практике;
- проводится промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета.



### **3. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ ПО ПРОХОЖДЕНИЮ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

**До начала производственной практики обучающийся:**

1. Проходит медицинский осмотр.
2. Знакомится с содержанием программы производственной практики.
3. Получает задание на производственную практику.

**В период прохождения производственную практики:**

1. Своевременно выполняет задания, предусмотренные данной программой.
2. Ежедневно заполняет дневник практики.
3. Соблюдает действующие в организации правила внутреннего распорядка.
4. Соблюдает требования охраны труда и пожарной безопасности.

**После прохождения производственной практики обучающийся предоставляет:**

- аттестационный лист;
- характеристику;
- дневник практики;
- отчет по практике;
- приложения к дневнику;
- портфолио.

5. Проходит промежуточную аттестацию по итогам производственной практики на основании результатов ее прохождения, подтверждаемых документами соответствующих организаций.

Сроки предоставления обучающимися отчетных документов по практике – последний день практики.

## **4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

### **4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

- Производственная практика реализуется на предприятиях общественного питания на основе прямых договоров между образовательным учреждением и организацией, куда направляются обучающиеся. Направление деятельности организации должно соответствовать профилю подготовки обучающихся и требует наличия оборудования, инструментов, расходных материалов, обеспечивающих выполнение всех видов работ, определенных содержанием программ профессиональных модулей, в том числе оборудования и инструментов, используемых при проведении чемпионатов WorldSkills и указанных в инфраструктурных листах конкурсной документации WorldSkills по компетенции «Поварское дело/34 Cooking», «Кондитерское дело/32 Confectioner/Pastry Cook» (или их аналогов):

#### **Кухня организации питания:**

Весы настольные электронные;  
Пароконвектомат;  
Плита электрическая;  
Фритюрница;  
Шкаф холодильный;  
Шкаф морозильный;  
Тестораскаточная машина;  
Планетарный миксер;  
Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);  
Мясорубка;  
Овощерезка или процессор кухонный;  
Слайсер;  
Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов) или процессор кухонный;  
Миксер для коктейлей;  
Набор инструментов для карвинга;  
Машина посудомоечная;  
Стол производственный с моечной ванной;  
Стеллаж передвижной;  
Моечная ванна двухсекционная.

### **4.2. Кадровое обеспечение образовательного процесса**

- Реализация производственной практики обеспечивается дипломированными специалистами и работниками организаций, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности и имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет.

Обучение по модулю осуществляют преподаватели квалификация которых соответствует требованиям ФГОС.

Обучающемуся назначаются руководители практики со стороны организации и со стороны профессиональной образовательной организации.

### **4.3. Информационное и методическое обеспечение практики**

Основные источники:

1. Н.А. Анфимова Кулинария. - М.: Академия, 2011.
2. Н.Г. Бутейкис, А.А. Жукова Технология приготовления мучных кондитерских изделий. – М.: Академия, 2012.

3. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания. – М.: Академия, 2013.
4. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания. – М.: Академия, 2011.
5. Матюхина З.П., Королькова Э.П. Товароведение пищевых товаров. – М.: Академия -М, 2014.
6. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, гигиены и санитарии. – М.: Академия, 2012.
7. Ауэрман Л.Я. Технология хлебопекарного производства. - СПб.: Профессия, 2009.- 416с.,ил.
8. Правила организации и ведения технологического процесса на хлебобулочных предприятиях. Гриф Минобр.
9. Практикум по технологии хлеба, кондитерских и макаронных изделий (Технологии хлебобулочных изделий) Л. П. Пашенко, Т.В. Санина, Л. И. Столярова и др. \_М.: КолосС, 2009. – 215 с. Гриф Минобр.
10. Бутейкис Н.Г., А.А. Жукова Технология приготовления мучных кондитерских изделий [Текст]: учеб. для нач. проф. образования: учеб, пособие для сред.проф. образования / - 2-е изд., стер. М.: издательский центр «Академия», 2010. - 304 с. Гриф Минобр.
11. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: Учеб.для студентов учреждений сред. проф. образования. – М.: Мастерство. 2009. - 320 с. Гриф Минобр.
12. Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий.часть I. Технология. – СПб: ГИОРД, 2009. – 559 с. Гриф Минобр.
13. Технология хлебобулочных изделий. – М.: КолосС, 2009. – 389 с. Гриф Минобр. 23.
14. Технология хлебопекарного производства. - М.: ПрофОбрИздат. 2010. – 448 Гриф Минобр
14. Экспертиза хлеба и хлебобулочных изделий. Качество и безопасность

Дополнительные источники:

1. Ермилова С.В., Соколова Е.И. Мучные кондитерские изделия из бездрожжевого теста. – М.: Издательский центр «Академия», 2012г.,
2. Ермилова С.В., Соколова Е.И. Мучные кондитерские изделия из дрожжевого теста. – М.: Издательский центр «Академия», 2014г.,
3. Ермилова С.В., Соколова Е.И. Современное сырье для кондитерского производства. – М.: Издательский центр «Академия», 2012г.,
4. Мармузова Л.В. Технология хлебопекарного производства. – М.: Издательский центр «Академия», 2014г.. 24 5.
5. Андреев А. Н. Производство сдобных изделий. – СПб: ГИОРД, 2010. – 480 с.
6. Булдаков А.С. Пищевые добавки: Справочник.-СПб.: VI, 2009.
7. Драгилев А.Ж. Производство конфет и ириса [Текст]: учеб, пособие / А.И. Драгилев. - М.: АО «Московские учебники», 2009. - 368 с.: ил.
8. Использование соевых продуктов при производстве хлеба и хлебобулочных изделий. / Авилон – составители: Борисенкова И.В, Вашошова А. А. – М.: Мегалион, 2010. – 72 с.
9. Исупов В.Ц. Пищевые добавки и пряности - История, состав и применение.
10. Кострова И.Е. Малое хлебопекарное производство.- СПб.: ГИОРД, 2010.
11. Матвеева И.В., Белявская И.П. Биотехнологические основы приготовления хлеба. - СПб.: ГИОРД, 2009.
12. Матвеева И.В., Белявская И.П. Пищевые добавки и хлебопекарные улучшители в
13. производстве мучных изделий. - М., 2009.
14. Сарафанова Л.А. Применение пищевых добавок: Технические рекомендации. - СПб: ГИОРД, 2009.
15. Сборник рецептов технологических инструкций по приготовлению диетических и профилактических сортов хлебобулочных изделий. - М.: Пищепромиздат, 2007.
16. Сборник рецептов на хлебобулочные изделия. - М.: ГОС НИИХП, 2008.

17. Требования к проведению государственного санитарно-эпидемиологического надзора за предприятием, вырабатывающего хлеб. Хлебобулочные и кондитерского изделия: сборник. – 640 с. – М., 2009.

Периодические издания:

Журналы «Хлебопечение России», «Пищевая промышленность», Журналы «Хлебопёк», «Хлебопром-Медиа», Журнал «Хлебопродукты», ООО "Издательский дом Специализированная пресса, Журнал «Кондитерское производство», издательство «Пищевая промышленность».

Интернет ресурсы

1. . <http://www.russbread.ru>
2. <http:// Saechka.ru>
3. <http://www.peku-sam.ru>
4. <http:// kuing.net>
5. <http:// www.edu.ru>
6. <Http// t-kudeliha.livejourhal.com>
- 7 <http:// - Xreterat.ru>
8. <http://www. Hlebopechka.net>
9. <http://www. Elementy.ru>
10. <http://www .Tokoch.ru\term\norm bread\621.htm\>
11. <http://www. Russbread.ru\>
12. <http://www. You ahhetit.ru>
13. <http:// www.coolreferat.com>
14. <http://www.zayet.net.ru>
15. <http://www.julirezeht.net>

## **5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

По результатам практики руководителями практики от предприятия и от колледжа формируется аттестационный лист, содержащий сведения об уровне освоения обучающимся профессиональных компетенций, а также характеристика на обучающегося по освоению общих компетенций в период прохождения практики.

По результатам практики обучающимся составляется отчет, который утверждается организацией.

В качестве приложения к дневнику практики обучающийся оформляет фотоматериалы, подтверждающие практический опыт, полученный на практике.

Аттестация по итогам производственной практики проводится с учетом результатов ее прохождения, подтверждаемых документами соответствующих предприятий.

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

Результаты прохождения практики представляются обучающимся в колледж и учитываются при прохождении экзамена квалификационного и государственной итоговой аттестации.

Обучающиеся, не прошедшие практику или получившие отрицательную оценку, не допускаются к прохождению государственной итоговой аттестации.

**Аттестационный лист  
освоения студентом профессиональных компетенций во время производственной  
практики**

**По профессиональному модулю** \_\_\_\_\_

1. ФИО студента, № группы, специальность / профессия

\_\_\_\_\_

2. Место проведения практики (организация), наименование, юридический адрес

\_\_\_\_\_

3. Время проведения практики \_\_\_\_\_

4. Виды и объем работ, выполненные студентом во время практики:

- Приготовление блюд и гарниров из овощей
- Приготовление соусов, супов
- Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий
- Приготовление горячих блюд из мяса, птицы
- Приготовление горячих блюд из рыбы, творога, яиц
- Приготовление хлеба, сдобных хлебобулочных изделий
- Приготовление отделочных полуфабрикатов из крема
- Приготовление тортов
- Приготовление мелкоштучных кондитерских изделий

5. Качество выполнения работ в соответствии с технологией и (или) требованиями организации, в которой проходила практика

\_\_\_\_\_

Дата

Подписи руководителя практики,  
ответственного лица организации