

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:  
798bda6555fbdebe8277681611710bd17a9070c51f9dc1b6a6ac5a1f10c8c5199



**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

Подпись

С.А. Марковская  
Инициалы Фамилия

«12» января 2024 г.

## КОМПЛЕКТ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

учебной практики профессионального модуля

**ПМ.03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания**

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.03.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента; МДК.03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента

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.03 ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ**

## **1.1 Пояснительная записка**

Комплект оценочных средств учебной практики по профессиональному модулю ПМ.03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания\_ в соответствии с ФГОС по специальности СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

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

предназначен для проверки результатов освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): **Организация и ведение процессов приг Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания отовления 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)

<b>Код</b>	<b>Наименование результата обучения</b>
ПК 3.1.	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.2	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 3.3	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок 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 рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПО 1	разработки ассортимента холодной кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
ПО 2	разработки, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;
ПО 3	организации и проведении 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 продуктов, полуфабрикатов, приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;
ПО 5	упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности;
ПО 6	контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции;
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,
33	ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного приготовления, в т.ч. авторских, брендовых, региональных;
34	рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;
35	актуальные направления в приготовлении холодной кулинарной продукции;
36	способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодной кулинарной продукции;
37	-правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты;
38	виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи холодных блюд, кулинарных изделий и закусок.
У1	разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры холодной кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
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, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;

У6	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;
У7	порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить 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 03. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания усвоенных знаний и усвоенных умений, определяется по каждой компетенции. Используемые оценочные средства представлены в таблице 3.

Таблица 3 - Матрица компетенций и дидактических единиц по темам профессионального модуля ПМ 03. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

Контролируемые разделы, темы	Формируемые компетенции, дидактические единицы	Оценочные средства		
		Количество тестовых заданий	Другие оценочные средства	
			Вид	Количество
<b>МДК. 03.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента</b>				
<b>Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента</b>				
Тема 1.1. Классификация, ассортимент холодной кулинарной продукции холодных блюд, кулинарных изделий и закусок	ПК 3.1-3.7 ОК 1-7,9-11	Комплект оценочных средств	Текущая проверка выполнения задания по учебной практике Защита отчета по практике	Комплект оценочных средств
Тема 1.2. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных блюд, кулинарных изделий и закусок	ПК 3.1-3.7 ОК 1-7,9-11		Текущая проверка выполнения задания по учебной практике Защита отчета по практике	
Тема 1.3. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий	ПК 3.1-3.7 ОК 1-7,9-11		Текущая проверка выполнения задания по учебной практике Защита отчета по практике	

и закусок				
<b>Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента</b>				
<b>МДК 03.02 Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента</b>				
Тема 2.1. Приготовление, хранение холодных соусов, заправок сложного ассортимента	ПК 3.2-3.7 ОК 1-7,9-11	Комплект оценочных средств	Текущая проверка выполнения задания по учебной практике Защита отчета по практике	Комплект оценочных средств
Тема 2.2. Приготовление, подготовка к реализации салатов сложного ассортимента	ПК 3.2-3.7 ОК 1-7,9-11		Текущая проверка выполнения задания по учебной практике Защита отчета по практике	
Тема 2.3. Приготовление, подготовка к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента	ПК 3.2-3.7 ОК 1-7,9-11		Текущая проверка выполнения задания по учебной практике Защита отчета по практике	
Тема 2.4. Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента	ПК 3.2-3.7 ОК 1-7,9-11		Текущая проверка выполнения задания по учебной практике Защита отчета по практике	
Тема 2.5. Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента	ПК 3.2-3.7 ОК 1-7,9-11		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	Проверяемые	Форма	Проверяем

	контроля	ПК, ПО, У, З	контроля	ые ПК, ПО, У, З
<b>МДК. 03.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента</b>				
<b>Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента</b>				
Тема 1.1. Классификация, ассортимент холодной кулинарной продукции холодных блюд, кулинарных изделий и закусок	Текущая проверка выполнения задания по учебной практике Защита отчета по практике	У 1-У4, 31-3, ПК 3.1-3.7 ПО 1-7	<b>Дифференцированный зачет</b>	У 1-У4, 31-3, ПК 3.1-3.7 ПО 1-7
Тема 1.2. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных блюд, кулинарных изделий и закусок	Текущая проверка выполнения задания по учебной практике Защита отчета по практике	У 1-У7, 31-8, ПК 3.1-3.7 ПО 1-7		
Тема 1.3. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок	Текущая проверка выполнения задания по учебной практике Защита отчета по практике	У 1-У7, 31-8, ПК 3.1-3.7 ПО 1-7		
<b>Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента</b>				
<b>МДК 03.02 Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента</b>				
Тема 2.1. Приготовление, хранение холодных соусов, заправок сложного ассортимента	Текущая проверка выполнения задания по учебной практике Защита отчета по практике	У 1-У7, 31-8, ПК 3.2.-3.7 ПО 1-7		У 1-У4, 31-3, ПК 3.1-3.7 ПО 1-7
Тема 2.2. Приготовление, подготовка к реализации салатов сложного ассортимента	Текущая проверка выполнения задания по учебной практике Защита отчета по практике	У 1-У7, 31-8, ПК 3.2.-3.7 ПО 1-7		

