

Министерство образования, науки и молодежной политики
Нижегородской области
Государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение
«Ветлужский лесоагротехнический техникум»

РАССМОТРЕНО

на заседании методической комиссии
технологического-экономического цикла
Протокол № 3 от 21.11.2018г.
Руководитель метод. комиссии
Лавренова Т.А. 

СОГЛАСОВАНО

Зам. директора по УПР
Ю.Н. Мерлугов



**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

**ПМ.01 Организация процесса приготовления
и приготовление полуфабрикатов для
сложной кулинарной продукции**

для специальности 19.02.10 Технология продукции общественного
питания

базовой подготовки

Форма обучения - очная

Профиль получаемого профессионального образования:

естественнонаучный

Ветлужский район
2018г.

Рабочая программа учебной практики УП.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции разработана на основе рабочей программы по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Организация-разработчик: ГБПОУ «Ветлужский лесоагротехнический техникум»

Разработчики:

- Арсеньева Наталья Валентиновна - преподаватель профессиональных модулей

- Лисина Наталья Николаевна – преподаватель профессиональных модулей, высшая квалификационная категория

СОДЕРЖАНИЕ:

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	4
2. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	7
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	9
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	12

ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

ПМ. 01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции

1.1. Область применения программы

Программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

В части освоения основного вида профессиональной деятельности

« Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции» соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

- ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
- ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
- ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.
- ПК 1.4. Организовывать подготовку овощей, плодов, грибов для приготовления сложной кулинарной продукции.

соответствующих общих компетенций (ОК):

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 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.

1.2. Цели и задачи рабочей программы учебной практики – требования к результатам освоения программы учебной практики.

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

Область профессиональной деятельности выпускников: организация процесса и приготовление сложной кулинарной продукции для различных категорий потребителей.

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями, обучающийся, в ходе освоения профессионального модуля должен:

иметь практический опыт:

разработки ассортимента полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;

расчета массы мяса, рыбы и птицы для изготовления полуфабрикатов;

организации технологического процесса подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;

подготовки мяса, тушек ягнят и молочных поросят, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени для сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь;

контроля качества и безопасности подготовленного мяса, рыбы и домашней птицы;

уметь:

органолептически оценивать качество продуктов и готовых полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы;

принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;

проводить расчеты по формулам;

выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении полуфабрикатов для сложных блюд;

выбирать различные способы и приемы подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;

обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении мяса, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени;

знать:

ассортимент полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы, гусиной и утиной печени для сложных блюд;

правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов со склада и от поставщиков, и методы определения их качества;

виды рыб и требования к их качеству для приготовления сложных блюд;

основные характеристики и пищевую ценность тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, утиной и гусиной печени;

требования к качеству тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, обработанной домашней птицы, утиной и гусиной печени;

требования к безопасности хранения тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, утиной и гусиной печени в охлажденном и мороженом виде;

способы расчета количества необходимых дополнительных ингредиентов в зависимости от массы мяса, рыбы и домашней птицы;

основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы и печени;

методы обработки и подготовки мяса, рыбы и домашней птицы для приготовления сложных блюд;

виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при подготовке мяса, рыбы и домашней птицы;

технологию приготовления начинок для фарширования мяса, рыбы и домашней птицы;

варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы;

способы минимизации отходов при подготовке мяса, рыбы и домашней птицы для приготовления сложных блюд;

актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из мяса;

правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов из мяса;

требования к безопасности хранения подготовленного мяса в охлажденном и замороженном виде

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы учебной практики ПМ.01 - всего 72 часа.

2. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Код и наименование профессиональных модулей и тем учебной практики	Вид работ	Содержание учебных занятий	Объем часов
ПМ. 01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции			72
		Техника разделки различных видов мяса.	6
Тема 1.1. Технология приготовления полуфабрикатов из мяса для сложной кулинарной продукции		Технология приготовления крупнокусковых, порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из мяса, для сложной кулинарной продукции	6
		Технология приготовления котлетной, рубленой массы из мяса и полуфабрикатов из нее для сложной кулинарной продукции.	6
Тема 1.2. Технология приготовления полуфабрикатов из рыбы для сложной кулинарной продукции		Механическая кулинарная обработка различных видов рыб, подготовка рыбы для фарширования.	6
		Технология приготовления крупнокусковых, порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из рыбы, для сложной кулинарной продукции.	6
		Технология приготовления котлетной массы из рыбы и полуфабрикатов из нее для сложной кулинарной продукции.	6
		Механическая кулинарная обработка домашней птицы, разделка птицы на части.	6
		Технология приготовления крупнокусковых, порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из домашней птицы, для сложной кулинарной продукции	6
		Технология приготовления котлетной массы из домашней птицы и полуфабрикатов из	6

нее для сложной кулинарной продукции.

