

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Петровская Анна Викторовна
Должность: Директор
Дата подписания: 04.10.2024 11:29:52
Уникальный программный ключ:
798bda6555fbdebe827768f6f1710bd17a9070c31fdc1b6ab6c5a1b0c8c111



РЭУ.РФ
РОССИЙСКИЙ ЭКОНОМИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ
ИМЕНИ Г.В. ПЛЕХАНОВА

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова»
Краснодарский филиал РЭУ им. Г.В. Плеханова

Отдел среднего профессионального образования

УТВЕРЖДАЮ
Начальник отдела СПО

С.А. Марковская
Инициалы Фамилия

«12» января 2024 г.

КОМПЛЕКТ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

учебной практики профессионального модуля

ПМ 02. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

образовательной программы среднего профессионального образования - подготовки специалистов среднего звена

По специальности: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Квалификация: Специалист по поварскому и кондитерскому делу

Образовательная база подготовки: основное общее образование, среднее общее образование

Форма обучения: очная

Комплект оценочных средств разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности СПО **43.02.15 Поварское и кондитерское дело** для квалификации **Специалист по поварскому и кондитерскому делу**

Уровень подготовки – базовый, программы профессионального модуля **ПМ 02. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания**

Разработчик:

Литвиненко И.В., преподаватель ОСПО КФ РЭУ им. Г.В. Плеханова

Родик М.А., преподаватель ОСПО КФ РЭУ им. Г.В. Плеханова

Одобрено на заседании предметной цикловой комиссии цикла дисциплин поварского и кондитерского дела

Протокол № 4 от «12» января 2024 года

Председатель ПЦК



Н.С. Грушина

Подпись

Инициалы Фамилия

1 ПАСПОРТ КОМПЛЕКТА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ПО УЧЕБНОЙ ПРАКТИКЕ ПМ 02. ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ГОРЯЧИХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ

1.1 Пояснительная записка

Комплект оценочных средств по учебной практики профессионального модуля ПМ 02. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания предназначен для проверки результатов освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания в соответствии с ФГОС по специальности СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Комплект оценочных средств позволяет оценивать освоение профессиональных компетенций (ПК), соответствующих виду профессиональной деятельности.

1.2 Формируемые компетенции, дидактические единицы

Результатом освоения программы учебной практики по профессиональному модулю является формирование у обучающихся профессиональных компетенций и освоение дидактических единиц, представленных в таблице 2.

Таблица 2 – Формируемые компетенции, освоенные дидактические единицы

Код	Наименование результата обучения
ПК 2.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 2.2	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.3	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента
ПК 2.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.7	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.8	Осуществлять разработку, адаптацию рецептов горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

1.3 Результаты освоения учебной практики

Результат освоения профессиональных компетенций, сформированных на основе приобретенного практического опыта по учебной практике по профессиональному модулю ПМ 02. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания усвоенных знаний и освоенных умений, определяется по каждой компетенции. Используемые оценочные средства представлены в таблице 3.

Таблица 3 - Матрица компетенций и дидактических единиц по темам учебной практики профессионального модуля ПМ 02. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

Контролируемые разделы, темы	Формируемые компетенции, дидактические единицы	Оценочные средства		
		Количество тестовых заданий	Другие оценочные средства	
			Вид	Кол-во
Организовать подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд в соответствии с инструкциями и регламентами.	ПК 2.1.		Текущая проверка выполнения задания по учебной практике Защита отчета по практике	
Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента.	ПК 2.2.		Текущая проверка выполнения задания по учебной практике Защита отчета по практике	
Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента.	ПК 2.3.		Текущая проверка выполнения задания по учебной практике Защита отчета по практике	
Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий.	ПК 2.4.		Текущая проверка выполнения задания по учебной практике Защита отчета по практике	
Осуществление приготовления, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента.	ПК 2.5.		Текущая проверка выполнения задания по учебной практике Защита отчета по практике	
Осуществление приготовления, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента.	ПК 2.6.		Текущая проверка выполнения задания по учебной практике Защита отчета по практике	
Осуществление	ПК 2.7.		Текущая проверка выполнения задания	

приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента.			по учебной практике Защита отчета по практике	
Осуществление разработки и адаптации рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.	ПК 2.8.		Текущая проверка выполнения задания по учебной практике Защита отчета по практике	

Формы и методы контроля по элементам, составляющим учебную практику профессионального модуля, представлены в таблице 3.