Тема 2.3. Приготовление, подготовка к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента	Текущая проверка выполнения задания по учебной практике Защита отчета по практике	У 1-У7, 31-8, ПК 3.2.-3.7 ПО 1-7		
Тема 2.4. Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента	Текущая проверка выполнения задания по учебной практике Защита отчета по практике	У 1-У7, 31-8, ПК 3.2.-3.7 ПО 1-7		
Тема 2.5. Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента	Текущая проверка выполнения задания по учебной практике Защита отчета по практике	У 1-У7, 31-8, ПК 3.2.-3.7 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)
Методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой продукции	ПК 3.1
Температурный и санитарный режим приготовления, хранения и отпуска сложной холодной кулинарной продукции, сложных холодных соусов	ПК 3.1
Организация рабочих мест, предусматривающая соблюдение последовательности технологического процесса и требования охраны труда	ПК 3.1
Виды технологического оборудования и принцип его размещения. Безопасное использование оборудования и инвентаря.	ПК 3.1
Характеристика ассортимента соусов и заправок для холодных блюд	ПК 3.2
Технология приготовления, требования к качеству, кулинарное использование, режимы хранения и реализации сложных холодных	ПК 3.2

соусов	
Изучения и применения требований нормативной и технологической документации для непродолжительного хранения соусов и заправок	ПК 3.2
Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Подготовка сырья.	ПК 3.3
Приготовление салатов из сырых овощей. Использование различных технологий приготовления салатов с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические регламенты.	ПК 3.3
Приготовление салатов из вареных овощей и винегреты. Использование различных технологий приготовления салатов с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические	ПК 3.3
Приготовление салатов из рыбы и морепродуктов (рыбный, деликатесный, с морепродуктами).	ПК 3.3
Приготовление салатов из мяса и птицы (мясной, «Столичный», «Цезарь», салаты из птицы). Приготовление салатов коктейлей (закусочных и десертных). Использование различных технологий приготовления салатов с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы. Определение степени готовности салатов для подачи.	ПК 3.3
Ассортимент и характеристика канапе и легких закусок. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов	ПК 3.4
Ассортимент, характеристика хлебобулочных изделий и разновидностей хлеба, используемых для приготовления канапе и легких закусок	ПК 3.4
Приготовление закрытых бутербродов (сандвичи, бутербродные тортики, калорийные, паштетные) применяя различные технологии с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы.	ПК 3.4
Приготовление закрытых сладких и горячих бутербродов применяя различные технологии с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы	ПК 3.4
Сервировка стола и оформление простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции. Правила приготовления, оформления, отпуска. Нормы выхода.	ПК 3.4
Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.	ПК 3.5
Подготовка сырья и изделий к производству салатов. Приготовление салатов из рыбы и морепродуктов (рыбный, деликатесный, с морепродуктами).	ПК 3.5
Использование различных технологий приготовления салатов с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы. Определение степени готовности салатов для подачи.	ПК 3.5
Приготовление холодных блюд и закусок из рыбы (сельдь рубленая с гарниром, форшмак, рыба жареная под маринадом, студни и т.п.). Использование различных технологий приготовления холодных блюд и закусок из рыбы с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы.	ПК 3.5
Ассортимент и характеристика холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи. Организация рабочего места, подбор инвентаря и	ПК 3.6

подготовка оборудования	
Подготовка сырья и изделий к производству закусок из овощей. Приготовление холодных блюд и закусок из мяса, птицы и мясных гастрономических продуктов (мясо отварное с гарниром, мясной хлеб в форме, студни)	ПК 3.6
Использование различных технологий приготовления холодных блюд и закусок из мяса, птицы и мясных гастрономических продуктов с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы.	ПК 3.6
Подготовка сырья и изделий к производству салатов. Приготовление салатов из мяса и птицы (мясной, «Столичный», «Цезарь», салаты из птицы). Рациональное использование, совместимость и взаимозаменяемость сырья.	ПК 3.6
Правила приготовления, оформления, отпуска. Нормы выхода холодных блюд из мяса, птицы и дичи	ПК 3.6
Ассортимент и рецептуры холодных блюд разных народов. Особенности технологии приготовления.	ПК 3.7
Ассортимент и рецептуры закусок разных народов. Особенности технологии приготовления.	ПК 3.7
Ассортимент и рецептуры авторских и брендовых блюд разных народов. Технология приготовления	ПК 3.7

