

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



Савельева О.Г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
ПП 07.01**

Профессиональный модуль ПМ.07 «Выполнение работ по профессии «Повар»

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, 2020.


Программа производственной практики ПП 07.01 «Технологические процессы механической кулинарной обработки сырья и приготовления полуфабрикатов для блюд массового спроса» разработана на основе Профессионального стандарта «Повар» утверждённого приказом Министра труда и социальной защиты РФ от 08 сентября 2015г. № 610н, регистрационный номер 557 и в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Автор программы: Костикова И.М., преподаватель 

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. 

СОГЛАСОВАНО

зам. директора филиала по УМР



Александрова М.Э.

«31» августа 2020г.

СОГЛАСОВАНО

Зам. директора по УТР




Воробьева А.А.

«31» августа 2020г.

Представитель работодателя
Генеральный директор ООО «КАРАЛИНА»



 Андрианова Н.П.

«31» 08 2020 г.

Руководитель библиотечной системы



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

Приложения (задание на производственную практику, дневник производственной практики, аттестационный лист, фонды оценочных средств)

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 «Производство блюд, напитков и кулинарных изделий в организациях питания» и соответствующих профессиональных компетенций:

ПК 7.1 Выполнение инструкций и заданий повара по организации рабочего места.

ПК 7.2 Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий.

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 обработки сырья и приготовление полуфабрикатов для блюд массового спроса;

- первичные трудовые коллективы организаций общественного питания.

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

Целью овладения ПП. 07.01 является формирование умений, навыков и приобретение практического опыта подготовки к работе и уборке основного производства организации питания и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания, обработки сырья и продуктов, приготовления полуфабрикатов для продукции общественного питания массового спроса.

Задачи практики:

- выполнение инструкций и заданий повара по организации рабочего места;

- формирование умений и навыков по первичной обработке продовольственного сырья;

- приобретение практического опыта приготовления полуфабрикатов для блюд массового спроса.

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в результате прохождения производственной практики в рамках освоения профессионального модуля ПМ. 07 Выполнение работ по профессии «Повар» должен:

иметь практический опыт:

- подготовки к работе основного производства организации питания и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания;
- уборки рабочих мест сотрудников основного производства организации питания по заданию повара;
- проверки технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов основного производства организации питания по заданию повара;

- упаковки и складирования по заданию повара пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения;
- подготовки по заданию повара пряностей, приправ, зерновых и молочных продуктов, плодов, муки, яиц, жиров, сахара и других продуктов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;
- обработки, нарезки и формовки овощей и грибов по заданию повара;
- подготовки рыбных полуфабрикатов, полуфабрикатов из мяса и домашней птицы по заданию повара;

уметь:

- производить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;
- соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте основного производства организации питания;
- применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий;
- соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;
- выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;
- соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда;
- аккуратно обращаться с сырьем в процессе приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий и экономно расходовать его.

1.4. Место производственной практики в структуре образовательной программы

Производственная практика проводится, в соответствии с утвержденным учебным планом, после изучения междисциплинарного курса МДК 07.01 «Технологические процессы механической кулинарной обработки сырья и приготовления полуфабрикатов для блюд массового спроса» и прохождения учебной практики в рамках профессионального модуля ПМ. 07 Выполнение работ по профессии «Повар».

1.5. Трудоемкость и сроки проведения производственной практики

Трудоемкость производственной практики ПП. 07.01, в рамках освоения профессионального модуля ПМ. 07 Выполнение работ по профессии «Повар» составляет 72 часа (2 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 II курсе, в 3 семестре.

Производственная практика проводится концентрировано в соответствии с учебным планом и графиком учебного процесса на текущий учебный год с 20 г. по 20 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. 07 Выполнение работ по профессии «Повар» является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности: Производство блюд, напитков и кулинарных изделий в организациях питания, 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 7.1	Выполнение инструкций и заданий повара по организации рабочего места.
ПК 7.2	Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий.

3. Структура и содержание производственной практики

№ п/п	Разделы (этапы) практики	Кол-во часов/недель	Виды производственных работ
1	Подготовительный этап	6	Инструктаж по охране труда и т/б, п/б и производственной санитарии.
2	Основной этап - производственный		
2.1	МКО, нарезка и формовка традиционных видов овощей, грибов, плодов; подготовка пряных и зелёных овощей. Оценка качества овощей и зелени. Механическая кулинарная обработка: овощей, грибов, плодов и их нарезание; пряных и зелёных овощей.	12	<ul style="list-style-type: none"> - ознакомление с организацией работы овощного цеха, технологическим оборудованием, инвентарём; ознакомление с организацией рабочих мест; - подготовка к работе основного производства организации питания и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания; - овладение навыками безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; - ознакомление с ассортиментом поступающего сырья; - освоение навыков оценки качества сырья по стандарту; - механическая кулинарная обработка традиционных видов овощей, грибов, плодов; подготовка пряных и зелёных овощей; - нарезка картофеля и корнеплодов (простая), капустных, луковичных, тыквенных, десертных овощей. Приготовление полуфабрикатов; - определение кулинарного использования овощей различной формы нарезки; - приобретение навыков обработки и нарезки овощей, минимизирующих количество отходов; - приобретение навыков охлаждения и замораживания нарезанных овощей и грибов; - оценка качества изготавливаемых полуфабрикатов из овощей, грибов; условий их хранения и соблюдения сроков реализации; - упаковка и складирование по заданию повара пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения;
2.2	МКО рыбного сырья, моллюсков, ракообразных и приготовление полуфабрикатов. Оценка качества рыбного сырья, моллюсков и ракообразных. Механическая кулинарная обработка чешуйчатой рыбы. Приготовление п/ф из рыбы для варки, жарки и пропускания.	12	<ul style="list-style-type: none"> - ознакомление с организацией работы рыбного цеха, технологическим оборудованием, инвентарём; ознакомление с организацией рабочих мест в соответствии с требованиями техники безопасности, производственной санитарии и личной гигиены; - подготовка к работе основного производства организации питания и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания; - овладение навыками безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; - ознакомление с ассортиментом поступающего сырья; - определение вида рыбного сырья, моллюсков и ракообразных, кондиции,

