

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
**ПЕРМСКИЙ ИНСТИТУТ (ФИЛИАЛ)**  
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
«Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова»  
Техникум Пермского института (филиала)

---

**Утверждено**

на заседании ЦМК Профессиональных модулей  
специальностей торгово-технологического профиля  
техникума ПИ (ф) РЭУ им. Плеханова  
Протокол № 1 от 14 сентября 2020 г.

Председатель ЦМК \_\_\_\_\_ / А.В. Барабанова

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА  
УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**  
по ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и  
горячих десертов

Специальность:

19.02.10 Технология продукции общественного питания

Пермь 2020

Рабочая программа учебной практики (по профилю специальности) разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, положения об учебной и производственной практике в структурных подразделениях СПО федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова», утвержденного Ученым советом протокол № 11 от 26 апреля 2016 г.; положения Пермского института (филиала) федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова» о практике студентов, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования, принято Советом Пермского (филиала) РЭУ им. Г.В. Плеханова (протокол № 1 от 30 августа 2016 г.) и рабочей программы профессионального модуля ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов.

Организация-разработчик: Техникум ПИ (ф) РЭУ имени Г.В.Плеханова

Разработчики (составители): И.А. Тарасов, преподаватель техникума ПИ (ф) РЭУ имени Г.В.Плеханова  
Е.К.Евтеева, преподаватель техникума ПИ (ф) РЭУ имени Г.В.Плеханова

Согласовано: Юрин Сергей Дмитриевич, бренд-шеф ООО «Эльба»

 Юрин С.Д.



## Содержание

<b>1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ</b>	<b>4</b>
<b>2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ</b>	<b>4</b>
<b>3. СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ</b>	<b>5</b>
<b>4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ</b>	<b>7</b>
<b>КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ</b>	<b>8</b>
<b>5. ПРАКТИКИ</b>	
<b>6. ОФОРМЛЕНИЕ ОТЧЕТА ПО ПРАКТИКЕ</b>	<b>9</b>
<b>ПРИЛОЖЕНИЯ</b>	<b>11</b>

## 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

### 1.1. Область применения программы учебной практики по ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов.

Рабочая программа учебной практики является частью подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания в части освоения вида профессиональной деятельности (ВПД): **Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов.**

**1.2. Цели и задачи учебной практики:** формирование у обучающихся общих и профессиональных компетенций, приобретение опыта практической работы по специальности.

#### Требования к результатам освоения учебной практики

В результате прохождения учебной практики, реализуемой в рамках профессионального модуля **ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов**, обучающийся должен **приобрести практический опыт работы:**

ВПД	Практический опыт работы
ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов	- расчета массы сырья для приготовления холодного и горячего десерта; - приготовления сложных холодных и горячих десертов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь; - приготовления отделочных видов теста для сложных холодных десертов; - оформления и отделки сложных холодных и горячих десертов; - контроля качества и безопасности готовой продукции.

Обучающиеся с целью приобретения навыков практической работы проходят учебную практику по профессиональному модулю ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов на предприятиях г. Перми и Пермского края.

### 1.3. Количество часов на освоение программы учебной практики

В рамках освоения профессионального модуля ПМ.05 продолжительность учебной практики 72 часа.

Практика обучающихся имеет продолжительность 2 недели (12 рабочих дней). Отчет должен быть сдан в течение трех дней после прохождения практики.

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Результатом учебной практики является освоение обучающимися профессиональных и общих компетенций в рамках профессионального модуля ПМ.05.