Тема 1.3. Технология приготовления полуфабрикатов из домашнейптицы для сложной кулинарной продукции		Механическая кулинарная обработка овощей и грибов для сложной кулинарной продукции, подготовка овощей для фарширования	6
Тема 1.4. Технология приготовления полуфабрикатов из овощей, плодов, грибов для сложной кулинарной продукции		Технология приготовления полуфабрикатов из овощей для сложной кулинарной продукции (простые формы нарезки).	6
		Технология приготовления полуфабрикатов из овощей для сложной кулинарной продукции (сложные формы нарезки).	6
		Всего за 4 курс – 72 часа	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация примерной рабочей программы учебной практики предполагает наличие учебной лаборатории.

Оборудование лаборатории:

- рабочее место преподавателя;
- рабочие места обучающихся - производственные столы;
- инвентарь;
- технологическое оборудование: тепловое, механическое, холодильное, весоизмерительное.

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории:

- комплект учебно-методических материалов преподавателя;
- комплект учебно-наглядных пособий по дисциплине;

Технические средства обучения:

- компьютер;
- мультимедийное оборудование;
- электронные образовательные ресурсы.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Основные источники:

1. Учебники: В.А. Домарецкий Технология продукции общественного питания М. Форум 2014 – 400с.

Дубцов Г.Г. Технология приготовления пищи Москва, Центральный центр «Академия» 2014 – 272 с.

2. Справочники:

1. Харченко Н.Э. Сборник блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания Москва Центральный центр «Академия» 2015 - 496 с.
2. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. - М.: Хлебпролинформ, 2000, 2001. Сборник технологических нормативов.
3. А.И.Здобнов, В.А.Цыганенко, М.И.Пересичный. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: Для предприятий общественного питания. – М.:»Гамма Пресс 2000», К.: «А.С.К.», 2015. – 656с
4. Сборник технологических нормативов по производству мучных кондитерских и булочных изделий. Сборник рецептур. - М,: "Легкая промышленность и бытовое обслуживание», 2000
5. Сборник рецептур на торты, пирожные, кексы, рулеты, печенье, пряники, коврижки и сдобные булочные изделия. - М: Хлебпродинформ, 2015

6. И.Н.Фурс Технология производства продукции общественного питания: Учебное пособие – Мн: Новое издание, 2014 г. – 799
7. Т.М.Простакова «Технология приготовления пищи»:- М, 2014г.
8. В.С.Баранов Технология производства продукции ОП – М., 2012
9. Справочник технолога общественного питания М.: колос, 2013

Дополнительные источники:

1. Усов В.В. Организация производства и обслуживание предприятий общественного питания, М. Издательский центр «Академия» 2014 – 432 с.
2. Харченко Н.Э. Технология приготовления пищи М. Издательский центр «Академия» 2014 – 288 с.
3. Кузнецова Л.С. Технология приготовления мучных кондитерских изделий М. Издательский центр Мастерства 2014 – 320 с.
4. Ботов М.И.Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли общественного питания М. Издательский центр «Академия» 2015 - 464 с.
5. Будейкис Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий М. Издательский центр «Академия» 2014 – 304 с.

Дополнительные источники:

6. ФЗ РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»/ Утв. 02.01.2000 ФЗ-29
7. Правила оказания услуг общественного питания (Постановление Правительства РФ от 15.08.97 № 1036 с изменениями и дополнениями от 21.06.2001 № 389).
8. ГОСТ 50647-94 "Общественное питание. Термины и определения":
9. ГОСТ Р 50763-95 "Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия".
10. ГОСТ Р 50762-95 "Общественное питание. Классификация предприятий".
11. ОСТ 28-1-95 "Общественное питание. Требования к производственному персоналу"
12. СанПиН 2.3.6.1078-01 Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов.
13. Отечественные журналы:
 1. « Питание и общество» Москва
 2. «Гастрономъ» Москва
 3. «Щедрый стол» ЗАО «Редакторский центр «Газетный мир»
 4. «Наша кухня» ООО Издательский дом «Голока»