Таблица 3 – Формы и методы контроля

Элемент учебной дисциплины	Формы и методы контроля			
	Текущий контроль		Промежуточная аттестация	
	Форма контроля	Проверяемые ПК, ПО, У, З	Форма контроля	Проверяемые ПК, ПО, У, З
ПК 2.1 Организовать подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд в соответствии с инструкциями и регламентами.	Текущая проверка выполнения задания по учебной практике Защита отчета по практике	ПК 2.1-2.8	дифференцированный зачет	ПК 2.1-2.8
ПК 2.2 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента.	Текущая проверка выполнения задания по учебной практике Защита отчета по практике	ПК 2.1-2.8		
ПК 2.3 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента.	Текущая проверка выполнения задания по учебной практике Защита отчета по практике	ПК 2.1-2.8		
ПК 2.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий.	Текущая проверка выполнения задания по учебной практике Защита отчета по практике	ПК 2.1-2.8		
ПК 2.5 Осуществление	Текущая	ПК 2.1-2.8		

приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента.	проверка выполнения задания по учебной практике Защита отчета по практике			
ПК 2.6 Осуществление приготовления, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента.	Текущая проверка выполнения задания по учебной практике Защита отчета по практике	ПК 2.1-2.8		
ПК 2.7 Осуществление приготовления, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента.	Текущая проверка выполнения задания по учебной практике Защита отчета по практике	ПК 2.1-2.8		
ПК 2.8 Осуществление разработки и адаптации рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.	Текущая проверка выполнения задания по учебной практике Защита отчета по практике	ПК 2.1-2.8		

3 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ

Целью оценки по учебной практике является оценка:

- 1) профессиональных компетенций;
- 2) практического опыта и умений.

Оценка по учебной практике выставляется на основании данных аттестационного листа (характеристики профессиональной деятельности обучающегося/студента на практике) с указанием видов работ, выполненных обучающимся во время практики, их объема, качества выполнения в соответствии с технологией и (или) требованиями организации, в которой проходила практика.

Перечень видов работ для проверки результатов освоения программы профессионального модуля на практике представлен в таблице 4

Таблица 4 - Перечень видов работ учебной практики

Виды работ	Коды проверяемых результатов (ПК)
<ol style="list-style-type: none">1) Ознакомление правилами проведения инструктажа по охране труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания.2) Ознакомление структурой производственных и вспомогательных, технических помещений в организациях питания. Правила подготовки рабочих мест и оборудования в соответствии с инструкциями и регламентами.3) Осуществление подготовку рабочих мест и оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями	ПК 2.1
<ol style="list-style-type: none">1. Приготовление бульонов и отваров, заправочных супов (щи, борщи, рассольники, солянки). Оформление, отпуск, хранение.<ol style="list-style-type: none">1) Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.2) Подготовка сырья к производству.3) Приготовление бульонов, отваров.4) Приготовление заправочных супов (щи, борщи, рассольники, солянки).5) Приготовление овощных и картофельных супов.6) Супы региональной кухни.7) Оценка качества готовых супов перед отпуском, упаковкой на вынос.8) Хранение с учетом температуры подачи супов на раздаче.9) Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление супов для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.10) Охлаждение и замораживание готовых горячих блюд с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.11) Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.12) Разогрев охлажденных, замороженных готовых блюд с учетом требований к безопасности готовой продукции.2. Приготовление бульонов и отваров, заправочных супов (с крупами, макаронными изделиями, бобовыми). Оформление, отпуск, хранение.<ol style="list-style-type: none">1) Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.	ПК 2.2

