

Филиал государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования  
Московской области «Университет «Дубна» -  
Лыткаринский промышленно-гуманитарный колледж



Савельева О.Г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ  
ПП 02.01**

ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной  
продукции

Специальность  
среднего профессионального образования

19.02.10 Технология продукции общественного питания

базовой подготовки  
*базовой или углубленной (для ППССЗ)*

Форма обучения  
очная  
*очная, очно-заочная, заочная*

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН  
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 255637FF99444C0D668082BAD493C311  
Владелец: Савельева Ольга Геннадьевна  
Действителен: с 29.11.2022 до 22.02.2024

город Лыткарино, 2020г.

Рабочая программа производственной практики ПП 02.01 «Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции» разработана в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Автор программы: Шванова Н.В., преподаватель Басов

Рабочая программа переутверждена на заседании предметно цикловой комиссии сервиса и дизайна.

Протокол заседания № 1 от «31» августа 2020г.

Председатель предметно цикловой комиссии

Костикова И.М. И.М. Костикова

СОГЛАСОВАНО

зам. директора филиала по УМР

М.Э. Александрова

Александрова М.Э.

«31» августа 2020г.

СОГЛАСОВАНО

Зам. директора по УНР

А.А. Воробьева

Воробьева А.А.

«31» августа 2020г.

Представитель работодателя  
Генеральный директор ООО «КАРАЛИНА»



Н.П. Андрианова Андрианова Н.П.

«31» 08 2020 г.

Руководитель библиотечной системы

М.Н. Романова

Романова М.Н.

## Содержание

- 1. Паспорт программы практики**
  - 1.1. Область применения программы практики
  - 1.2. Объекты профессиональной деятельности выпускников при прохождении практики
  - 1.3. Цели и задачи практики, требования к результатам обучения
  - 1.4. Место практики в структуре образовательной программы
  - 1.5. Трудоемкость и сроки проведения практики
  - 1.6. Место прохождения практики
- 2. Результаты освоения программы практики**
- 3. Структура и содержание практики**
- 4. Условия реализации программы практики**
  - 4.1. Требования к проведению практики
  - 4.2. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению
  - 4.3. Учебно-методическое и информационное обеспечение практики
  - 4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса
- 5. Контроль и оценка результатов практики**
- 6. Аттестация по итогам практики**

# 1. Паспорт программы производственной практики

## 1.1. Область применения программы производственной практики

Рабочая программа производственной практики является частью основной образовательной программы филиала «Лыткарино» государственного университета «Дубна» по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания, в части освоения основного вида профессиональной деятельности «Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции» и соответствующих профессиональных компетенций:

ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.

ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из овощей, рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы

ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

## 1.2. Объекты профессиональной деятельности выпускников при прохождении производственной практики

Объектами профессиональной деятельности при прохождении производственной практики являются:

- различные виды продуктов и сырья, полуфабрикаты промышленной выработки, в том числе высокой степени готовности;

- технологические процессы приготовления сложной кулинарной продукции, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий из различного вида сырья и полуфабрикатов промышленной выработки, в том числе высокой степени готовности;

- процессы управления различными участками производства продукции общественного питания;

- первичные трудовые коллективы организаций общественного питания.

## 1.3. Цели и задачи производственной практики, требования к результатам обучения

Целью овладения ПП. 02.01 является формирование умений, навыков и приобретение практического опыта организации приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции.

Задачей производственной практики является систематизация, обобщение, закрепление, углубление и совершенствование приобретенных в процессе обучения профессиональных умений обучающихся по изучаемой специальности, развитие общих и профессиональных компетенций, освоение современных производственных процессов, адаптация обучающихся к конкретным условиям деятельности организаций различных организационно-правовых форм.

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в результате прохождения производственной практики в рамках освоения профессионального модуля ПМ. 02 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции» должен:

**иметь практический опыт:**

- разработки ассортимента сложных холодных блюд и соусов;
- расчета массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных блюд и соусов;
- проверки качества продуктов для приготовления сложных холодных блюд и соусов
- организации технологического процесса приготовления сложных холодных закусок, блюд и соусов;
- приготовления сложных холодных блюд и соусов, используя различные технологии,

оборудование и инвентарь;

- сервировки и оформления канапе, легких и сложных холодных закусок, оформления и отделки сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы;
- декорирования блюд сложными холодными соусами;
- контроля качества и безопасности сложных холодных блюд и соусов;

**уметь:**

- органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной холодной кулинарной продукции;
- использовать различные технологии приготовления сложных холодных блюд и соусов;
- проводить расчеты по формулам;
- безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием для приготовления сложных холодных блюд и соусов;
- выбирать методы контроля качества и безопасности приготовления сложных холодных блюд и соусов;
- выбирать температурный и временный режим при подаче и хранении сложных холодных блюд и соусов;
- оценивать качество и безопасность готовой холодной продукции различными методами.

#### **1.4. Место производственной практики в структуре образовательной программы**

Производственная практика проводится, в соответствии с утвержденным учебным планом, после изучения междисциплинарного курса МДК 02.01 «Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции» в рамках профессионального модуля ПМ. 02 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции».

#### **1.5. Трудоемкость и сроки проведения производственной практики**

Трудоемкость производственной практики ПП 02.01, в рамках освоения профессионального модуля ПМ. 02 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции», составляет 108 часов (3 недели)

Сроки проведения производственной практики определяются рабочим учебным планом по специальности среднего профессионального образования 19.02.10 Технология продукции общественного питания и графиком учебного процесса. Практика проводится на III курсе, в 5 семестре.