Код	Наименование результата обучения
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3.	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 4.	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6.	Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7.	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК 8.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9.	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.
ПК 5.1.	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.
ПК52.	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

### **3. СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ по ПМ. 05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов**

#### **3.1. Виды работ**

Код профессиональных компетенций	Наименования профессиональных модулей	Количество часов по ПМ	Виды работ
ПК 5.1. ПК 5.2.	ПМ. 05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов	72	<ul style="list-style-type: none"> <li>— органолептически оценивать качество продуктов;</li> <li>— использовать различные способы и приемы приготовления сложных холодных и горячих десертов;</li> <li>— проводить расчеты по формулам;</li> <li>— выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием;</li> <li>— выбирать варианты оформления сложных холодных и горячих десертов;</li> <li>— принимать решения по организации процессов приготовления сложных холодных и горячих десертов;</li> <li>— выбирать способы сервировки и подачи сложных холодных и горячих десертов;</li> <li>— оценивать качество и безопасность готовой продукции;</li> <li>— оформлять документацию.</li> </ul>

#### **3.2. Календарно-тематический план учебной практики по ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов.**

Практика обучающихся имеет продолжительность 2 недели (12 рабочих дней). Перед направлением на практику руководитель от образовательного учреждения выдает каждому обучающемуся задание (Приложение 2).

Примерное распределение времени практики по разделам ПМ.05:

Раздел	Количество часов
1. Ознакомление с предприятием	8
2. Ознакомление с кулинарным использованием сырья для приготовления сложных холодных десертов и проведением оценки его качества. Организация технологического процесса приготовления сложных холодных десертов	32
3. Изучение нормативно-технологической документации и санитарных требований, предъявляемых к приготовлению, хранению и реализации сложных холодных десертов; контроль безопасных условий хранения сырья	28
4. Систематизация и оформление отчета	4
<b>ИТОГО</b>	<b>72</b>

#### **3.3. Содержание программы практики (перечень видов работ)**

№ п/п	Наименование раздела, темы	Количество часов
<b>1.</b>	<b>Вводное занятие. Знакомство с предприятием общественного питания</b>	<b>8</b>
1.1	Характеристика предприятия	4
1.2	Знакомство с безопасной эксплуатацией технологического оборудования для приготовления сложных холодных десертов (прохождение инструктажа)	4

<b>2.</b>	<b>Ознакомление с кулинарным использованием сырья для приготовления сложных холодных десертов и проведением оценки его качества. Организация технологического процесса приготовления сложных холодных десертов</b>	<b>32</b>
2.1	Ознакомление с кулинарным использованием сырья для приготовления сложных холодных десертов и проведением оценки его качества	8
2.2	Подбор и изучение технологического оборудования; производственного инвентаря, инструментов и посуды для приготовления сложных холодных десертов	8
2.3	Изучение и анализ ассортимента и технологии приготовления сложных холодных десертов	8
2.4	Приготовление отделочных видов теста для сложных холодных десертов	
2.5	Оформление и декорирование сложных холодных десертов, используя соответствующие отделочные полуфабрикаты и украшения	4
2.6	Изучение способов сервировки и подачи сложных холодных десертов; обоснование их выбора	4
<b>3.</b>	<b>Изучение нормативно-технологической документации и санитарных требований, предъявляемых к приготовлению, хранению и реализации сложных холодных десертов; контроль безопасных условий хранения сырья</b>	<b>28</b>
3.1	Изучение методов оценки качества и безопасности готовых сложных холодных десертов	16
3.2	Изучение условий и сроков хранения готовых сложных холодных десертов; контроль за их соблюдением	12
<b>4.</b>	<b>Систематизация и оформление отчета</b>	<b>4</b>
<b>ИТОГО:</b>		<b>72</b>

#### **4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

##### **4.1. Требования к условиям проведения учебной практики**

Реализация программы предполагает проведение учебной практики на предприятиях/организациях на основе прямых договоров, заключаемых между образовательным учреждением и каждым предприятием/организацией, куда направляются обучающиеся.

##### **4.2. Общие требования к организации образовательного процесса**

Учебная практика проводится концентрированно в рамках профессионального модуля ПМ.05.

##### **4.3. Кадровое обеспечение образовательного процесса**

Руководство учебной практикой осуществляют преподаватели, а также работники предприятий/организаций, закрепленные за обучающимися.

Преподаватели должны иметь высшее профессиональное образование по профилю специальности, проходить обязательную стажировку в профильных организациях не реже 1-го раза в 3 года.