<p>2) Подготовка сырья к производству.</p> <p>3) Приготовление бульонов, отваров.</p> <p>4) Приготовление супов с крупами, макаронными изделиями, бобовыми. Супы региональной кухни.</p> <p>5) Оценка качества готовых супов перед отпуском, упаковкой на вынос.</p> <p>6) Хранение с учетом температуры подачи супов на раздаче.</p> <p>7) Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление супов для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>8) Охлаждение и замораживание готовых горячих блюд с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>9) Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</p> <p>10) Разогрев охлажденных, замороженных готовых блюд с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>3. Приготовление молочных супов, супов-пюре. Оформление, отпуск, хранение.</p> <p>1) Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.</p> <p>2) Подготовка сырья к производству.</p> <p>3) Приготовление молочных супов с крупой, макаронными изделиями, овощами.</p> <p>4) Приготовление супов – пюре из овощей, круп, бобовых, мясных продуктов. Супы региональной кухни.</p> <p>5) Оценка качества готовых супов перед отпуском, упаковкой на вынос.</p> <p>6) Хранение с учетом температуры подачи супов на раздаче.</p> <p>7) Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление супов для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>8) Охлаждение и замораживание готовых горячих блюд с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>9) Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</p> <p>10) Разогрев охлажденных, замороженных готовых блюд с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>4. Приготовление сладких супов, холодных супов. Оформление, отпуск, хранение.</p> <p>1) Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.</p> <p>2) Подготовка сырья к производству.</p> <p>3) Приготовление сладких супов из плодов свежих, из смеси сухофруктов.</p> <p>4) Приготовление холодных супов (окрошка овощная, мясная). Супы региональной кухни.</p> <p>5) Оценка качества готовых супов перед отпуском, упаковкой на вынос.</p> <p>6) Хранение с учетом температуры подачи супов на раздаче.</p> <p>7) Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление супов для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p>	
--	--

<p>8) Охлаждение и замораживание готовых горячих блюд с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>9) Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</p> <p>10) Разогрев охлажденных, замороженных готовых блюд с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p>	
<p>1. Приготовление основных горячих соусов и их производных. Отпуск, хранение.</p> <p>1) Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.</p> <p>2) Подготовка сырья к производству.</p> <p>3) Приготовление бульонов и отваров, отдельных компонентов для соусов.</p> <p>4) Приготовление мучных пассировок.</p> <p>5) Приготовление соуса красного основного и его производных (соус луковый, с луком и огурцами, с вином и т.п.).</p> <p>6) Приготовление соуса белого основного и его производных (паровой, «Бешамель», томатный, белый с рассолом и т.п.). Соусы региональной кухни.</p> <p>7) Оценка качества готовых соусов перед отпуском, упаковкой на вынос.</p> <p>8) Непродолжительное хранение с учетом температуры подачи горячих соусов на раздаче.</p> <p>9) Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление соусов для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>10) Охлаждение горячих соусов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>11) Хранение свежеприготовленных, охлажденных соусов с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</p> <p>12) Разогрев охлажденных соусов с учетом требований к безопасности</p> <p>2. Приготовление молочных, сметанных, яично-масляных соусов и их производных. Отпуск, хранение.</p> <p>1) Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.</p> <p>2) Подготовка сырья к производству.</p> <p>3) Приготовление соусов молочных и на основе сливок (бешамель, молочный сладкий, с луком, сыром).</p> <p>4) Приготовление сметанных соусов (натуральный, с томатом, луком, сыром, грибами).</p> <p>5) Приготовление соуса грибного (соус луковый, с луком и огурцами, с вином и т.п.).</p> <p>6) Приготовление яично-масляных соусов (польский, сухарный, голландский, масляные смеси и т.п.). Соусы региональной кухни</p> <p>7) Оценка качества готовых соусов перед отпуском, упаковкой на вынос.</p> <p>8) Хранение с учетом температуры подачи соусов на раздаче.</p> <p>9) Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление соусов для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>10) Охлаждение соусов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>11) Хранение свежеприготовленных, охлажденных соусов с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</p>	<p>ПК 2.3</p>