	<p>Приготовление котлетной рыбной массы и изготовление п/ф из неё.</p>		<p>доброкачественности;</p> <ul style="list-style-type: none"> - овладение навыками обработки рыбы с костным скелетом, разделки разными способами; - отработка особых приёмов обработки некоторых видов рыб: налима, угря, само и т.п.; - освоение приёмов приготовления основных полуфабрикатов из рыбы для варки, припускания, жарки основным способом; - приготовление котлетной массы из рыбы и основных полуфабрикатов из неё; - оценка качества изготавливаемых полуфабрикатов из рыбного сырья, моллюсков и ракообразных, условий их хранения и соблюдения сроков реализации; - ознакомление с методами обработки и использования пищевых отходов; - упаковка и складирование по заданию повара пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения;
2.3	<p>МКО мяса, субпродуктов и приготовление полуфабрикатов для дальнейшего использования.</p> <p>Оценка качества мяса и субпродуктов. МКО мяса и субпродуктов. Приготовление порционных и мелкокусковых п/ф для жаренья, тушения из мяса.</p> <p>Приготовление натуральной рубленой и котлетной массы из мяса скота и полуфабрикатов из неё. Приготовление п/ф из субпродуктов.</p>	18	<ul style="list-style-type: none"> - ознакомление с организацией работы мясного цеха, технологическим оборудованием, инвентарём; ознакомление с организацией рабочих мест в соответствии с требованиями техники безопасности, производственной санитарии и личной гигиены; - подготовка к работе основного производства организации питания и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания; - овладение навыками безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; - ознакомление с ассортиментом поступающего сырья, оценка его качества, распознавание ветеринарной и товароведной маркировки (штампов, клейм); - подготовка туш мяса к разделке; - овладение навыками кулинарного разуба туш, обвалки отрубов, жиловки и зачистки, выделения крупнокусковых полуфабрикатов; определения их кулинарного назначения; - овладение навыками приготовления основных порционных и мелкокусковых полуфабрикатов; - приготовление натуральной рубленой и котлетной массы, полуфабрикатов из них, отработка приёмов порционирования, формования с соблюдением массы порций; - овладение навыками обработки субпродуктов и приготовления полуфабрикатов из них; - определение отходов и потерь при обработке сырья, а также соответствия их установленным нормативам; - оценка качества изготавливаемых полуфабрикатов из мяса и субпродуктов; - подготовка к транспортированию, обеспечению условий и контроля за сроками хранения полуфабрикатов в соответствии с санитарными нормами и требованиями; - упаковка и складирование по заданию повара пищевых продуктов, используемых в

			приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения;
2.4	МКО домашней птицы и дичи; приготовление полуфабрикатов из домашней птицы и пернатой дичи. Оценка качества домашней птицы и дичи. Обработка сельскохозяйственной птицы и дичи. Приготовление п/ф из птицы и дичи. Приготовление котлетной массы из с/х птицы и полуфабрикатов из неё.	18	<ul style="list-style-type: none"> - ознакомление с организацией работы птицегольевого цеха, технологическим оборудованием, инвентарём; ознакомление с организацией рабочих мест в соответствии с требованиями техники безопасности, производственной санитарии и личной гигиены; - подготовка к работе основного производства организации питания и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания; - овладение навыками безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; - ознакомление с ассортиментом поступающего сырья, оценка его качества, распознавание ветеринарной и товароведной маркировки (штампов, клейм); - подготовка тушек птицы к разделке; - овладение навыками приготовления основных порционных и мелкокусковых полуфабрикатов; - приготовление натуральной рубленой и котлетной массы, полуфабрикатов из них, отработка приёмов порционирования, формования с соблюдением массы порций; - овладение навыками обработки субпродуктов и приготовления полуфабрикатов из них; - органолептическая оценка качества домашней птицы и дичи; - освоение приёмов механической кулинарной обработки домашней птицы и дичи; - определение отходов и потерь при обработке сырья, а также соответствия их установленным нормативам; - овладение навыками приготовления основных полуфабрикатов из домашней птицы, дичи (целыми тушками, порционных, мелкокусковых, из котлетной массы); - оценка качества изготавливаемых полуфабрикатов из домашней птицы и субпродуктов, дичи; - упаковка и складирование по заданию повара пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения; - подготовка к транспортированию, обеспечению условий и контроля за сроками хранения полуфабрикатов в соответствии с санитарными нормами и требованиями.
3	Экспериментальный этап (включён в основной этап)		<p>Выполнение производственных заданий;</p> <p>Участие в решении конкретных профессиональных задач;</p> <p>Сбор, обработка и систематизация фактического материала;</p>
5	Защита отчета по практике	6	Защита выполненного отчета по производственной практике
	Итого:	72ч/2 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 07.01 «Технологические процессы механической кулинарной обработки сырья и приготовление полуфабрикатов для блюд массового спроса».

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 табелю).

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)
Овощной цех	Стеллажи, весы электронные, производственные столы, ванна-моечная, машина для фигурной нарезки овощей.	Доска разделочная с маркировкой ОС и ОВ, овощечистки, ножи поварской тройки, набор специализированных ножей для фигурной нарезки овощей, гастроемкости.
Рыбный цех	Стеллажи. РО-1 (электрический скребок); МИМ-250(машина измельчающая мясо) Холодильный шкаф; Весы; Производственные столы; Раковины; Производственные ванны;	Доска разделочная с маркировкой «РС», доска разделочная доска с маркировкой «Сельдь»,рыбочистки ручные, нож-скребок для потрошения рыбы, нож средний поварской тройки, игла поварская, шпажки, ножницы, лопатки для формирования изделий, лотки.

	Стеллажи.	
Мясной цех	МИМ-250(машина измельчающая мясо); Холодильники; Весы; Производственные столы; Раковины; Производственные ванны;	Ножи поварской тройки и доски разделочные с маркировкой «МС», лотки, противни, ножи обвалочные, нож-секач, мусат, игла шпиговальная, молоточек для отбивания мяса, лотки, посуда для укладывания п/ф, лопатки для формирования изделий.
Птицегольевой цех	МИМ-250(машина измельчающая мясо); Газовый опальный горн или газовая горелка; Холодильник; Весы; Производственные столы; Раковины; Производственные ванны; Стеллажи.	Ножи, пинцет для обработки птицы, ножницы секаторы, игла шпиговальная, молоточек для отбивания мяса, лотки, посуда для укладывания п/ф, лопатки для формирования изделий, игла с ниткой для заправки птицы.

4.3. Учебно-методическое и информационное обеспечение производственной практики

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Производственное обучение профессии "Повар" : Учебное пособие для начального профессионального образования: В 4 ч. Ч.1 : Механическая кулинарная обработка продуктов / В. П. Андросов [и др.]; Ред. В.А.Савосик; Рец. Т.А.Качурина. - 7-е изд., стер. - М. : Академия, 2013г. - 112с.
2. Анфимова Н.А. Кулинария : Учебник для начального профессионального образования / Н. А. Анфимова; Рец. М.В.Андреева [и др.]; Ред. В.А.Савосик. - 9-е изд., стер. - М. : Академия, 2013г. - 400с.

Дополнительные источники:

1. Шильман Л.З. Технология кулинарной продукции : Учебное пособие для студентов учреждений среднего профессионального образования / Л. З. Шильман; Ред. Н.В.Шувалова; Рец. А.И.Мглинец. - 3-е изд., стер. - М. : Академия, 2014г. - 176с.

