

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Петровская Анна Викторовна
Должность: Директор
Дата подписания: 04.10.2024 08:31:41
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
производственной практики профессионального модуля
ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих,
должностям служащих

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

Краснодар, 2024

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.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих**

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 ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ ПМ.07 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ОДНОЙ ИЛИ НЕСКОЛЬКИМ ПРОФЕССИЯМ РАБОЧИХ, ДОЛЖНОСТЯМ СЛУЖАЩИХ

1.1 Пояснительная записка

Комплект оценочных средств по производственной практике профессионального модуля **ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих** предназначен для проверки результатов освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): **Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих** 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 производственной 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 рецептур 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 производственной практики

Результат освоения профессиональных компетенций, сформированных на основе приобретенного практического опыта по производственной практике по профессиональному модулю ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих 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 производственной практики профессионального модуля ПМ.07 **Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих**

Контролируемые разделы, темы	Формируемые компетенции, дидактические единицы	Оценочные средства		
		Количество тестовых заданий	Другие оценочные средства	
			Вид	Кол-во
Тема 1. Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей, грибов, плодов; подготовку пряной и овощной листовой зелени.	ПК 1.1-1.4; 2.1-2.8; 3.1-3.7;4.1-4.6; 5.1-5.6;6.1-6.5		Текущая проверка выполнения задания по практике Защита отчета по практике	
Тема 2. Производить механическую кулинарную обработку мяса, субпродуктов, домашней птицы, пернатой дичи, кроликов; приготавливать (подготавливать) основные полуфабрикаты из них.	ПК 1.1-1.4; 2.1-2.8; 3.1-3.7;4.1-4.6; 5.1-5.6;6.1-6.5		Текущая проверка выполнения задания по практике Защита отчета по практике	
Тема 3. Готовить бульоны, отвары, супы и соусы массового спроса (в т.ч. отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты).	ПК 1.1-1.4; 2.1-2.8; 3.1-3.7;4.1-4.6; 5.1-5.6;6.1-6.5		Текущая проверка выполнения задания по практике Защита отчета по практике	
Тема 4. Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления и оформлять основные гарниры и блюда из овощей, грибов, круп, бобовых, кукурузы, макаронных изделий.	ПК 1.1-1.4; 2.1-2.8; 3.1-3.7;4.1-4.6; 5.1-5.6;6.1-6.5		Текущая проверка выполнения задания по практике Защита отчета по практике	
Тема 5. Готовить и оформлять основные блюда из рыбы, нерыбных продуктов моря, мяса, субпродуктов, домашней птицы, пернатой дичи, кролика, яиц, творога.	ПК 1.1-1.4; 2.1-2.8; 3.1-3.7;4.1-4.6; 5.1-5.6;6.1-6.5		Текущая проверка выполнения задания по практике Защита отчета по практике	
Тема 6. Готовить Бутерброды и гастрономические продукты порциями; готовить и оформлять салаты и винегреты, холодные блюда и закуски массового спроса.	ПК 1.1-1.4; 2.1-2.8; 3.1-3.7;4.1-4.6; 5.1-5.6;6.1-6.5		Текущая проверка выполнения задания по практике Защита отчета по практике	
Тема 7. Готовить и оформлять основные сладкие блюда, напитки.	ПК 1.1-1.4; 2.1-2.8; 3.1-3.7;4.1-4.6; 5.1-5.6;6.1-6.5		Текущая проверка выполнения задания по практике Защита отчета по практике	
Тема 8. Готовить и оформлять основные мучные блюда, мучные и хлебобулочные изделия.	ПК 1.1-1.4; 2.1-2.8; 3.1-3.7;4.1-4.6; 5.1-5.6;6.1-6.5		Текущая проверка выполнения задания по практике Защита отчета по практике	
Тема 9. Готовить и оформлять диетические (лечебные) блюда	ПК 1.1-1.4; 2.1-2.8;			

	3.1-3.7;4.1-4.6; 5.1-5.6;6.1-6.5		
--	-------------------------------------	--	--

