

ГБПОУ «Юрюзанский технологический техникум»

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

ПМ.04 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

Специальность: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

2023г.

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

Утверждаю

Зам. директора по УМР
Е.Н.Смирнова
« 01 » 09 2023 г.

ПРЕДСЕДАТЕЛЬ
Т.В.Москвичева
Протокол № 1
от « 1 » 09 2023 г.

Организация разработчик: ГБПОУ «ЮТТ»

Разработчик: Педан Г.В. 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	13
4. КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ	14
5. КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ	24
ПРИЛОЖЕНИЯ	26

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 4.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами	Организовывает рабочее место. Подготавливает продукты, оборудование, материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков	Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий по учебной практике; - заданий по самостоятельной работе Экспертное наблюдение и оценка выполнения - защиты отчетов по учебной практике; Самооценка, направленная на самостоятельную оценку обучающимся результатов деятельности
ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Применяет творческое приготовление и оформление холодных десертов сложного ассортимента	
ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Применяет творческое приготовление и оформление горячих десертов сложного ассортимента	
ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Применяет творческое приготовление и оформление холодных напитков сложного ассортимента	
ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Применяет творческое приготовление и оформление горячих напитков сложного ассортимента	
ПК 4.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептов холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Соблюдает нормы составления адаптации рецептов холодных и горячих десертов, напитков	

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; - методы работы в профессиональной и смежных сферах; - структуру плана для решения задач; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности. 	<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 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; - взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности; - психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; - основы проектной деятельности. 	<p>ЛР 11. Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры. 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 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, 	<p>ЛР 2. Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости,</p>	<p>Текущий контроль в форме: защиты отчета по практике.</p>

<p>общечеловеческих ценностей; - значимость профессиональной деятельности по специальности; - стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения.</p>	<p>экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций ЛР 3.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>Демонстрирующий готовность и способность вести с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания,</p>	
---	--	--

	<p>находить общие цели и сотрудничать для их достижения в профессиональной деятельности. 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>ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях: - 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>	<p>ЛР 10. Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой. ЛР 11. Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры.</p>	<p>Текущий контроль в форме: защиты отчета по практике.</p>
<p>ОК.09. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности: - 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>	<p>ЛР 9. 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</p>	<p>Текущий контроль в форме: защиты отчета по практике.</p>

	<p>психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях ЛР 14.</p> <p>Проявляющий сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности</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 деятельности; - 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>ЛР 13.</p> <p>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 профессиональной деятельности как к возможности личного участия в решении общественных, государственных, общенациональных проблем</p>	<p>Текущий контроль в форме: защиты отчета по практике.</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 	<p>ЛР 14.</p> <p>Проявляющий сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности</p> <p>ЛР 15.</p> <p>Проявляющий гражданское отношение к</p>	<p>Текущий контроль в форме: защиты лабораторных и практических работ, контрольных работ и проверочных работ по темам соответствующего МДК.</p> <p>Сбор свидетельств</p>

финансирования; - основы предпринимательской деятельности; - основы финансовой грамотности; - правила разработки бизнес-планов; - порядок выстраивания презентации; - кредитные банковские продукты.	профессиональной деятельности как к возможности личного участия в решении общественных, государственных, общенациональных проблем	освоения компетенций и личностных результатов.
---	--	---

Таблица 3

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

Код личностных результатов реализации программы воспитания	Личностные результаты реализации программы воспитания
ЛР2	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
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 05. Учебная практика	Проверка и экспертная оценка результатов выполнения практических работ	Дифференцированный зачет, защита отчета по практике.
ПП 05.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

Билет № 1

1. Ассортимент сложных холодных и горячих десертов
2. Перечислите виды технологического оборудования, необходимого для приготовления салата из фруктов и компота из свежих яблок
3. Правила проведения бракеража блюд

Билет № 2

- 1 Основные критерии оценки качества готовых сложных холодных и горячих десертов
2. Перечислите виды технологического оборудования, необходимого для приготовления компота из свежих ягод и желе яблочного
3. Виды основного сырья для приготовления сладких блюд

Билет № 3

1. Органолептический метод определения степени готовности и качества сложных холодных и горячих десертов.
2. Технология приготовления компота из сухофруктов
3. Варианты оформления и подачи сладких блюд

Билет № 4

1. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных и горячих десертов
2. Технология приготовления фруктового десерта
3. Перечислите инвентарь и оборудование, необходимые для приготовления фруктового десерта и мусса клюквенного

Билет №5

1. Методы приготовления сложных холодных и горячих десертов
2. Технология приготовления мусса яблочного на манной крупе
3. Перечислите оборудование, необходимые для приготовления мусса яблочного на манной крупе и компота из быстрозамороженных плодов и ягод