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 практики от организации оценил практическую	обучающимся достигнуты основные цели и задачи, поставленные перед ним в ходе практики; обучающийся выполнил план и необходимые задания, но имеет небольшие недоработки и замечания в их выполнении; руководитель практики от организации оценил практическую деятельность обучающегося на «хорошо» и выше; обучающийся сдал вовремя	обучающимся достигнуты не все основные цели и задачи, поставленные перед ним в ходе практики; обучающийся частично выполнил план; обучающийся выполнил не все необходимые задания (отчитался по 70 % заданий) и имеет значительные недоработки и замечания в их выполнении; руководитель практики от организации оценил	обучающимся достигнуты не все цели и задачи, поставленные перед ним в ходе практики; обучающийся выполнил не все необходимые задания (отчитался по 50 % заданий) и имеет значительные недоработки и замечания в их выполнении; обучающийся не вовремя вышел на практику (с задержкой на 1 неделю) или не выходил на

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



**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.03.01 Учебная практика

Профессиональный модуль ПМ 03. Организация и ведение процессов при-готовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, за-кусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребите-лей, видов и форм обслуживания

Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Обучающийся \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /  
(подпись) (фамилия, имя, отчество)

Группа \_\_-ОСПО-\_\_

Руководитель практики

от ОСПО \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /  
(подпись) (фамилия, имя, отчество)

Дата «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ года

Краснодар 20\_\_

Отдел среднего профессионального образования

### ИНДИВИДУАЛЬНОЕ ЗАДАНИЕ

Студента (ки) Краснодарского филиала ФГБОУ ВО РЭУ имени Г.В. Плеханова

Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Учебная практика по ПМ 03. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ФИО \_\_\_\_\_

Виды работ	Объем работ
Методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой продукции. Температурный и санитарный режим приготовления, хранения и отпуска сложной холодной кулинарной продукции, сложных холодных соусов	4
Организация рабочих мест, предусматривающая соблюдение последовательности технологического процесса и требования охраны труда. Виды технологического оборудования и принцип его размещения. Безопасное использование оборудования и инвентаря.	6
Характеристика ассортимента соусов и заправок для холодных блюд	6
Технология приготовления, требования к качеству, кулинарное использование, режимы хранения и реализации сложных холодных соусов Изучения и применения требований нормативной и технологической документации для непродолжительного хранения соусов и заправок	6
Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Подготовка сырья. Приготовление салатов из сырых овощей. Использование различных технологий приготовления салатов с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические регламенты. Приготовление салатов из вареных овощей и винегреты. Использование различных технологий приготовления салатов с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические	4
Приготовление салатов из рыбы и морепродуктов (рыбный, деликатесный, с морепродуктами). Приготовление салатов из мяса и птицы (мясной, «Столичный», «Цезарь», салаты из птицы). Приготовление салатов-коктейлей (закусочных и десертных). Использование различных технологий приготовления салатов с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы. Определение степени готовности салатов для подачи.	8
Ассортимент и характеристика канапе и легких закусок. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов Ассортимент, характеристика хлебобулочных изделий и разновидностей хлеба, используемых для приготовления канапе и легких закусок Приготовление закрытых бутербродов (сандвичи, бутербродные тортики, калорийные, паштетные) применяя различные технологии с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая	6

технологические санитарно-гигиенические режимы. Приготовление закрытых сладких и горячих бутербродов применяя различные технологии с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы	
Сервировка стола и оформление простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции. Правила приготовления, оформления, отпуска. Нормы выхода.	2
Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. Подготовка сырья и изделий к производству салатов. Приготовление салатов из рыбы и морепродуктов (рыбный, деликатесный, с морепродуктами). Использование различных технологий приготовления салатов с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы. Определение степени готовности салатов для подачи.	6
Приготовление холодных блюд и закусок из рыбы (сельдь рубленая с гарниром, форшмак, рыба жареная под маринадом, студни и т.п.). Использование различных технологий приготовления холодных блюд и закусок из рыбы с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы.	4
Ассортимент и характеристика холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. Подготовка сырья и изделий к производству закусок из овощей. Приготовление холодных блюд и закусок из мяса, птицы и мясных гастрономических продуктов (мясо отварное с гарниром, мясной хлеб в форме, студни). Использование различных технологий приготовления холодных блюд и закусок из мяса, птицы и мясных гастрономических продуктов с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы. Подготовка сырья и изделий к производству салатов. Приготовление салатов из мяса и птицы (мясной, «Столичный», «Цезарь», салаты из птицы). Рациональное использование, совместимость и взаимозаменяемость сырья. Правила приготовления, оформления, отпуска. Нормы выхода холодных блюд из мяса, птицы и дичи	12
Ассортимент и рецептуры холодных блюд разных народов. Особенности технологии приготовления. Ассортимент и рецептуры закусок разных народов. Особенности технологии приготовления. Ассортимент и рецептуры авторских и брендовых блюд разных народов. Технология приготовления	8
<b>ИТОГО</b>	<b>72 часа</b>

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

Место проведения практики (организация) \_\_\_\_\_

Время проведения практики с «\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_ г. по «\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_ г.

