

АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ

Студент(ка)

Иванов Иван иванович

профессии 43.01.09 Повар, кондитер

группа: _____ курс: _____ форма обучения: очная

с _____ 2021 г. по _____ 2021 г.

прошел(а) производственную практику по профессиональному модулю ПМ 05. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

на предприятии / в организации

(наименование организации, предприятия, юридический адрес, телефон)

под руководством _____

(фамилия, имя, отчество, должность руководителя практики)

1. За время практики выполнены следующие виды работ:

№	Виды работ, выполненных студентом во время практики	Качество выполнения работ*		
		высокое	среднее	низкое
1	Подготовка рабочего места кондитера.			
2	Оценка качества основных продуктов			
3	Оформление заявок			
4	Подготовка продуктов для приготовления отделочных полуфабрикатов			
5	Приготовление сиропа инвертного			
6	Приготовление сиропа для глазирования			
7	Приготовление жженки			
8	Приготовление основной помады			
9	Приготовление помады сахарной			
10	Приготовление помады молочной			
11	Приготовление помады шоколадной			
12	Приготовление карамели			
13	Приготовление желе			
14	Приготовление украшений из желе			
15	Приготовление глазури для глазирования			
16	Приготовление глазури сырцовой			
17	Приготовление глазури заварной для украшения изделий			
18	Приготовление шоколадной глазури			
19	Приготовление сливочного крема основного			

20	Приготовление сливочного шоколадного крема			
21	Приготовление сливочного кофейного крема			
22	Приготовление крема на сливках			
23	Приготовление белкового сырцового крема			
24	Приготовление белкового заварного крема			
25	Приготовление заварного крема			
26	Приготовление заварного ванильного крема			
27	Приготовление крема из сливок с желатином			
28	Приготовление взбитых сливок с шоколадом			
29	Приготовление крема творожного			
30	Приготовление сахарной мастики			
31	Приготовление изделий из сахарной мастики			
31	Приготовление марципана			
32	Приготовление крошки			
33	Приготовление изделий из безопарного теста			
34	Приготовление хлеба из дрожжевого теста			
35	Приготовление изделий из дрожжевого опарного теста			
36	Приготовление изделий из сладкого пресного теста.			
37	Приготовление изделий из несладкого пресного теста.			
38	Приготовление изделий из пряничного теста			
39	Приготовление изделий из песочного теста			
40	Приготовление изделий из бисквитного теста			
41	Приготовление изделий из заварного теста			
42	Приготовление изделий из заварного теста			
43	Приготовление изделий из миндального теста			
44	Приготовление бисквитных пирожных			
45	Приготовление песочных пирожных			
46	Приготовление крошковых пирожных			
47	Приготовление бисквитных тортов			
48	Приготовление песочных тортов			
49	Приготовление воздушных тортов			
50	Приготовление воздушно-ореховых тортов			
51	Подготовка готовой продукции к хранению.			
52	Размораживание замороженных готовых изделий.			
53	Подготовка рабочего места кондитера.			
54	Консультирование потребителей			

* отметить знаком «+» в нужной графе

2. За время прохождения практики у студент(ки)а были сформированы профессиональные компетенции (элементы компетенций):

Наименование компетенции		Сформированность компетенции (элемента компетенции)*			
		сформирована полностью	сформирована частично	не сформирована	
ПК 5.2	Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий				
ПК 5.3	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента				
ПК 5.4	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента				
ПК 5.5	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента				

* отметить знаком «+» в нужной графе

Результат практики: _____

« ____ » _____ 20 ____ г.

Руководитель практики _____

МП (подпись) (должность, Ф.И.О.)