➤ **Интернет-ресурсы**

1. Электронно-библиотечная система «Университетская библиотека онлайн» – Режим доступа: <http://www.biblioclub.ru>
2. <http://www.inforvideo.ru/>
3. <http://supercook.ru>
4. <http://www.millionmenu.ru/>
5. <http://www.gastronom.ru/>
6. <http://s-l-s.ru/>
7. <http://cheflab.org/>
8. <http://www.restoran.ru/>
<http://knigakulinara.ru/books/>

Электронные образовательные ресурсы:

1. Мультимедийная обучающая программа по профессии «Повар, кондитер».
2. Мультимедийная обучающая программа «организация обслуживания на предприятиях общественного питания».

3.3. Общие требования к организации образовательного процесса учебной практики

Учебная практика проводится на базе ГБПОУ ВЛАТТ, после окончания изучения МДК 01.01 на 2 в Лаборатории «Учебный кулинарный цех», «Учебный кондитерский цех». Всего 72 часа.

Проводится Учебная практика по 6 часов в день, последовательно по темам.

Учебная практика заканчивается дифференцированным зачетом.

Дифференцированный зачет может проходить в форме проверочной работы, устанавливающей освоение видов профессиональной деятельности и профессиональных компетенций по модулю.

Результаты прохождения учебной практики учитываются при итоговой аттестации.

Обучающиеся, не выполнившие программу учебной практики, направляются на практику вторично, в свободное от учебы время. Приказом директора определяется место и время повторного прохождения практики. Руководитель учебной практики составляет график проведения учебной практики и осуществляет контроль за качеством освоения программы обучающихся.

3.4. Кадровое обеспечение учебной практики

Реализация основной профессиональной образовательной программы по профессии начального профессионального образования должна обеспечиваться педагогическими кадрами, имеющими среднее профессиональное или высшее профессиональное образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля). Мастера

производственного обучения должны иметь на 1 – 2 разряда по профессии рабочего выше, чем предусмотрено образовательным стандартом для выпускников. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимися профессионального цикла, эти преподаватели и мастера производственного обучения должны проходить стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Контроль и оценка результатов освоения программы учебной практики осуществляется руководителем практики в процессе выполнения обучающимися практических работ в соответствии с заданием на практику. В результате освоения учебной практики в рамках профессиональных модулей обучающиеся проходят промежуточную аттестацию в форме *дифференцированного зачета*.

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Формы и методы контроля и оценки
ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	Экспертная оценка выполнения практических заданий. Наблюдение за выполнением работ.
ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	Моделирование практической ситуации. Наблюдение за выполнением работы. Экспертная оценка выполнения практических заданий. Наблюдение за выполнением работ.
ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции	Моделирование практической ситуации. Наблюдение за выполнением работы. Экспертная оценка выполнения практических заданий. Наблюдение за выполнением работ.
ПК 1.4. Организовывать подготовку овощей, плодов, грибов для приготовления сложной кулинарной	Экспертная оценка на практическом занятии. Моделирование практической ситуации. Экспертная оценка защиты самостоятельной или

продукции	практической работы по темам. Дифференцированный зачёт
-----------	---

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	– демонстрация интереса к будущей профессии.	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения профессионального модуля.
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	– выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач, связанных с технологическими процессами организации и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции; – корректировка профессионального поведения на основе оценки эффективности и качества выполнения работы.	
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	– понимание ответственности за последствия принятия решений в стандартных и нестандартных ситуациях профессиональной деятельности по приготовлению полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	– эффективный поиск необходимой информации для решения профессиональных задач; – использование различных источников, включая электронные и Интернет-ресурсы.	
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	– демонстрация выполнения профессиональных задач с использованием современного оборудования и инструментов для приготовления полуфабрикатов.	
ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	– эффективное взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения.	

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.	– самоанализ и коррекция результатов собственной работы; – своевременное оказание помощи членам команды при выполнении профессиональных задач.	
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	– организация самостоятельных занятий при изучении профессионального модуля.	
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	– постоянный интерес к инновациям в области технологических процессов переработки сырья и полуфабрикатов для кулинарной продукции.	

Вопросы для дифференцированного зачета по УП.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции

Механическая кулинарная обработка овощей и грибов для сложной кулинарной продукции, подготовка овощей для фарширования.

Технология приготовления полуфабрикатов из овощей для сложной кулинарной продукции (простые формы нарезки).