Виды и объем работ, выполненные студентом во время практики:

Виды работ	Объем работ
Методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой продукции. Температурный и санитарный режим приготовления, хранения и отпуска сложной холодной кулинарной продукции, сложных холодных соусов	4
Организация рабочих мест, предусматривающая соблюдение последовательности технологического процесса и требования охраны труда. Виды технологического оборудования и принцип его размещения. Безопасное использование оборудования и инвентаря.	6
Характеристика ассортимента соусов и заправок для холодных блюд	6
Технология приготовления, требования к качеству, кулинарное использование, режимы хранения и реализации сложных холодных соусов Изучения и применения требований нормативной и технологической документации для непродолжительного хранения соусов и заправок	6
Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Подготовка сырья. Приготовление салатов из сырых овощей. Использование различных технологий приготовления салатов с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические регламенты. Приготовление салатов из вареных овощей и винегреты. Использование различных технологий приготовления салатов с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические	4
Приготовление салатов из рыбы и морепродуктов (рыбный, деликатесный, с морепродуктами). Приготовление салатов из мяса и птицы (мясной, «Столичный», «Цезарь», салаты из птицы). Приготовление салатов-коктейлей (закусочных и десертных). Использование различных технологий приготовления салатов с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы. Определение степени готовности салатов для подачи.	8
Ассортимент и характеристика канапе и легких закусок. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов Ассортимент, характеристика хлебобулочных изделий и разновидностей хлеба, используемых для приготовления канапе и легких закусок Приготовление закрытых бутербродов (сандвичи, бутербродные тортики,	6

калорийные, паштетные) применяя различные технологии с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы. Приготовление закрытых сладких и горячих бутербродов применяя различные технологии с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы	
Сервировка стола и оформление простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции. Правила приготовления, оформления, отпуска. Нормы выхода.	2
Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. Подготовка сырья и изделий к производству салатов. Приготовление салатов из рыбы и морепродуктов (рыбный, деликатесный, с морепродуктами). Использование различных технологий приготовления салатов с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы. Определение степени готовности салатов для подачи.	6
Приготовление холодных блюд и закусок из рыбы (сельдь рубленая с гарниром, форшмак, рыба жареная под маринадом, студни и т.п.). Использование различных технологий приготовления холодных блюд и закусок из рыбы с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы.	4
Ассортимент и характеристика холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. Подготовка сырья и изделий к производству закусок из овощей. Приготовление холодных блюд и закусок из мяса, птицы и мясных гастрономических продуктов (мясо отварное с гарниром, мясной хлеб в форме, студни). Использование различных технологий приготовления холодных блюд и закусок из мяса, птицы и мясных гастрономических продуктов с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы. Подготовка сырья и изделий к производству салатов. Приготовление салатов из мяса и птицы (мясной, «Столичный», «Цезарь», салаты из птицы). Рациональное использование, совместимость и взаимозаменяемость сырья. Правила приготовления, оформления, отпуска. Нормы выхода холодных блюд из мяса, птицы и дичи	12
Ассортимент и рецептуры холодных блюд разных народов. Особенности технологии приготовления. Ассортимент и рецептуры закусок разных народов. Особенности технологии приготовления. Ассортимент и рецептуры авторских и брендовых блюд разных народов. Технология приготовления	8
<b>ИТОГО</b>	<b>72 часа</b>

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

СТУДЕНТ(КА) \_\_\_\_\_  
(фамилия, имя, отчество, полностью)

\_\_\_\_\_ курса, группы \_\_\_\_-ОСПО-\_\_\_\_\_

специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело,

прошел (ла) \_\_\_\_\_ практику  
(вид практики)

на \_\_\_\_\_  
(наименование предприятия)

1. Сроки практики \_\_\_\_\_  
(соблюдены, не соблюдены)

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

3. Общий уровень теоретической подготовки \_\_\_\_\_  
(достаточный, не достаточный)

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

5. Уровень коммуникабельности \_\_\_\_\_  
(низкий, средний, высокий)

6. Получение рабочей профессии \_\_\_\_\_  
(да (разряд), нет)

7. Оценка прохождения практики \_\_\_\_\_

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

РУКОВОДИТЕЛЬ ПРАКТИКИ  
от ОСПО

\_\_\_\_\_  
(подпись)

\_\_\_\_\_  
(должность, ф.и.о.)

МП

## **РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ОБНОВЛЕНИЮ КОМПЛЕКТА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ**

Обновлять комплект оценочных средств ежегодно.

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