Билет № 6

1. Технология приготовления сложных холодных десертов: муссов, кремов, суфле, парфе, террина, щербета, пая, тирамису, чизкейка, бланманже.
2. Технология приготовления компота из консервированных яблок
- 3 Перечислите инвентарь, инструменты и приспособления, необходимые для приготовления компота из консервированных яблок и самбука абрикосового

Билет № 7

1. Технология приготовления сложных горячих десертов: суфле, пудингов, овощных кексов, гурьевской каши, снежков из шоколада, шоколадно-фруктового фондю, десертов фламбе
2. Перечислите оборудование и инвентарь для приготовления крема ванильного и киселя из яблок
3. Правила проведения бракеража блюд

Билет № 8

1. Правила охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов
2. Технология приготовления киселя молочного
3. Перечислите инвентарь и инструменты для приготовления киселя молочного и яблок в тесте жареных

Билет № 9

1. Варианты комбинирования различных способов приготовления холодных и горячих десертов

2. Перечислите оборудование для приготовления гренок с плодами и ягодами и пудинга сахарного
5. Характеристика посуды для подачи сладких блюд

Билет №10

1. Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных и горячих десертов
2. Перечислите оборудование и инвентарь для приготовления каши гурьевской и пудинга рисового
3. Правила охраны труда и техники безопасности при работе в холодном цехе

Билет № 11

1. Начинки, соусы и глазури для отдельных холодных и горячих десертов
2. Перечислите оборудование и инвентарь для приготовления шарлотки с яблоками и чая
3. Способы подачи чая

Билет № 12

1. Варианты оформления и техника декорирования сложных холодных и горячих десертов.
2. Технология приготовления какао
3. Требования к качеству и срок хранения горячих напитков

Билет № 13

1. Актуальные направления в приготовлении холодных и горячих десертов
2. Технология приготовления многослойного желе
3. Перечислите оборудование и инвентарь для приготовления многослойного желе и кофе черного

Билет № 14

1. Сервировка и подача сложных холодных и горячих десертов
2. Перечислите виды технологического оборудования, необходимого для приготовления салата из дыни и компота из свежих яблок
3. Правила проведения бракеража блюд

Билет № 15

1. Температурный режим охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов
2. Перечислите виды технологического оборудования, необходимого для приготовления компота из свежих ягод и желе яблочного
3. Виды основного сырья для приготовления сладких блюд

Билет № 16

1. Температурный и санитарный режим приготовления и подачи разных типов сложных холодных и горячих десертов
2. Технология приготовления компота из сухофруктов
3. Варианты оформления и подачи сладких блюд

Билет № 17

1. Требования к безопасности хранения сложных холодных и горячих десертов.
2. Технология приготовления мусса клюквенного
3. Перечислите инвентарь и оборудование, необходимые для приготовления фруктового десерта и мусса клюквенного

Билет №18

1. Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления, используемых для приготовления сложных холодных и горячих десертов
 2. Технология приготовления компота из быстрозамороженных плодов и ягод
 3. Перечислите оборудование, необходимые для приготовления мусса яблочного на манной крупе и компота из быстрозамороженных плодов и ягод
- Правила хранения холодных сладких блюд

Билет № 19

1. Требования к безопасности хранения промышленных полуфабрикатов для приготовления сложных холодных и горячих десертов
2. Перечислите инвентарь, инструменты и приспособления, необходимые для приготовления компота из консервированных яблок и самбука абрикосового
3. Температурный режим и сроки хранения сладких блюд

Билет № 20

1. Ассортимент сложных холодных и горячих десертов
2. Технология приготовления киселя из яблок
3. Перечислите оборудование и инвентарь для приготовления крема ванильного и киселя из яблок

Билет № 21

1. Основные критерии оценки качества готовых сложных холодных и горячих десертов
2. Технология приготовления яблок в тесте жареных
3. Перечислите инвентарь и инструменты для приготовления киселя молочного и яблок в тесте жареных

Билет № 22

1. Органолептический метод определения степени готовности и качества сложных холодных и горячих десертов
2. Технология приготовления гренок с плодами и ягодами
3. Характеристика посуды для подачи сладких блюд

Билет №23

1. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных
2. Перечислите оборудование и инвентарь для приготовления каши гурьевской и пудинга рисового
3. Правила охраны труда и техники безопасности при работе в горячем цехе

Билет №24

1. Технология приготовления компота из быстрозамороженных плодов и ягод.
2. Сервировка и подача сложных холодных и горячих десертов
3. Перечислите оборудование и инвентарь для приготовления многослойного желе и кофе черного.

