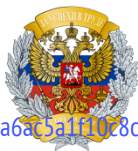


Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Петровская Анна Викторовна
Должность: Директор
Дата подписания: 04.10.2024 08:31:41
Уникальный программный ключ:
798bda6555fbdebe827768f6f1710bd17a9070c31fdc1b6a6ac5a1f1028c5419



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.01 Организация и ведение процессов приготовления и
подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд,
кулинарных изделий сложного ассортимента

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 МДК.01.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов; МДК.01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов

Разработчик:

Литвиненко И.В., преподаватель ОСПО Краснодарского филиала РЭУ
им. Г.В. Плеханова

Одобрено на заседании предметной цикловой комиссии специальности Поварское и кондитерское дело

Протокол № 4 от «12» января 2024 года

Председатель ПЦК



Н.С. Грушина

Подпись

Инициалы Фамилия

1 ПАСПОРТ КОМПЛЕКТА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ ПМ.01 ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА

1.1 Пояснительная записка

Комплект оценочных средств учебной практики по профессиональному модулю ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента_(ВПД): Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента 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.

предназначен для проверки результатов освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента 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 (ПК, ПО, У, З)

Код	Наименование результата обучения
ПК 1.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 1.2	Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи
ПК 1.3	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
ПК 1.4	Осуществлять разработку, адаптацию рецептов полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПО 1	разработки ассортимента полуфабрикатов;
ПО 2	разработки, адаптации рецептов полуфабрикатов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода полуфабрикатов
ПО 3	организации и проведения подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;
ПО 4	подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности, обработке различными методами, экзотических и редких видов сырья, приготовлении полуфабрикатов сложного ассортимента
ПО 5	упаковки, хранения готовой продукции и обработанного сырья с учетом требований к безопасности
ПО 6	контроля качества и безопасности обработанного сырья и полуфабрикатов
ПО 7	контроля хранения и расхода продуктов

31	требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;
32	виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
33	ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения традиционных, экзотических и редких видов сырья, изготовленных из них полуфабрикатов;
34	рецептуру, методы обработки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента;
35	способы сокращения потерь в процессе обработки сырья и приготовлении полуфабрикатов;
36	правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения обработанного сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов;
37	правила составления заявок на продукты
У1	разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры полуфабрикатов в зависимости от изменения спроса;
У2	обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;
У3	оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;
У4	организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;
У5	применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарно-эпидемиологические требования;
У6	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;
У7	использовать различные способы обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента;
У8	организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции

1.3 Результаты освоения учебной практики

Результат освоения профессиональных компетенций, сформированных на основе приобретенного практического опыта по учебной практики по профессиональному модулю **ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента** 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 профессионального модуля **ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента**

Контролируемые разделы, темы	Формируемые компетенции, дидактические единицы	Оценочные средства		
		Количество тестовых заданий	Другие оценочные средства	
			Вид	Количество
МДК 01.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов				
Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента				

Тема 1.1. Классификация и ассортимент полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	ОК 01- ОК 07, ОК 9-ОК 10 ПК 1.1-1.4	Комплект оценочных средств	Текущая проверка выполнения задания по учебной практике Защита отчета по практике	Комплект оценочных средств
Тема 1.2. Характеристика процессов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из них	ОК 01- ОК 07, ОК 9-ОК 10 ПК 1.1-1.4		Текущая проверка выполнения задания по учебной практике Защита отчета по практике	
Тема 1.3. Организация работ по обработке сырья и приготовлению полуфабрикатов	ОК 01- ОК 07, ОК 9-ОК 10 ПК 1.1-1.4		Текущая проверка выполнения задания по учебной практике Защита отчета по практике	
Раздел модуля 2. Ведение процессов обработки экзотических и редких видов сырья и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции				
Тема 2.1 Обработка, подготовка экзотических и редких видов овощей, грибов	ОК 01- ОК 07, ОК 9-ОК 10 ПК 1.1-1.4	Комплект оценочных средств	Текущая проверка выполнения задания по учебной практике Защита отчета по практике	Комплект оценочных средств
Тема 2.2. Обработка, подготовка экзотических и редких видов рыбы	ОК 01- ОК 07, ОК 9-ОК 10 ПК 1.1-1.4		Текущая проверка выполнения задания по учебной практике Защита отчета по практике	
Тема 2.3 Обработка, подготовка нерыбного водного сырья для изделий сложного ассортимента	ОК 01- ОК 07, ОК 9-ОК 10 ПК 1.1-1.4		Текущая проверка выполнения задания по учебной практике Защита отчета по практике	
Тема 2.4 Приготовление полуфабрикатов из рыбы и нерыбного водного сырья для блюд, кулинарных изделий сложного	ОК 01- ОК 07, ОК 9-ОК 10 ПК 1.1-1.4		Текущая проверка выполнения задания по учебной практике Защита отчета	