##### **4.4. Информационное обеспечение обучения**

1. Федеральный Закон "О техническом регулировании" №184-ФЗ (от 27.12.2002 с изменениями и дополнениями).

2. Федеральный закон от 28.12.2009г. (ред. от 28.12.2013 N 446-ФЗ) «Об основах государственного регулирования торговой деятельности в Российской Федерации».

3. Закон российской Федерации "О защите прав потребителей" "261-ФЗ (от 23.11.2009г., с изменениями и дополнениями).

4. Федеральный Закон "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения" №52-ФЗ (от 30.03.1999 с изменениями и дополнениями).

5. Федеральный Закон "О качестве и безопасности пищевых продуктов" №29-ФЗ (от 02.01.2000г. с изменениями и дополнениями).

6. ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания: ПМ.05;

7. ГОСТ 30389-2013. Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования. - М.: Стандартинформ, 2014;

8. ГОСТ 30390-2013. Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия. М.: Стандартинформ, 2014;

9. ГОСТ 31986-2012. Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. М.: Стандартинформ, 2014;
10. ГОСТ 31984-2012. Услуги общественного питания. Общие требования. М.: Стандартинформ, 2014;
11. ГОСТ 31987-2012. Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию. М.: Стандартинформ, 2014;
12. ГОСТ 31988-2012. Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. М.: Стандартинформ, 2014;
13. ГОСТ 31985-2013. Услуги общественного питания. Термины и определения. М.: Стандартинформ, 2014;
14. ГОСТ 32691-2014. Услуги общественного питания. Порядок разработки фирменных и новых блюд и изделий на предприятиях общественного питания. М.: Стандартинформ, 2015;
15. ГОСТ Р 54609-2011. Услуги общественного питания. Номенклатура показателей качества продукции общественного питания. М.: Стандартинформ, 2012;
16. СанПиН 2.3.2.1324-03. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов;
17. СанПиН 2.3.2.1078-01. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов.

## 5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Контроль и оценка результатов освоения учебной практики осуществляется преподавателем-руководителем практики в форме проверки защиты отчетов по учебной практике, проводимой в рамках профессионального модуля ПМ. 05.

По завершению изучения междисциплинарных курсов и прохождения учебной практики по ПМ. 05 обучающийся сдает экзамен (квалификационный) по профессиональному модулю.

<b>Результаты обучения (освоенные профессиональные компетенции)</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки результатов обучения</b>
ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.	Формы контроля: Посещение баз практики, беседы с руководителями от предприятий. Отчет по ПМ 05; Характеристика с предприятия базы-практики; Аттестационный лист Методы контроля: Наблюдение за процессом прохождения учебной практики на предприятии и формированием профессиональных компетенций по виду профессиональной деятельности ПМ 05
<b>Результаты обучения (освоенные общие компетенции)</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки результатов обучения</b>
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес. ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество. ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность. ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития. ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии	Формы контроля: Посещение баз практики, беседы с руководителями от предприятий. Квалификационный экзамен Методы контроля: Наблюдение за процессом прохождения учебной практики и формированием общих компетенций профессиональной деятельности

в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.



## 6. ОФОРМЛЕНИЕ ОТЧЕТА ПО ПРАКТИКЕ

Оптимальный объем отчета по учебной практике – 25-30 страниц машинописного текста. Текст Отчета по практике печатается на стандартных листах формата А4 с одной стороны шрифтом Times New Roman размером 14 кеглей (через 1,5 интервала) с оставлением полей: слева – 35 мм, сверху – 25 мм, справа – 20 мм, снизу – 20 мм. Расстановка переносов – автоматически, абзац – 1,25. В работе используется сквозная нумерация страниц. На первой странице (титульном листе) и на оглавлении (содержании) работы номер не ставится. Номер страницы проставляется арабскими цифрами внизу страницы по центру. Каждая глава, а также введение, заключение, приложения начинаются с новой страницы.

