

ГБПОУ «Юрюзанский технологический техникум»

**Комплект фондов оценочных средств
практической подготовке
(учебная и производственная практика)**

ПМ 02. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

Специальность: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

2023г.

ОДОБРЕНА
ПРЕДМЕТНОЙ (ЦИКЛОВОЙ)
КОМИССИЕЙ
«ПЦК Социально-экономических
дисциплин и естественно-научного
профиля»

ПРЕДСЕДАТЕЛЬ

Т.В.Москвичева

Протокол № 1

от «1» 09 2023г.

Утверждаю

Зам. директора по УМР

Е.Н.Смирнова

«01» 09 2023 г.

Организация разработчик: ГБПОУ «ЮТТ»

Разработчик: Педан Г.Е. Преподаватель

(занимаемая должность, место работы)

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩЕЕ ПОЛОЖЕНИЯ	4
2. ПОКАЗАТЕЛИ ОЦЕНКИ РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ, ФОРМЫ И МЕТОДЫ КОНТРОЛЯ И ОЦЕНКИ	5
3. ФОРМЫ КОНТРОЛЯ И ОЦЕНИВАНИЯ ЭЛЕМЕНТОВ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	14
4. КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ	15
5. КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ	25
ПРИЛОЖЕНИЯ	27

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

ФОС предназначен для контроля и оценки результатов практической подготовки (учебной и производственной практики) и является частью образовательной программы среднего профессионального образования в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, входящей в состав укрупненной группы 43.00.00 Сервис и туризм в части освоения видов профессиональной деятельности (ВПД):

1. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента

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

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

4. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

5. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

6. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала

7. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих 16675 Повар и по профессии 12901 Кондитер.

Формой итоговой аттестации по практической подготовке (учебная и производственная практика) является дифференцированный зачет.

В качестве промежуточной оценки результатов освоения практической подготовки (учебная и производственная практика) является оценка знаний, умений, практического опыта в ходе прохождения практики.

2. ПОКАЗАТЕЛИ ОЦЕНКИ РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ, ФОРМЫ И МЕТОДЫ КОНТРОЛЯ И ОЦЕНКИ

В результате контроля и оценки по практической подготовке осуществляется комплексная проверка следующих профессиональных и общих компетенций (Таблицы 1, 2), знаний и умений (Таблица 3), личностные результаты воспитания (Таблица 4).

Таблица 1

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
1	2	3
ПК 2.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	Организовывает рабочее место. Подготавливает продукты, оборудование, материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	<p>Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - заданий по учебной практике; - заданий по самостоятельной работе <p>Экспертное наблюдение и оценка выполнения</p> <ul style="list-style-type: none"> - защиты отчетов по учебной практике; <p>Самооценка, направленная на самостоятельную оценку обучающимся результатов деятельности</p>
ПК 2.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Использует творческое приготовление и оформление супов сложного ассортимента	
ПК 2.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента	Соблюдает температурный режим хранения горячих соусов сложного ассортимента	
ПК 2.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Применяет творческое приготовление и оформление горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента	
ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Применяет творческое приготовление и оформление горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента	
ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей,	Применяет творческое приготовление и оформление горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента	

видов и форм обслуживания		
ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Применяет творческое приготовление и оформление горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента	
ПК 2.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей	Соблюдает нормы составления адаптации рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	

Таблица 2

Результаты (общие компетенции и показатели их оценки)	Результаты воспитания	Формы и методы контроля и оценки
<p>ОК 01.Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам:</p> <ul style="list-style-type: none"> - распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; - анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи; - выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; - составлять план действия; - определять необходимые ресурсы; - владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; - реализовывать составленный план; - оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника); - актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; - основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; - алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; 	<p>ЛР 14. Проявляющий сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности</p>	<p>Текущий контроль в форме: защиты отчета по практике.</p>

<ul style="list-style-type: none"> - методы работы в профессиональной и смежных сферах; - структуру плана для решения задач; <p>порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности.</p>		
<p>ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности:</p> <ul style="list-style-type: none"> - определять задачи для поиска информации; - определять необходимые источники информации; - планировать процесс поиска; - структурировать получаемую информацию; - выделять наиболее значимое в перечне информации; - оценивать практическую значимость результатов поиска; - оформлять результаты поиска; - номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; - приемы структурирования информации; - формат оформления результатов поиска информации. 	<p>ЛР 14. Проявляющий сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности</p>	<p>Текущий контроль в форме: защиты отчета по практике.</p>
<p>ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие:</p> <ul style="list-style-type: none"> - определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; - применять современную научную профессиональную терминологию; - определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования; - содержание актуальной нормативно-правовой документации; - современная научная и профессиональная терминология; - возможные траектории профессионального развития и самообразования. 	<p>ЛР 14. Проявляющий сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности</p>	<p>Текущий контроль в форме: защиты отчета по практике.</p>
<p>ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами:</p> <ul style="list-style-type: none"> - организовывать работу коллектива и команды; 	<p>ЛР 11. Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры. ЛР 13. Демонстрирующий</p>	<p>Текущий контроль в форме: защиты отчета по практике.</p>

