

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

1.1 Пояснительная записка

Комплект оценочных средств по учебной практики 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 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 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.
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 к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных 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 к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных 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 к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного 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.
ПК 3.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 3.2.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 3.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 3.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 3.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 3.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 3.7.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептов холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 4.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 4.2.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 4.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 4.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 4.6.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 5.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 5.2.	Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
ПК 5.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 5.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 5.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 5.6.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.
ПК 6.1.	Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 6.2.	Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.
ПК 6.3.	Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала.
ПК 6.4.	Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.
ПК 6.5.	Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте.

1.3 Результаты освоения учебной практики

Результат освоения профессиональных компетенций, сформированных на основе приобретенного практического опыта по учебной 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 учебной 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 учебной 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 учебной 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 учебной 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 учебной 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 учебной практике Защита отчета по практике	
Тема 6. Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями; готовить и оформлять салаты и винегреты, холодные блюда и закусок 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 учебной 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 учебной 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 учебной 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 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
Тема 1. Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей, грибов, плодов; подготовку пряной и овощной листовой зелени	Текущая проверка выполнения задания по учебной 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 учебной 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 соусныеполуфабрикаты).	Текущая проверка выполнения задания по учебной 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,	Текущая проверка выполнения задания по учебной 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		

макаронных изделий.				
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 учебной 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 закусок массового спроса.	Текущая проверка выполнения задания по учебной 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 учебной 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 учебной 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	Текущая проверка выполнения задания по учебной 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		

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)
<p>1. Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей, грибов, плодов; подготовку пряной и овощной листовой зелени.</p> <p>1. Механическая кулинарная обработка корне-, клубнеплодов; капустных овощей.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2) Подготовка сырья к производству. 3) Оценка, проверка годности сырья органолептическим способом 4) Технологические операции при обработке овощей. Способы очистки овощей. Подготовка к хранению и хранение подготовленных овощей. 5) Простая и сложная формы нарезки корнеплодов, клубнеплодов и капустных, луковых овощей. 6) Упаковка на вынос. <p>2. Механическая кулинарная обработка, нарезание и подготовка к фаршированию плодовых овощей.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2) Подготовка сырья к производству. 3) Технологические операции при обработке овощей. Способы очистки овощей. Подготовка к хранению и хранение подготовленных овощей. 4) Нарезание и подготовка к фаршированию плодовых овощей. 5) Подготовка к использованию пряностей и твердых приправ. 6) Упаковка на вынос <p>3. Механическая кулинарная обработка десертных, салатно-шпинатных овощей. МКО грибов.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2) Подготовка сырья к производству. 3) Технологические операции при обработке овощей. Способы очистки овощей. Подготовка к хранению и хранение подготовленных овощей. 4) Нарезание и подготовка к фаршированию плодовых овощей. Формы нарезки десертных, салатно-шпинатных овощей, экзотических овощей. <p>МКО грибов.</p>	

<p>Подготовка к использованию пряностей и твердых приправ. Упаковка на вынос.</p>	
<p>2. Производить механическую кулинарную обработку мяса, субпродуктов, домашней птицы, пернатой дичи, кроликов; приготавливать (подготавливать) основные полуфабрикаты из них.</p> <p>1. Приготовление полуфабрикатов из различных видов мяса (говядина, телятина).</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2) Подготовка сырья к производству. 3) Готовить полуфабрикаты из говядины и телятины крупнокусковые, порционные, мелкокусковые. 4) Охлаждать, замораживать, вакуумировать обработанные полуфабрикаты из мяса. 5) Хранить полуфабрикаты в охлажденном и замороженном виде. 6) Упаковывать на вынос или для транспортирования. <p>2. Приготовление полуфабрикатов из различных видов мяса (баранина, свинина).</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2) Подготовка сырья к производству. 3) Готовить полуфабрикаты из баранины и свинины крупнокусковые, порционные, мелкокусковые. 4) Охлаждать, замораживать, вакуумировать обработанные полуфабрикаты из мяса. 5) Хранить полуфабрикаты в охлажденном и замороженном виде. 6) Упаковывать на вынос или для транспортирования <p>3. Приготовление рубленой и котлетной массы и полуфабрикатов из них.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2) Подготовка сырья к производству. 3) Приготовление полуфабрикатов из мясной рубленой массы с хлебом и без. 4) Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода полуфабрикатов. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления полуфабрикатов с учетом принятых норм взаимозаменяемости. 5) Охлаждать, замораживать, вакуумировать обработанные полуфабрикаты из рубленой и котлетной массы. 6) Хранить полуфабрикаты в охлажденном и замороженном виде. 7) Упаковывать на вынос или для транспортирования. <p>4. Приготовление основных полуфабрикатов из птицы.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2) Подготовка сырья к производству. 3) Приготовление порционных и мелкокусковых полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика. 4) Сроки, условия хранения в охлажденном и замороженном виде. <p>5. Приготовление котлетной массы и полуфабрикатов из неё</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2) Подготовка сырья к производству. 3) Приготовление котлетной массы из домашней птицы, дичи, кролика и полуфабрикатов из неё. 4) Сроки, условия хранения в охлажденном и замороженном виде. 	
<p>3. Готовить бульоны, отвары, супы и соусы массового спроса (в т.ч.</p>	

отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты).

1. Приготовление бульонов и отваров, заправочных супов (щи, борщи, рассольники, солянки).

Оформление, отпуск, хранение.

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.

1) Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.

2) Подготовка сырья к производству.

3) Приготовление бульонов, отваров.

4) Приготовление супов с крупами, макаронными изделиями, бобовыми. Супы региональной кухни.

5) Оценка качества готовых супов перед отпуском, упаковкой на вынос.

6) Хранение с учетом температуры подачи супов на раздаче.

7) Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление супов для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.

8) Охлаждение и замораживание готовых горячих блюд с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.

9) Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.

10) Разогрев охлажденных, замороженных готовых блюд с учетом требований к безопасности готовой продукции.

3. Приготовление молочных супов, супов-пюре. Оформление, отпуск, хранение.

1) Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.

2) Подготовка сырья к производству.

3) Приготовление молочных супов с крупой, макаронными изделиями, овощами.

4) Приготовление супов – пюре из овощей, круп, бобовых, мясных продуктов. Супы региональной кухни.

<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>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</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</p>	

<p>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 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>5. Готовить и оформлять основные блюда из рыбы, нерыбных продуктов моря, мяса, субпродуктов, домашней птицы, пернатой дичи, кролика, яиц, творога.</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</p>	

<p>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. 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>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>3. Приготовление блюд из тушеных и жареных птицы, дичи, кролика.</p> <p>11) Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.</p> <p>12) Подготовка сырья к производству.</p> <p>13) Приготовление блюд из тушеных птиц, дичи, кролика (рагу, плов, чахохбилли).</p> <p>14) Приготовление блюд из жареных птиц, дичи, кролика (птица или кролик жареные, котлеты по-киевски, котлеты натуральные).</p> <p>15) Приготовление блюд региональной кухни.</p> <p>16) Оценка качества готовых блюд перед отпуском, упаковкой на вынос.</p> <p>17) Хранение с учетом температуры подачи на раздаче.</p> <p>18) 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>19) Охлаждение блюд с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p>	
---	--

<p>20) Хранение свежеприготовленных, охлажденных блюд с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</p> <p>21) Разогрев охлажденных блюд с учетом требований к безопасности</p> <p>4. 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 требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</p> <p>10) Разогрев охлажденных блюд с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>5. Блюда из яиц и творога.</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) Приготовление холодных блюд из творога (творожная масса).</p> <p>6) Приготовление горячих блюд из творога (вареники, сырники, творожники, запеканки).</p> <p>7) Оценка качества готовых блюд перед отпуском, упаковкой на вынос.</p> <p>8) Хранение с учетом температуры подачи на раздаче.</p> <p>9) 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>10) Охлаждение блюд с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>11) Хранение свежеприготовленных, охлажденных блюд с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</p>	
<p>6. Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями; готовить и оформлять салаты и винегреты, холодные блюда и закуски массового спроса</p> <p>1) Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Подготовка сырья для приготовления салатов. Приготовление салатов из сырых овощей.</p> <p>2) Методы приготовления сложных салатов. Варианты комбинирования различных способов приготовления салатов.</p> <p>3) Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. Подготовка сырья и изделий к производству салатов. Приготовление салатов из вареных овощей и винегреты.</p> <p>4) Использование различных технологий приготовления салатов с</p>	

