

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

УТВЕРЖДАЮ
Директор филиала

«31» августа 2020г.

Савельева О.Г.



**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
ПП 07.02**

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, 2020г.

Программа производственной практики ПП 07.02 «Технологические процессы приготовления кулинарной продукции массового спроса и её отпуск» 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.И., преподаватель И.И.

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

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

Председатель предметно цикловой комиссии

Костикова И.И. И.И.

СОГЛАСОВАНО

зам. директора филиала по УМР И.И.

Александрова М.Э.

«31» августа 2020г.

СОГЛАСОВАНО

Зам. директора по УПР И.И.

Воробьева А.А.

«31» августа 2020г.

Представитель работодателя
Генеральный директор ООО «КАРАЛИНА»

«31» 08 2020 г.



Андреанова Н.П.

Руководитель библиотечной системы И.И.

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 учебной 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 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 практики, требования к результатам обучения

Целью овладения ПП. 07.02 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, приготовления качественных блюд, напитков и кулинарных изделий, их презентация и продажа в организациях питания.

Задачи практики:

- выполнение инструкций и заданий повара по организации рабочего места;
- формирование умений и навыков по первичной обработке продовольственного сырья;
- приобретение практического опыта приготовления для блюд, напитков и кулинарных изделий в организациях питания.

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,

весомизмерительных 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;
- приготовления бутербродов и гастрономических продуктов порциями по заданию повара;
- приготовления блюд и гарниров из овощей, бобовых и кукурузы по заданию повара;
- приготовления каш и гарниров из круп по заданию повара;
- приготовления блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря по заданию повара;
- приготовления блюд из мяса и мясных продуктов, домашней птицы и дичи по заданию повара;
- приготовления блюд из яиц по заданию повара;
- приготовления блюд из творога по заданию повара;
- приготовления блюд и гарниров из макаронных изделий по заданию повара;
- приготовления мучных блюд, выпечных изделий из теста с фаршами, пиццы по заданию повара;
- приготовления горячих напитков по заданию повара;
- приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов по заданию повара;
- приготовления и оформления салатов, основных холодных закусок, холодных рыбных и мясных блюд по заданию повара;
- приготовления и оформления супов, бульонов и отваров по заданию повара;
- приготовления холодных и горячих соусов, отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов по заданию повара;
- процеживания, протираания, замешивания, измельчения, фарширования, начинки продукции по заданию повара;
- порционирования (комплектация), раздача блюд, напитков и кулинарных изделий по заданию повара;
- помощи повару в производстве сложных, фирменных и национальных видов блюд, напитков и кулинарных изделий и их презентации;
- приема и оформления платежей за блюда, напитки и кулинарные изделия по заданию повара;
- упаковки готовых блюд, напитков и кулинарных изделий на вынос 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;
- готовить блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим картам под руководством повара;
- соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;
- отпускать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия с раздачи/ прилавка и на вынос с учетом требований к безопасности готовой продукции;
- 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;
- производить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты;
 - эстетично и безопасно упаковывать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия на вынос.

1.4. Место практики в структуре образовательной программы

Производственная практика проводится, в соответствии с утвержденным учебным планом, после изучения междисциплинарного курса МДК 07.02 «Технологические процессы приготовления кулинарной продукции массового спроса и её отпуск» и прохождения учебной практики УП 07.02 в рамках профессионального модуля ПМ. 07 Выполнение работ по профессии «Повар».

1.5. Трудоемкость и сроки проведения практики

Трудоемкость производственной практики в рамках освоения профессионального модуля ПМ. 07 Выполнение работ по профессии «Повар» 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 II курсе, в 4 семестре (36 часов) и на III курсе в 5 семестре (72 часа).

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

1.6. Место прохождения 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		
3	Тема 1. Приготовление, порционирование, оформление и презентация супов.	6	<ul style="list-style-type: none"> -ознакомление с организацией работы супового отделения горячего цеха, технологическим оборудованием, инвентарём; ознакомление с организацией рабочих мест; -овладение навыками безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; -ознакомление с ассортиментом выпускаемой продукции горячего цеха: бульоны, супы; -освоение навыков органолептической оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления бульонов, супов; - освоение навыков приготовления бульонов и супов массового спроса; - освоение навыков оформления и отпуска основных супов; -овладение навыками составления технологических карт на выпускаемую продукцию -освоение методов оценки качества приготовленных супов массового спроса.
4	Тема 2. Приготовление, порционирование, оформление и презентация соусов.	6	<ul style="list-style-type: none"> -ознакомление с организацией работы соусного отделения горячего цеха, технологическим оборудованием, инвентарём; ознакомление с организацией рабочих мест; -овладение навыками безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; -ознакомление с ассортиментом выпускаемой продукции горячего цеха соусы; -освоение навыков органолептической оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления соусов; -освоение навыков приготовления отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов - освоение навыков приготовления соусов массового спроса; - освоение навыков оформления и отпуска основных соусов. -овладение навыками составления технологических карт на выпускаемую продукцию -освоение методов оценки качества приготовленных соусов массового спроса.
5	Тема 3. Приготовление, порционирование, оформление, отпуск и презентация блюд и	6	<ul style="list-style-type: none"> -освоение навыков приготовления блюд и гарниров из овощей, грибов, круп массового спроса; -освоение навыков подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров массового спроса из отварных, припущенных, жареных основным способом, жареных во фритюре и на

