

**ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ МОСКОВСКОЙ ОБЛАСТИ
«КОЛЛЕДЖ «УГРЕША»**

**ОТЧЕТ
ПО УЧЕБНОЙ ПРАКТИКЕ**

**ПМ.05. ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЛЮД ИЗ МЯСА
И ДОМАШНЕЙ ПТИЦЫ**

**ПМ.06. ПРИГОТОВЛЕНИЕ ХОЛОДНЫХ
БЛЮД И ЗАКУСОК**

Выполнил:

студент группы №153 «Повар, кондитер»

Кукушкин Павел

Мастер п/о: Шубина Е.А.

ЦЕЛЬ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

□ комплексное освоение обучающимися вида профессиональной деятельности, формирование общих и профессиональных компетенций, а также приобретение необходимых умений и опыта практической работы по профессии 260807.01 Повар, кондитер.

**Вид профессиональной
деятельности**

**ПРИГОТОВЛЕНИЕ
БЛЮД ИЗ МЯСА И
ДОМАШНЕЙ ПТИЦЫ**

ПК 5.1. Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы

ПК 5.2. Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы

ПК 5.3. Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов

ПК 5.4. Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы

**Вид профессиональной
деятельности**

**ПРИГОТОВЛЕНИЕ
ХОЛОДНЫХ БЛЮД И
ЗАКУСОК**

```
graph TD; A[Вид профессиональной деятельности  
ПРИГОТОВЛЕНИЕ  
ХОЛОДНЫХ БЛЮД И  
ЗАКУСОК] --> B[ПК 6.1. Готовить  
бутерброды и  
гастрономические  
продукты  
порциями]; A --> C[ПК 6.2. Готовить и  
оформлять салаты]; A --> D[ПК 6.3. Готовить и  
оформлять  
простые холодные  
закуски]; A --> E[ПК 6.4. Готовить и  
оформлять  
простые холодные  
блюда];
```

ПК 6.1. Готовить
бутерброды и
гастрономические
продукты
порциями

ПК 6.2. Готовить и
оформлять салаты

ПК 6.3. Готовить и
оформлять
простые холодные
закуски

ПК 6.4. Готовить и
оформлять
простые холодные
блюда

	Общие компетенции
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем
ОК 3	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы
ОК 4	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач
ОК 5	Использовать информационно- коммуникационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 6	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами
ОК 7	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей)



Гороховый суп



Пирожки с капустой



Винегрет



Оладьи из печени с гарниром

ВЫВОДЫ