Формы и методы контроля по элементам, составляющим профессиональный модуль, 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
Тема 1. Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей, грибов, плодов; подготовку пряной и овощной листовой зелени.	Текущая проверка выполнения задания по практике Защита отчета по практике	ПК 1.1-1.4; 2.1-2.8; 3.1-3.7;4.1-4.6; 5.1-5.6;6.1-6.5	дифференцированный зачет	ПК 1.1-1.4; 2.1-2.8; 3.1-3.7; 4.1-4.6; 5.1-5.6; 6.1-6.5
Тема 2. Производить механическую кулинарную обработку мяса, субпродуктов, домашней птицы, пернатой дичи, кроликов; приготавливать (подготавливать) основные полуфабрикаты из них.	Текущая проверка выполнения задания по практике Защита отчета по практике	ПК 1.1-1.4; 2.1-2.8; 3.1-3.7;4.1-4.6; 5.1-5.6;6.1-6.5		
Тема 3. Готовить бульоны, отвары, супы и соусы массового спроса (в т.ч. отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты).	Текущая проверка выполнения задания по практике Защита отчета по практике	ПК 1.1-1.4; 2.1-2.8; 3.1-3.7;4.1-4.6; 5.1-5.6;6.1-6.5		
Тема 4. Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления и оформлять основные гарниры и блюда из овощей, грибов, круп, бобовых, кукурузы, макаронных изделий.	Текущая проверка выполнения задания по практике Защита отчета по практике	ПК 1.1-1.4; 2.1-2.8; 3.1-3.7;4.1-4.6; 5.1-5.6;6.1-6.5		
Тема 5. Готовить и оформлять основные блюда из рыбы, нерыбных продуктов моря, мяса, субпродуктов, домашней птицы, пернатой дичи, кролика, яиц, творога.	Текущая проверка выполнения задания по практике Защита отчета по практике	ПК 1.1-1.4; 2.1-2.8; 3.1-3.7;4.1-4.6; 5.1-5.6;6.1-6.5		
Тема 6. Готовить Бутерброды и гастрономические продукты порциями; готовить и оформлять салаты и винегреты, холодные блюда и закуски массового спроса.	Текущая проверка выполнения задания по практике Защита отчета по практике	ПК 1.1-1.4; 2.1-2.8; 3.1-3.7;4.1-4.6; 5.1-5.6;6.1-6.5		
Тема 7. Готовить и оформлять основные сладкие блюда, напитки.	Текущая проверка выполнения задания по практике Защита отчета по практике	ПК 1.1-1.4; 2.1-2.8; 3.1-3.7;4.1-4.6; 5.1-5.6;6.1-6.5		
Тема 8. Готовить и оформлять основные мучные блюда, мучные и хлебобулочные изделия.	Текущая проверка выполнения задания по практике Защита отчета по практике	ПК 1.1-1.4; 2.1-2.8; 3.1-3.7;4.1-4.6; 5.1-5.6;6.1-6.5		

Тема 9. Готовить и оформлять диетические(лечебные) блюда		ПК 1.1-1.4; 2.1-2.8; 3.1-3.7;4.1-4.6; 5.1-5.6;6.1-6.5		
--	--	--	--	--

3 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ

Целью оценки по производственной практике является оценка:

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

Оценка по производственной 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 производственной практики

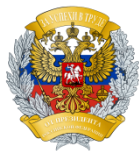
Виды работ	Коды проверяемых результатов (ПК)
<p>Обработка овощей, грибов, плодов; подготовку пряной и овощной листовой зелени. Приготовление блюд из овощей и грибов.</p> <p>Осуществление первичной обработки и подготовки полуфабрикатов из экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов. Приобретение профессиональных навыков способами нарезки овощей, грибов и экзотических и редких видов сырья.</p> <p>Осуществление первичной обработки и подготовки полуфабрикатов из рыбы и нерыбного водного сырья. Изучение ассортимента полуфабрикатов рыбы и нерыбного водного сырья.</p> <p>Организация работы овощного цеха. Ручная и машинная обработка, и нарезка овощей. Простые формы нарезки овощей и грибов.</p>	<p>ПК 1.1-1.4; 2.1-2.8; 3.1-3.7; 4.1-4.6; 5.1-5.6; 6.1-6.5</p>
<p>Обработка мяса, субпродуктов, домашней птицы, пернатой дичи, кроликов. Приготовление блюд из мяса.</p> <p>Значение блюд из птицы. Ассортимент блюд из птицы. Механическая кулинарная обработка птицы.</p> <p>Организация работы мясного цеха. Приготовление крупнокусковых и мелкокусковых п/ф из говядины. Требования к качеству и сроки хранения п/ф. Приготовление котлетной массы из говядины и п/ф из нее (котлеты, биточки, шницель, рулет, тефтели, зразы рубленые). Требования к качеству и сроки хранения п/ф. Обработка домашней птицы и заправка птицы в «кармашек», шпагатом.</p> <p>Приготовление п/ф из птицы (целые тушки, рагу, плов). Требования к качеству и сроки хранения п/ф.</p> <p>Приготовление блюд из отварного, жареного мяса крупным куском (мясо отварное, корейка от-варная, сосиски или сардельки отварные). Требования к качеству готовых блюд.</p> <p>Приготовление блюд из котлетной массы (котлеты, биточки с гарниром, зразы рубленые, тефтели, рулет с макаронами). Требования к качеству готовых блюд. Приготовление тушеных блюд и запеченных блюд из мяса отварных блюд из птицы (мясо тушеное, жаркое по-домашнему, гуляш,</p>	<p>ПК 1.1-1.4; 2.1-2.8; 3.1-3.7; 4.1-4.6; 5.1-5.6; 6.1-6.5</p>