<ul style="list-style-type: none"> - взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности; - психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; - основы проектной деятельности. 	<p>готовность и способность вести с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения в профессиональной деятельности</p>	
<p>ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста:</p> <ul style="list-style-type: none"> - грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе; - особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов и построения устных сообщений. 	<p>ЛР 13. Демонстрирующий готовность и способность вести с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения в профессиональной деятельности</p>	<p>Текущий контроль в форме: защиты отчета по практике.</p>
<p>ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - описывать значимость своей специальности; - применять стандарты антикоррупционного поведения; - сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; - значимость профессиональной деятельности по специальности; - стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения. 	<p>ЛР 2. Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций</p> <p>ЛР 3. Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей</p>	<p>Текущий контроль в форме: защиты отчета по практике.</p>

	<p>субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих ЛР 7.</p> <p>Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности ЛР 13. Демонстрирующий готовность и способность вести с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения в профессиональной деятельности. ЛР 14.</p> <p>Проявляющий сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности ЛР 15.</p> <p>Проявляющий гражданское отношение к профессиональной деятельности как к возможности личного участия в решении общественных, государственных, общенациональных проблем</p>	
<p>ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях:</p>	<p>ЛР 10. Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе</p>	<p>Текущий контроль в форме: защиты отчета по практике.</p>

<ul style="list-style-type: none"> - соблюдать нормы экологической безопасности; - определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности; - правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; - основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; - пути обеспечения ресурсосбережения. 	<p>цифровой.</p> <p>ЛР 11. Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры.</p>	
<p>ОК.09. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности:</p> <ul style="list-style-type: none"> - применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; - использовать современное программное обеспечение; - современные средства и устройства информатизации; - порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности; 	<p>ЛР 9.</p> <p>Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта;</p> <p>предупреждающий либо преодолевающий зависимость от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях</p> <p>ЛР 14.</p> <p>Проявляющий сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности</p>	<p>Текущий контроль в форме: защиты отчета по практике.</p>
<p>ОК.10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках:</p> <ul style="list-style-type: none"> - понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы; - участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; - строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной 	<p>ЛР 13. Демонстрирующий готовность и способность вести с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения в профессиональной деятельности.</p> <p>ЛР 15.</p> <p>Проявляющий гражданское отношение к</p>	<p>Текущий контроль в форме: защиты отчета по практике.</p>

<p>деятельности;</p> <ul style="list-style-type: none"> - кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые); - писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы; - правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; - основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); - лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; - особенности произношения; правила чтения текстов профессиональной направленности. 	<p>профессиональной деятельности как к возможности личного участия в решении общественных, государственных, общенациональных проблем</p>	
<p>ОК.11. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере:</p> <ul style="list-style-type: none"> - выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; - презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; - оформлять бизнес-план; - рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования; - определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности; - презентовать бизнес-идею; определять источники финансирования; - основы предпринимательской деятельности; - основы финансовой грамотности; - правила разработки бизнес-планов; - порядок выстраивания презентации; - кредитные банковские продукты. 	<p>ЛР 14. Проявляющий сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности ЛР 15. Проявляющий гражданское отношение к профессиональной деятельности как к возможности личного участия в решении общественных, государственных, общенациональных проблем</p>	<p>Текущий контроль в форме: защиты отчета по практике.</p>

Таблица 3

Результаты (умения, знания)	Формы и методы контроля и оценки
Уметь:	Текущий контроль

<p>разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры горячей кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;</p> <p>оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;</p> <p>организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ</p>	<p>в форме: защиты отчета по практике.</p> <p>Проверка результатов самостоятельной работы обучающихся.</p> <p>Сбор свидетельств освоения компетенций.</p>
<p>Знать:</p> <p>требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;</p> <p>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в т.ч. авторских, брендовых, региональных;</p> <p>рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>актуальные направления в приготовлении горячей кулинарной продукции;</p> <p>способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении горячей кулинарной продукции;</p> <p>правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты;</p> <p>виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи горячих блюд, кулинарных изделий и закусок</p>	<p>Текущий контроль в форме: защиты отчета по практике.</p> <p>Проверка результатов самостоятельной работы обучающихся.</p> <p>Сбор свидетельств освоения компетенций.</p>

Таблица 4

<p>Код личностных результатов реализации программы воспитания</p>	<p>Личностные результаты реализации программы воспитания</p>
<p>ЛР2</p>	<p>Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно</p>

	взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций
ЛР3	Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих
ЛР4	Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа»
ЛР7	Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.
ЛР9	Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях
ЛР10	Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой
ЛР11	Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры.
ЛР13	Демонстрирующий готовность и способность вести с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения в профессиональной деятельности
ЛР14	Проявляющий сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности
ЛР15	Проявляющий гражданское отношение к профессиональной деятельности как к возможности личного участия в решении общественных, государственных, общенациональных проблем

3. ФОРМЫ КОНТРОЛЯ И ОЦЕНИВАНИЯ ЭЛЕМЕНТОВ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

В процессе прохождения практической подготовки предусмотрены следующие формы промежуточной аттестации (Таблица 5).