	гарниров из овощей и грибов.		<p>открытом огне овощей; блюд из припущенных, жареных, тушёных, запечённых грибов;</p> <ul style="list-style-type: none"> - освоение навыков подбора соусов для отпуска блюд и гарниров массового спроса из овощей, грибов; - освоение навыков оформления, отпуска блюд и гарниров массового спроса из овощей, грибов; - овладение навыками безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; - освоение навыков органолептической оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления блюд и гарниров из овощей и грибов массового спроса. - овладение навыками составления технологических карт на выпускаемую продукцию; - освоение методов оценки качества приготовленных блюд и гарниров из овощей и грибов массового спроса.
6	Тема 4. Приготовление, порционирование, оформление, отпуск и презентация блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц и творога.	6	<ul style="list-style-type: none"> - освоение навыков приготовления блюд и гарниров из бобовых, кукурузы, макаронных изделий, яиц и творога массового спроса; - освоение навыков подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров массового спроса из круп различной консистенции, изделий из каш; блюд и гарниров из бобовых, кукурузы, макаронных изделий, яиц и творога; - освоение навыков подбора соусов для отпуска блюд и гарниров массового спроса из круп, бобовых, кукурузы, макаронных изделий, яиц и творога; - освоение навыков оформления, отпуска блюд и гарниров массового спроса круп, бобовых, кукурузы, макаронных изделий, яиц и творога; - овладение навыками безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; - освоение навыков органолептической оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, кукурузы и макаронных изделий, яиц и творога массового спроса; - овладение навыками составления технологических карт на выпускаемую продукцию; - освоение методов оценки качества приготовленных блюд и гарниров круп, бобовых, кукурузы и макаронных изделий, яиц и творога массового спроса.
7	Тема 5. Приготовление, порционирование, оформление, отпуск и презентация блюд из рыбы и нерыбного водного сырья.	6	<ul style="list-style-type: none"> - освоение навыков приготовления блюд массового спроса из рыбы: отварной, припущенной, жареной (основным способом, во фритюре, «грилье», на вертеле), запечённой, тушёной, из рыбной котлетной массы, моллюсков, ракообразных - освоение навыков приготовления и подбора соусов и гарниров для отпуска основных блюд из рыбы, моллюсков, ракообразных.

			<ul style="list-style-type: none"> -овладение навыками безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; освоение навыков органолептической оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления блюд массового спроса из рыбы, моллюсков, ракообразных; - освоение навыков оформления, отпуска блюд массового спроса из рыбы, моллюсков и ракообразных. -овладение навыками составления технологических карт на выпускаемую продукцию -освоение методов оценки качества приготовленных блюд из рыбы, моллюсков, ракообразных массового спроса
8	Инструктаж по охране труда и т/б, п/б и производственной санитарии.	4	
9	Тема 6. Приготовление, порционирование, оформление, отпуск и презентация блюд из мяса, мясных продуктов и котлетной массы.	12	<ul style="list-style-type: none"> -ознакомление с организацией работы мясного цеха, технологическим оборудованием, инвентарём; ознакомление с организацией рабочих мест; -овладение навыками безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; -освоение навыков приготовления блюд из мяса и субпродуктов, - освоение навыков варки мяса, субпродуктов; порционирования; -освоение навыков приготовления и порционирования блюд: из жареного мяса, субпродуктов; из рубленых полуфабрикатов; - освоение навыков оформления, отпуска блюд массового спроса из мяса и субпродуктов -освоение навыков органолептической оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления блюд из мяса и субпродуктов -овладение навыками составления технологических карт на выпускаемую продукцию -освоение методов оценки качества приготовленных блюд из мяса, мясных полуфабрикатов и субпродуктов массового спроса.
10	Тема 7. Приготовление, порционирование, оформление, отпуск и презентация блюд домашней птицы и дичи.	12	<ul style="list-style-type: none"> -освоение навыков приготовления блюд из домашней птицы и дичи - освоение навыков приготовления тушёных и рубленых блюд из домашней птицы, и дичи массового спроса; - освоение навыков приготовления и подбора соусов и гарниров для отпуска основных блюд из домашней птицы, и дичи; -овладение навыками безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; - освоение навыков оформления, отпуска блюд массового спроса из домашней птицы и дичи;