Производственная практика проводится концентрировано в соответствии с учебным планом и графиком учебного процесса на текущий учебный год с \_\_\_\_\_ г. по \_\_\_\_\_ г.

#### **1.6. Место прохождения производственной практики**

Производственная практика проводится на предприятиях питания г.г. Лыткарино, Люберцы, Москва и Московской области, на основе договоров, заключаемых между Филиалом «Лыткарино» и предприятиями питания.

## 2. Результаты освоения программы производственной практики

Результатом прохождения производственной практики в рамках освоения профессионального модуля ПМ. 02 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции» является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности: Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции, в том числе общими (ОК) и профессиональными (ПК) компетенциями:

Код	Наименование результата освоения программы (компетенции)
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 4	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
ОК 8	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.
ПК 2.1.	Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.
ПК 2.2.	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из овощей, рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы
ПК 2.3.	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

### 3. Структура и содержание производственной практики

№ п/п	Разделы (этапы) практики	Кол-во часов/ недель	Виды производственных работ
1	Подготовительный этап	4 ч.	Инструктаж по охране труда и т/б, п/б и производственной санитарии.
2	Основной этап - производственный		
2.1	Организация приготовления и приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок выполнять профессиональные функции повара не ниже 3 разряда на рабочих местах предприятий общественного питания в соответствии с квалификационной характеристикой	36 ч.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- работа на современном оборудовании и соблюдение технологии приготовления пищи, применяя передовую технологию и научную организацию труда;</li> <li>- выполнение работы на основе технической документации, применяемой на производстве, с выходом на нормы квалифицированных рабочих соответствующего разряда;</li> <li>- эксплуатация оборудования с соблюдением правил безопасности;</li> <li>- приобретение практического опыта приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок;</li> <li>- выявление и устранение возможных дефектов;</li> <li>- изучение способов минимизации отходов при приготовлении канапе, легких и сложных холодных закусок.</li> </ul>
2.2	Организация приготовления и приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы выполнять профессиональные функции повара не ниже 3 разряда на рабочих местах предприятий общественного питания в соответствии с квалификационной характеристикой	36 ч.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- работа на современном оборудовании и соблюдение технологии приготовления пищи, применяя передовую технологию и научную организацию труда;</li> <li>- выполнение работы на основе технической документации, применяемой на производстве, с выходом на нормы квалифицированных рабочих соответствующего разряда;</li> <li>- эксплуатация оборудования с соблюдением правил безопасности;</li> <li>- приобретение практического опыта приготовления сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы;</li> <li>- выявление и устранение возможных дефектов;</li> <li>- изучение способов минимизации отходов при приготовлении сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.</li> </ul>
2.3	Организация приготовления и приготовление соусов для приготовления сложной холодной кулинарной продукции выполнять профессиональные функции повара не ниже 3 разряда на рабочих местах предприятий общественного питания в соответствии с квалификационной	24 ч.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- работа на современном оборудовании и соблюдение технологии приготовления пищи, применяя передовую технологию и научную организацию труда;</li> <li>- выполнение работы на основе технической документации, применяемой на производстве, с выходом на нормы квалифицированных рабочих соответствующего разряда;</li> <li>- эксплуатация оборудования с соблюдением правил безопасности;</li> <li>- приобретение практического опыта приготовления соусов для приготовления сложной холодной кулинарной продукции;</li> </ul>

	характеристикой		- выявление и устранение возможных дефектов; - изучение способов минимизации отходов при приготовлении соусов для приготовления сложной холодной кулинарной продукции.
3	Экспериментальный этап (включён в основной этап)		Выполнение производственных заданий. Участие в решении конкретных профессиональных задач. Сбор, обработка и систематизация фактического материала.
4	Защита отчёта	2	Защита отчета по производственной практике.
5	Экзамен квалификационный	6 ч.	
	Итого:	108ч/3 недели	



## 4. Условия реализации программы производственной практики

### 4.1. Требования к проведению производственной практики

Практика является обязательным разделом ОПОП СПО и представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практико-ориентированную подготовку студентов.

Практика имеет целью комплексное освоение студентами всех видов профессиональной деятельности по специальности СПО, формирование общих и профессиональных компетенций, приобретение необходимых умений и опыта практической работы по специальности.

#### 1. Продолжительность рабочего дня студентов:

- при прохождении практики для получения первичных профессиональных умений и навыков, не связанной с выполнением производительного (физического) труда, составляет 36 академических часов в неделю независимо от возраста студентов;
- при прохождении практики для получения первичных профессиональных умений и навыков, связанной с выполнением производительного (физического) труда на производственном объекте, составляет для студентов в возрасте от 15 до 16 лет не более 24 часов в неделю (ст. 43 КЗоТ РФ); в возрасте от 16 до 18 лет и старше - не более 36 часов в неделю (ст. 43 КЗоТ РФ)

#### 2. В период прохождения производственной практики студент обязан:

- соблюдать требования безопасности и правила эксплуатации оборудования, использования инструментов и материалов, изложенные в технических паспортах, эксплуатационной, ремонтной и иной документации, разработанной организациями-изготовителями;
- следить за чистотой воздуха в помещении. При проветривании не допускать образования сквозняков;
- содержать рабочее место в порядке и чистоте;
- следить за исправностью оборудования, инструментов, блокировочных, включающих и выключающих устройств, сигнализации, электропроводки, штепсельных вилок, розеток и заземления.

Для предотвращения аварийных ситуаций и производственных травм запрещается:

- работать при недостаточном освещении и при одном местном освещении;
- курить в помещениях;
- прикасаться к оголенным электропроводам;
- работать на неисправном оборудовании;
- оставлять без присмотра электронагревательные приборы;
- использовать электронагревательные приборы с открытой спиралью.