Таблица 5

Элементы профессионального модуля	Формы и методы оценивания по видам контроля	
	Текущий контроль	Промежуточная аттестация
УП 02. Учебная практика	Проверка и экспертная оценка результатов выполнения практических работ	Дифференцированный зачет, защита отчета по практике.
ПП 02.Производственная практика	Проверка и экспертная оценка результатов выполнения производственных работ на месте практики. Проверка ведения дневника практики.	Дифференцированный зачет: защита отчета по практике.

4. КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ

4.1 КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ

4.1.1 Контрольно- оценочные средства для проведения промежуточной аттестации. Задания для проведения дифференцированного зачета

Супы: понятие, значение, классификация. Формирование вкуса и аромата при варке супов. Технологический процесс приготовления бульонов: костного, мясокостного, из птицы, рыбного, грибного отвара. Характеристика. Требования качеству. Режимы хранения и реализации.

1. Приготовление соуса майонез, особенности приготовления производных соуса майонез, их использование. Физико-химическая структура соуса майонез. Изменения, происходящие при хранении соуса.

2. Прозрачные супы. Характеристика и ассортимент. Особенности приготовления и отпуска. Способы осветления бульонов. Гарниры к прозрачным супам, их приготовление. Требования к качеству. Режимы хранения и реализации

3. Блюда и гарниры из овощей и грибов. Классификация, ассортимент. Кулинарное использование овощей в зависимости от их технологических свойств. Взаимозаменяемость овощей при приготовлении блюд. Подбор гарниров к блюдам из мяса, птицы, рыбы. Технологический процесс приготовления и отпуска блюд и гарниров из отварных и припущенных овощей. Особенности варки отдельных видов овощей. Правила порционирования, оформления и подачи блюд. Объясните причины размягчения овощей при тепловой обработке.

4. Супы-пюре. Характеристика, ассортимент. Общие приёмы и правила приготовления супов-пюре, супов-кремов, отличительные особенности приготовления и отпуска. Требования к качеству. Режимы хранения и реализации.

5. Блюда из жареной рыбы. Ассортимент. Технологический процесс приготовления и отпуска блюд из жареной рыбы: грилье на вертеле. Рекомендуемые гарниры и соусы. Особенности оформления, отпуска блюд из жареной рыбы. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.

6. Блюда из котлетной массы рыбы. Ассортимент, характеристика. Гарниры и соусы, рекомендуемые к блюдам. Оформление, отпуск блюд. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.

7. Соусы. Назначение, классификация и ассортимент соусов. Технологический процесс приготовления соуса красного основного, его использование, требования к качеству. Производные красного соуса. Требования к качеству. Режимы хранения и реализации. Процессы, происходящие при приготовлении соуса красного.

8. Блюда и гарниры из круп. Классификация блюд. Общие правила варки каш различной консистенции и изделия из них. Ассортимент, отличительные особенности. Требования к качеству. Режимы хранения и реализации.

9. Ассортимент, характеристика и использование блюд и гарниров из жаренных овощей. Режимы хранения, сроки реализации. Изменение качества блюд при хранении. Основные критерии безопасности.

10. Заправочные супы. Технологический процесс приготовления супов. Супы картофельные, с овощами, крупами, бобовыми и макаронными изделиями. Характеристика, ассортимент, отличительные особенности. Правила отпуска. Требования к качеству. Режимы хранения и реализации

11. Блюда из отварной и припущенной рыбы. Рациональное использование и взаимозаменяемость сырья. Правила порционирования, оформления и отпуска блюд в т.ч. заказных, банкетных, фирменных. Основные критерии безопасности. Правила варки и припускания рыбы. Рекомендуемые гарниры и соусы. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.

12. Рассольники. Технологический процесс приготовления супов. Ассортимент. Правила отпуска. Требования к качеству. Режимы хранения и реализации.

13. Солянки. Технологический процесс приготовления супов. Ассортимент. Правила

отпуска. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.

14. Блюда из бобовых и макаронных изделий. Предварительная подготовка и правила варки бобовых и макаронных изделий. Технологический процесс приготовления и отпуска блюд и изделий их бобовых и макаронных изделий. Ассортимент. Отличительные особенности. Требования к качеству. Режимы хранения и реализации

15. Технологический процесс приготовления и отпуска блюд из жареной рыбы: основным способом, во фритюре. Рекомендуемые гарниры и соусы. Особенности оформления, отпуска блюд из жареной рыбы. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.

16. Ассортимент, характеристика и использование блюд и гарниров из тушеных овощей. Режимы хранения, сроки реализации. Изменение качества блюд при хранении. Основные критерии безопасности.

17. Холодные супы. Характеристика. Ассортимент. Технологический процесс приготовления и отпуска. Отличительные особенности. Требования к качеству. Режимы хранения и реализации.

18. Технологический процесс приготовления белого соуса на мясном и рыбном бульонах. Производные соуса белого. Использование. Требования к качеству. Режимы хранения и реализации. Процессы, происходящие при приготовлении соуса белого

19. Блюда из тушенной и запеченной рыбы. Ассортимент. Технологический процесс приготовления и отпуска блюд. Требования к качеству, режимы хранения и реализации

20. Ассортимент, характеристика и использование блюд и гарниров из запеченных овощей. Режимы хранения, сроки реализации. Изменение качества блюд при хранении. Основные критерии безопасности

21. Супы молочные. Характеристика. Ассортимент. Технологический процесс приготовления и отпуска. Отличительные особенности. Требования к качеству. Режимы хранения и реализации.