			<ul style="list-style-type: none"> -освоение навыков органолептической оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления блюд из домашней птицы и дичи - освоение навыков оформления, отпуска блюд массового спроса из домашней птицы и дичи -овладение навыками составления технологических карт на выпускаемую продукцию -освоение методов оценки качества приготовленных блюд из домашней птицы и дичи массового спроса.
11	Тема 8. Приготовление, порционирование, оформление, отпуск и презентация холодных блюд и закусок и горячих закусок	12	<ul style="list-style-type: none"> -освоение навыков приготовления холодных блюд и закусок; -освоение навыков подготовки сырья, приготовления и подбора гарниров, соусов, заправок к холодным блюдам и закускам; -освоение навыков приготовления холодных блюд и закусок массового спроса (бутербродов, порционных гастрономических продуктов, салатов и винегретов, закусок из овощей, грибов, яиц; блюд и закусок из рыбы; блюд и закусок из мяса, мясных продуктов, птицы); - освоение навыков оформления и отпуска основных холодных блюд и закусок; -овладение навыками безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; -освоение навыков органолептической оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления холодных блюд и закусок; - освоение навыков оформления, отпуска холодных блюд -овладение навыками составления технологических карт на выпускаемую продукцию -освоение методов оценки качества приготовленных холодных блюд и закусок массового спроса.
12	Тема 9. Приготовление, порционирование, оформление, отпуск и презентация холодных и горячих десертов и напитков	12	<ul style="list-style-type: none"> - освоение навыков приготовления холодных и горячих десертов и напитков массового спроса; -овладение навыками подготовки сырья и продуктов для холодных и горячих десертов и напитков массового спроса к кулинарному использованию; -освоение навыков приготовления холодных и горячих десертов и напитков массового спроса; -освоение навыков подготовки сырья, приготовления и подбора соусов, сиропов, глазури для отпуска холодных и горячих десертов и напитков массового спроса; -освоение навыков оформления и отпуска холодных и горячих десертов и напитков массового спроса. -овладение навыками безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;

			<ul style="list-style-type: none"> -освоение навыков органолептической оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления холодных и горячих десертов и напитков массового спроса; -освоение навыков оформления, отпуска холодных и горячих десертов и напитков массового спроса; -овладение навыками составления технологических карт на выпускаемую продукцию -освоение методов оценки качества приготовленных холодных и горячих десертов и напитков массового спроса.
13	Тема 10. Приготовление, порционирование, оформление, отпуск и презентация мучных блюд из разных видов муки и изделий из теста разнообразного ассортимента	12	<ul style="list-style-type: none"> -освоение навыков приготовления мучных блюд из разных видов муки и изделий из теста разнообразного ассортимента для массового спроса; - освоение навыков подготовки сырья, приготовления дрожжевого и пресного сдобного теста, фаршей и начинок для мучных блюд из разных видов муки и изделий из теста разнообразного ассортимента для массового спроса; - освоение навыков приготовления и оформления мучных блюд из разных видов муки и изделий из теста разнообразного ассортимента для массового спроса - освоение навыков отпуска мучных блюд из разных видов муки и изделий из теста разнообразного ассортимента для массового спроса; -овладение навыками безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; -освоение навыков органолептической оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления мучных блюд из разных видов муки и изделий из теста разнообразного ассортимента для массового спроса -овладение навыками составления технологических карт на выпускаемую продукцию -освоение методов оценки качества приготовленных блюд здорового питания и диетических блюд и напитков.
14	Экспериментальный этап (включён в основной этап)		<ul style="list-style-type: none"> Выполнение производственных заданий; Участие в решении конкретных профессиональных задач; Сбор, обработка и систематизация фактического материала;
15	Защита отчета по практике	2	Защита отчёта
16	Экзамен квалификационный	6	
	Итого:	108/3 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 07.02 «Технологические процессы приготовления кулинарной продукции массового спроса и её отпуск».

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)
Горячий цех	плита электрическая секционная модулированная четырехконфорочная ПЭСМ-4ШБ, шкаф жарочный электрический секционный модулированный двухкамерный ШЖЭСМ-2К, сковорода электрическая секционная модулированная СЭСМ-0,5Д1, холодильный шкаф, производственный стол, линия с оборудованием, инвентарем и инструментами.	кастрюли вместимостью 2, 3, 5 л, сковороды диаметром 200... 400 мм, противни, шумовка, дуршлаг, сито, приспособления для процеживания бульона, поварские ножи, поварская игла, решето, веселки, венчики для взбивания, скалки, терки, цедрки, черпаки, поварские вилки, разделочные доски с маркировкой «ОС», «ОВ», «МВ», «РВ», «Зелень», деревянная лопатка, разливательная и столовая ложки.

Холодный цех	Хлеборезательная машина МРХ-200, машина для нарезки гастрономических продуктов, холодильное оборудование, настольные циферблатные весы ВНЦ-2, производственные столы, раковины;	Разделочные доски с маркировкой «Хлеб», «ОВ», «МВ», «РВ», «Сельдь», «Зелень», лотки, противни, кастрюли, кондитерский мешок, сковороды, поварские ножи, посуда, кастрюли вместимостью 1...1,5 л, закусочные тарелки, салатники, много порционные блюда.
--------------	---	---

4.3. Учебно-методическое и информационное обеспечение производственной практики

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Качурина Т.А. Кулинария : Учебное пособие для начального профессионального образования / Т. А. Качурина; Рец. Т.Н.Шарова, В.И. Назарова; Ред. Е.Н. Касьянова. - М. : Академия, 2013г. - 272с.
2. Качурина Т.А. Контрольные материалы по профессии "Повар" : Учебное пособие для начального профессионального образования / Т. А. Качурина; Ред. Н.В. Менщикова; Рец. Л.И. Агальцова, В.Д. Иваненко. - 3-е изд.,стер. - М. : Академия, 2013г. - 176с.