Билет №25

1. Технология приготовления сложных холодных десертов: фруктовых, ягодных и шоколадных салатов.
2. Органолептический метод определения степени готовности и качества сложных холодных и горячих десертов.
3. Характеристика посуды для подачи сладких блюд.

Оценочные средства в рамках промежуточного контроля по учебной практике (зачет)

Задания для проведения зачета по учебной практике профессионального модуля 05 «Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов».

1. Ассортимент сложных холодных и горячих десертов
2. Основные критерии оценки качества готовых сложных холодных и горячих десертов
3. Определить сколько потребуется молока для приготовления 50 порций какао с молоком с выходом 1 порции 200г.
4. Органолептический метод определения степени готовности и качества сложных холодных и горячих десертов
5. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных и горячих десертов.
6. Определить сколько порций киселя молочного выходом 150 г. можно приготовить из молока массой 3кг.
7. Методы приготовления сложных холодных и горячих десертов
8. Технология приготовления сложных холодных десертов: фруктовых, ягодных и шоколадных салатов, муссов, кремов, суфле, парфе, террина, щербета, пая, тирамису, чизкейка, бланманже.
9. Технологию приготовления сложных горячих десертов: суфле, пудингов, овощных кексов, гурьевской каши, снежков из шоколада, шоколадно-фруктового фондю, десертов фламбе.

10. Правила охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов.
11. Определить сколько потребуется свежих яблок для приготовления 30 порций компота из свежих яблок с выходом 200г.
12. Варианты комбинирования различных способов приготовления холодных и горячих десертов.
13. Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных и горячих десертов.
14. Начинки, соусы и глазури для отдельных холодных и горячих десертов.
15. Варианты оформления и техника декорирования сложных холодных и горячих десертов.
16. Актуальные направления в приготовлении холодных и горячих десертов.
17. Сервировка и подача сложных холодных и горячих десертов.
18. Температурный режим охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов.
19. Определить сколько порций желе из лимонов выходом 150г. можно приготовить при наличии желатина массой 580г.
20. Температурный и санитарный режим приготовления и подачи разных типов сложных холодных и горячих десертов.
21. Требования к безопасности хранения сложных холодных и горячих десертов.
22. Определить сколько потребуется лимонов для приготовления 18 порций мусса лимонного выходом 150 г.
23. Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления, используемых для приготовления сложных холодных и горячих десертов.
24. Требования к безопасности хранения промышленных полуфабрикатов для приготовления сложных холодных и горячих десертов.
25. Определить сколько потребуется клюквы для приготовления 130 порций мусса клюквенного выходом 200г.

Устный опрос, решение задач

Текст задания

1. Какие направления производства сложных холодных десертов в современной кулинарии являются наиболее актуальными?
2. Какие основные ингредиенты используются для приготовления сложных холодных десертов?
3. Чем отличаются основные и дополнительные ингредиенты в производстве сложных холодных десертов?
4. Каков безопасный порядок эксплуатации холодильного оборудования?
5. По какому принципу подбирается производственный инвентарь для изготовления сложных холодных десертов?
6. Чем отличаются методы от способов приготовления сложных холодных десертов?
7. Где осуществляется технологический процесс приготовления сложных холодных железированных десертов?
8. Какие основные участки (линии) выделяются в холодных цехах для приготовления сложных холодных десертов?
9. Каким оборудованием должны оснащаться холодные цеха для приготовления сложной сложных холодных десертов?
10. Каким производственным инвентарём должны оснащаться цеха для приготовления сложных холодных десертов?
11. Кто выполняет приготовление сложных холодных десертов?
12. Расчет массы сырья для приготовления компота из свежих яблок на 20 порций, выход 1 порции 200 г. .