3. Требования к знаниям, умениям и первоначальному практическому опыту студента перед началом практики: студенты, направляемые на производственную практику в предприятия питания должны обладать знаниями и умениями полученными студентами на теоретических и практических занятиях, а первоначальный практический опыт – на лабораторных работах по МДК 02.01 «Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции».

#### 4. Обязанности руководителей практики:

##### От колледжа:

- планирует и утверждает в учебном плане все виды и этапы практики в соответствии с ППССЗ и с учетом договоров с организациями;
- заключают договоры на организацию и проведение практик;

- разрабатывают и согласовывают с организациями программы практик, содержание и планируемые результаты практики;
- осуществляют руководство практиками;
- контролируют реализацию программы практики и условия проведения практики организациями, в том числе требования охраны труда, безопасности жизнедеятельности и пожарной безопасности в соответствии с правилами и нормами, в том числе отраслевыми;
- формируют группы в случае применения групповых форм проведения практики;
- определяют совместно с организациями процедуру оценки общих и профессиональных компетенций обучающегося, освоенных им в ходе прохождения практики;
- разрабатывают и согласовывают с организациями формы отчетности и оценочный материал прохождения практики.

#### От предприятия:

- совместно с руководителем практики от колледжа организывает и контролирует прохождение практики студентами в соответствии с составленной учебной программой и календарными планами;
- обеспечивает качественное и своевременное проведение инструктажа по технике безопасности, охране труда, пожарной безопасности, личной и производственной санитарии и гигиене;
- контролирует соблюдение трудовой дисциплины, правил внутреннего распорядка предприятия, сообщает о случаях нарушения студентами руководителю практики от колледжа;
- предоставляет студентам возможность пользоваться нормативно-технологической документацией предприятия;
- оказывает помощь в подборе материала для написания дневника-отчета о прохождении практики;
- по окончании практики даёт краткий отзыв о студенте, отразив в нем его отношение к порученным заданиям, степень усвоения учебной программы, дисциплинированность, творческие и организаторские способности, фактическое время работы студента (по таблице).

#### **4.2. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

Реализация программы производственной практики на предприятиях питания предполагает наличие заготовочных цехов, производственного оборудования, кухонной посуды и инвентаря:

Наименование цехов, участков	Оборудование	Применяемые инструменты (приспособления)
Холодный цех	Холодильники; Весы; Производственные столы; Раковины; Средства малой механизации	Яйцерезки Ножи (гастрономические: для нарезки ветчины, масла, сыра, колбасы; нож-вилка; фигурные; поварской тройки) Скребок для масла Томаторезки Ручные соковыжималки Формы для муссов, желе, заливных блюд Разделочные доски Приспособления для раскладывания.

#### 4.3. Учебно-методическое и информационное обеспечение производственной практики

##### Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

###### Основные источники:

1. Шильман Л.З «Технологические процессы предприятий питания»: Учебное пособие для студентов СПО; - 3-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2014г. – 192 стр. (Индустрия питания).
2. Корнеева Н.В. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок : Электронный образовательный ресурс: Электронное приложение для профессионального модуля "Приготовление и оформление холодных блюд и закусок " по профессии "Повар, кондитер" / Н. В. Корнеева. - М. : Академия-Медиа, 2014г.

###### Нормативно-правовые источники:

1. СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»: // URL: [http://ohranatruda.ru/ot\\_biblio/normativ/data\\_normativ/46/46201/](http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/)
2. Сборник унифицированных форм бухгалтерского учёта: // URL: [http://www.consultant.ru/document/cons\\_doc\\_LAW\\_26677/](http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_26677/)

###### Периодические издания:

1. Пищевая промышленность: иллюстративно-информационный журнал для специалистов пищевой промышленности / учредитель ООО издательство "Пищевая промышленность". - Журнал издается с января 1930 г. - Содержание выпусков с 01.1987 г. (12 выпусков в год) на сайте журнала издательства "Пищевая промышленность": <http://www.foodprom.ru/>
2. Школа гастронома: красочный кулинарный журнал с рецептами / учредитель ИД "Гастроном". - Журнал издается с января 2003 г. Журнал выписывается библиотекой колледжа с 01.2013 г. (12 выпусков в год).
3. Питание и общество: профессиональный кулинарный журнал / учредитель "Издательство "Питание и общество". - Журнал издается с января 1928 года. - Содержание выпусков с 01.1995 г. (12 выпусков в год). Подшивка библиотеки с 01.2011 г. по 12.2015 г.

###### Электронно-библиотечные системы

1. [ЭБС Лань](#)
2. [ЭБС Университетская библиотека онлайн](#)
3. [ЭБС ЮРАЙТ](#)
4. [ЭБС Znanium.com](#)

###### Интернет-ресурсы:

1. Общепит: информационный сайт <http://foodis.ru/forms>

#### 4.4. Кадровое обеспечение производственной практики

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой:

Реализация основной профессиональной образовательной программы по специальности среднего профессионального образования должна обеспечиваться педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемого модуля. Опыт деятельности в предприятиях общественного питания, является обязательным для преподавателей

и мастеров производственного обучения, отвечающих за освоение обучающимся профессионального модуля. Преподаватели и мастера п/о должны проходить стажировку в профильных организациях не реже одного раза в 3 года.

## 5. Контроль и оценка результатов производственной практики

В период прохождения производственной практики обучающиеся обязаны вести документацию:

1. Дневник производственной практики.

По окончании производственной практики студенты представляют отчёт с фотоматериалами и аттестационный лист (требования по оформлению отчёта даны в задании на производственную практику).