Дополнительные источники:

1. Производственное обучение профессии «Повар». В 4 ч. Ч. 2 Супы, соусы, блюда из овощей, круп, макаронных изделий и бобовых: учебное пособие для НПО/ В.П. Андросов, Т.В. Пыжова, Л.И. Федорченко и др./ - 5-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2013г. – 160 стр.
2. Производственное обучение профессии «Повар». В 4 ч. Ч. 3 Холодные блюда и закуски, рыбные и мясные блюда: учебное пособие для НПО/ В.П. Андросов, Т.В. Пыжова, Л.И. Федорченко и др./ - 7-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2013г. – 112 стр.
3. Производственное обучение профессии «Повар». В 4 ч. Ч. 4 Блюда из яиц и творога, сладкие блюда и горячие напитки, блюда лечебного питания, изделия из дрожжевого теста: учебное пособие для НПО/ В.П. Андросов, Т.В. Пыжова, Л.И. Федорченко и др./ - 7-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2013г. – 128 стр.

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 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 других рабочих мест в учебном кулинарном цехе 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 учебного кулинарного цеха по заданию повара;	<i>Экспертная оценка отчетных документов, защита отчета по производственной практике</i>	От 2 до 5 баллов
ПО. 4 - 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. 5 - приготовления бутербродов и гастрономических продуктов порциями по заданию повара;	<i>Экспертная оценка отчетных документов, защита отчета по производственной практике</i>	От 2 до 5 баллов
ПО. 6 - приготовления блюд и гарниров из овощей, бобовых и кукурузы по заданию повара;	<i>Экспертная оценка отчетных документов, защита отчета по производственной практике</i>	От 2 до 5 баллов
ПО. 7 - приготовления каш и гарниров из круп по заданию повара;	<i>Экспертная оценка отчетных документов, защита отчета по производственной практике</i>	От 2 до 5 баллов
ПО. 8 - приготовления блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря по заданию повара;	<i>Экспертная оценка отчетных документов, защита отчета по производственной практике</i>	От 2 до 5 баллов

ПО. 9 - приготовления блюд из мяса и мясных продуктов, домашней птицы и дичи по заданию повара;	<i>Экспертная оценка отчетных документов, защита отчета по производственной практике</i>	От 2 до 5 баллов
ПО. 10 - приготовления блюд из яиц по заданию повара;	<i>Экспертная оценка отчетных документов, защита отчета по производственной практике</i>	От 2 до 5 баллов
ПО. 11 - приготовления блюд из творога по заданию повара;	<i>Экспертная оценка отчетных документов, защита отчета по производственной практике</i>	От 2 до 5 баллов
ПО. 12 - приготовления блюд и гарниров из макаронных изделий по заданию повара;	<i>Экспертная оценка отчетных документов, защита отчета по производственной практике</i>	От 2 до 5 баллов
ПО. 13 - приготовления мучных блюд, выпечных изделий из теста с фаршами, пиццы по заданию повара;	<i>Экспертная оценка отчетных документов, защита отчета по производственной практике</i>	От 2 до 5 баллов
ПО. 14 - приготовления горячих напитков по заданию повара;	<i>Экспертная оценка отчетных документов, защита отчета по производственной практике</i>	От 2 до 5 баллов
ПО. 15 - приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов по заданию повара;	<i>Экспертная оценка отчетных документов, защита отчета по производственной практике</i>	От 2 до 5 баллов
ПО. 16 - приготовления и оформления салатов, основных холодных закусок, холодных рыбных и мясных блюд по заданию повара;	<i>Экспертная оценка отчетных документов, защита отчета по производственной практике</i>	От 2 до 5 баллов
ПО. 17 - приготовления и оформления супов, бульонов и отваров по заданию повара;	<i>Экспертная оценка отчетных документов, защита отчета по производственной практике</i>	От 2 до 5 баллов
ПО. 18 - приготовления холодных и горячих соусов, отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов по заданию повара;	<i>Экспертная оценка отчетных документов, защита отчета по производственной практике</i>	От 2 до 5 баллов
ПО. 19 - процеживания, протираания, замешивания, измельчения, фарширования, начинки продукции по заданию повара;	<i>Экспертная оценка отчетных документов, защита отчета по производственной практике</i>	От 2 до 5 баллов
ПО. 20 - порционирования (комплектация), раздача блюд, напитков и кулинарных изделий по заданию повара;	<i>Экспертная оценка отчетных документов, защита отчета по производственной практике</i>	От 2 до 5 баллов

ПО. 21 - приема и оформления платежей за блюда, напитки и кулинарных изделий по заданию повара;	<i>Экспертная оценка отчетных документов, защита отчета по производственной практике</i>	От 2 до 5 баллов
ПО. 22 - упаковки готовых блюд, напитков и кулинарных изделий на вынос по заданию повара;	<i>Экспертная оценка отчетных документов, защита отчета по производственной практике</i>	От 2 до 5 баллов
умения:		
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 отчетных документов, защита отчета по производственной практике</i>	От 2 до 5 баллов
У. 2 - соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте в организации питания;	<i>Экспертная оценка отчетных документов, защита отчета по 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 отчетных документов, защита отчета по производственной практике</i>	От 2 до 5 баллов
У. 4 - готовить блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим картам под руководством повара;	<i>Экспертная оценка отчетных документов, защита отчета по производственной практике</i>	От 2 до 5 баллов
У. 5 - соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья 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 - отпускать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия с раздачи/ прилавка и на вынос с учетом требований к безопасности готовой продукции;	<i>Экспертная оценка отчетных документов, защита отчета по производственной практике</i>	От 2 до 5 баллов
У. 7 - 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. 8 - 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. 9 - 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