Нормативные документы (законы, СанПиН, ОСТ и др.):

Федеральные законы РФ

1. Федеральный закон от 2 января 2000 г. № 29-ФЗ "О качестве и безопасности пищевых продуктов" (последние изменения от 13 июля 2015г.) <http://docs.cntd.ru/document/901751351>
- Режим доступа: свободный

Санитарно-эпидемиологические правила, нормы и гигиенические нормативы

1. СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья»: Электронный фонд правовой и нормативно-технической документации <http://docs.cntd.ru/document/901802127> (последние изменения от 31 марта 2011 г.) - Режим доступа: свободный

2. СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»: Электронный фонд правовой и нормативно-технической документации <http://docs.cntd.ru/document/901864836> - Режим доступа: свободный
3. Межотраслевые правила по охране труда в общественном питании ПОТ РМ-011-2000 (утв. постановлением Минтруда РФ от 24 декабря 1999 г. N 52): Электронный фонд правовой и нормативно-технической документации <http://docs.cntd.ru/document/1200007227> - Режим доступа: свободный

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> - Режим доступа: свободный

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 (освоенные умения, приобретенный практический опыт)	Формы и методы контроля и оценки	Критерии оценок (шкала оценок)
<i>практический опыт:</i>		
ПО. 1 - подготовки к работе основного производства организации питания и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания;	<i>Экспертная оценка отчетных документов, защита отчета по производственной практике</i>	От 2 до 5 баллов
ПО. 2 - уборки рабочих мест сотрудников основного производства организации питания по заданию повара;	<i>Экспертная оценка отчетных документов, защита отчета по производственной практике</i>	От 2 до 5 баллов
ПО. 3 - проверки технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов основного производства организации питания по заданию повара;	<i>Экспертная оценка отчетных документов, защита отчета по производственной практике</i>	От 2 до 5 баллов
ПО. 4 - упаковки и складирования по заданию повара пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения;	<i>Экспертная оценка отчетных документов, защита отчета по производственной практике</i>	От 2 до 5 баллов
ПО. 5 - подготовки по заданию повара пряностей, приправ, зерновых и молочных продуктов, плодов, муки, яиц, жиров, сахара и других продуктов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;	<i>Экспертная оценка отчетных документов, защита отчета по производственной практике</i>	От 2 до 5 баллов
ПО. 6 - обработки, нарезки и формовки овощей и грибов по заданию повара;	<i>Экспертная оценка отчетных документов, защита отчета по производственной практике</i>	От 2 до 5 баллов
ПО. 7 - подготовки рыбных полуфабрикатов, полуфабрикатов из мяса и домашней птицы по заданию повара;	<i>Экспертная оценка отчетных документов, защита отчета по производственной практике</i>	От 2 до 5 баллов
<i>Умения:</i>		

У. 1 - производить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;	<i>Экспертная оценка за ходом выполнения производственных заданий на производственной практике.</i>	От 2 до 5 баллов
У. 2 - соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте основного производства организации питания;	<i>Экспертная оценка за ходом выполнения производственных заданий на производственной практике.</i>	От 2 до 5 баллов
У. 3 - применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий;	<i>Экспертная оценка за ходом выполнения производственных заданий на производственной практике.</i>	От 2 до 5 баллов
У. 4 - соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;	<i>Экспертная оценка за ходом выполнения производственных заданий на производственной практике.</i>	От 2 до 5 баллов
У. 5 - выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;	<i>Экспертная оценка отчетных документов, защита отчета по производственной практике</i>	От 2 до 5 баллов
У. 6 - соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда;	<i>Экспертная оценка отчетных документов, защита отчета по производственной практике</i>	От 2 до 5 баллов
У. 7 - аккуратно обращаться с сырьем в процессе приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий и экономно расходовать его.	<i>Экспертная оценка отчетных документов, защита отчета по производственной практике</i>	От 2 до 5 баллов

Результаты освоения программы (компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки	Критерии оценок (шкала оценок)
Общие компетенции			
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	- аргументированность и полнота объяснения сущности и социальной значимости будущей профессии; -активность, инициативность в процессе освоения профессиональной деятельности;	Оценка результатов самостоятельной работы Наблюдения с фиксацией фактов	От 2 до 5 баллов
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и	-рациональность организации собственной деятельности;	Экспертная оценка эффективности и	От 2 до 5 баллов

способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	<ul style="list-style-type: none"> - аргументированность и эффективность выбора методов и способов решения профессиональных задач; - своевременность сдачи заданий, отчетов; - активность, инициативность в процессе освоения профессиональной деятельности. 	<p>правильности принимаемых решений во время выполнения заданий</p>	
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	<ul style="list-style-type: none"> - аргументированность и правильность решения в нестандартных ситуациях; - быстрота и обоснованность выбора способов решения нестандартных ситуаций; 	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.	<ul style="list-style-type: none"> - адекватность используемой информации профессиональным задачам и личностному развитию; - результативность информационного поиска в решении профессиональных задач. 	Наблюдение и экспертная оценка эффективности и правильности отбора, обработки информации для выполнения профессиональных задач во время выполнения практических заданий	От 2 до 5 баллов
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	<ul style="list-style-type: none"> - рациональность использования ИКТ для совершенствования профессиональной деятельности; - качество владения ИКТ. 	Наблюдение и экспертная оценка эффективности и правильности выбора информации для выполнения профессиональных задач во время выполнения практических заданий	От 2 до 5 баллов
ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	<ul style="list-style-type: none"> - эффективность организации, взаимодействия с руководством, коллегами, потребителями; - проявление коммуникативности; 	Наблюдения и экспертная оценка способности работать в коллективе, находить общий	От 2 до 5 баллов

	-наличие лидерских качеств.	язык, бесконфликтное общение с коллегами и преподавателям и	
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	- самоанализ и коррекция результатов собственной работы и работы команды; - проявление ответственности за работу 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.	-рациональность организации самостоятельной работы в соответствии с задачами профессионального и личностного развития; -участие в студенческих конференциях, конкурсах и т. д.	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.	- изучение и анализ инноваций в области технологических процессов приготовления пищи на предприятиях общественного питания.	Экспертная оценка и наблюдение за работой студента при выполнении работ на учебной практике	От 2 до 5 баллов
Вид профессиональной деятельности: Производство блюд, напитков и кулинарных изделий в организациях питания			
Профессиональные компетенции			
ПК 7.1 Выполнение инструкций и заданий повара по организации рабочего места.	- демонстрация умений производить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий; - демонстрация умений соблюдения стандартов чистоты на рабочем месте основного производства организации питания; - демонстрация умений	Текущий контроль в форме: - оценки результатов выполнения самостоятельной работы студентов Экзамен квалификационный по профессиональному модулю	От 2 до 5 баллов

	<p>применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий;</p> <p>- демонстрация умений паковки и складирования по заданию повара пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения.</p>		
<p>ПК 7.2 Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий.</p>	<p>- демонстрация умений производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей, грибов, плодов, подготовку пряных и зелёных овощей;</p> <p>- демонстрация умений производить механическую кулинарную обработку рыбного сырья, моллюсков и ракообразных и приготовления полуфабрикаты для дальнейшего использования;</p> <p>- демонстрация умений производить кулинарную обработку мяса, субпродуктов, домашней птицы и дичи и приготовления полуфабрикаты для дальнейшего использования.</p>		

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 в кабинете «Организации процессов приготовления полуфабрикатов и кулинарной продукции» 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 07.01 «Технологические процессы механической кулинарной обработки сырья и приготовления полуфабрикатов для блюд массового спроса», 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.