Текущий контроль успеваемости и оценка результатов прохождения производственной практики осуществляется руководителями практики от филиала и организации в процессе выполнения обучающимися производственных заданий.

Результаты обучения	Методы оценки	Критерии оценок
<b>практический опыт:</b>		
ПО. 1 - разработки ассортимента сложных холодных блюд и соусов;	<i>Экспертная оценка отчетных документов, защита отчета по производственной практике</i>	От 2 до 5 баллов
ПО. 2 - расчета массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных блюд и соусов;	<i>Экспертная оценка отчетных документов, защита отчета по производственной практике</i>	От 2 до 5 баллов
ПО. 3 - проверки качества продуктов для приготовления сложных холодных блюд и соусов	<i>Экспертная оценка отчетных документов, защита отчета по производственной практике</i>	От 2 до 5 баллов
ПО. 4 - организации технологического процесса приготовления сложных холодных закусок, блюд и соусов;	<i>Экспертная оценка отчетных документов, защита отчета по производственной практике</i>	От 2 до 5 баллов
ПО. 5 - приготовления сложных холодных блюд и соусов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;	<i>Экспертная оценка отчетных документов, защита отчета по производственной практике</i>	От 2 до 5 баллов
ПО. 6 - сервировки и оформления канапе, легких и сложных холодных закусок, оформления и отделки сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы;	<i>Экспертная оценка отчетных документов, защита отчета по производственной практике</i>	От 2 до 5 баллов
ПО. 7 - декорирования блюд сложными холодными соусами;	<i>Экспертная оценка отчетных документов, защита отчета по производственной практике</i>	От 2 до 5 баллов
ПО. 8 - контроля качества и безопасности сложных холодных блюд и соусов;	<i>Экспертная оценка отчетных документов, защита отчета по производственной практике</i>	От 2 до 5 баллов
<b>умения:</b>		
У. 1 - органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной холодной кулинарной продукции;	<i>Экспертная оценка за ходом выполнения производственных заданий на производственной практике и ЭК</i>	От 2 до 5 баллов

У. 2 - использовать различные технологии приготовления сложных холодных блюд и соусов;	<i>Экспертная оценка за ходом выполнения производственных заданий на производственной практике и ЭК</i>	От 2 до 5 баллов
У. 3 - проводить расчеты по формулам;	<i>Экспертная оценка за ходом выполнения производственных заданий на производственной практике и ЭК</i>	От 2 до 5 баллов
У. 4 - безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием для приготовления сложных холодных блюд и соусов;	<i>Экспертная оценка за ходом выполнения производственных заданий на производственной практике и ЭК</i>	От 2 до 5 баллов
У. 5 - выбирать методы контроля качества и безопасности приготовления сложных холодных блюд и соусов;	<i>Экспертная оценка за ходом выполнения производственных заданий на производственной практике и ЭК</i>	От 2 до 5 баллов
У. 6 - выбирать температурный и временной режим при подаче и хранении сложных холодных блюд и соусов;	<i>Экспертная оценка за ходом выполнения производственных заданий на производственной практике и ЭК</i>	От 2 до 5 баллов
У. 7 - оценивать качество и безопасность готовой холодной продукции различными методами;	<i>Экспертная оценка за ходом выполнения производственных заданий на производственной практике и ЭК</i>	От 2 до 5 баллов

<b>Код и наименование профессиональных и общих компетенций</b>	<b>Методы оценки</b>	<b>Критерии оценки</b>
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	Оценка результатов самостоятельной работы Наблюдения с фиксацией фактов	От 2 до 5 баллов
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	Экспертная оценка эффективности и правильности принимаемых решений во время выполнения заданий	От 2 до 5 баллов
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	Наблюдение с фиксацией фактов по принятию решений в нестандартных ситуациях	От 2 до 5 баллов
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	Наблюдение и экспертная оценка эффективности и правильности отбора, обработки использования информации для выполнения профессиональных задач во время выполнения практических заданий	От 2 до 5 баллов
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	Наблюдение и экспертная оценка эффективности и правильности выбора информации для выполнения профессиональных задач во время выполнения	От 2 до 5 баллов

	практических заданий	
ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	Наблюдения и экспертная оценка способности работать в коллективе, находить общий язык, бесконфликтное общение с коллегами и преподавателями	От 2 до 5 баллов
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	Наблюдение и экспертная оценка возможности брать на себя ответственность за совместную работу	От 2 до 5 баллов
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	Высокая заинтересованность в личностном совершенствовании при выполнении профессиональных заданий	От 2 до 5 баллов
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	Экспертная оценка и наблюдение за работой студента при выполнении работ на учебной практике	От 2 до 5 баллов
ПК 2.1 Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.	Текущий контроль результатов выполнения заданий на производстве. Экзамен квалификационный по профессиональному модулю.	От 2 до 5 баллов
ПК 2.2 Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы		
ПК 2.3 Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.		

## 6. Аттестация по итогам производственной практики

Аттестация по итогам производственной практики служит формой контроля освоения и проверки общих и профессиональных компетенций, приобретенных умений, навыков и практического опыта, обучающихся в соответствии с требованиями ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Формой промежуточной аттестации по итогам производственной практики является дифференцированный зачет. Аттестация проводится в последний день практики. Аттестация проходит в форме защиты отчётов по производственной практике и оценочных материалов для оценки общих и профессиональных компетенций, полученных в период прохождения практики. На защиту отчёта приглашается заместитель директора по учебно-производственной работе, преподаватель спец. дисциплин, читавший курс МДК 02.01 «Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции», мастер производственного обучения и представитель от работодателя.