ассортимента			по практике	
Тема 2.5 Обработка, подготовка мяса диких животных	ОК 01- ОК 07, ОК 9-ОК 10 ПК 1.1-1.4		Текущая проверка выполнения задания по учебной практике Защита отчета по практике	
Тема 2.6 Приготовление полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	ОК 01- ОК 07, ОК 9-ОК 10 ПК 1.1-1.4		Текущая проверка выполнения задания по учебной практике Защита отчета по практике	
Тема 2.7 Обработка и подготовка пернатой дичи	ОК 01- ОК 07, ОК 9-ОК 10 ПК 1.1-1.4		Текущая проверка выполнения задания по учебной практике Защита отчета по практике	
Тема 2.8 Приготовление полуфабрикатов из птицы и пернатой дичи для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	ОК 01- ОК 07, ОК 9-ОК 10 ПК 1.1-1.4		Текущая проверка выполнения задания по учебной практике Защита отчета по практике	

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
МДК 01.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов			Дифференцированный зачет	У1-У8 31-37 ПК 1.1-1.4 ПО 1-7
Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента				

Тема 1.1. Классификация и ассортимент полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	Текущая проверка выполнения задания по учебной практике Защита отчета по практике	У1-У8 31-37 ПК 1.1-1.4 ПО 1-7		
Тема 1.2. Характеристика процессов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из них	Текущая проверка выполнения задания по учебной практике Защита отчета по практике	У1-У8 31-37 ПК 1.1-1.4 ПО 1-7		
Тема 1.3. Организация работ по обработке сырья и приготовлению полуфабрикатов	Текущая проверка выполнения задания по учебной практике Защита отчета по практике	У1-У8 31-37 ПК 1.1-1.4 ПО 1-7		
Раздел модуля 2. Ведение процессов обработки экзотических и редких видов сырья и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции				
Тема 2.1 Обработка, подготовка экзотических и редких видов овощей, грибов	Текущая проверка выполнения задания по учебной практике Защита отчета по практике	У1-У8 31-37 ПК 1.1-1.4 ПО 1-7		
Тема 2.2. Обработка, подготовка экзотических и редких видов рыбы	Текущая проверка выполнения задания по учебной практике Защита отчета по практике	У1У8 31-37 ПК 1.1-1.4 ПО 1-7	Дифференцированный зачет	У1-У8 31-37 ПК 1.1-1.4 ПО 1-7
Тема 2.3 Обработка, подготовка нерыбного водного сырья для изделий сложного ассортимента	Текущая проверка выполнения задания по учебной практике Защита отчета по практике	У1У8 31-37 ПК 1.1-1.4 ПО 1-7		
Тема 2.4 Приготовление полуфабрикатов из рыбы и нерыбного водного сырья для	Текущая проверка выполнения задания по учебной	У1-У8 31-37 ПК 1.1-1.4 ПО 1-7		

блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	практике Защита отчета по практике			
Тема 2.5 Обработка, подготовка мяса диких животных	Текущая проверка выполнения задания по учебной практике Защита отчета по практике	У1-У8 31-37 ПК 1.1-1.4 ПО 1-7		
Тема 2.6 Приготовление полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	Текущая проверка выполнения задания по учебной практике Защита отчета по практике	У1-У8 31-37 ПК 1.1-1.4 ПО 1-7		
Тема 2.7 Обработка и подготовка пернатой дичи	Текущая проверка выполнения задания по учебной практике Защита отчета по практике	У1-У8 31-37 ПК 1.1-1.4 ПО 1-7		
Тема 2.8 Приготовление полуфабрикатов из птицы и пернатой дичи для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	Текущая проверка выполнения задания по учебной практике Защита отчета по практике	У1-У8 31-37 ПК 1.1-1.4 ПО 1-7		

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

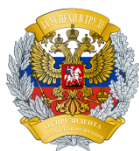
Виды работ	Коды проверяемых результатов (ПК)
Ознакомление с правилами проведения инструктажа по охране труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания.	ПК 1.1

Ознакомление с структурой производственных и вспомогательных цехов.	ПК 1.1
Правилами подготовки рабочих мест и оборудования в соответствии с инструкциями и регламентами	ПК 1.1
Осуществление подготовки рабочих мест и оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями.	ПК 1.1
Осуществление первичной обработки и подготовки полуфабрикатов из экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов.	ПК 1.2
Приобретение профессиональных навыков способами нарезки овощей, грибов и экзотических и редких видов сырья.	ПК 1.2
Осуществление первичной обработки и подготовки полуфабрикатов из рыбы и нерыбного водного сырья. Изучение ассортимента полуфабрикатов рыбы и нерыбного водного сырья.	ПК 1.2
Осуществление первичной обработки и приготовление полуфабрикатов из дичи	ПК 1.2
Приготовление полуфабрикатов из овощей и грибов для кулинарных изделий сложного ассортимента.	ПК 1.3
Приготовление полуфабрикатов из рыбы для кулинарных изделий сложного ассортимента	ПК 1.3
Приготовление полуфабрикатов из дичи для производства кулинарных изделий сложного ассортимента	ПК 1.3
Осуществление адаптации рецептов полуфабрикатов из овощей с учетом потребностей различных категорий и потребителей.	ПК 1.4
Осуществление адаптации рецептов полуфабрикатов из рыбы с учетом потребностей различных категорий и потребителей	ПК 1.4
Осуществление адаптации рецептов полуфабрикатов из нерыбного водного сырья с учетом потребностей различных категорий и потребителей	ПК 1.4