<p>12) Разогрев охлажденных соусов с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>3. Приготовление основных холодных соусов и их производных. Отпуск, хранение.</p> <p>1). Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.</p> <p>2) Подготовка сырья к производству.</p> <p>1) Приготовление соусов на растительном масле (майонез и его разновидности).</p> <p>2) Приготовление заправок (салатная, сметанная, томатная).</p> <p>3) Приготовление маринадов, соуса - хрен.</p> <p>4) Оценка качества готовых соусов перед отпуском, упаковкой на вынос.</p> <p>5) Хранение с учетом температуры подачи соусов на раздаче.</p> <p>6) Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление соусов для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>7) Охлаждение соусов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>8) Хранение свежеприготовленных, охлажденных соусов с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</p> <p>9) Разогрев охлажденных соусов с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p>	
<p>1. Приготовление блюд и гарниров из круп</p> <p>1) Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.</p> <p>2) Подготовка зерновых продуктов к производству.</p> <p>3) Приготовление блюд из круп (котлеты, биточки, запеканки, пудинги, крупеники). Блюда из круп региональной кухни</p> <p>4) Оценка качества готовых блюд каш перед отпуском, упаковкой на вынос.</p> <p>5) Хранение с учетом температуры подачи на раздаче.</p> <p>6) Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление блюд из каш для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>7) Охлаждение каш с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>8) Хранение свежеприготовленных, охлажденных блюд из каш с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</p> <p>9) Разогрев охлажденных блюд из каш с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>2. Приготовление блюд и гарниров из бобовых и макаронных изделий.</p> <p>1) Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.</p> <p>2) Подготовка сырья к производству.</p> <p>3) Приготовление блюд из бобовых (пюре из бобовых, бобовые отварные).</p> <p>4) Приготовление гарниров и блюд из макаронных изделий (макаронник, лапшевник). Блюда из бобовых и макаронных изделий региональной кухни.</p> <p>5) Оценка качества готовых блюд перед отпуском, упаковкой на вынос.</p> <p>6) Хранение с учетом температуры подачи на раздаче.</p> <p>7) Порционирование (комплектование), сервировка и творческое</p>	<p>ПК 2.4</p>

<p>оформление блюд для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>8) Охлаждение блюд с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>9) Хранение свежеприготовленных, охлажденных блюд с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</p> <p>3. Приготовление блюд и гарниров из отварных, на пару, припущенных овощей.</p> <p>1) Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.</p> <p>2) Подготовка овощей к производству. Правила варки замороженных, сушеных и консервированных овощей.</p> <p>3) Приготовление блюд и гарниров из отварных овощей (овощи отварные, овощное пюре и т.п.), блюда, сваренные на пару (пудинг паровой).</p> <p>4) Приготовление блюд и гарниров из припущенных овощей.</p> <p>5) Оценка качества готовых блюд перед отпуском, упаковкой на вынос.</p> <p>6) Хранение с учетом температуры подачи на раздаче.</p> <p>7) Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление блюд для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>8) Охлаждение блюд с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>9) Хранение свежеприготовленных, охлажденных блюд с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</p> <p>10) Разогрев охлажденных блюд с учетом требований к безопасности</p>	
<p>1. Приготовление блюд из яиц.</p> <p>1) Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.</p> <p>2) Подготовка сырья к производству.</p> <p>3) Приготовление вареных яиц (всмятку, «в мешочек», вкрутую, французский пашот).</p> <p>4) Приготовление жареных блюд из яиц (яичница-глазунья, омлеты).</p> <p>5) Оценка качества готовых блюд перед отпуском, упаковкой на вынос.</p> <p>6) Хранение с учетом температуры подачи на раздаче.</p> <p>7) Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление блюд для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>8) Охлаждение блюд с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>9) Хранение свежеприготовленных, охлажденных блюд с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</p> <p>2. Приготовление блюд из творога.</p> <p>1) Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.</p> <p>2) Подготовка сырья к производству.</p> <p>3) Приготовление холодных блюд из творога (творожная масса).</p> <p>4) Приготовление горячих блюд из творога (вареники, сырники, творожники, запеканки).</p> <p>5) Приготовление блюд региональной кухни.</p> <p>6) Оценка качества готовых блюд перед отпуском, упаковкой на вынос.</p>	<p>ПК 2.5</p>