Для проведения промежуточной аттестации по практике филиалом «Лыткарино» разработаны фонды оценочных средств, включающие в себя педагогические контрольно-измерительные материалы, предназначенные для определения соответствия индивидуальных образовательных достижений обучающихся основным показателям результатов обучения. 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).

Филиал ГБОУ ВО МО

«Университет «Дубна» - Лыткаринский промышленно-гуманитарный колледж

Задание на производственную практику

ПМ.07 Выполнение работ по профессии «ПОВАР»

ПП 07.01 Технологические процессы механической кулинарной обработки сырья и приготовление полуфабрикатов для блюд массового спроса

Студенту (ке) группы 79, 2-го курса

Специальность 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Вид практики: производственная

Срок: с _____ г. до _____ г.

Цель: Формирование общих и профессиональных компетенций, приобретение практического опыта выполнения инструкций и заданий повара по организации рабочего места; механической кулинарной обработки различных видов сырья и приготовление полуфабрикатов для блюд массового спроса; выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий.

При прохождении производственной практики Вам необходимо охватить следующие вопросы:

Виды работ:

1. Подготовка к работе и уборка основного производства организации питания и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания.
2. Проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов основного производства организации питания по заданию повара
3. Обработка, нарезка и формовка традиционных видов овощей, грибов, плодов; подготовку пряных и зелёных овощей.
4. Обработка рыбного сырья, моллюсков и ракообразных и приготавливать полуфабрикаты для дальнейшего использования.
5. Обработка мяса, субпродуктов, домашней птицы и дичи и приготавливать полуфабрикаты для дальнейшего использования.
6. Упаковка и складирование по заданию повара пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения.

По окончании производственной практики Вам необходимо предоставить аттестационный лист с характеристикой о прохождении 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 1.5 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 (виды работ, последовательность технологических операций, требования к качеству выполненной работы и фотография выполненной работы)
5. Заключение (сделать основные выводы по результатам практики, спрогнозировать дальнейшее приобретение практического опыта).
6. Список используемой литературы.

Приложение «Меню предприятия питания»

Задание выдано «___» _____ 20__ года

Срок сдачи отчета «___» _____ 20__ года

Тьютор _____ Чуклин В.А.

Задание получил «___» _____ 20__ года. _____

Председатель ПЦК _____ Костикова И.М.

Аттестационный лист по производственной практике

Обучающийся (аяся) 2 курса группы № 79 по специальности СПО 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» успешно прошёл(а) производственную практику по профессиональному модулю ПМ. 07 Выполнение работ по профессии «Повар»

ПП.07.01 Технологические процессы механической кулинарной обработки сырья и приготовление полуфабрикатов для блюд массового спроса.

Срок прохождения производственной практики: с _____ г. по _____ г. в объёме 72 часа

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 7.1 Выполнение инструкций и заданий повара по организации рабочего места.	Подготовка к работе и уборка основного производства организации питания и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания.	
	Проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов основного производства организации питания по заданию повара.	
	Упаковка и складирование по заданию повара пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения.	
ПК 7.2 Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий.	Проверка органолептическим способом качества овощей, грибов, плодов и зелёных овощей соответствии технологическим требованиям к п/ф из овощей, грибов, плодов и зелёных овощей; выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления п/ф из овощей, грибов, плодов и зеленых овощей; использование различных технологий приготовления п/ф из овощей, грибов, плодов и зеленых овощей; оценка качества готовых п/ф.	
	Проверка органолептическим способом качества рыбного сырья, моллюсков и ракообразных и соответствии технологическим требованиям к п/ф из рыбного сырья, моллюсков и ракообразных; выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления п/ф из рыбного сырья, моллюсков и ракообразных; использование различных технологий приготовления п/ф из рыбного сырья, моллюсков и ракообразных; оценка качества готовых п/ф.	
	Проверка органолептическим способом качества мяса, субпродуктов, домашней птицы и дичи в соответствие	

	технологическим требованиям; выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления полуфабрикатов из мяса, субпродуктов, домашней птицы и дичи; использование различных технологий приготовления п/ф из мяса, субпродуктов, домашней птицы и дичи; оценка качества готовых п/ф.	
--	--	--

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

Характеристика производственной деятельности обучающегося во время производственной практики: _____

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

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

ДНЕВНИК
ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
ПМ 07ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ПРОФЕССИИ «ПОВАР»

ПП 07.01. Технологические процессы механической кулинарной обработки сырья и
приготовления полуфабрикатов для блюд массового спроса

Студент _____ / _____ /
ФИО _____ подпись _____

Группа 79

Специальность: 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Место прохождения практики:

Руководители практики:

от колледжа Тьютор Чуклин В.А.
должность, ФИО

от организации _____
должность, ФИО

Сроки прохождения практики с _____ 20__ г по _____ 20__ г.

Дата	Выполняемая работа	Кол-во часов	Отметка о выполнении	Подпись руководителя от организации
	Вводный инструктаж по о/т, п/б и п/с Тема 1 Оценка качества овощей и зелени. Механическая кулинарная обработка и приготовление п/ф из неё: овощей, грибов, плодов и их нарезания; пряных и зелёных овощей.			
	Приготовление п/ф из овощей, грибов, плодов и их нарезания; пряных и зелёных овощей.			
	Вводный инструктаж по т/б, п/б и п/с. Ознакомление с организацией работы рыбного цеха, технологическим оборудованием, инвентарем. Обработка рыбы с костным и хрящевым скелетом, разделка рыбы разными способами.			
	Освоение приёмов приготовления основных полуфабрикатов из рыбы для варки, припускания, жарки основным способом.			
	Приготовление котлетной массы из рыбы и основных полуфабрикатов из неё.			
	Ознакомление с организацией работы мясного цеха, технологическим оборудованием, инвентарем. Владение навыками приготовления крупнокусковых п/ф для жаренья, варки и тушения.			
	Овладение навыками приготовления основных порционных и мелкокусковых полуфабрикатов			
	Приготовление натуральной рубленой и котлетной массы, полуфабрикатов из них, отработка приёмов порционирования, формирования п/ф с соблюдением массы порций			
	Овладение навыками обработки субпродуктов и приготовления полуфабрикатов из них			
	Защита отчета			

Руководители практики:

от колледжа Тьютор Чуклин В.А. / /

должность, ФИО

подпись

от организации _____ / _____ /

М.П.

должность, ФИО

подпись

Оценочные материалы для дифференцированного зачёта

Вариант 1.

✓ Выберите правильный или наиболее полный вариант ответа.