22. Масляные смеси. Ассортимент, использование. Физико-химическая структура заправок. Приготовление соусов на уксусе. Ассортимент, использование. Требования к качеству, режимы хранения и реализации

23. Технологический процесс приготовления и отпуска блюд и гарниров из жареного картофеля. Правила оформления и подачи

24. Яично-масляные соусы. Ассортимент. Технологический процесс приготовления, отличительные особенности, использование. Требования к качеству, режимы хранения.

25. Приготовление, отпуск, отличительные особенности, требования к качеству блюд из запеченных овощей: картофельного пюре, рулета картофельного, запеканки овощной, голубцов овощных; кабачков, помидор, перца, баклажан, фаршированных овощами, солянки овощной; капусты цветной, запеченной под соусом.

26. Правила варки бобовых и макаронных изделий. Приготовление и отпуск, требования к качеству блюд: бобовые с луком, бобовые в томате. Кулинарные приемы, обеспечивающие сохранность витаминов группы В

27. Приготовление, отпуск, отличительные особенности, требования к качеству блюд и гарниров из макаронных изделий: макароны с сыром, творогом в томате, макаронник, лапшевник.

28. Ассортимент, технологический процесс приготовления, отпуска, блюд из припущенной рыбы. Гарниры и соусы к припущенной рыбе. Оформление блюд. Требования к качеству, сроки реализации

29. Приготовление, отпуск, требования к качеству блюд из рыбной котлетной массы: котлеты или биточки рыбные, шницель рыбный натуральный, рулет из рыбы, зразы рыбные рубленые, тельное из рыбы, тефтели рыбные. Сроки реализации

30. Технологический процесс варки мяса для 2-х блюд. Процессы, происходящие при тепловой обработке мяса.

31. Блюда из мяса, жаренного крупным куском: ассортимент, приготовление, правила оформления и отпуска, требования к качеству, условия и сроки реализации.

32. Значение в питании блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий; принципы подбора этих гарниров к блюдам. Изменения, происходящие при варке круп, бобовых и

макаронных изделий

33. Классификация блюд из рыбы. Правила варки рыбы в целом виде, звеньями, порциями (кусками). Изменения, происходящие при тепловой обработке рыбы. Причины изменения массы в результате тепловой обработки рыбы

34. Приготовление и отпуск блюд из мяса, тушеного порционными и мелкими кусками. Фирменные блюда, реализуемые на Вашем предприятии. Требования к качеству, сроки реализации

35. Приготовление и отпуск блюд из тушеных субпродуктов. Требования к качеству. Условия и сроки реализации

36. Технологический процесс приготовления блюд из рыбы, жаренной основным способом и во фритюре. Оформление блюд. Требования к качеству, сроки реализации

37. Классификация блюд из овощей. Кулинарное использование овощей в зависимости от их технологических свойств. Общие правила варки овощей. Процессы, происходящие при тепловой обработке овощей

38. Технологический процесс жарки мяса крупными и мелкими кусками. Выбор мяса для жарки, температурный режим, процессы происходящие при жарке. Рекомендуемые гарниры и соусы. Правила подачи. Требования к качеству. Сроки реализации

39. Ассортимент и отличительные особенности блюд и гарниров из отварных овощей. Технологический процесс приготовления и отпуска блюд и гарниров из отварных и припущенных овощей. Оформление блюд. Рекомендуемые соусы. Требования к качеству

40. Приготовление и использование каш рассыпчатых (гречневой, рисовой); вязких (рисовой, манной); жидких. Требования к качеству

41. Характеристика и использование овощных полуфабрикатов из жаренных, тушеных, замороженных овощей, выпускаемых промышленностью. Режим хранения. Сроки реализации

42. Технологический процесс приготовления тушеного мяса крупными кусками. Процессы, происходящие при тушении мяса. Ассортимент блюд из тушеного мяса, гарниры и соусы к блюдам, требования к качеству, сроки реализации

43. Технологический процесс приготовления и отпуска котлет натуральных (из свинины, баранины), эскалопов, котлет, шницелей. Отличительные особенности, правила оформления и отпуска, требования к качеству, условия и сроки реализации

44. Причины увеличения массы и объема при варке круп, бобовых и макаронных изделий. Подготовка к варке круп. Виды каш. Общие правила варки каш.

45. Приготовление и отпуск, отличительные особенности, требования к качеству изделий из каш: запеканка рисовая, крупеник гречневый, пудинг манный, котлеты пшеничные, клецки манные

46. Технологический процесс приготовления антрекота и бифштекса. Рекомендуемые гарниры и соусы. Требования к качеству, сроки хранения и реализации

47. Блюда из мяса, жаренного порционным куском: ассортимент, приготовление, правила оформления и отпуска, требования к качеству, условия и сроки реализации

48. Технологический процесс приготовления котлет, крокет, зраз из картофеля - (морковных, свекольных, капустных) и блюд из грибов - грибы в сметанном соусе с картофелем, картофель запеченный в сметанном соусе с грибами. Правила оформления, отпуска; рекомендуемые соусы

49. Приготовление, отпуск, отличительные особенности, требования к качеству блюд из тушеных овощей: капусты тушенной, рагу из овощей; свеклы тушенной в сметане; моркови, тушенной с рисом и черносливом

50. Приготовление, отличительные особенности и отпуск блюд из жареных субпродуктов: мозги жареные, почки жаренные в соусе, печень жаренная с луком, печень по-строгановски. Требования к качеству. Сроки реализации

Ситуационные задачи.