Отчет о практике должен содержать ответы на все вопросы программы практики и быть составленным в строгом соответствии с ней. В отчете излагаются конкретные вопросы организации технологического процесса на конкретном предприятии (организации) с отражением особенностей организации технологического процесса именно на этом предприятии (организации), а не в целом по отрасли. Приложением к отчету являются документы, составленные обучающимся, на которые даются ссылки в текстовой части отчета и которые должны отражать особенности организации технологического процесса на предприятии (организации), текстовая часть не должна содержать выписки из учебников и нормативно-законодательных актов.

Структура отчета:

- титульный лист (Приложение);
- содержание с нумерацией страниц;
- основная часть (описание всех заданий отчета) (Приложение);
- приложения (ассортиментный перечень блюд предприятия, технологические карты, технологические схемы, фотоиллюстрации изготовленных полуфабрикатов).

К отчету должны быть приложены подписанные и заверенные печатью организации следующие шаблоны:

- дневник практики;
- аттестационный лист по учебной практике (Приложение);

Отчет вместе с договором, заданием, заполненными шаблонами (с подписью и печатью организации-базы практики) должен быть сдан в течение трех дней после прохождения практики.

Результат защиты оценивается дифференцированным зачетом.

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
**ПЕРМСКИЙ ИНСТИТУТ (ФИЛИАЛ)**  
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
«**Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова**»  
Техникум Пермского института (филиала)

---

**Отчет**  
по учебной практике

УП.05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов

(индекс по РУП и наименование учебной практики)

Профессионального модуля ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов

(индекс по РУП и наименование учебной практики)

Специальность 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Студент \_\_\_\_\_  
(подпись) (фамилия, имя, отчество)

Группы \_\_\_\_\_

Руководитель практики от организации

\_\_\_\_\_  
(должность)

\_\_\_\_\_  
(подпись) (фамилия, имя, отчество)

МП «\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ года

Руководитель практики от техникума

\_\_\_\_\_  
(подпись) (фамилия, имя, отчество)

«\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ года

Пермь, 20\_\_ год

## Содержание отчета

### ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов

#### Структура отчета

1. Титульный лист
2. Описание всех заданий отчета
3. Оформление нормативно-технологической документации
4. Дневник прохождения практики

#### ЗАДАНИЕ 1. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРЕДПРИЯТИЯ

- 1.1. Охарактеризовать предприятие по месту прохождения практики:
- тип предприятия;
  - название;
  - адрес;
  - часы работы предприятия;
  - формы и методы обслуживания;
  - количество мест в торговом зале;
  - структура предприятия;
  - основные категории производственного персонала;
  - ассортимент выпускаемой продукции (представить утвержденный ассортиментный перечень выпускаемой продукции);
  - перечень нормативно-технической и технологической документации, используемой на предприятии.
- 1.2. Ознакомиться с безопасной эксплуатацией технологического оборудования для приготовления сложных холодных десертов

#### ЗАДАНИЕ 2. АНАЛИЗ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ОБОРУДОВАНИЯ И ИНВЕНТАРЯ, ИСПОЛЪЗУЕМОГО ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ СЛОЖНЫХ ХОЛОДНЫХ ДЕСЕРТОВ

Изучить и проанализировать технологическое оборудование, производственный инвентарь и инструменты для приготовления сложных холодных десертов. Представить в виде таблицы перечень оборудования, инвентаря и инструментов, их назначение, применение.

Таблица 1

##### Характеристика технологического оборудования для приготовления сложных холодных десертов

Вид оборудования	Марка оборудования	Назначение	Применение

#### ЗАДАНИЕ 3. АССОРТИМЕНТ ВЫПУСКАЕМОЙ ДЕСЕРТНОЙ ПРОДУКЦИИ ПРЕДПРИЯТИЯ

Изучить ассортимент и способы приготовления сложных холодных десертов. Заполнить таблицу.