К аттестации по производственной практике допускаются обучающиеся, выполнившие требования программы производственной практики и предоставившие полный пакет отчетных

документов. В процессе аттестации проводится экспертиза овладения общими и профессиональными компетенциями.

При выставлении итоговой оценки по практике (дифференцированного зачета) учитываются:

- результаты экспертизы овладения обучающимися общими и профессиональными компетенциями;
- качество и полнота оформления отчетных документов по практике;
- характеристика с места прохождения практики (характеристика руководителя практики от организации).

Приложение 1

Филиал ГБОУ ВО МО

«Университет «Дубна» - Лыткаринский промышленно-гуманитарный колледж

### **Задание на производственную практику**

ПП 02.01 Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции

Студенту (ке) группы 79, 3-го курса

Специальность 19.02.10 Технология продукции общественного питания

---

Вид практики: производственная

Срок: с \_\_\_\_\_ 20 г. до \_\_\_\_\_ 20 г.

Цель: Формирование общих и профессиональных компетенций, приобретение практического опыта организации технологического процесса и приготовления сложной холодной кулинарной продукции.

При прохождении производственной практики Вам необходимо выполнить следующие виды работ:

1. Организация приготовления и приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок выполнять профессиональные функции повара не ниже 3 разряда на рабочих местах предприятий общественного питания в соответствии с квалификационной характеристикой.
2. Организация приготовления и приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы выполнять профессиональные функции повара не ниже 3 разряда на рабочих местах предприятий общественного питания в соответствии с квалификационной характеристикой.
3. Организация приготовления и приготовление соусов для приготовления сложной холодной кулинарной продукции выполнять профессиональные функции повара не ниже 3 разряда на рабочих местах предприятий общественного питания в соответствии с квалификационной характеристикой.
4. Организация приготовления и приготовление сервировки и оформления канапе, легких и сложных холодных закусок, оформления и отделки сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы.

По окончании производственной практики Вам необходимо предоставить дневник по производственной практике, аттестационный лист, характеристику с места прохождения практики с оценкой руководителя практики и отчет по практике. Отчетная работа по производственной практике оформляется в папке с файлами по видам работ и должна быть выполнена на одной стороне листа формата А-4, соответствовать стандартным требованиям оформления, объем работы должен составлять 8-10 страниц печатного текста, шрифтом TimesNewRoman14, с расстоянием между строк в 1.15 интервала.

Содержание отчетной работы должна содержать:

1. Титульный лист.
2. Задание на практику.
3. Введение (место практики, вид практики, цель, задачи, приобретаемые ПК)

4. Основная часть (организация работы холодного цеха предприятия, охрана труда и техника безопасности на рабочем месте, ассортимент холодных блюд, закусок и соусов, изготавливаемых в цехе, виды работ, требования к качеству выполненной работы и фотографии выполненной работы)  
 5. Заключение (сделать основные выводы по результатам практики, спрогнозировать дальнейшее приобретение практического опыта).

6. Список литературы.

Приложение 1 «Дневник прохождения производственной практики»

Задание выдано « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_ года

Срок сдачи отчета « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_ года

Тьютор \_\_\_\_\_ Чуклин В.А.

Задание получил « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_ года. \_\_\_\_\_

Председатель ПЦК \_\_\_\_\_ Костикова И.М.

Приложение 2

### Аттестационный лист по производственной практике

Обучающийся (аяся) 3 курса группы № 79 по специальности СПО 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» успешно прошёл(а) производственную практику по профессиональному модулю ПМ.02 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции»

ПП 02.01 Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции

Срок прохождения производственной практики: с \_\_\_\_\_ г. по \_\_\_\_\_ г. в объёме 108 часов

#### Виды и качество выполнения работ

Профессиональные компетенции (код и наименование)	Виды и объем работ, выполняемых студентами во время практики	Качество выполнения работ в соответствии с технологией и требованиями работодателей (оценка)
ПК 2.1 Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.	Организация приготовления и приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок выполнять профессиональные функции повара не ниже 3 разряда на рабочих местах предприятий общественного питания в соответствии с квалификационной характеристикой: - работать на современном оборудовании и соблюдать технологию приготовления пищи, применяя передовую технологию и научную организацию труда; - выполнять работы на основе технической документации, применяемой на производстве, с выходом на нормы квалифицированных рабочих соответствующего разряда; - эксплуатировать оборудование с соблюдением правил безопасности.	
ПК 2.2 Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной	Организация приготовления и приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы выполнять профессиональные функции повара не ниже 3 разряда на рабочих местах предприятий общественного питания в соответствии с квалификационной характеристикой: - работать на современном оборудовании и соблюдать	



(домашней) птицы	<p>технологии приготовления пищи, применяя передовую технологию и научную организацию труда;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- выполнять работы на основе технической документации, применяемой на производстве, с выходом на - нормы квалифицированных рабочих соответствующего разряда;</li> <li>- эксплуатировать оборудование с соблюдением правил безопасности.</li> </ul>	
ПК 2.3 Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.	<p>Организация приготовления и приготовление соусов для приготовления сложной холодной кулинарной продукции выполнять профессиональные функции повара не ниже 3 разряда на рабочих местах предприятий общественного питания в соответствии с квалификационной характеристикой:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- работать на современном оборудовании и соблюдать технологию приготовления пищи, применяя передовую технологию и научную организацию труда;</li> <li>- выполнять работы на основе технической документации, применяемой на производстве, с выходом на нормы квалифицированных рабочих соответствующего разряда;</li> <li>- эксплуатировать оборудование с соблюдением правил безопасности.</li> </ul> <p>Контроль качества и безопасности сложных холодных блюд и соусов.</p>	

Общие компетенции	Вид деятельности	Освоил / не освоил
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	Освоил/ не освоил
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	Освоил / не освоил
ОК 3	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность	Освоил / не освоил
ОК 4	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	Освоил / не освоил
ОК 5	Использовать информационно - коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	Освоил / не освоил
ОК 6	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	Освоил / не освоил
ОК 7	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	Освоил / не освоил
ОК 8	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	Освоил / не освоил
ОК 9	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	Освоил / не освоил

Заключение: аттестуемый (ая) продемонстрировал (а)/ не продемонстрировал(а) владение профессиональными и общими компетенциями: \_\_\_\_\_

Дата «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.  
М.П.