1. Сколько порций Рагу можно приготовить из 10 кг баранины 2 категории в кафе? Сколько потребуется других продуктов в апреле?
2. Рассчитать количество продуктов массой брутто для приготовления 50 порций Борща московского в марте с использованием говядины 2 категории в ресторане. Выход 1 порции 500 гр
3. Сколько порций плова из индейки можно приготовить, если поступило 70 кг индейки полупотрошенной 1 категории. Колонка №2
4. Рассчитать продукты для приготовления 200 порций баранины отварной по 3 колонке СРБ, гарнир – картофельное пюре, соус паровой, сезон – декабрь, баранина 2 категории.
5. Сколько порций Поджарки из севрюги можно приготовить в ресторане, если поступило 28 кг. севрюги средними экземплярами с картофелем в январе месяце
6. Сколько кролика полупотрошенного нужно взять для приготовления 70 порций плова из кролика по колонке №2?
7. Рассчитать продукты для приготовления 85 порций Щуки отварной с рагу овощным и соусом польским можно приготовить в ресторане в феврале месяце, если поступила щука мелкими экземплярами
8. Рассчитать количество продуктов для приготовления 30 порций Супа картофельного с крупой и мясными фрикадельками в кафе, в марте месяце. Выход порции 250гр
9. Рассчитать продукты для приготовления 250 порций Рагу из овощей в марте месяце в ресторане. Заменить томат-пюре на томат пасту с содержанием сухих веществ 35-40%.
10. Рассчитать продукты необходимые для приготовления 250 порций Похлебки по-суворовски, если в наличии судак неразделанный мелкими экземплярами. Рассчитайте необходимое количество картофеля и моркови в феврале месяце
11. Определить, сколько порций Супа картофельного с рыбными фрикадельками можно приготовить, если на производстве имеется 60 кг окуня морского крупного потрошенного с головой. Выход 1 порции супа – 500 гр
12. Выписать продукты для приготовления 50 порций Поджарки с кашей гречневой рассыпчатой в кафе, если в наличии баранина 2 категории.
13. Определить, сколько порций Щей из овощей с капустой и мясом можно приготовить в кафе в январе месяце, если на производстве имеются 30,4 кг. говядины 2 категории. Выход 1 порции – 500 гр
14. Выписать продукты для приготовления 40 порций Эскалопа в ресторане. Поступила свинина обрезная в октябре.
15. Выписать продукты весом нетто для приготовления 160 порций Свеклы тушеной в сметане в ресторане
16. Выписать продукты для приготовления 200 порций Судака, тушенного в томате с овощами в ресторане, если в наличии судак мелкими экземплярами, с рагу овощным в феврале месяце. Заменить уксус 3 % на уксусную эссенцию 80%.
17. Рассчитать продукты для приготовления и отпуска 150 порций Рассольника по-кубански, в марте месяце на бульоне, если в наличии почки говяжьи охлажденные и томатная паста с содержанием сухих веществ 27-32%.
18. Сколько порций Говядины духовой можно приготовить в кафе, если поступила говяжья туша 1 категории весом 180 кг? Сколько потребуется других продуктов?
19. Сколько мякоти птицы нужно взять для приготовления 100 порций котлет рубленых из кур, если куры поступили потрошенные 1 категории. Кожа используется. Колонка №1
20. Сколько порций Трески отварной с пюре картофельным и соусом томатным можно приготовить в кафе, в ноябре месяце, если на производство поступило 37 кг. трески потрошенной обезглавленной мелкими кусками.
21. Определить, сколько порций Супа-пюре из разных овощей можно приготовить в ресторане в апреле из 140 кг картофеля. Рассчитать количество сухого молока.
22. Сколько порций лангета натурального можно приготовить из 34,2 кг тонкого и толстого краев говядины 2 категории? Рассчитать остальные продукты, гарнир – картофель,

жареный во фритюре, расчет вести по 1 колонке СРБ

23. Рассчитать продукты для приготовления 100 порций Свинины жаренной в тесте с гарниром картофель фри в январе месяце, если в наличии свинина обрезная. Заменить молоко цельное на молоко сухое.

24. Сколько можно приготовить солянки на сковороде из окуня морского по 2 колонке СРБ, если окунь морской поступил потрошенный, обезглавленный мелкого размера, на производстве имеется 30 кг свежей капусты из этого блюда. Сколько понадобится остальных продуктов, если томатная паста поступила с содержанием 27% сухих веществ.

25. Определить количество пшеничной крупы, воды и соли для приготовления 30кг пшенной каши рассыпчатой

4.1.2. Перечень производственных работ по практической подготовке (учебная практика).