У. 10 - производить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты;	<i>Экспертная оценка отчетных документов, защита отчета по производственной практике</i>	От 2 до 5 баллов
У. 11 - эстетично и безопасно упаковывать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия на вынос.	<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.	<ul style="list-style-type: none"> - 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 способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	<ul style="list-style-type: none"> - рациональность организации собственной деятельности; - аргументированность и эффективность выбора методов и способов решения профессиональных задач; - своевременность сдачи заданий, отчетов; - активность, инициативность в процессе освоения профессиональной деятельности. 	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.	<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 	Наблюдение и экспертная оценка эффективности и правильности отбора, обработки информации для	От 2 до 5 баллов

	решении профессиональных задач.	выполнения профессиональных задач во время выполнения практических заданий	
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	- 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.	- эффективность организации, взаимодействия с руководством, коллегами, потребителями; - проявление коммуникативности; - наличие лидерских качеств.	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.	- 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 и 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.	<ul style="list-style-type: none"> - 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 применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий; - 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. 	Текущий контроль в форме: - оценки результатов выполнения самостоятельной работы студентов. Экзамен квалификационный по профессиональному модулю	От 2 до 5 баллов
ПК 7.2 Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий.	- демонстрация умений производить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования,		

	<p>производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;</p> <ul style="list-style-type: none"> - демонстрация умений соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте в учебном кулинарном цехе; - демонстрация умений применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий; - демонстрация умений готовить блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим картам под руководством повара; - демонстрация умений соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий; - демонстрация умений отпускать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия с раздачи/прилавка и на вынос с учетом требований к безопасности готовой продукции; - демонстрация умений выбирать производственный инвентарь и технологическое 		
--	--	--	--

	<p>оборудование и безопасно пользоваться им при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;</p> <ul style="list-style-type: none">- демонстрация умений соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда;- демонстрация умений аккуратно обращаться с сырьем в процессе приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий и экономно расходовать его;- демонстрация умений производить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты;- демонстрация умений эстетично и безопасно упаковывать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия на вынос.		
--	--	--	--

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 07.02 «Технологические процессы приготовления кулинарной продукции массового спроса и её отпуск», 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 07.02 «Технологические процессы приготовления кулинарной продукции массового спроса и её отпуск»

Студенту (ке) группы 79, 2-го курса
Специальность 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Вид практики: производственная

Срок: с _____ г. по _____ г.

Цель: Формирование общих и профессиональных компетенций, приобретение практического опыта выполнения инструкций и заданий повара по организации рабочего места; выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий; 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.

При прохождении производственной практики Вам необходимо охватить следующие вопросы и собрать необходимый материал для написания отчёта:

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. Подготовка продуктов и сырья для приготовления блюд массового спроса.
3. Ознакомление с оборудованием и инвентарем для приготовления и подачи блюд и напитков массового спроса.
4. Приготовление, оформление блюд и напитков:
 - бульоны, отвары, супы и горячие и холодные соусы;
 - блюда из овощей, грибов;
 - блюда из круп, бобовых, макаронных изделий, сыра, яиц, творога;
 - блюда из рыбы, моллюсков, ракообразных.
5. Изучить органолептические способы оценки качества основных блюд и напитков.
6. Упаковка и складирование по заданию преподавателя пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения.
7. Процеживание, протираание, замешивание, измельчение, фарширование, начинка продукции по заданию преподавателя;
8. Порционирование (комплектация), раздача блюд, напитков и кулинарных изделий по заданию повара;
9. Прием и оформление платежей за блюда, напитки и кулинарных изделий по заданию повара;
10. Упаковка готовых блюд, напитков и кулинарных изделий на вынос по заданию повара.

Задание выдано «» 20____ года

Тьютор _____ Чуклин В.А.

Задание получил « ____ » _____ 20____ года. _____

Председатель ПЦК _____ Костикова И.М.

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

Задание на производственную практику

ПМ.07 Выполнение работ по профессии «ПОВАР»

ПП 07.02 Технологические процессы приготовления кулинарной продукции массового спроса и её отпуск

Студенту (ке) группы 79, 3-го курса
Специальность 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Вид практики: производственная

Срок: с _____ г. по _____ г.

Цель: Формирование общих и профессиональных компетенций, приобретение практического опыта выполнения инструкций и заданий повара по организации рабочего места; выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий; 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.