Обучающиеся, не выполнившие план учебной практики и не представившие отчет по учебной, 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	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	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;	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

	<p>практики от организации оценил практическую деятельность обучающегося на «отлично»;</p> <ul style="list-style-type: none"> · обучающийся сдал вовремя дневник с отчетной документацией по практике 	<p>обучающегося на «хорошо» и выше;</p> <ul style="list-style-type: none"> · обучающийся сдал вовремя дневник с отчетной документацией по практике; 	<ul style="list-style-type: none"> · руководитель практики от организации оценил практическую деятельность студента на «удовлетворительно» и выше; · обучающийся сдал вовремя дневник с отчетной документацией по практике 	<p>практику (с задержкой на 1 неделю) или не выходил на практику вообще;</p> <ul style="list-style-type: none"> · руководитель практики от организации оценил практическую деятельность обучающегося на «неудовлетворительно»; · обучающийся не вовремя сдал дневник с отчетной документацией по практике
--	--	--	--	---



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.01.01 Учебная практика

Профессиональный модуль ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента

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.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента

ФИО _____

Виды работ	Объем работ
Ознакомление с правилами проведения инструктажа по охране труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания. Ознакомление с структурой производственных и вспомогательных цехов. Правилами подготовки рабочих мест и оборудования в соответствии с инструкциями и регламентами	4
Осуществление подготовки рабочих мест и оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями.	6
Осуществление первичной обработки и подготовки полуфабрикатов из экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов.	4
Приобретение профессиональных навыков способами нарезки овощей, грибов и экзотических и редких видов сырья.	6
Осуществление первичной обработки и подготовки полуфабрикатов из рыбы и нерыбного водного сырья. Изучение ассортимента полуфабрикатов рыбы и нерыбного водного сырья.	8
Осуществление первичной обработки и приготовление полуфабрикатов из дичи	6
Приготовление полуфабрикатов из овощей и грибов для кулинарных изделий сложного ассортимента.	4
Приготовление полуфабрикатов из рыбы для кулинарных изделий сложного ассортимента	8
Приготовление полуфабрикатов из дичи для производства кулинарных изделий сложного ассортимента	8
Осуществление адаптации рецептов полуфабрикатов из овощей с учетом потребностей различных категорий и потребителей.	6
Осуществление адаптации рецептов полуфабрикатов из рыбы с учетом потребностей различных категорий и потребителей	6
Осуществление адаптации рецептов полуфабрикатов из нерыбного водного сырья с учетом потребностей различных категорий и потребителей	6
ИТОГО	72 часа

Руководитель практики
от учебного заведения

_____ / _____ /

АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ ПО ПРАКТИКЕ

ФИО _____
 Обучающийся(гося) на _____ курсе по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело успешно прошел(ла) учебную практику по ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента

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
Ознакомление с правилами проведения инструктажа по охране труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания. Ознакомление с структурой производственных и вспомогательных цехов. Правилами подготовки рабочих мест и оборудования в соответствии с инструкциями и регламентами	4
Осуществление подготовки рабочих мест и оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями.	6
Осуществление первичной обработки и подготовки полуфабрикатов из экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов.	4
Приобретение профессиональных навыков способами нарезки овощей, грибов и экзотических и редких видов сырья.	6
Осуществление первичной обработки и подготовки полуфабрикатов из рыбы и нерыбного водного сырья. Изучение ассортимента полуфабрикатов рыбы и нерыбного водного сырья.	8
Осуществление первичной обработки и приготовление полуфабрикатов из дичи	6
Приготовление полуфабрикатов из овощей и грибов для кулинарных изделий сложного ассортимента.	4
Приготовление полуфабрикатов из рыбы для кулинарных изделий сложного ассортимента	8
Приготовление полуфабрикатов из дичи для производства кулинарных изделий сложного ассортимента	8
Осуществление адаптации рецептур полуфабрикатов из овощей с учетом потребностей различных категорий и потребителей.	6
Осуществление адаптации рецептур полуфабрикатов из рыбы с учетом потребностей различных категорий и потребителей	6
Осуществление адаптации рецептур полуфабрикатов из нерыбного водного сырья с учетом потребностей различных категорий и потребителей	6
ИТОГО	72 часа

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.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации
полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента

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.