№ п/п	Темы	Виды работ	Объем времени (в часах)
1	2	3	4
МДК. 02.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента			24
1	Тема 1.1. Классификация и ассортимент горячей кулинарной продукции сложного приготовления	1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.	6
2	Тема 1.2. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента	2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента. 3. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. 4. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом.	6
3	Тема 1.3. Адаптация, разработка рецептур горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента	5. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.	6
4	Тема 1.4. Организация работ и техническое оснащение процессов приготовления, хранения, подготовки к реализации горячей кулинарной продукции сложного ассортимента	6. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. 7. Приготовление, оформление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов	6

		<p>чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</p> <p>8. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.</p> <p>9. Оценка качества горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос.</p>	
МДК 02.02. Процессы приготовления и подготовки к реализации горячей кулинарной продукции сложного ассортимента			48
5	Тема 2.1 Приготовление и подготовка к реализации супов сложного ассортимента	<p>10. Хранение с учетом температуры подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче.</p> <p>11. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p>	6
6	Тема 2.2. Приготовление, подготовка к реализации горячих соусов сложного ассортимента	<p>12. Охлаждение и замораживание готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p>	6
7	Тема 2.3. Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей и грибов сложного ассортимента	<p>13. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</p>	6
8	Тема 2.4. Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий (паст) сложного ассортимента	<p>14. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования.</p>	6
9	Тема 2.5 Приготовление, подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента	<p>15. Разработка ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>16. Разработка, адаптация рецептов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания.</p>	6
10	Тема 2.6 Приготовление блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента.	<p>17. Расчет стоимости горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>18. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).</p>	6
11	Тема 2.7 Приготовление блюд, кулинарных изделий,	<p>19. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и</p>	6

	закусок из мяса, мясных продуктов сложного ассортимента.	регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты.	
12	Тема 2.8 Приготовление, подготовка к реализации блюд из домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента.	20. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты	6
	ИТОГО		72 часа (2 недели)

4.1.3. Перечень производственных работ по практической подготовке (производственная практика).

№ п/п	Темы	Виды работ	Объем времени (в часах)
1	2	3	4
МДК. 02.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента			42
1	Тема 1.1. Классификация и ассортимент горячей кулинарной продукции сложного приготовления	1 Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания базы практики. 2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).	6
2	Тема 1.2. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента	3. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания - базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги. 4. Выполнение задания (заказа) по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни. ресторана.	12
3	Тема 1.3. Адаптация, разработка рецептур горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента	5. Подготовка к реализации (презентации) готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления супов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на	12
4	Тема 1.4. Организация работ и техническое оснащение процессов приготовления, хранения, подготовки к реализации горячей кулинарной продукции сложного ассортимента		12

		<p>вынос и для транспортирования.</p> <p>6. Организация хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.</p>	
МДК 02.02. Процессы приготовления и подготовки к реализации горячей кулинарной продукции сложного ассортимента			66
5	Тема 2.1 Приготовление и подготовка к реализации супов сложного ассортимента	7. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.	6
6	Тема 2.2. Приготовление, подготовка к реализации горячих соусов сложного ассортимента	8. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.).	6
7	Тема 2.3. Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей и грибов сложного ассортимента	9. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос	6
8	Тема 2.4. Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий (паст) сложного ассортимента		6
9	Тема 2.5 Приготовление, подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента		6
10	Тема 2.6 Приготовление блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента.		12
11	Тема 2.7 Приготовление блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов сложного ассортимента.		12
12	Тема 2.8 Приготовление,		12

	подготовка к реализации блюд из домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента.		
	ИТОГО	108 часов (3 недели)	

4.2 Требования к отчету практической подготовки (учебная практика)

Текст отчета должен быть подготовлен с использованием компьютера в Word, распечатан на одной стороне белой бумаги формата А4 (210x297 мм). Цвет шрифта - черный, межстрочный интервал - полуторный, гарнитура - TimesNewRoman, размер шрифта - 14 кегль.

Титульный лист оформляется на компьютере (заполнять от руки не допускается) по установленному образцу). В отчете используется сквозная нумерация страниц. Титульный лист включается в общую нумерацию страниц, но номер страницы на нем не проставляется. Страницы нумеруются арабскими цифрами без точки в нижнем поле страницы по центру.

Структура отчета:

- Титульный лист (ПРИЛОЖЕНИЕ А);
- Аттестационный лист (ПРИЛОЖЕНИЕ Б);
- Задание (ПРИЛОЖЕНИЕ В);
- План график (ПРИЛОЖЕНИЕ Г);
- Дневник (ПРИЛОЖЕНИЕ Д);
- Отчет;
- Приложение;

Заголовки структурных элементов отчета (содержание, задания, список использованной литературы, приложения) печатаются заглавными буквами без точки на конце.

Содержание, задание, список использованной литературы, приложения начинаются с новой страницы.

4.3 Требования к отчету практической подготовки (производственная практика)

Текст отчета должен быть подготовлен с использованием компьютера в Word, распечатан на одной стороне белой бумаги формата А4 (210x297 мм). Цвет шрифта - черный, межстрочный интервал - полуторный, гарнитура – Times New Roman, размер шрифта - 14 кегль.