<p>азу, плов, запеканка картофельная с мясом, макаронник с мясом). Требования к качеству готовых блюд. Определение качества сырья. Расчет сырья. Подготовка основного и дополнительного сырья для изготовления изделий. Организация рабочих мест, подбор оборудования, инвентаря для изготовления изделий. Оформление, сервировка и подача. Приготовление блюд из птицы. Определение качества сырья. Расчет сырья. Подготовка основного и дополнительного сырья для изготовления изделий. Организация рабочих мест, подбор оборудования, инвентаря для изготовления изделий. Оформление, сервировка и подача.</p>	
<p>Приготовление супов и соусов Организация работы горячего цеха. Приготовление бульонов, грибных и овощных отваров. Приготовление щей (из свежей капусты и квашеной капусты с картофелем), борщей и рассольников (борщ с картофелем, украинский, рассольник домашний и ленинградский). Требования к качеству готовых блюд. Приготовление супов картофельных с овощами, крупами, бобовыми и макаронными изделиями (суп картофельный с фрикадельками, полевой). Приготовление супов с бобовыми и макаронными изделиями (гороховый, с вермишелью). Требования к качеству готовых блюд. Приготовление молочных, сладких супов (молочный с крупой, с макаронными изделиями). Требования к качеству готовых блюд. Приготовление холодных супов (окрошка мясная и овощная). Требования к качеству готовых блюд и санитарный режим при приготовлении холодных супов. Приготовление белого основного соуса и его производных (белый с яйцом, соус рассол, паровой, томатный). Требования к качеству компонентов блюд. Приготовление красного основного соуса и его производных (луковый, с горчицей, кисло-сладкий). Требования к качеству компонентов блюд. Приготовление молочного и сметанного соусов и их производных (молочный сладкий, с луком, сметанный основной, с томатом). Требования к качеству компонентов блюд.</p>	<p>ПК 1.1-1.4; 2.1-2.8; 3.1-3.7; 4.1-4.6; 5.1-5.6; 6.1-6.5</p>
<p>Приготовление блюд из бобовых и макаронных изделий Варка рассыпчатых, вязких и жидких каш. Приготовление блюд из каш (запеканки, биточки). Требования к качеству готовых блюд. Приготовление блюд и гарниров из бобовых и макаронных изделий (фасоль в соусе, макароны с сыром, макаронник, лапшевник). Требования к качеству готовых блюд. Расчет сырья. Подготовка основного и дополнительного сырья для изготовления изделий. Организация рабочих мест, подбор оборудования, инвентаря для изготовления изделий. Оформление, сервировка и подача</p>	<p>ПК 1.1-1.4; 2.1-2.8; 3.1-3.7; 4.1-4.6; 5.1-5.6; 6.1-6.5</p>
<p>Приготовление блюд из рыбы, нерыбных продуктов моря, мяса, субпродуктов, домашней птицы, пернатой дичи, кролика, яиц, творога. Значение блюд из рыбы. Ассортимент блюд из рыбы. Механическая кулинарная обработка из рыбы. Технологический процесс приготовления и отпуска блюд из отварной и припущенной рыбы Технологический процесс приготовления и отпуска блюд из жареной рыбы. Технологический процесс приготовления и отпуска блюд из запеченной рыбы Технологический процесс приготовления и отпуска блюд из тушеной рыбы. Технологический процесс приготовления и отпуска блюд из котлетной массы рыбы. Технологический процесс приготовления и отпуска блюд из отварной и припущенной птицы. Технологический процесс приготовления и отпуска блюд из жареной птицы. Технологический процесс приготовления и отпуска блюд из запеченной</p>	<p>ПК 1.1-1.4; 2.1-2.8; 3.1-3.7; 4.1-4.6; 5.1-5.6; 6.1-6.5</p>