1. Какие углеводы хорошо растворяются в воде:
 - а) крахмал, сахароза;
 - б) клетчатка, фруктоза, инулин;
 - в) сахароза, глюкоза?**
2. Какие овощи содержат больше крахмала:
 - а) морковь, редис;
 - б) огурцы, помидоры;
 - в) картофель, кукуруза?**
3. Какая температура внутри тканей оттаявшей рыбы:
 - а) -2°C ;
 - б) 2°C ;
 - в) 0°C ?**
4. Какие виды полуфабрикатов из рыбы используют для варки:
 - а) рыбу в целом виде, порционные полуфабрикаты, мелкокусковые полуфабрикаты;
 - б) рыбу в целом виде, порционные полуфабрикаты (кроме чистого филе);**
 - в) рыбу в целом виде, мелкокусковые, порционные полуфабрикаты (кроме чистого филе)?
5. Из каких тканей состоит мясо:
 - а) мышечной, жировой, соединительной;**
 - б) мышечной, соединительной, костной;
 - в) мышечной, жировой, костной?
6. В каком термическом состоянии поступают тушки домашней птицы на предприятия общественного питания;
 - а) остывшие, охлажденные, мороженые;
 - б) парные, охлажденные, мороженые;
 - в) охлажденные, мороженые?**

✓ Решите предложенные задачи.

1. Определите массу нетто моркови, если масса брутто 17,25 кг, а известно, что количество отходов при механической кулинарной обработке составляет 25 %.
2. Определите количество отходов, полученных при обработке на чистое филе 45 кг судака неразделанного.
3. Определите количество отходов и потерь при холодной обработке 250 кг говядины I категории.

Вариант 2.

✓ Выберите правильный или наиболее полный вариант ответа.

1. Какие вещества обуславливают цвет моркови:
 - а) хлорофилл;
 - б) каротин;**
 - в) антоцианы (фиолетовые)?
2. Какие овощи содержат повышенное количество фитонцидов:
 - а) помидоры, баклажаны;
 - б) лук, чеснок;**
 - в) капуста, морковь?
3. Какие виды полуфабрикатов из рыбы используют для припускания:
 - а) рыбы в целом виде, порционных полуфабрикатов, мелкокусковых полуфабрикатов;
 - б) рыбы в целом виде, порционных полуфабрикатов (кроме чистого филе);
 - в) рыбы в целом виде (средняя), мелкокусковых, порционных полуфабрикатов (из филе с кожей и чистого филе, угол нарезания 30°)?**

4. Какие виды панировки используют при приготовлении полуфабрикатов для жаренья основным способом:

- а) мучную, красную, белую хлебную;
- б) двойную, мучную, красную, белую хлебную, тесто-кляр;
- в) мучную, белую хлебную?

5. Какие требования предъявляют к мясу:

- а) мясо должно соответствовать требованиям действующих стандартов и техническим условиям;
- б) мясо должно быть охлажденным или размороженным;
- в) мясо должно быть от здорового скота?

6. В каком виде поступает дикая птица на предприятия общественного питания:

- а) остывшая, замороженная;
- б) в пере, замороженная;
- в) в пере, замороженная, непотрошенная, без кишечника?

✓ Решите предложенные задачи.

1. Определите количество отходов при обработке 15,5 кг маслин.

2. Определите массу нетто осетра с головой при его разделке на звено с кожей и хрящами, если масса брутто 0,862 кг.

3. На предприятие поступила свиная мясная туша массой 58 кг. Рассчитайте, какое количество натуральных полуфабрикатов и котлетной массы можно приготовить.

Вариант 3.

✓ Выберите правильный или наиболее полный вариант ответа.

1. Какие грибы (по строению) относят к группе пластинчатых:

- а) грузди и рыжики;
- б) белые грибы и подосиновики;
- в) лисички, сыроежки и сморчки?

2. Какое количество энергии выделяется при расщеплении 1 г углеводов:

- а) 3,75 ккал;
- б) 4,1 ккал;
- в) 4,9 ккал?

3. Какие виды панировки используют при приготовлении полуфабрикатов для жаренья во фритюре:

- а) двойную;
- б) тесто-кляр, смесь муки, льезона и белой хлебной панировки;
- в) тесто-кляр, двойную панировку?

4. Какие ингредиенты входят в основной состав котлетной массы;

- а) рыба, хлеб, соль и перец;
- б) чистое филе рыбы, хлеб без корок, жидкость, соль, перец;
- в) чистое филе рыбы, яйцо, лук репчатый, хлеб без корок, жидкость, соль, перец?

5. Как классифицируют мясо по термическому состоянию:

- а) парное, остывшее, охлажденное, подмороженное, замороженное;
- б) парное, охлажденное, отепленное, замороженное, оттаявшее;
- в) горяче-парное, охлажденное, замороженное, оттаявшее?

6. Какая из маркировок соответствует маркировке мороженых потрошенных кур, по категории упитанности:

- а) ЦБЕ 2;
- б) КЕ 2;
- в) КР 2?

✓ Решите предложенные задачи.

1. Определите количество картофеля, необходимое в октябре для получения 75 кг сырого очищенного картофеля.

2. Определите количество отходов, полученных при обработке на филе с кожей и реберными костями 32 кг капитан-рыбы неразделенной.

3. Определите количество отходов и потерь при холодной обработке 40 кг баранины II категории.

Вариант 4.

✓ Выберите правильный или наиболее полный вариант ответа.

1. Какие углеводы не усваиваются в организме человека:
 - а) лактоза;
 - б) фруктоза;
 - в) клетчатка.
2. Признаки столового картофеля:
 - а) средний размер, среднее содержание крахмала, мало неглубоких глазков, тонкая кожура;
 - б) любой размер, много крахмала, глубокие глазки;
 - в) крупный размер, мало крахмала, неглубокие глазки.
3. С какой целью в рыбную котлетную массу добавляют часть отварной рыбы:
 - а) для увеличения вязкости;
 - б) увеличения рыхлости;
 - в) повышения сочности?
4. С какой целью в рыбную котлетную массу добавляют сырое яйцо:
 - а) для увеличения вязкости;
 - б) увеличения рыхлости;
 - в) повышения сочности?
5. По каким показателям говядину подразделяют на категории:
 - а) по развитию мускулатуры, наличию жировых отложений;
 - б) экстерьеру и возрасту скота;
 - в) развитию мышечной ткани и экстерьеру?
6. По каким показателям мясо птицы имеет преимущества перед мясом домашних убойных животных:
 - а) высокая скороспелость, плодовитость, выше выход мяса и усвояемость;
 - б) высокая скороспелость, плодовитость и выход мяса 70 %;
 - в) высокая скороспелость, плодовитость, несколько ниже выход мяса, а его усвояемость выше?

✓ Решите предложенные задачи.