<p>7) Хранение с учетом температуры подачи на раздаче.</p> <p>8) Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление блюд для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>9) Охлаждение блюд с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>10) Хранение свежеприготовленных, охлажденных блюд с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</p>	
<p>1. Приготовление блюд и гарниров из отварной, припущенной, из жареной и запечённой рыбы.</p> <p>1) Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.</p> <p>2) Подготовка сырья к производству.</p> <p>3) Приготовление блюд из отварной рыбы (рыба отварная с соусом польским, с белым соусом и его производными). Варка на пару.</p> <p>4) Приготовление блюд из припущенной рыбы (рыба в соусе «Белое вино», «Рассол», припущенная по-русски и т.п.).</p> <p>5) Оценка качества готовых блюд перед отпуском, упаковкой на вынос.</p> <p>6) Хранение с учетом температуры подачи на раздаче.</p> <p>7) Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление блюд для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>8) Охлаждение блюд с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>9) Хранение свежеприготовленных, охлажденных блюд с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</p> <p>10) Разогрев охлажденных блюд с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>2. Тушение рыбы. Приготовление блюд из рубленой рыбы.</p> <p>1) Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.</p> <p>2) Подготовка сырья к производству.</p> <p>3) Приготовление блюд из тушеной рыбы.</p> <p>4) Приготовление блюд из рубленой рыбы (котлеты, биточки, зразы, тельное, фрикадельки, рулеты и т.п.). Блюда из бобовых и макаронных изделий региональной кухни.</p> <p>5) Оценка качества готовых блюд перед отпуском, упаковкой на вынос.</p> <p>6) Хранение с учетом температуры подачи на раздаче.</p> <p>7) Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление блюд для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>8) Охлаждение блюд с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>9) Хранение свежеприготовленных, охлажденных блюд с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</p> <p>10) Разогрев охлажденных блюд с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p>	<p>ПК 2.6</p>
<p>1. Приготовление блюд из вареных и припущенных птицы, дичи, кролика.</p> <p>1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.</p> <p>2. Подготовка сырья к производству.</p>	<p>ПК 2.7</p>