Титульный лист оформляется на компьютере (заполнять от руки не допускается) по установленному образцу). В отчете используется сквозная нумерация страниц. Титульный лист включается в общую нумерацию страниц, но номер страницы на нем не проставляется. Страницы нумеруются арабскими цифрами без точки в нижнем поле страницы по центру.

Структура отчета:

- Титульный лист (ПРИЛОЖЕНИЕ Е);
- Аттестационный лист (ПРИЛОЖЕНИЕ Ж);

- Задание (ПРИЛОЖЕНИЕ З);
- План график (ПРИЛОЖЕНИЕ И);
- Дневник (ПРИЛОЖЕНИЕ К);
- Характеристика о практиканте (ПРИЛОЖЕНИЕ Л)
- Сертификат (ПРИЛОЖЕНИЕ М)
- Отчет;
- Приложение (ТК, ТТК);

5. КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ

5.1. Критерии оценивания решения теоретического вопроса (ситуационной задачи), или решения практической задачи

Оценка	Критерии оценки
5 баллов	задание выполнил правильно, без замечаний: обучающийся свободно, с глубоким знанием материала, правильно, последовательно и полно выберет тактику действий, и ответит на дополнительные вопросы по обработке сырья и приготовлению полуфабрикатов
4 балла	задание выполнено с одной неточностью в расчетах и 1 ошибкой в ответе на вопросы: обучающийся достаточно убедительно, с несущественными ошибками в теоретической подготовке и достаточно освоенными умениями по существу правильно ответил на вопрос с дополнительными комментариями педагога или допустил небольшие погрешности в ответе. .
3 балла	задание выполнено с 2 ошибками в ответах на вопросы и неточностью в расчетах: обучающийся недостаточно уверенно, с существенными ошибками в теоретической подготовке и слабо освоенными умениями ответил на вопросы ситуационной задачи. Только с помощью наводящих вопросов преподавателя справился с вопросами разрешения производственной ситуации, не уверенно отвечал на дополнительно заданные вопросы. С затруднениями, он все же сможет при необходимости решить подобную ситуационную задачу на практике.
2 балла	задание не выполнено, обучающийся сделал грубые ошибки в ответах на вопросы и расчетах: студент только имеет очень слабое представление о предмете и недостаточно, или вообще не освоил умения по разрешению производственной ситуации. Допустил существенные ошибки в ответе на большинство вопросов ситуационной задачи, неверно отвечал на дополнительно заданные ему вопросы, не может справиться с решением подобной задачи на практике.

5.2. Критерии оценивания отчета по практической подготовке (учебная практика)

Контроль и оценка результатов освоения практической подготовки (учебная практика) осуществляется руководителем практики от ГБПОУ «Юрюзанский технологический техникум»

Предметом оценки по учебной практике является приобретение первичных навыков и умений.

Контроль и оценка по практической подготовке (учебная практика) проводится на основе накопительной системы оценивания всех выполненных видов работ по практике в соответствии с требованиями к их выполнению. По результатам учебной практики руководителем практики ГБПОУ «Юрюзанский технологический техникум» формируется аттестационный лист, содержащий сведения об уровне освоения обучающимся профессиональных и общих компетенций, а также характеристика на обучающегося по освоению профессиональных компетенций в период прохождения учебной практики.

Практическая подготовка (учебная практика) завершается зачетом при условии положительного аттестационного листа по практике от руководителя практикой от ГБПОУ «Юрюзанский технологический техникум» об уровне освоения профессиональных и общих компетенций; полноты и своевременности представления дневника - отчета учебной практики в соответствии с заданием.

Итоговая оценка за практическую подготовку (учебная практика) практику указывается в аттестационном листе.

Формой отчетности студента по практической подготовке (учебная практика) является

дневник о выполнении работ и приложений к дневнику, свидетельствующих о закреплении знаний.

5.3. Критерии оценивания отчета по практической подготовке (производственная практика)

Контроль и оценка результатов освоения практической подготовки (производственная практика) осуществляется руководителем практики от ГБПОУ «Юрюзанский технологический техникум» и руководителями практики от организации.

Предметом оценки по практической подготовке (производственная практика) является приобретение практического опыта.

Контроль и оценка по практической подготовке (производственная практика) проводится на основе накопительной системы оценивания всех выполненных видов работ по производственной практике соответствии с требованиями к их выполнению. По результатам практической подготовки (производственная практика) руководителями практики от организации и от ГБПОУ «Юрюзанский технологический техникум» формируется аттестационный лист, содержащий сведения об уровне освоения обучающимся профессиональных и общих компетенций, а также характеристика на обучающегося по освоению профессиональных компетенций в период прохождения практической подготовки (производственная практика).

Практика завершается защитой отчета по практике при условии положительного аттестационного листа по практике руководителей практики от организации и ГБПОУ «Юрюзанский технологический техникум» об уровне освоения профессиональных и общих компетенций; наличия положительной характеристики и сертификата от организации на обучающегося по освоению общих компетенций в период прохождения практики; полноты и своевременности представления дневника - отчета о производственной практике в соответствии с заданием на практическую подготовку (производственная практика). Итоговая оценка за практику указывается в аттестационном листе.

УТВЕРЖДАЮ
Зам.директора по УПР
_____ / О.В.Суровцов/
«___» _____ 20__ г.