Таблица 2

##### Ассортимент холодных десертов

№ п/п	Наименование десерта	Набор сырья	Выход 1-й порции	Способ приготовления	Элементы оформления десерта
<b>Холодные десерты</b>					

#### ЗАДАНИЕ 4. ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ СЛОЖНЫХ ХОЛОДНЫХ

## ДЕСЕРТОВ

Изучить и проанализировать технологию приготовления сложных холодных десертов. Составить технологические схемы приготовления сложной десертной продукции (4-6 наименований).

### ЗАДАНИЕ 5. ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОЧИХ МЕСТ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ СЛОЖНЫХ ХОЛОДНЫХ ДЕСЕРТОВ

Изучить и проанализировать организацию процессов приготовления сложных холодных десертов. Представить (в виде описания, зарисовки или фотографий) организацию рабочих мест (на данном предприятии) по приготовлению:

- фруктовых десертов-салатов;
- железированных десертов;
- замороженных десертов и т.п.

### ЗАДАНИЕ 6. ХАРАКТЕРИСТИКА ВИДОВ ТЕСТА, ИСПОЛЬЗУЕМЫХ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ СЛОЖНЫХ ХОЛОДНЫХ ДЕСЕРТОВ

Изучить какие виды теста используются на данном предприятии для приготовления сложных десертов. Уточнить особенности приготовления и использования. Заполнить таблицу.

Таблица 3

#### Характеристика видов теста, используемых для приготовления сложных холодных и холодных десертов

Вид теста	Особенности приготовления	Наименование десерта	Использование

### ЗАДАНИЕ 7. СПОСОБЫ ОФОРМЛЕНИЯ СЛОЖНЫХ ХОЛОДНЫХ ДЕСЕРТОВ

Изучить варианты оформления, декорирования сложных холодных десертов. Представить (в виде зарисовки или фотографий) оформление и декорирование десертной продукции.

### ЗАДАНИЕ 8. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ ГОТОВЫХ СЛОЖНЫХ ХОЛОДНЫХ ДЕСЕРТОВ

Изучить требования к качеству и безопасности готовых сложных холодных десертов. Заполнить таблицу с указанием органолептических показателей качества готовых десертов и требований к безопасности их хранения. Провести бракераж готовой десертной продукции в соответствии с данными Таблицы 4., результаты отразить в бракеражном журнале.

Таблица 4

#### Показатели качества горячих десертов

№ п/п	Наименование десерта	Органолептические показатели качества	Условия и сроки хранения десерта
<b>Холодные десерты</b>			
1		Внешний вид: Цвет: Консистенция: Вкус:	
2			

### ЗАДАНИЕ 9. СОСТАВЛЕНИЕ НОРМАТИВНО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЙ ДОКУМЕНТАЦИИ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ СЛОЖНЫХ ХОЛОДНЫХ ДЕСЕРТОВ

Составить технико-технологические карты на сложный холодный десерт (4 наименования)

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
**ПЕРМСКИЙ ИНСТИТУТ (ФИЛИАЛ)**  
 федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
 высшего образования  
 «Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова»

Техникум Пермского института (филиала)

**АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ**

(характеристика профессиональной деятельности обучающегося во время практики)

Фамилия, Имя, Отчество

Обучающийся на \_\_\_\_\_ курсе по специальности СПО

Группа \_\_\_\_\_

код и наименование специальности

успешно прошел (ла) учебную практику

УП. 05

индекс и наименование практики

по профессиональному модулю

ПМ. 05

индекс и наименование профессионального модуля

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

1. Виды и объём работ, выполненные обучающимся во время практики

Виды работ	Объём выполненных работ (часов)
<b>Итого часов</b>	

2. Качество выполнения работ в соответствии с требованиями программы практики:

\_\_\_\_\_ ( \_\_\_\_\_ )  
*Оценка* *прописью*

3. База прохождения практики

Предприятие (организация): Наименование \_\_\_\_\_

Руководитель практики от \_\_\_\_\_

предприятия (организации) Должность \_\_\_\_\_

ФИО \_\_\_\_\_

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

МП