При прохождении производственной практики Вам необходимо охватить следующие вопросы и собрать необходимый материал для написания отчёта:

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. Подготовка продуктов и сырья для приготовления блюд массового спроса.
3. Ознакомление с оборудованием и инвентарем для приготовления и подачи блюд и напитков массового спроса.
4. Приготовление, оформление блюд и напитков:
 - блюда из мяса, мясных полуфабрикатов, домашней птицы и дичи
 - холодные и горячие блюда и закуски;
 - холодные и горячие десерты и напитки;
 - мучные блюда из разных видов муки и изделий из теста разнообразного ассортимента.
5. Изучить органолептические способы оценки качества основных блюд и напитков.
6. Упаковка и складирование по заданию преподавателя пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения.
7. Процеживание, протираание, замешивание, измельчение, фарширование, начинка продукции по заданию преподавателя;
8. Порционирование (комплектация), раздача блюд, напитков и кулинарных изделий по заданию повара;
9. Прием и оформление платежей за блюда, напитки и кулинарных изделий по заданию повара;
10. Упаковка готовых блюд, напитков и кулинарных изделий на вынос по заданию повара.

Задание выдано «» 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.07.02 Технологические процессы приготовления кулинарной продукции массового спроса и её отпуск.

Срок прохождения производственной практики: с _____ 20__ г. по _____ 20__ г. в объёме 36 часов

Виды и качество выполнения работ

Профессиональные компетенции (код и наименование)	Виды и объём 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.	Подготовка по заданию повара пряностей, приправ, зерновых и молочных продуктов, плодов, муки, яиц, жиров, сахара и других продуктов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;	
	Приготовление и оформления супов, бульонов и отваров по заданию повара;	
	Приготовление холодных и горячих соусов, отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов по заданию повара;	
	Приготовление блюд и гарниров из овощей, бобовых и кукурузы по заданию повара;	
	Приготовление каш и гарниров из круп по заданию повара;	
	Приготовление блюд и гарниров из макаронных изделий по заданию повара;	
	Приготовление блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря по заданию повара;	

	Процеживание, протирание, замешивание, измельчение, фарширование, начинка продукции по заданию повара;	
	Порционирование (комплектация), раздача блюд, напитков и кулинарных изделий по заданию повара;	
	Прием и оформление платежей за блюда, напитки и кулинарных изделий по заданию повара;	
	Упаковка готовых блюд, напитков и кулинарных изделий на вынос по заданию повара.	

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: _____
(общая оценка выполнения работ)

Дата «__» _____ 20__ г.
 М.П.

Подпись руководителя практики

 Ф.И.О. должность

Подпись ответственного лица организации (базы практики)

 Ф.И.О. должность

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. 07 Выполнение работ по профессии «Повар».

ПП.07.02 Технологические процессы приготовления кулинарной продукции массового спроса и её отпуск.

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

Виды и качество выполнения работ

Профессиональные компетенции (код и наименование)	Виды и объём работ, выполняемых студентами во время практики	Качество выполнения работ в соответствии с технологией и требованиями работодателей (оценка)
ПК 7.1 Выполнение инструкций и заданий преподавателя 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 преподавателя по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий.	Подготовка по заданию повара пряностей, приправ, зерновых и молочных продуктов, плодов, муки, яиц, жиров, сахара и других продуктов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;	
	Приготовление бутербродов и гастрономических продуктов порциями по заданию преподавателя;	
	Приготовление блюд из мяса и мясных продуктов, домашней птицы и дичи по заданию преподавателя;	
	Приготовление блюд из яиц по заданию преподавателя;	
	Приготовление блюд из творога по заданию преподавателя;	
	Приготовление мучных блюд, выпечных изделий из теста с фаршами, пиццы по заданию преподавателя;	

	Приготовление горячих напитков по заданию преподавателя;	
	Приготовление холодных и горячих сладких блюд, десертов по заданию преподавателя;	
	Приготовление и оформления салатов, основных холодных закусок, холодных рыбных и мясных блюд по заданию преподавателя;	
	Процеживание, протираание, замешивание, измельчение, фарширование, начинка продукции по заданию преподавателя;	
	Порционирование (комплектация), раздача блюд, напитков и кулинарных изделий по заданию преподавателя;	
	Прием и оформление платежей за блюда, напитки и кулинарных изделий по заданию преподавателя;	
	Упаковка готовых блюд, напитков и кулинарных изделий на вынос по заданию преподавателя.	

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: _____
(общая оценка выполнения работ)

Дата « » _____ 20 г.
М.П.

Подпись руководителя практики

_____/_____
Ф.И.О. должность

Подпись ответственного лица организации (базы практики)

_____/_____
Ф.И.О. должность

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 _____ 20__ г. по _____ 20__ 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. Подготовка к работе и уборка основного производства организации питания и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания.		
	Приготовление бутербродов и гастрономических продуктов порциями по заданию повара;		
	Приготовление блюд из мяса и мясных продуктов, домашней птицы и дичи по заданию повара;		
	Приготовление блюд из яиц по заданию повара;		
	Приготовление блюд из творога по заданию повара;		
	Приготовление мучных блюд, выпечных изделий из теста с фаршами, пиццы по заданию повара;		
	Приготовление горячих напитков по заданию повара;		
	Приготовление холодных и горячих сладких блюд, десертов по заданию повара;		
	Приготовление и оформления салатов, основных холодных закусок, холодных рыбных и		

	мясных блюд по заданию повара;		
	Защита отчета. Экзамен квалификационный (на базе колледжа)		

ХАРАКТЕРИСТИКА ОБУЧАЮЩЕГОСЯ ПРИ ПРОХОЖДЕНИИ ПРАКТИКИ

Наименование практики: Производственная

Ф.И.О. обучающегося

обучающийся(аяся) 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. 07 Выполнение работ по профессии «Повар», ПП.07.02 «Технологические процессы приготовления кулинарной продукции массового спроса и её отпуск» в объеме 72 часов, 2 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 7.1	Выполнение инструкций и заданий преподавателя по организации рабочего места.	
ПК 7.2	Выполнение заданий преподавателя по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий.	