Подпись руководителя практики

\_\_\_\_\_  
Ф.И.О. должность

Подпись ответственного лица организации (базы практики)

\_\_\_\_\_  
Ф.И.О. должность

Приложение 3

Филиал ГБОУ ВО МО «Университет «Дубна»-Лыткаринский промышленно-гуманитарный колледж.

ДНЕВНИК  
ПРОХОЖДЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ  
Студент(ка) гр.79

Специальность: 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

Время прохождения практики с \_\_\_\_\_ г. по \_\_\_\_\_ г.

Место прохождения практики \_\_\_\_\_

Фамилия и занимаемая должность руководителя практики: \_\_\_\_\_

Дата	Краткое содержание выполняемой работы	Как выполнялась работа (самостоятельно или путем наблюдения) Оценка качества выполненной работы, замечания	Подпись непосредственного руководителя (оценка, печать)
	Инструктаж по охране труда и т/б, п/б и производственной санитарии.		
	- работа на современном оборудовании и соблюдение технологии приготовления пищи, применяя передовую технологию и научную организацию труда; - выполнение работы на основе технической документации, применяемой на производстве, с выходом на нормы квалифицированных рабочих соответствующего разряда; - эксплуатация оборудования с соблюдением правил безопасности; - приобретение практического опыта приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок; - выявление и устранение возможных дефектов; - изучение способов минимизации отходов при приготовлении канапе, легких и		

	<p>сложных холодных закусок.</p>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- работа на современном оборудовании и соблюдение технологии приготовления пищи, применяя передовую технологию и научную организацию труда;</li> <li>- выполнение работы на основе технической документации, применяемой на производстве, с выходом на нормы квалифицированных рабочих соответствующего разряда;</li> <li>- эксплуатация оборудования с соблюдением правил безопасности;</li> <li>- приобретение практического опыта приготовления сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы;</li> <li>- выявление и устранение возможных дефектов;</li> <li>- изучение способов минимизации отходов при приготовлении сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.</li> </ul>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- работа на современном оборудовании и соблюдение технологии приготовления пищи, применяя передовую технологию и научную организацию труда;</li> <li>- выполнение работы на основе технической документации, применяемой на производстве, с выходом на нормы квалифицированных рабочих соответствующего разряда;</li> <li>- эксплуатация оборудования с соблюдением правил безопасности;</li> <li>- приобретение практического опыта приготовления соусов для приготовления сложной холодной кулинарной продукции;</li> <li>- выявление и устранение возможных дефектов;</li> <li>- изучение способов</li> </ul>		

минимизации отходов при приготовлении соусов для приготовления сложной холодной кулинарной продукции.		
Защита отчета по производственной практике (на базе колледжа)		
Экзамен квалификационный (на базе колледжа)		

Приложение 4

### ХАРАКТЕРИСТИКА ОБУЧАЮЩЕГОСЯ ПРИ ПРОХОЖДЕНИИ ПРАКТИКИ

Наименование практики: Производственная

Ф.И.О. обучающегося

обучающийся(ая) в Филиале государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования Московской области «Университет «Дубна» - Лыткаринский промышленно-гуманитарный колледж на 3 курсе по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания успешно прошел(ла) производственную практику по профессиональному модулю ПМ. 02 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции» в объеме 108 часов, 3 недели с 20 г по 20 г. в организации

наименовании организации, юридический адрес

#### Показатели выполнения производственных заданий

Уровень теоретической подготовки

Освоенные виды работ, качество, самостоятельность, интерес, инициатива \_\_\_\_\_

Трудовая дисциплина и соблюдение техники безопасности \_\_\_\_\_

Особые замечание и предложения руководителю практики \_\_\_\_\_

#### В ходе практики обучающимся освоены следующие компетенции:

Код компетенции	Содержание компетенции	Уровень освоения (по 5 бальной системе)
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	
ОК 3.	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	

ОК 4.	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	
ОК 6.	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	
ОК 7.	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	
ОК 8.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	
ОК 9.	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности	
ПК 2.1	Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.	
ПК 2.2	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы	
ПК 2.3	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.	

Оценка практики \_\_\_\_\_

(отлично, хорошо, удовлетворительно)

Руководитель практики  
от организации \_\_\_\_\_

МП., должность, Ф.И.О.