1. Определите массу брутто капусты белокочанной свежей, если масса нетто 0,535 кг, а из табличных данных известно, что количество отходов при механической кулинарной обработке составляет 20%.
2. Определите массу нетто белуги средних размеров с головой при обработке 120 кг рыбы на порционные куски без кожи и хрящей.
3. На предприятие поступила баранья туша II категории массой 42 кг. Рассчитайте, какое количество натуральных полуфабрикатов и котлетной массы можно приготовить из этого количества баранины.

Вариант 5.

✓ Выберите правильный или наиболее полный вариант ответа.

1. Какие овощи содержат эфирные масла в повышенных количествах:
 - а) свекла, арбузы;
 - б) петрушка, укроп, сельдерей;
 - в) томаты, баклажаны?
2. Для чего производят сульфитацию картофеля:
 - а) для сохранения витаминов;
 - б) сокращения сроков варки;
 - в) предохранения от потемнения?
3. Какие виды полуфабрикатов из рыбы используют для запекания:
 - а) рыбу в целом виде, мелкокусковые полуфабрикаты;
 - б) рыбу в целом виде, порционные полуфабрикаты (кроме чистого филе);
 - в) рыбу в целом виде (мелкая, средняя), мелкокусковые, порционные полуфабрикаты

(филе с кожей и чистого филе)?

4. Какие виды полуфабрикатов из рыбы используют для жаренья основным способом:
- а) рыбу в целом виде (мелкая, средняя), порционные полуфабрикаты, мелкокусковые полуфабрикаты;
 - б) рыбу в целом виде, порционные полуфабрикаты;
 - в) рыбу в целом виде, мелкокусковые, порционные полуфабрикаты (кроме чистого филе)?
5. Какое мясо отличается высокой пищевой ценностью и кулинарными достоинствами:
- а) парное;
 - б) охлажденное;
 - в) остывшее?
6. Как правильно размораживать птицу:
- а) в холодной воде;
 - б) на воздухе;
 - в) в горячей воде?

✓ Решите предложенные задачи.

1. Определите количество отходов при обработке 40 кг свеклы сырой в феврале.
2. Определите количество отходов, полученных при обработке не пластованными кусками, с плечевой костью 62 кг окуня морского потрошеного с головой.
3. Определите количество котлетного мяса, которое получится при разделке 210 кг говядины II категории.

Вариант 6.

✓ Выберите правильный или наиболее полный вариант ответа.

1. Какой вид овощей перед варкой связывают в пучки:
 - а) спаржу;
 - б) артишоки;
 - в) ревень?
2. Каким образом можно предохранить сырой очищенный картофель от потемнения:
 - а) хранить его в холодной воде;
 - б) посыпать его солью или сахаром;
 - в) исключить доступ кислорода?
3. Какие условия соблюдают при размораживании рыбы с костным скелетом (средней):
 - а) в ванной с холодной водой при температуре 10... 14°C в течение 2...2,5 ч;
 - б) выложенная в один ряд на столах или стеллажах при температуре 15°C в течение 4... 10 ч;
 - в) в ванной с холодной водой при температуре 10... 14°C в течение 4...5 ч?
4. Какие условия соблюдают при размораживании осетровых пород рыбы:
 - а) в ванной с холодной водой при температуре 10... 14 °C в течение 2...2,5 ч;
 - б) выложенная в один ряд на столах или стеллажах при температуре 15°C в течение 4... 10 ч;
 - в) в ванной с холодной водой при температуре 10... 14 °C в течение 4...5 ч?
5. Укажите изменения, происходящие в туше животного после его убоя:
 - а) посмертное окоченение, созревание и порча;
 - б) посмертное окоченение и порча;
 - в) посмертное окоченение.
6. Укажите тип машины, при обработке в которой мяса увеличивается его объем:
 - а) МРМ-15;
 - б) МС-2-150;
 - в) МС-19-1400.

✓ Решите предложенные задачи.

1. Определите массу нетто огурцов соленых, полученных массой брутто 12,5 кг.
2. Определите массу нетто белковой пасты «Океан» мороженой припущенной, если масса брутто Ю кг.
3. На предприятие поступила говяжья туша I категории массой 200 кг. Рассчитайте, какое

количество натуральных полуфабрикатов и котлетной массы можно приготовить из этого мяса.

Вариант 7.

✓ Выберите правильный или наиболее полный вариант ответа.

1. Как влияет длительность хранения картофеля на его механическую обработку:
 - а) увеличивается продолжительность обработки;
 - б) увеличивается количество отходов;**
 - в) ухудшается качество полуфабриката?
2. Как поступить, если при обработке капусты в ней обнаружены гусеницы или улитки:
 - а) выдержать в течение 15... 20 мин в соленой воде;**
 - б) выдержать в течение 15... 20 мин в горячей воде;
 - в) выдержать в течение 15... 20 мин в холодной воде?
3. Какие виды панировки используют при приготовлении полуфабрикатов для жаренья основным способом:
 - а) мучную, красную, белую хлебную;**
 - б) двойную, мучную, красную, белую хлебную, тесто-кляр;
 - в) мучную, белую хлебную?
4. Какая температура внутри тканей оттаявшей рыбы:
 - а) -2°C ;
 - б) 2°C ;
 - в) 0°C ?**
5. Какую температуру имеет в толще мышц мороженое мясо:
 - а) 0°C ;
 - б) 4°C ;
 - в) не выше -6°C ?**
6. Какие функции выполняют машины для рыхления мяса:
 - а) увеличение поверхности порционных кусков мяса;
 - б) разрушение волокон соединительной ткани;
 - в) рыхление поверхности порционных кусков мяса?**

✓ Решите предложенные задачи.

1. Определите массу нетто кабачков, если масса брутто 0,482 кг, а из справочных данных известно, что при массе брутто 0,1 кг масса нетто составит 0,166 кг,
2. Определите количество отходов, полученных при обработке на порционные куски с кожей, без хрящей 145 кг осетра с головой.
3. Определите массу обработанного сердца, если поступило сердце, охлажденное в количестве 25 кг.

Вариант 8.

✓ Выберите правильный или наиболее полный вариант ответа.