Технология приготовления полуфабрикатов из овощей для сложной кулинарной продукции (сложные формы нарезки).

Техника разделки различных видов мяса.

Технология приготовления крупнокусковых, порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из мяса, для сложной кулинарной продукции.

Технология приготовления котлетной, рубленой массы из мяса и полуфабрикатов из нее для сложной кулинарной продукции.

Механическая кулинарная обработка различных видов рыб, подготовка рыбы для фарширования.

Технология приготовления крупнокусковых, порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из рыбы, для сложной кулинарной продукции.

Технология приготовления котлетной массы из рыбы и полуфабрикатов из нее для сложной кулинарной продукции.

Механическая кулинарная обработка домашней птицы, разделка птицы на части.

Технология приготовления крупнокусковых, порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из домашней птицы, для сложной кулинарной продукции

Технология приготовления котлетной массы из домашней птицы и полуфабрикатов из нее для сложной кулинарной продукции.

1. Организовать рабочее место, обработать и нарезать картофель сложными видами нарезки.
2. Организовать рабочее место, обработать и нарезать картофель простыми видами нарезки.
3. Организовать рабочее место, обработать и нарезать морковь простыми видами нарезки.
4. Организовать рабочее место, обработать и нарезать морковь сложными видами нарезки.
5. Организовать рабочее место, обработать и нарезать грибы.
6. Организовать рабочее место, обработать мясо и приготовить порционный полуфабрикат из свинины.
7. Организовать рабочее место, обработать мясо и приготовить мелкокусковой полуфабрикат - гуляш из свинины.
8. Организовать рабочее место, обработать мясо и приготовить мелкокусковой полуфабрикат - азу из свинины.
9. Организовать рабочее место, обработать мясо и приготовить мелкокусковой полуфабрикат - бефстроганов из свинины.
10. Организовать рабочее место, обработать рыбу и приготовить мелкокусковой полуфабрикат из рыбы - осьмерка.
11. Организовать рабочее место, обработать рыбу, приготовить филе без кожи и костей.
12. Организовать рабочее место, обработать рыбу, приготовить порционный полуфабрикат из рыбы - кругляш.
13. Организовать рабочее место, обработать рыбу, приготовить фарш из рыбы.
14. Организовать рабочее место, обработать мясо и приготовить котлетную массу из свинины.
15. Организовать рабочее место, обработать мясо и приготовить полуфабрикат из котлетной массы - шницель.
16. Организовать рабочее место, обработать мясо и приготовить полуфабрикат из котлетной массы – котлета панированная.
17. Организовать рабочее место, обработать домашнюю птицу и разделить на части.
18. Организовать рабочее место, обработать мясо и приготовить полуфабрикат из рубленой массы - бифштекс.
19. Организовать рабочее место, обработать домашнюю птицу и приготовить кнельную массу.

20. Организовать рабочее место, обработать мясо и приготовить полуфабрикат из котлетной массы – тефтели.
21. Организовать рабочее место, обработать мясо и приготовить полуфабрикат из котлетной массы – фрикадельки.
22. Организовать рабочее место, обработать рыбу и приготовить полуфабрикат - зразы донские.

Аттестационный лист по учебной практике

обучающая(ий)ся, 2курса по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания успешно прошел(ла) учебную практику по профессиональному модулю ПМ. 01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции

в объеме _____ час.с « » _____ 201 г. по « » _____ 201г.

в лаборатории «Учебный кулинарный цех», «Учебный кондитерский цех»

Виды и качество выполнения работ

Виды и объем работ, выполненные обучающимся во время практики.	Качество выполнения работ в соответствии с технологией и (или) требованиями организации, в которой проходила практика
<p>Уметь организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.</p> <p>Уметь организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции</p> <p>Уметь организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции</p> <p>Уметь организовывать подготовку овощей, плодов, грибов для приготовления сложной кулинарной продукции</p>	<p>Умеет организовывать и проводить . подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.</p> <p>Умеет организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции .</p> <p>Умеет организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции</p> <p>Умеет организовывать подготовку овощей, плодов, грибов для приготовления сложной кулинарной продукции</p>

Характеристика учебной и профессиональной деятельности

обучающегося во время учебной практики:

Студент(ка) успешно прошел(ла) практику, справившись со всеми видами работ в соответствии с требованиями. Оценка _____

Дата « » _____ 201 г

Подпись руководителя практики _____ / _____ /

Старший мастер _____ / _____ /