/ \_\_\_\_\_ /  
подпись

**Оценочные материалы для дифференцированного зачёта****Тема 1 «Определение качества и безопасности сырья и его товароведная характеристика»**

1. К гастрономическим продуктам относятся:
  - а) сырьё;
  - б) деликатесные продукты из мяса и рыбы;
  - в) блюда;
  - г) кондитерские изделия.
2. Назовите ассортимент мясных гастрономических продуктов.
  - а) колбаса, пельмени, окорок сырокопчёный;
  - б) ветчина, говядина, буженина;
  - в) колбаса, ветчина, сосиски;
  - г) сосиски, сардельки, хинкали.
3. Назовите ассортимент рыбных гастрономических продуктов:
  - а) икра, сёмга, лосось;
  - б) сёмга солёная, лосось, треска;
  - в) осетрина, рыба жаренная, кета солёная;
  - г) форель копчёная, сёмга солёная, икра.
4. Назовите органолептические показатели качества гастрономических продуктов:
  - а) консистенция, содержание жира, вкус;
  - б) способ тепловой обработки, содержание соли, запах;
  - в) содержание соли, содержание жира, запах;
  - г) консистенция, запах, вкус.
5. При какой температуре следует хранить гастрономические продукты:
  - а) 4-6°C;
  - б) 15-20°C;
  - в) 20-25°C;
  - г) -2, - 4°C.
6. Назовите ассортимент твердых сыров:
  - а) швейцарский, голландский, моцарелла;
  - б) швейцарский, голландский, пармезан;
  - в) маскарпоне, чеддер, эдамский;
  - г) брынза, маскарпоне, голландский.
7. Ассортимент грибов используемых для приготовления сложных холодных блюд:
  - а) лисички, опята, сморчки;
  - б) шампиньоны, грузди, опята;
  - в) трюфели, шиитаке, хошимини;
  - г) белые грибы, грузди, трюфели.
8. Назовите редкие овощи для приготовления сложных холодных блюд:
  - а) бамя, кабачки, картофель;
  - б) бамя, артишоки, физалис;
  - в) лук-парей, цуккини, тыква;

- г) савойская капуста, картофель, морковь.
9. Они являются копилкой витаминов, минеральных солей, фитонцидов, клетчатки, эфирных масел:
- а) рыбные продукты;
  - б) яичные продукты;
  - в) гастрономические продукты;
  - г) овощи;
10. Назовите ассортимент вкусовых добавок для сложных холодных блюд:
- а) вино, васаби, сахар;
  - б) вино, сметана, соль;
  - в) масло, соль, уксус;
  - г) масло, желатин, уксус.

## **Тема 2 «Использование оборудования для приготовления сложной холодной кулинарной продукции»**

1. Какие бывают овощерезки в зависимости от назначения?
- а) для нарезки сырых и тушёных овощей;
  - б) для нарезки сырых и варёных овощей;
  - в) для нарезки варёных и жареных овощей;
  - г) для нарезки варёных и запеченных овощей.
2. Каково назначение блендеров?
- а) для протирания и измельчения небольшого количества продуктов;
  - б) для взбивания и протирания продуктов;
  - в) для протирания и измельчения большого количества продуктов;
  - г) для нарезки сырых и варёных овощей.
3. Какое движение совершает рабочий инструмент (насадка) в миксере-взбивальной машине?
- а) планетарное;
  - б) возвратно-поступательное;
  - в) вращательное;
  - г) прямолинейное.
4. В каких цехах устанавливают слайсеры?
- а) в овощном, кондитерском, горячем;
  - б) в холодном, цехе полуфабрикатов, в кондитерском;
  - в) в мясном, горячем, для нарезки зелени;
  - г) в рыбном, холодном, мучном.
5. Для какого цеха предназначен универсальный привод со следующим комплектом сменных механизмов: размолочный, мясорубка, рыхлитель, нарезки мяса на бефстроганов?
- а) овощного;
  - б) мясного;
  - в) горячего;
  - г) холодного.
6. Какие процессы совмещает в себе пароконвектомат?
- а) пароварочный аппарат и конвекционный жарочный шкаф;
  - б) пароварочный аппарат и плиту;
  - в) жарочный шкаф и плиту;
  - г) жарочный шкаф и гриль.
7. Какое название носит обработка продуктов в пароварочных аппаратах?
- а) «острым паром»;
  - б) варка основным способом;
  - в) припускание;
  - г) бланширование.
8. Каковы правила безопасной эксплуатации электромеханического оборудования?
- а) проверить санитарное состояние оборудования, собрать машину согласно инструкции, проверить работу её на холостом ходу. После окончания работы

выключить от электросети, промыть, высушить и смазать пищевым несолённым жиром. Наружную поверхность протирают влажной, а затем сухой тканью.

б) собрать машину, проверить работу на холостом ходу. После окончания работы очистить её, промыть, высушить.

в) проверить санитарное состояние машины, собрать, загрузить. После окончания работы очистить, промыть камеру и рабочие инструменты.

г) проверить санитарное состояние, работу на холостом ходу. По окончании работы смазать концы валов пищевым несолённым жиром.

9. Для каких целей при приготовлении сложной холодной кулинарной продукции используется пароварочное оборудование?

а) для доведения блюд до готовности с помощью влажного насыщенного пара при различном давлении. Сохраняется питательная ценность продуктов, цвет, вкус, повышается усвоение и сочность.

б) для быстрого доведения продуктов до готовности, жарения, насыщения паром.

в) для размораживания продуктов, варки «острым паром», запекания.

г) для приготовления диетических блюд, запекания их на пару.

### **Тема 3 «Приготовление сложной холодной кулинарной продукции»**

1. Назовите ассортимент сложной холодной кулинарной продукции:

а) бутерброды, салаты, заливные блюда;

б) салаты, напитки, заливные блюда;

в) бутерброды, супы, салаты;

г) соусы, салаты, напитки.

2. Бутерброды подразделяются на:

а) сложные, жидкие, открытые;

б) простые, холодные, сладкие;

в) закусочные, острые, открытые;

г) простые, закрытые, закусочные.

3. Холодные закуски подразделяются на:

а) канапе, волованы, рулеты;

б) бутерброды, винегреты, заливные;

в) канапе, салаты, рулеты;

г) салаты, бутерброды, заливные.