Оценка практики _____

(отлично, хорошо, удовлетворительно)

Руководитель практики _____ / _____ /

от организации _____ / _____ /

МП., _____ должность, Ф.И.О.

_____ подпись

ХАРАКТЕРИСТИКА ОБУЧАЮЩЕГОСЯ ПРИ ПРОХОЖДЕНИИ ПРАКТИКИ

Наименование практики: Производственная

Ф.И.О. обучающегося

обучающийся(аяся) в Филиале государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования Московской области «Университет «Дубна» - Лыткаринский промышленно-гуманитарный колледж на 2 курсе по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания успешно прошел(ла) производственную практику по профессиональному модулю ПМ. 07 Выполнение работ по профессии «Повар», ПП.07.02 «Технологические процессы приготовления кулинарной продукции массового спроса и её отпуск» в объеме 36 часов, 1 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 7.1	Выполнение инструкций и заданий преподавателя по организации рабочего места.	
ПК 7.2	Выполнение заданий преподавателя по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий.	

Оценка практики _____

(отлично, хорошо, удовлетворительно)

Руководитель практики _____ / _____ /

от организации _____ / _____ /

МП., _____ должность, Ф.И.О.

_____ / _____ /
подпись

Оценочные материалы для дифференцированного зачёта**Вариант №1**

1. Укажите название болезни, вызываемую у людей заражённой микробами рыбой:
 - а) сальмонеллез
 - б) энцефалит
 - в) ботулизм
 - г) бешенство
2. Определите признаки недоброкачества сливочного масла:
 - а) ярко-жёлтый цвет; прогорклый запах; горький привкус
 - б) светло-жёлтый цвет; запах молока; кисловатый привкус
 - в) коричневый цвет; шоколадный запах; сладкий вкус
 - г) жёлтый цвет; без запаха; привкус молока
3. Укажите правильный перечень этапов (операций) первичной обработки картофеля, осуществляемой на предприятиях общественного питания:
 - а) мытьё, очистка, доочистка, сульфитация (картофельная), измельчение
 - б) сортировка, мытьё, очистка, доочистка, измельчение
 - в) сортировка, мытьё, очистка, доочистка, сульфитация (картофельная), измельчение
 - г) сортировка, мытьё, очистка, доочистка, измельчение, термическая обработка
4. Выберите первоочередную причину неисправности машины и способ устранения неисправности, если овощерезательная машина МРО-200 не режет, а мнёт продукт:
 - а) затупились ножи; необходимо заточить ножи
 - б) повреждён электрический кабель; необходимо вызвать электрика
 - в) в машину попала вода; необходимо её протереть
 - г) повреждён основной механизм; необходимо вызвать технолога
5. Укажите наименование клубнеплода:
 - а) морковь
 - б) картофель
 - в) свекла
 - г) петрушка
6. Укажите правильный перечень всех операций механического способа обработки картофеля:
 - а) калибровка, мытьё, очистка
 - б) сортировка, мытьё, очистка
 - в) сбор, сортировка, калибровка, мытьё, очистка, дочистка
 - г) сортировка, калибровка, мытьё, очистка, дочистка
7. Укажите толщину пластин сырого картофеля при его нарезании на брусочки:
 - а) 0,7 - 1 см
 - б) 1,5 – 1,7 см
 - в) 2 – 2,3 см
 - г) 0,3–0,5 см
8. Укажите, какой водой промывают ячневую крупу:
 - а) холодной
 - б) тёплой
 - в) горячей
 - г) не промывают

9. Укажите, какой объём жидкости (л) и соли (г) на 1 кг манной крупы необходимо взять, если требуется приготовить манную кашу вязкой консистенции:

- а) 0,5 л жидкости, 1 г соли
- б) 1 л жидкости, 5 г соли
- в) 3,7 л жидкости, 45 г соли
- г) 10 л жидкости, 100 г соли

10. Укажите, сколько часов варят бульон из говяжьих костей:

- а) 7 ч
- б) 6 ч
- в) 5 ч
- г) 4 ч

11. Укажите, в какой бульон при приготовлении заправочных супов закладывают продукты:

- а) в охлаждённый
- б) в тёплый
- в) в горячий
- г) в кипящий

12. Укажите наиболее ценный рыбный продукт, поступающий на предприятие общественного питания:

- а) живая рыба
- б) охлаждённая рыба
- в) мороженая рыба
- г) солёная рыба

13. Укажите, какое масло не используют при жарении рыбы:

- а) подсолнечное
- б) арахисовое
- в) оливковое
- г) сливочное

14. Укажите температуру, поддерживаемую в специальной камере при медленном размораживании мяса:

- а) от 0 – до 8 градусов
- б) от 12 – до 15 градусов
- в) от 18 – до 25 градусов
- г) выше 25 градусов

15. Укажите, как долго при слабом кипении варят субпродукты для приготовления студня говяжьего:

- а) 1 – 2 часа
- б) 3 – 5 часов
- в) 6 – 8 часов
- г) 9 – 10 часов

16. Укажите правильный вид нарезки мясных продуктов для приготовления холодных блюд и закусок:

- а) вдоль волокон, наискось
- б) поперёк волокон, наискось
- в) вдоль и поперёк волокон
- г) нарезаны кубиками

17. Укажите второе название сладких блюд:

- а) десертные блюда
- б) детские блюда
- в) диетические блюда
- г) фруктовые блюда

18. Выделите из перечня мучных блюд наименование мучного кулинарного изделия:

- а) вареники
- б) пельмени
- в) блины
- г) ватрушки

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18
в	а	в	а	б	г	а	б	в	г	г	а	г	а	в	б	а	г

Вариант №2

1. Укажите название инфекционного заболевания, не включённое в список недопустимых у персонала предприятий индустрии питания:

- а) туберкулёз
- б) ОРВИ
- в) ВИЧ-инфекция
- г) сифилис

2. Укажите главный признак пищевого отравления:

- а) повышение температуры
- б) головокружение
- в) слабость
- г) тошнота

3. Укажите предназначение протирорезательных машин, например, машины МП-800:

- а) протирание варёных овощей, творога, печени, рыбы и мяса.
- б) протирание сырых овощей
- в) шинкование сырых овощей
- г) нарезание варёного мяса

4. Выберите правильное утверждение:

- а) машины для нарезания варёных овощей устанавливаются в холодных цехах
- б) машины для нарезания сырых овощей устанавливаются в холодных цехах
- в) машины для нарезания варёных овощей устанавливаются в горячих цехах
- г) машины для нарезания варёных овощей устанавливаются в овощных цехах

5. Укажите, какой процесс не относится к основным способам тепловой обработки:

- а) варка
- б) припускание
- в) подогревание
- г) жарение

6. Укажите, при варке «рассыпчатого» картофеля - когда

сливают кипящую воду и закрывают котёл крышкой для доведения картофеля до готовности паром:

- а) через 1 мин после закипания
- б) через 5 мин после закипания

- в) через 15 мин после закипания
г) через 30 мин после закипания
7. Укажите овощ, который перед жаркой предварительно не отваривают и не припускают:
а) свекла
б) морковь
в) капуста
г) картофель
8. Укажите, на сколько см вода должна покрывать фасоль в кастрюле при варке:
а) не более 1 см
б) на 3 см
в) на 5 см
г) на 7 см
9. Выберите правильное утверждение, связанное с приготовлением творожной массы на предприятии общественного питания:
а) приготовление творожной массы на предприятиях общественного питания запрещено
б) предприятия готовят творожную массу без наполнителей
в) предприятия готовят творожную массу с различными наполнителями
г) предприятия готовят творожную массу с условием её реализации в течение 1 часа
10. Укажите, когда (по времени) закладывают в суп пассированные овощи?
а) за 10 – 15 мин до готовности
б) за 1– 5 мин до готовности
в) за 30 – 35 мин до готовности
г) в первые минуты приготовления супа
11. Укажите обязательную составную часть щей:
а) свекла
б) солёные огурцы
в) картофель
г) капуста
12. Укажите вес крупной рыбы:
а) более 0,5 кг
б) более 1,5 кг
в) более 3,5 кг
г) более 5,5 кг
13. Укажите, насколько уменьшается объём и масса рыбы при её варке:
а) на 1%
б) до 5%
в) до 20%
г) до 50%
14. Укажите название блюда, приготовленного жарением крупного куска говядины:
а) бифштекс
б) ростбиф
в) лангет
г) антрекот
15. Укажите толщину куска нарезанного хлеба для открытого бутерброда:
а) около 0,5 см
б) около 1 см

в) около 2 см

г) около 3 см

16. Укажите время, за которое необходимо реализовать соединённые нарезанные продукты для салата:

а) в течение 5 мин

б) в течение 1 часа

в) в течение 12 часов

г) в течение суток

17. Укажите напиток, который не относится к горячим напиткам:

а) чай

б) кофе

в) какао

г) морс

18. Выделите из перечня мучных кулинарных изделий наименование мучного блюда:

а) пирожки

б) расстегаи

в) кулебяки

г) пельмени

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18
б	г	а	а	в	в	г	а	а	а	г	б	в	б	б	б	г	г

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: • черта портфолио студента; • общение в ходе практики.	Убедительно и эмоционально доказывает ценность будущей профессии.	Демонстрирует интерес к будущей профессии, доказательств не приводит.	Высказывает 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 заданий по поиску информации.
ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	Взаимодействие и сотрудничество с коллегами 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.
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	Самостоятельный, профессионально-ориентированный выбор тематик творческих и практических 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).