РАБОЧИЙ ГРАФИК (ПЛАН) ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКЕ

Общие сведения

ФИО обучающегося	
Курс	
Форма обучения	
Направление подготовки / специальность / профессия	
Наименование структурного подразделения (кафедра / отделение)	
Группа	
Вид практики	
Тип практики	
Способ проведения практики	
Форма проведения практики	
Место прохождения практики	
Период прохождения практики	с «___» _____ 20__ г. по «___» _____ 20__ г.

Планируемые работы

№ п/п	Содержание работы	Срок выполнения	Отметка о выполнении
1.	Оформление документов по прохождению практики	до начала практики	
2.	Проведение медицинских осмотров (обследований) в случае выполнения обучающимся работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры (обследования) в соответствии с законодательством РФ	до начала практики	
3.	Вводный инструктаж по правилам охраны труда, технике безопасности, пожарной безопасности, оформление временных пропусков для прохода в профильную организацию (при необходимости).	до начала практики	
4.	Выполнение индивидуального задания практики	в период практики	
5	Консультации руководителя(-ей) практики о ходе выполнения заданий, оформлении и содержании отчета, по производственным вопросам	в период практики	
6	Подготовка отчета по практике	за два дня до окончания практики	
7	Проверка отчета по практике, оформление характеристики руководителя(-ей) практики	за два дня до окончания практики	

8	Защита по практике	в последний день практики	
---	--------------------	------------------------------	--

Рабочий график (план) составил:
руководитель практики от образовательной организации

_____ «__» _____ 20__ г.
(уч. степень, уч. звание, должность) (подпись) (И.О. Фамилия) (дата)

Согласовано (при проведении практики в профильной организации):
руководитель практики от профильной организации

_____ «__» _____ 20__ г.
(уч. степень, уч. звание, должность) (подпись) (И.О. Фамилия) (дата)

С рабочим графиком (планом) ознакомлен:
обучающийся

_____ «__» _____ 20__ г.
(подпись) (И.О. Фамилия) (дата)

УТВЕРЖДАЮ
Зам. директора по УПР
_____ О.В. Суровцов
«__» _____ 202 г.

ЗАДАНИЕ НА ПРОИЗВОДСТВЕННУЮ ПРАКТИКУ

по ПМ. 01 _____

Студенту; _____

Специальности _____

Группы _____

Место практики _____

Начало практики: «__» _____ 202 г. Окончание практики: «__» _____ 202 г.

№	Содержание практики	Колич. часов
1		
2		
3		
4		
5		
6		
7		
8		
9		
10		
11		
12		
Итого		

Руководитель практики от ГБПОУ «ЮТТ»

(подпись)

(И.О.Фамилия)

Форма дневника практической подготовки

(наименование образовательной организации)

(наименование структурного подразделения (кафедра / отделение))

ДНЕВНИК ПРАКТИКИ

Общие сведения

ФИО обучающегося	
Курс	
Форма обучения	
Направление подготовки / специальность / профессия	
Группа	
Вид практики	
Тип практики	
Способ проведения практики	
Форма проведения практики	
Место прохождения практики	
Период прохождения практики	с «___» _____ 20__ г. по «___» _____ 20__ г.
Реквизиты договора о прохождении практики (при проведении практики в профильной организации)	

Учет выполняемой работы

№ п/п	Содержание работы	Дата выполнения	Отметка о выполнении
1.			
2.			
3.			
4.			
5.			
6.			
7.			

8.			
9.			
10.			

Дневник заполнил:
обучающийся

_____ «__» _____ 20__ г.
(подпись) (И.О. Фамилия) (дата)

Дневник проверил:
руководитель практики от образовательной организации

_____ «__» _____ 20__ г.
(уч. степень, уч. звание, должность) (подпись) (И.О. Фамилия) (дата)

Дневник проверил(при проведении практики в профильной организации):
руководитель практики от профильной организации

_____ «__» _____ 20__ г.
(уч. степень, уч. звание, должность) (подпись) (И.О. Фамилия) (дата)

АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ

(Ф.И.О.) _____

Профессии/специальность _____.

(код и наименование профессии/специальности)

группа _____ курс _____ форма обучения очная с "___"___202___ г. по "___"___202___ г.

Прошел (а) практическую подготовку по: ПМ. 01 _____

За время практической (по профилю специальности) подготовки сформированы профессиональные компетенции:

№	ПК	уровень освоения обучающимся профессиональных компетенций		
		Не освоена	Частично освоена	Полностью освоена
1.				
2.				
3.				
4.				
5.				

*отметить знаком «+» в нужной графе Оценка по результатам практики:

Руководитель практики от профильной организации

_____ (должность)

_____ (подпись)

_____ (И.О. Фамилия)

_____ (дата)

МП.

Руководитель практики от образовательной организации:

_____ (должность)

_____ (подпись)

_____ (И.О. Фамилия)

**Характеристика руководителя практики от профильной организации
(при проведении практики в профильной организации)**

Оценка трудовой деятельности и дисциплины:

Оценка содержания и оформления отчета по практике:

Оценка по практике: _____.

Руководитель практики от профильной организации

(уч. степень, уч. звание, должность)

(подпись)

(И.О. Фамилия)

«__» _____ 20__ г.
(дата)