птицы. Технологический процесс приготовления и отпуска блюд из тушеной птицы. Технологический процесс приготовления и отпуска блюд из котлетной массы птицы	
Приготовление бутербродов и гастрономических продуктов порциями Ассортимент и характеристика бутербродов. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов Ассортимент, характеристика хлебобулочных изделий и разновидностей хлеба, используемых для приготовления бутербродов Методы приготовления салатов и винегретов Рациональное использование, совместимость и взаимозаменяемость сырья. Методы приготовления сложных салатов. Правила приготовления, оформления, отпуска. Нормы выхода.	ПК 1.1-1.4; 2.1-2.8; 3.1-3.7; 4.1-4.6; 5.1-5.6; 6.1-6.5
Приготовление и оформление сладких блюд, напитков Технология приготовления сложных холодных десертов из натуральных фруктов, ягод, плодов Технология приготовления сложных холодных десертов: фруктовых, ягодных и шоколадных салатов Варианты комбинирования различных способов приготовления сложных холодных десертов из натуральных фруктов, ягод и плодов Значение горячих десертов в питании, их классификация Комбинирование различных способов приготовления горячих десертов. Сочетание основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих десертов Ассортимент шоколадных фондю, фламбе, фруктов жареных в тесте, на гриле. Комбинирование различных способов приготовления шоколадных фондю, десертов фламбе. Комбинирование различных способов приготовления фруктов жареных в тесте, на гриле Ассортимент холодных напитков, их классификация. Предварительная подготовка сырья, холодных напитков. Комбинирование различных способов приготовления холодных напитков. Сочетание основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных напитков.	ПК 1.1-1.4; 2.1-2.8; 3.1-3.7; 4.1-4.6; 5.1-5.6; 6.1-6.5
Приготовление и оформление основных мучных блюд, мучных и хлебобулочных изделий Значение блюд из мучные блюда в питании. Технологический процесс приготовления блюд из муки. Ассортимент блюд из муки. Ассортимент хлебобулочных изделий. Технологический процесс приготовления мучных изделий. Блюда из сыра. Технологический процесс приготовления дрожжевого теста безопасным способом. Ассортимент изделий из дрожжевого теста. Технологический процесс приготовления дрожжевого теста опарным способом. Ассортимент изделий из дрожжевого теста.	ПК 1.1-1.4; 2.1-2.8; 3.1-3.7; 4.1-4.6; 5.1-5.6; 6.1-6.5
Приготовление и оформление диетические (лечебные) блюда Значение диетических блюд в питании. Диетические столы. Лечебно-профилактическое питание Технологический процесс приготовления диетических горячих блюд	ПК 1.1-1.4; 2.1-2.8; 3.1-3.7; 4.1-4.6; 5.1-5.6; 6.1-6.5

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

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

ПП.07.01 Производственная практика

Профессиональный модуль ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих

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

Производственная практика по ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих

ФИО _____

Виды работ	Объем работ
Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей, грибов, плодов; подготовку пряной и овощной листовой зелени.	12
Производить механическую кулинарную обработку мяса, субпродуктов, домашней птицы, пернатой дичи, кроликов; приготавливать (подготавливать) основные полуфабрикаты из них.	12
Готовить бульоны, отвары, супы и соусы массового спроса (в т.ч. отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты).	12
Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления и оформлять основные гарниры и блюда из овощей, грибов, круп, бобовых, кукурузы, макаронных изделий.	6
Готовить и оформлять основные блюда из рыбы, нерыбных продуктов моря, мяса, субпродуктов, домашней птицы, пернатой дичи, кролика, яиц, творога.	6
Готовить Бутерброды и гастрономические продукты порциями; готовить и оформлять салаты и винегреты, холодные блюда и закуски массового спроса.	6
Готовить и оформлять основные сладкие блюда, напитки.	6
Готовить и оформлять основные мучные блюда, мучные и хлебобулочные изделия.	6
Готовить и оформлять диетические (лечебные) блюда	6
ИТОГО	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) производственную практику по ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих

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
Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей, грибов, плодов; подготовку пряной и овощной листовой зелени.	12
Производить механическую кулинарную обработку мяса, субпродуктов, домашней птицы, пернатой дичи, кроликов; приготавливать (подготавливать) основные полуфабрикаты из них.	12
Готовить бульоны, отвары, супы и соусы массового спроса (в т.ч. отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты).	12
Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления и оформлять основные гарниры и блюда из овощей, грибов, круп, бобовых, кукурузы, макаронных изделий.	6
Готовить и оформлять основные блюда из рыбы, нерыбных продуктов моря, мяса, субпродуктов, домашней птицы, пернатой дичи, кролика, яиц, творога.	6
Готовить Бутерброды и гастрономические продукты порциями; готовить и оформлять салаты и винегреты, холодные блюда и закуски массового спроса.	6
Готовить и оформлять основные сладкие блюда, напитки.	6
Готовить и оформлять основные мучные блюда, мучные и хлебобулочные изделия.	6
Готовить и оформлять диетические (лечебные) блюда	6
ИТОГО	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.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих,
должностям служащих

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.