1. Форма нарезки картофеля и корнеплодов зависит:
 - а) от их кулинарного использования;**
 - б) способа нарезания (машинный и ручной способ);
 - в) их размеров.
2. Какие простые формы нарезки овощей относятся к удлиненным:
 - а) соломка, брусочек и ломтик;
 - б) соломка, брусочек, долька;**
 - в) брусочек, кубики, стружка?
3. Какие санитарные требования необходимо соблюдать при приготовлении полуфабрикатов из рыбы:
 - а) рыбу необходимо промыть в холодной воде до и после разделки, вовремя удалить полученные отходы, готовые полуфабрикаты охладить;
 - б) промыть в холодной воде до и после разделки, вовремя удалить полученные отходы, нарезать и запанировать на отдельном столе, готовые полуфабрикаты охладить;**
 - в) промыть в холодной воде до и после разделки, готовые полуфабрикаты охладить?
4. С какой целью в рыбную котлетную массу добавляют часть отварной рыбы:

- а) для увеличения вязкости;
 - б) увеличения рыхлости;
 - в) повышения сочности?
5. Какие субпродукты относят к I категории:
- а) язык, сердце, мозги, почки, печень, мясо-костный хвост говяжий;
 - б) язык, сердце, мозги, печень, селезенка, почки;
 - в) язык, сердце, печень, легкие, почки, мозги?
6. Что произойдет при недогрузке мясорубки сырьем:
- а) понизится производительность труда;
 - б) ухудшится качество продукции;
 - в) изнасятся преждевременно рабочие органы?
- ✓ Решите предложенные задачи.
1. Определите массу брутто салата кочанного, если масса нетто 0,264 кг, а из табличных данных известно, что при массе брутто 0,1 кг масса нетто составит 0,149 кг.
 2. Определите массу нетто крабов в собственном соку, если масса брутто 2,65 кг.
 3. Определите массу брутто мясной свинины, если при разделке выход мякоти составил 117 кг.

Вариант 9.

- ✓ Выберите правильный или наиболее полный вариант ответа.
1. Каким способом выполняется простая форма нарезки овощей:
 - а) только вручную;
 - б) вручную и используя овощерезку;
 - в) используя только овощерезку?
 2. Каким способом выполняется фигурная нарезка овощей:
 - а) только вручную;
 - б) вручную и используя овощерезку;
 - в) используя пуансонную овощерезку?
 3. С какой целью в рыбную котлетную массу добавляют хлеб:
 - а) для увеличения вязкости;
 - б) увеличения рыхлости;
 - в) повышения сочности?
 4. Чем отличаются полуфабрикаты котлет и биточков:
 - а) особенностями рецептуры котлетной массы;
 - б) формой полуфабриката;
 - в) видом панировки?
 5. На какие части разделяют говяжьи полутуши перед обвалкой:
 - а) на лопаточную, коробку, поясничную, заднюю;
 - б) лопаточную, переднюю, поясничную, заднюю;
 - в) лопаточную, переднюю, спинно-реберную, заднюю.
 6. Какая из маркировок соответствует маркировке мороженых потрошенных кур, по категории упитанности:
 - а) ЦБЕ 2;
 - б) КЕ 2;
 - в) КР 2?
- ✓ Решите предложенные задачи.
1. Определите количество отходов при обработке 50 кг редиса свежего белого обрезного, очищенного от кожицы.
 2. Определите количество отходов, полученных при обработке на звено с кожей и хрящами 27 кг севрюги с головой.
 3. Масса разделанной говядины 180 кг. Сколько было израсходовано говядины массой брутто, если норма отходов составляет 26%?

Вариант 10.

✓ Выберите правильный или наиболее полный вариант ответа.

1. Как маркируют разделочные доски для нарезания и шинковки овощей:
а) «ОС»;
б) «ОВ» и «ОС»;
в) «ОВ»?
2. Какой вид овощей перед варкой связывают в пучки:
а) спаржу;
б) артишоки;
в) ревень?
3. Какие санитарные требования необходимо соблюдать при приготовлении полуфабрикатов из рыбы:
а) рыбу необходимо промыть в холодной воде до и после разделки, вовремя удалить полученные отходы, готовые полуфабрикаты охладить;
б) промыть в холодной воде до и после разделки, вовремя удалить полученные отходы, нарезать и запанировать на отдельном столе, готовые полуфабрикаты охладить;
в) промыть в холодной воде до и после разделки, готовые полуфабрикаты охладить?
4. Какая деталь рыбоочистительного механизма типа РО-1 является рабочим органом:
а) вал с лопастями;
б) шнек;
в) скребок?
5. Что такое жиловка и сортировка мяса:
а) отделение от мяса хрящей, пленок, кровеносных сосудов и разделение его по сортам;
б) отделение от мяса мелких косточек, соединительной ткани и хрящей;
в) отделение от мяса мелких костей, соединительной ткани и разделение его на три сорта?
6. Какова продолжительность процесса перемешивания котлетной массы в фаршемешалке:
а) 40...60 с;
б) 5... 10 мин;
в) 3 мин?

✓ Решите предложенные задачи.

1. Определите массу нетто петрушки свежей (зелень), полученной массой брутто 2,5 кг.
2. Определите массу нетто кальмара мороженого обезглавленного (филе), если его масса брутто 66 кг.
3. При разделке мясной свинины выход мякоти составляет 86 %, отходы — 13,5 %, потери при разделке — 0,5 %. Определите массы мякоти, отходов и потерь, если масса туши 120 кг.

Вариант 11.

✓ Выберите правильный или наиболее полный вариант ответа.

1. Какая машина предназначена для нарезания сырых овощей:
а) МРОВ-160;
б) МКП-60;
в) МРО-50-200?
2. Какие овощи содержат повышенное количество фитонцидов:
а) помидоры, баклажаны;
б) лук, чеснок;
в) капуста, морковь?
3. Какие условия соблюдают при размораживании рыбы с костным скелетом (мелкой):
а) размораживают в ванной с холодной водой при температуре 10-14 °С в течение 2-2,5 ч;
б) выложенная в один ряд на столах или стеллажах при температуре 15 °С в течение 4-10 ч;
в) в ванной с холодной водой при температуре 10-14 °С в течение 4-5 ч?
4. Какие условия соблюдают при размораживании разделанной рыбы с костным скелетом:

- а) в ванной с холодной водой при температуре 10-14 °С 2-2,5 ч;
 - б)** выложенная в один ряд на столах или стеллажах при температуре 15 °С в течение 4-10 ч;
 - в) в ванной с холодной водой при температуре 10-14 °С в течение 4-5 ч?
5. Как используют пищевые кости, полученные при разделке мяса на предприятии общественного питания:
- а)** для варки бульонов;
 - б) получения желатина;
 - в)** вываривания жира?
6. Как правильно размораживать птицу:
- а) в холодной воде;
 - б)** на воздухе;
 - в) в горячей воде?
- ✓ Решите предложенные задачи.
1. Определите количество шампиньонов по массе, необходимое для получения 5 кг свежих обработанных шампиньонов.
 2. Определите количество отходов, полученных при обработке 55 кг голов рыб семейства осетровых.
 3. На производстве отсутствуют сухари панировочные. Сколько понадобится пшеничного хлеба 1-го сорта для приготовления 100 порций шницеля натурального рубленого, если на 1 порцию необходимо 20 г сухарей?

Вариант 12.