13. Расчет массы сырья для приготовления молочного киселя на 50 порций, выход 1 порции 150г.
 14. Расчет массы сырья для приготовления мусса клюквенного на 35 порций, выход 1 порции 100г.
 15. Расчет массы сырья для приготовления желе из апельсинов на 37 порций, выход 1 порции 100г.
 16. Расчет массы сырья для приготовления пудинга сухарного на 25 порций, выход 1 порции 200г.
 17. Расчет массы сырья для приготовления яблок печеных на 50 порций, выход порции 75г.
 18. Определить сколько порций киселя молочного, выходом 150г. можно приготовить из молока массой 3 кг.
 19. Определить сколько порций мусса клюквенного, выходом 200г можно приготовить при наличии 2.5 кг клюквы.
 20. Определить сколько порций мусса лимонного, выходом 100г можно приготовить при наличии 450г желатина.
 21. Определить сколько порций пудинга сухарного, выходом 200г. можно приготовить при наличии 2.5кг сухарей.
 22. Приготовление изделий из слоеного теста для сложных холодных десертов.
 23. Приготовление изделий из заварного теста для сложных холодных десертов.
 24. Приготовление изделий из песочного теста для сложных холодных десертов.
 25. Приготовление изделий из бисквитного теста для сложных холодных десертов.
 26. Приготовление изделий из сдобного теста для сложных холодных десертов.
 27. Приготовление изделий из дрожжевого теста для сложных холодных десертов.
 28. Контроль качества и безопасности холодных десертов.
 29. Контроль качества и безопасности горячих десертов.
 30. Начинки для отдельных холодных и горячих десертов
 31. Соусы для отдельных холодных и горячих десертов
 32. Варианты комбинирования различных способов приготовления горячих десертов.
 33. Правила замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов.
 34. Варианты комбинирования различных способов приготовления холодных десертов.
 35. Глазури для отдельных холодных и горячих десертов.
- Правила охлаждения основ для приготовления сложных холодных десертов.

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 04.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента			24
1	Тема 1.1. Классификация, ассортимент хлебобулочных, мучных кондитерских изделий 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. 2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.	6
	Тема 1.2. Характеристика процессов приготовления,	3. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. 4. Выбор, подготовка основных продуктов и	6

	подготовки реализации хранению холодных горячих десертов, напитков	к и и	дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 5. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода холодных и горячих десертов, напитков.	
2	Тема 1.3. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных и горячих десертов, напитков		6. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. 7. Приготовление, оформление холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента сложного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. 8. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. 9. Оценка качества холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос. 10. Хранение с учетом температуры подачи холодных и горячих десертов, напитков на раздаче.	12
МДК. 04.02 Ведение процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента				24
3	Тема 2.1. Приготовление, хранение холодных десертов сложного ассортимента		11. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 12. Охлаждение и замораживание готовых холодных десертов, напитков сложного ассортимента, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.	12
4	Тема 2.2. Приготовление, хранение горячих десертов сложного ассортимента		13. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 14. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых холодных и горячих десертов, напитков на вынос и для транспортирования. 15. Разработка ассортимента холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	12

МДК. 04.02 Ведение процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента		24
5	Тема 2.3. Приготовление, подготовка к реализации холодных напитков сложного ассортимента	16. Разработка, адаптация рецептов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания. 17. Расчет стоимости холодных и горячих десертов, напитков. 18. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных и горячих десертов, напитков, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).
6	Тема 2.4 Приготовление, подготовка к реализации горячих напитков сложного ассортимента	19. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты. 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
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 04.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента			24
1	Тема 1.1. Классификация, ассортимент хлебобулочных, мучных кондитерских изделий 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).	12
	Тема 1.2. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов,	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,	

	напитков	оказываемой услуги.	
2	Тема 1.3. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных и горячих десертов, напитков		12
МДК. 04.02 Ведение процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента			24
3	Тема 2.1. Приготовление, хранение холодных десертов сложного ассортимента	4.Выполнение задания (заказа) по приготовлению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана. 5.Подготовка к реализации (презентации) готовых холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента на вынос и для транспортирования.	12
4	Тема 2.2. Приготовление, хранение горячих десертов сложного ассортимента	6.Организация хранения готовых холодных и горячих десертов, напитков на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.	12
МДК. 04.02 Ведение процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента			24
5	Тема 2.3. Приготовление, подготовка к реализации холодных напитков сложного ассортимента	7. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.	12
6	Тема 2.4 Приготовление, подготовка к реализации горячих напитков сложного	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.). 9. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных и горячих десертов,	12

	ассортимента	напитков сложного ассортимента в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос	
	ВСЕГО		72 часа (2 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 (210х297 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 (210х297 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)
- 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 ГАПОУ 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)

ГБПОУ «Юрюзанский технологический техникум»

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

(подпись)

(И.О. Фамилия)

«___» _____ 20__ г.

(дата)

Дневник проверил:

руководитель практики от образовательной организации

(уч. степень, уч. звание, должность)

(подпись)

(И.О. Фамилия)

«___» _____ 20__ г.

(дата)

Дневник проверил(при проведении практики в профильной организации):

руководитель практики от профильной организации

(уч. степень, уч. звание, должность)

(подпись)

(И.О. Фамилия)

«___» _____ 20__ г.

(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

(подпись)

(И.О. Фамилия)

(дата)

МП.

Руководитель практики от образовательной организации:

(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

«___» _____ 20__ г.