<p>3. Приготовление блюд из вареных и припущенных птиц, дичи, кролика (курица отварная целиком, цыпленок припущенный, птица, дичь и кролик с гарниром).</p> <p>4. Приготовление блюд региональной кухни.</p> <p>5. Оценка качества готовых блюд перед отпуском, упаковкой на вынос.</p> <p>6. Хранение с учетом температуры подачи на раздаче.</p> <p>7. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление блюд для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>8. Охлаждение блюд с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>9. Хранение свежеприготовленных, охлажденных блюд с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</p> <p>10. Разогрев охлажденных блюд с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>2. Приготовление блюд из тушеных и жареных птицы, дичи, кролика.</p> <p>1) Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.</p> <p>2) Подготовка сырья к производству.</p> <p>3) Приготовление блюд из тушеных птиц, дичи, кролика (рагу, плов, чахохбилли).</p> <p>4) Приготовление блюд из жареных птиц, дичи, кролика (птица или кролик жареные, котлеты по-киевски, котлеты натуральные).</p> <p>5) Приготовление блюд региональной кухни.</p> <p>6) Оценка качества готовых блюд перед отпуском, упаковкой на вынос.</p> <p>7) Хранение с учетом температуры подачи на раздаче.</p> <p>8) Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление блюд для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>9) Охлаждение блюд с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>10) Хранение свежеприготовленных, охлажденных блюд с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</p> <p>11) Разогрев охлажденных блюд с учетом требований к безопасности</p> <p>3. Приготовление блюд из рубленой и котлетной массы птицы, дичи, кролика.</p> <p>1) Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.</p> <p>2) Подготовка сырья к производству.</p> <p>3) Приготовление блюд из рубленой и котлетной птиц, дичи, кролика (котлеты рубленые, купаты, шницель, жульен).</p> <p>4) Приготовление блюд региональной кухни.</p> <p>5) Оценка качества готовых блюд перед отпуском, упаковкой на вынос.</p> <p>6) Хранение с учетом температуры подачи на раздаче.</p> <p>7) Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление блюд для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>8) Охлаждение блюд с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>9) Хранение свежеприготовленных, охлажденных блюд с учетом</p>	
--	--

требований по без-опасности, соблюдения режимов хранения. 10) Разогрев охлажденных блюд с учетом требований к безопасности готовой продукции.	
1) Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2) Подготовка сырья к производству. 3) Приготовление рыбных блюд. 4) Оценка качества готовых блюд перед отпуском, упаковкой на вынос. 5) Хранение с учетом температуры подачи на раздаче. 6) Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление блюд для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 7) Охлаждение блюд с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 8) Хранение свежеприготовленных, охлажденных блюд с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 9) Разогрев охлажденных блюд с учетом требований к безопасности готовой продукции	ПК 2.8

Обучающиеся, не выполнившие план учебной практики и не представившие отчет по учебной практике, не допускаются к экзамену по модулю.

Форма текущего контроля	Критерии оценки			
	отлично	хорошо	удовлетворительно	неудовлетворительно
Дифференцированный зачет	обучающимся достигнуты все основные цели и задачи, поставленные перед ним в ходе практики; обучающийся выполнил план практики и все необходимые задания; обучающийся предоставил полную отчетную документацию по данным заданиям, не имеет замечаний в их выполнении; · руководитель практики от организации оценил практическую деятельность обучающегося на «отлично»; · обучающийся	обучающимся достигнуты основные цели и задачи, поставленные перед ним в ходе практики; обучающийся выполнил план и необходимые задания, но имеет небольшие недоработки и замечания в их выполнении; · руководитель практики от организации оценил практическую деятельность обучающегося на «хорошо» и выше; · обучающийся сдал вовремя дневник с отчетной документацией по практике;	обучающимся достигнуты не все основные цели и задачи, поставленные перед ним в ходе практики; обучающийся частично выполнил план; · обучающийся выполнил не все необходимые задания (отчитался по 70 % заданий) и имеет значительные недоработки и замечания в их выполнении; · руководитель практики от организации оценил практическую деятельность студента на «удовлетворител	обучающимся достигнуты не все цели и задачи, поставленные перед ним в ходе практики; обучающийся выполнил не все необходимые задания (отчитался по 50 % заданий) и имеет значительные недоработки и замечания в их выполнении; · обучающийся не вовремя вышел на практику (с задержкой на 1 неделю) или не выходил на практику вообще; · руководитель практики от

	<p>сдал вовремя дневник с отчетной документацией по практике</p>		<p>бно» и выше; · обучающийся сдал вовремя дневник с отчетной документацией по практике</p>	<p>организации оценил практическую деятельность обучающегося на «неудовлетворит ельно»; · обучающийся не вовремя сдал дневник с отчетной документацией по практике</p>
--	--	--	---	--