- ✓ Выберите правильный или наиболее полный вариант ответа.
1. Как называется вращающийся рабочий орган картофеле очистительной машины:
 - а) диск с ножами;
 - б) абразивные сегменты;
 - в)** конусообразный диск?
 2. Признаки столового картофеля:
 - а)** средний размер, среднее содержание крахмала, мало неглубоких глазков, тонкая кожура;
 - б) любой размер, много крахмала, глубокие глазки;
 - в) крупный размер, мало крахмала, неглубокие глазки.
 3. Назовите общие признаки рыб семейства лососевых:
 - а) 2 спинных плавника, первый — колючий, на жабрах шипы;
 - б)** жировой плавник, красное или белое мясо;
 - в) красное или белое мясо, жировой плавник, черная икра.
 4. Назовите общие отличительные признаки рыб семейства окуневых:
 - а) 5 рядов костных пластинок, черная икра;
 - б)** 2 спинных плавника, первый колючий;
 - в) 2 спинных плавника, первый колючий, на жабрах шипы, яркая боковая линия.
 5. Какие ткани мяса являются основными:
 - а) мышечная, жировая и костная;
 - б) мышечная, соединительная и костная;
 - в)** мышечная, жировая и соединительная?
 6. В каком термическом состоянии поступают тушки домашней птицы на предприятия общественного питания:
 - а) остывшие, охлажденные, мороженые;
 - б) парные, охлажденные, мороженые;
 - в)** охлажденные, мороженые?
- ✓ Решите предложенные задачи.
1. Отходы при обработке лука составили 48 кг, или 16 % от массы обработанного лука. Определите, сколько было обработано лука.
 2. Определите массу нетто салаки неразделенной на целую без головы, если масса брутто 46 кг.

3. Какое количество биточков можно приготовить из говяжьей туши II категории массой 140 кг, если на 1 порцию необходимо взять 74 г говядины массой нетто?

Вариант 13.

✓ Выберите правильный или наиболее полный вариант ответа.

1. С какой целью выполняют сортировку (калибровку) клубней картофеля по размерам:
а) снижение отходов при машинной очистке картофеля;
б) снижение времени очистки;
в) повышение производительности труда?
2. Какие углеводы не усваиваются в организме человека:
а) лактоза;
б) фруктоза;
в) клетчатка?
3. К какому семейству относятся лещ и карась:
а) тресковые;
б) карповые;
в) сельдевые?
4. Назовите рыб семейства окуневых:
а) судак, окунь, ерш;
б) судак, налим, ерш;
в) ерш, налим, окунь.
5. Укажите цель дефростации:
а) удобство приготовления полуфабрикатов;
б) максимальное восстановление первоначальных свойств мяса;
в) обеззараживание поверхности мяса.
6. Какая из маркировок соответствует маркировке мороженых потрошенных кур, по категории упитанности:
а) ЦБЕ 2;
б) КЕ 2;
в) КР 2?

✓ Решите предложенные задачи.

1. Определите разницу в количестве отходов в сентябре и марте при холодной обработке 120 кг картофеля.
2. Определите количество отходов, полученных при обработке 33 кг мороженого кальмара (тушки).
3. Сколько потребуется мясной свинины для приготовления 40 порций шашлыка, если на 1 порцию необходимо взять 147 г массой нетто корейки и тазобедренной части?

Вариант 14.

✓ Выберите правильный или наиболее полный вариант ответа.

1. Какой рабочий орган машины МРО-50-200 предназначен для нарезки овощей брусочками:
а) терочный диск;
б) диск с плоскими ножами и гребенками;
в) диск с серповидными ножами?
2. Форма нарезки картофеля и корнеплодов зависит:
а) от их кулинарного использования;
б) способа нарезания (машинный и ручной способ);
в) их размеров.
3. Какие дефекты охлажденной рыбы относятся к недопустимым:
а) гнилостный запах, отставание мяса от костей;
б) дряблая консистенция, отставание мяса от костей, гнилостный запах;
в) дряблая консистенция, сбитость чешуи, кислый запах в жабрах?
4. Каковы причины гниения мяса рыбы:
а) развитие слизееобразующих бактерий;

- б) действие ферментов;
 - в) развитие гнилостных бактерий?
5. Какая маркировка относится к мясорыхлительной машине:
- а) МС-12-15;
 - б) МС 19-1400;
 - в) МРМ-15?
6. В каком виде поступает дикая птица на предприятия общественного питания:
- а) остывшая, замороженная;
 - б) в пере, замороженная;
 - в) в пере, замороженная, непотрошенная, без кишечника?
- ✓ Решите предложенные задачи.

1. Определите массу нетто очищенного сырого картофеля, полученного массой брутто 125 кг в январе.
2. Определите массу нетто салаки неразделанной мелкой, замороженной в блоках при разделке на целую без головы, если ее масса брутто 46 кг.
3. Для приготовления 50 порций шпигованного мяса необходимо взять 15,9 кг лопаточной части баранины. Сколько необходимо разделать для этого баранины I категории?

Вариант 15.

- ✓ Выберите правильный или наиболее полный вариант ответа.
1. Зачем перед использованием сульфитированного картофеля его промывают:
 - а) для восстановления кулинарных свойств;
 - б) удаления сернистого ангидрида;
 - в) для удаления крахмала?
 2. Как поступить, если при обработке капусты в ней обнаружены гусеницы или улитки:
 - а) выдержать в течение 15... 20 мин в соленой воде;
 - б) выдержать в течение 15... 20 мин в горячей воде;
 - в) выдержать в течение 15... 20 мин в холодной воде?
 3. Как размер рыбы влияет на кулинарную обработку рыбы:
 - а) от него зависит способ обработки, кулинарное использование рыбы, количество отходов;
 - б) влияет только на способ обработки рыбы;
 - в) влияет на количество отходов?
 4. Какие существуют способы замораживания рыбы:
 - а) естественное, искусственное и смешанное;
 - б) циркулирующей морской водой, орошением, мелкодробленным льдом;
 - в) быстрое и медленное?
 5. Что является рабочей камерой котлетоформовочной машины:
 - а) вращающийся формирующий стол;
 - б) бункер для фарша;
 - в) бункер для сухарей?
 6. Что произойдет при недогрузке мясорубки сырьем:
 - а) понизится производительность труда;
 - б) ухудшится качество продукции;
 - в) изнасятся преждевременно рабочие органы?
- ✓ Решите предложенные задачи.
1. Определите массу отходов, полученных при механической кулинарной обработке 0,756 кг молодого картофеля, если нормативное количество отходов для данного вида продукта составляет 20 %.
 2. Определите количество отходов, полученных при обработке 50 кг мидий черноморских живых естественных банок на мякоть.
 3. Определите норму отходов и потерь при механической кулинарной обработке обрезной свинины массой 200 кг.

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

ОБЩИЕ КОМПЕТЕНЦИИ	ПОКАЗАТЕЛИ ОЦЕНКИ	ШКАЛА ОЦЕНКИ		
		освоена	Частично освоена	не освоена
ОК 1. 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.
ОК 4. 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.
ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	Взаимодействие в командах 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), теряется в конфликтной ситуации (или провоцирует ее).	Не находит общий язык с сотрудниками организации (другими обучающимися, руководителями) и (или) провоцирует конфликтные ситуации.
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	Самостоятельный, профессионально-ориентированный набор тематик творческих и проектных работ (курсовых, рефератов, докладов и т.д.).	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 (творчества).

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