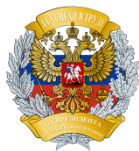
<p>учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы. Определение степени готовности салатов для подачи. Сервировка стола и оформление простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>5) Подготовка сырья и изделий к производству салатов. Приготовление салатов из рыбы и морепродуктов (рыбный, деликатесный, с морепродуктами).</p> <p>6) Подготовка сырья и изделий к производству салатов. Приготовление салатов из мяса и птицы (мясной, «Столичный», «Цезарь»), салаты из птицы).</p> <p>7) Подготовка сырья и изделий к производству салатов. Приготовление салатов-коктейлей (закусочных и десертных).</p>	
<p>7. Готовить и оформлять основные сладкие блюда, напитки</p> <p>1) Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. Подготовка свежих плодов, ягод и дополнительного сырья к производству.</p> <p>2) Выбор, применение, комбинирование методов приготовления горячих сладких блюд с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.</p> <p>3) Приготовление, оформление суфле фруктового, с горячими ягодами, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</p> <p>4) Приготовление, оформление пудинг шоколадный, сухарный, манный, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</p> <p>5) Приготовление, оформление блинные мешочки с фруктами, сладкие роллы из блинчиков, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции</p> <p>6) Оценка качества горячих сладких блюд перед отпуском, упаковкой на вынос. Хранение с учетом температуры подачи на раздаче.</p> <p>7) Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление горячих сладких блюд разнообразного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Хранение блюд.</p>	
<p>8. Готовить и оформлять основные мучные блюда, мучные и хлебобулочные изделия</p> <p>1) Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.</p> <p>2) Подготовка сырья к производству.</p> <p>3) Приготовление дрожжевого опарного теста.</p> <p>4) Приготовление фаршей и начинок.</p> <p>5) Приготовление изделий из дрожжевого опарного теста (пирожки, расстегаи, кулебяки, пироги).</p> <p>6) Приготовление дрожжевого безопарного теста.</p> <p>7) Приготовление фаршей и начинок.</p> <p>8) Приготовление изделий из дрожжевого безопарного теста (блины, оладьи).</p> <p>9) Приготовление изделий из пресного теста (блинчики, пельмени, манты).</p> <p>10) Приготовление изделий из слоеного пресного теста (пирожки).</p>	

<p>11) Оценка качества готовых блюд перед отпуском, упаковкой на вынос.</p> <p>12) Хранение с учетом температуры подачи на раздаче.</p> <p>13) Хранение свежеприготовленных, охлажденных изделий с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</p> <p>14) Разогрев охлажденных блюд с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p>	
<p>9. Готовить и оформлять диетические (лечебные) блюда</p> <p>1) Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.</p> <p>2) Подготовка сырья к производству.</p> <p>3) Приготовление диетических холодных блюд.</p> <p>4) Приготовление диетических горячих блюд.</p> <p>5) Приготовление низкокалорийных сладких блюд и десертов.</p> <p>6) Приготовление горячих блюд из творога (вареники, сырники, творожники, запеканки).</p> <p>7) Оценка качества готовых блюд перед отпуском, упаковкой на вынос.</p> <p>8) Хранение с учетом температуры подачи на раздаче.</p> <p>9) 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>10) Охлаждение блюд с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>11) Хранение свежеприготовленных, охлажденных блюд с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</p>	

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 и 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</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</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</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</p>

	<p>организации оценил практическую деятельность обучающегося на «отлично»;</p> <ul style="list-style-type: none"> · обучающийся сдал вовремя дневник с отчетной документацией по практике 	<p>«хорошо» и выше;</p> <ul style="list-style-type: none"> · обучающийся сдал вовремя дневник с отчетной документацией по практике; 	<p>практики от организации оценил практическую деятельность студента на «удовлетворительно» и выше;</p> <ul style="list-style-type: none"> · обучающийся сдал вовремя дневник с отчетной документацией по практике 	<p>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.07.01 Учебная 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

Учебная 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 закусок 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) учебную 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.