4. Канапе это:

а) блюдо;

б) закуска;

в) напиток;

г) соус.

5. Основой канапе служит:

а) хлеб, багет, лаваш;

б) мясо, капуста, хлеб;

в) хлеб, багет, гренки;

г) гренки, картофель, мясо.

6. Подобрать ингредиенты для канапе с ржаным хлебом:

а) масло, огурец, сыр, помидор;

б) ветчина, помидор, свежий огурец, лимон;

в) сельдь, лук, солёный огурец, яйцо;

г) масло сыр, виноград, маслина.

7. Каковы размеры канапе:

а) 3 x 4 x 0.5;

б) 5 x 6 x 0.5;

в) 10 x 10 x 10;

г) 15 x 3 x 10.



8. Для оформления канапе используют:
- а) зеленое масло, рисовальная масса, желе;
  - б) зеленое масло, сахарная пудра, паприка;
  - в) сахар, паприку, желе;
  - г) сахарная пудра, желе, рисовальная масса.
9. Срок реализации канапе:
- а) 6 часов;
  - б) 12 часов;
  - в) 18 часов;
  - г) 30 минут.
10. К методам приготовления сложных закусок относятся:
- а) варка, жарка, запекание;
  - б) маринование, насаживание на шпажки, взбивание;
  - в) маринование, тушение, бланширование;
  - г) пассерование, взбивание, варка.

#### **Тема 4 «Контроль качества сложной холодной кулинарной продукции»**

1. Кто осуществляет контроль качества продукции предприятий общественного питания?
- а) санитарно-технологические пищевые лаборатории;
  - б) бухгалтерия предприятия;
  - в) ОТК предприятия;
  - г) администрация предприятия.
2. Что гарантирует контроль качества пищевых продуктов полуфабрикатам для сложной кулинарной продукции?
- а) полноту вложения и доброкачественность;
  - б) недоброкачественность;
  - в) недовложение;
  - г) неотравляемость.
3. В чем преимущество органолептического метода исследования перед другими методами?
- а) быстрота оценки;
  - б) субъективность оценки;
  - в) объективность оценки;
  - г) невозможность установления химического состава.
4. Как определяют степень термического окисления фритюрного жира?
- а) колориметрированием;
  - б) рефрактометрированием;
  - в) нефелометрированием;
  - г) йодометрией.
5. Какой метод исследования применяют для выявления источников бактериального загрязнения в случае пищевых отравлений?
- а) химический;
  - б) физический;
  - в) бактериологический;
  - г) органолептический.
6. Для чего нужна поварская игла при проведении бракеража готовой продукции?
- а) для определения готовности мяса и рыбы;
  - б) для определения плотности блюда;
  - в) для определения сочности блюда;
  - г) для определения однородности блюда.
7. Когда записываются результаты бракеража в бракеражный журнал?
- а) до начала реализации изделий;
  - б) во время реализации изделий;
  - в) после реализации изделий;
  - г) не записываются.

8. Кому предоставляется право личного бракеража пищи?
- а) молодым поварам;
  - б) поварам с большим трудовым стажем;
  - в) квалифицированным поварам;
  - г) заведующему производством.
9. Какая оптимальная температура должна быть в помещении, где проводят органолептическую оценку блюд?
- а) 20 °С;
  - б) 30 °С;
  - в) 17 °С;
  - г) 27 °С.
10. Каким методом определяют содержание SO<sub>2</sub> в сульфитированном картофеле?
- а) йодометрическим;
  - б) рефрактометрическим;
  - в) нефелометрическим;
  - г) методом Мора.

**Шкала оценки некоторых общих компетенций**  
(метод – экспертная оценка при прохождении практики)

ОБЩИЕ КОМПЕТЕНЦИИ	ПОКАЗАТЕЛИ ОЦЕНКИ	ШКАЛА ОЦЕНКИ		
		освоена	Частично освоена	не освоена
<b>ОК 1.</b> Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	Демонстрация интереса к будущей профессии: • через портфолио студента; • общение в ходе практики.	Убедительно и эмоционально доказывает ценность будущей профессии.	Демонстрирует интерес к будущей профессии, доказательств не приводит.	Выказывает равнодушие или негативное отношение к будущей профессии.
<b>ОК 4.</b> Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	Эффективный поиск необходимой информации; использование различных источников, включая электронные.	Находит требуемую информацию, использует более одного источника информации.	Находит требуемую информацию, использует только один источник информации.	Не выполняет задания по поиску информации.
<b>ОК 6.</b> Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	Взаимодействие с сотрудниками организации (другими обучающимися, руководителями, преподавателями) в ходе обучения; умение работать в группе.	Находит общий язык с сотрудниками организации (другими обучающимися, руководителями), не провоцирует (или разрешает) конфликтные ситуации.	Находит общий язык с сотрудниками организации (другими обучающимися, руководителями), терпя в конфликтной ситуации (или провоцирует ее).	Не находит общий язык с сотрудниками организации (другими обучающимися, руководителями) и (или) провоцирует конфликтные ситуации.
<b>ОК 8.</b> Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	Самостоятельный, профессионально-ориентированный выбор тематики творческих и проектных работ (курсовых, рефератов, докладов и т.п.).	Самостоятельно выбирает тематику творческих заданий, связанных с повышением своей квалификации.	Самостоятельно выбирает тематику творческих заданий, но связывает ее с повышением своей квалификации.	Не выбирает самостоятельно тематику творческих заданий (терпясь).

Общие компетенции ОК 2, ОК 3, ОК 5, ОК 7, ОК 9 оцениваются на экзамене квалификационном в процессе представления и защиты портфолио студентом.