РЭУ.РФ

РОССИЙСКИЙ ЭКОНОМИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ
ИМЕНИ Г.В. ПЛЕХАНОВА

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова»
Краснодарский филиал РЭУ им. Г.В. Плеханова

Отдел среднего профессионального образования

ОТЧЕТ

УП.02.01 Учебная практика

Профессиональный модуль ПМ 02. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Обучающийся _____ / _____ /
(подпись) (фамилия, имя, отчество)

Группа __-ОСПО-__

Руководитель практики

от ОСПО _____ / _____ /
(подпись) (фамилия, имя, отчество)

Дата «__» _____ 20__ года

Краснодар 20__

Отдел среднего профессионального образования

ИНДИВИДУАЛЬНОЕ ЗАДАНИЕ

Студента (ки) Краснодарского филиала ФГБОУ ВО РЭУ имени Г.В. Плеханова
Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Учебная практика по ПМ 02. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ФИО _____

Виды работ	Объем работ
Организация подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	6
Осуществление приготовления, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента.	12
Осуществление приготовления, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента.	6
Осуществление приготовления, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий.	6
Осуществление приготовления, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента.	12
Осуществление приготовления, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента.	12
Осуществление приготовления, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента.	12
Осуществление разработки и адаптации рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.	6
Всего:	72

Руководитель практики
от учебного заведения

_____ / _____ /

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова»
Краснодарский филиал РЭУ им. Г.В. Плеханова

Отдел среднего профессионального образования

АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ ПО ПРАКТИКЕ

ФИО _____

Обучающийся на _____ курсе по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело успешно прошел(ла) учебную практику по ПМ 02. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

Место проведения практики (организация) _____

Время проведения практики с « _____ » _____ 20 ____ г. по « _____ » _____ 20 ____ г.

Виды и объем работ, выполненные студентом во время практики:

Виды работ	Объем работ
Организация подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	6
Осуществление приготовления, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента.	12
Осуществление приготовления, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента.	6
Осуществление приготовления, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий.	6
Осуществление приготовления, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента.	12
Осуществление приготовления, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента.	12
Осуществление приготовления, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента.	12
Осуществление разработки и адаптации рецептов горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.	6
Всего:	72

Качество выполнения работ в соответствии с требованиями программы практики:

оценка _____ (_____)
(прописью)

Руководитель практики от ОСПО _____ / _____ /

М.П.

« _____ » _____ 20 ____ г

ОТЗЫВ-ХАРАКТЕРИСТИКА

о прохождении практики студентом (кой) по

ПМ 02. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
СТУДЕНТ(КА) _____

(фамилия, имя, отчество, полностью)

_____ курса, группы ____ -ОСПО- _____

специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

прошел (ла) _____ практику
(вид практики)

на _____
(наименование предприятия)

1. Сроки практики _____
(соблюдены, не соблюдены)

2. Нарушение трудовой и исполнительской дисциплины _____
(допускал (ла), не допускал (ла))

3. Общий уровень теоретической подготовки _____
(достаточный, не достаточный)

4. Способность работать с документацией _____
(проявил (а), не проявил (а))

5. Уровень коммуникабельности _____
(низкий, средний, высокий)

6. Получение рабочей профессии _____
(да (разряд), нет)

7. Оценка прохождения практики _____

8. Имеется ли перспектива трудоустройства на предприятии после окончания
отделения среднего профессионального образования _____
(да, нет)

РУКОВОДИТЕЛЬ ПРАКТИКИ
от ОСПО

(подпись)

(должность, ф.и.о.)

МП

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ОБНОВЛЕНИЮ КОМПЛЕКТА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

Обновлять комплект оценочных средств ежегодно.

Преподаватель, ведущий данный профессиональный модуль, имеет право вносить коррективы, учитывая уровень подготовленности студентов и сообразуясь с собственной методикой.