

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ЗАБАЙКАЛЬСКОГО КРАЯ

Государственное профессиональное образовательное учреждение

«Забайкальский государственный колледж»



СОГЛАСОВАНО

И.И. Гаврилов
И.И. Гаврилов
20 21 г.



УТВЕРЖДАЮ

Зам. директора по УР

В.А.Лисовская

«*В.А. Лисовская*» 20 21 г.

КОМПЛЕКТ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

**по профессиональному модулю ПМ 07 Выполнение работ
по одной или нескольким профессиям рабочих,
должностям служащих**

**программа подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ)
по специальности СПО
43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

Чита 2021

Разработчики:

Н. В. Слепкова, преподаватель дисциплин профессионального цикла ГПОУ «Забайкальский государственный колледж»;

Н. Ю. Пыхалова, мастер производственного обучения ГПОУ «Забайкальский государственный колледж».

Эксперты от работодателя:

(место работы)

(занимаемая должность)

(инициалы, фамилия)

Программа рассмотрена

на заседании П(Ц)К Дисциплин профессионального цикла № 3

протокол № 10 от «24» мая 20 21 г.

Председатель П(Ц)К: Игуменова Е.М. Игуменова

СОДЕРЖАНИЕ

1 Паспорт комплекта оценочных средств	4
1.1 Область применения	4
1.1.1 Перечень профессиональных, общих компетенций, а также знаний, умений, практического опыта	4
1.2 Система контроля и оценки освоения программы ПМ	17
1.2.1 Формы промежуточной аттестации по ППССЗ при освоении профессионального модуля	19
1.2.2 Организация контроля и оценки освоения программы ПМ	19
2 Комплект заданий для оценки освоения умений и усвоения знаний.	21
2.1 Комплект заданий для оценки освоения умений и усвоения знаний по МДК 07.01 (текущий, промежуточный контроль и итоговая аттестация)	21
2.2 Комплект заданий для оценки освоения умений и усвоения знаний по МДК07.02 (текущий, промежуточный контроль и итоговая аттестация)	22
3 Приобретение в ходе освоения профессионального модуля практического опыта на учебной и производственной практиках (текущий контроль)	23
4 Комплект материалов для оценки сформированности общих и профессиональных компетенций по виду деятельности для ЭК	25
Приложение	33

1 ПАСПОРТ КОМПЛЕКТА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

1.1 Область применения

Комплект оценочных средств предназначен для проверки результатов освоения профессионального модуля (далее ПМ) ПМ 07 «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих», ПМ 07 является программой подготовки специалистов среднего звена (далее ППССЗ) по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» составляющих его профессиональных компетенций, а также общие компетенции, формирующиеся в процессе освоения ППССЗ в целом.

1.1.1 Перечень профессиональных, общих компетенций, а также знаний, умений, практического опыта

Комплект оценочных средств позволяет оценивать освоение обобщенных трудовых функций и общих компетенций (ОК), соответствующих виду деятельности «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих»:

- приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий, и другой продукции под руководством повара;
- приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции разнообразного ассортимента;
- изготовление теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции под руководством кондитера;
- изготовление теста, отделочных полуфабрикатов, приготовление десертов, кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента.

ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.

ОК 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

ОК 04 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК 06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.

ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК 09 Использовать информационные технологии в профессиональной сфере.

ОК 10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

ОК 11 Использовать знания по финансовой грамотности. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен знать:

МДК 07.01 Выполнение работ по профессии 16675 «Повар»

Трудовая функция А/01.3 Выполнение инструкций и заданий повара по организации рабочего места

У1 Производить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;

У2 Соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте основного производства организации питания;

У3 Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий;

З1 Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания;

З2 Рецептуры и технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;

З3 Требования к качеству, срокам и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;

З4 Назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, и правила ухода за ним;

З5 Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности, в организациях питания;

ТД 1 Подготовка к работе основного производства организации питания и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания;

ТД 2 Уборка рабочих мест сотрудников основного производства организации питания по заданию повара;

ТД 3 Проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов основного производства организации питания по заданию повара;

ТД 4 Упаковка и складирование по заданию повара пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и

условиям хранения;

Трудовая функция А/02.3 Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий.

У 1 Готовить блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим картам под руководством повара;

У 2 Соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;

У3 Отпускать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия с раздачи прилавка и на вынос с учетом требований к безопасности готовой продукции;

У4 Выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;

У5 Соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда;

У6 Аккуратно обращаться с сырьем в процессе приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий и экономно расходовать его;

У7 Производить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты;

У8 Эстетично и безопасно упаковывать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия на вынос;

31 Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания;

32 Технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;

33 Требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, условия их хранения;

34 Правила пользования сборниками рецептур на приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий;

35 Методы минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, с учетом соблюдения требований к качеству;

36 Пищевая ценность различных видов продуктов и сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;

37 Принципы и приемы презентации блюд, напитков и кулинарных изделий;

38 Правила и технологии расчетов с потребителями;

39 Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности, в организациях питания.

ТД 1 Подготовка по заданию повара пряностей, приправ, зерновых и молочных продуктов, плодов, муки, яиц, жиров, сахара и других продуктов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;

ТД 2 Обработка, нарезка и формовка овощей и грибов по заданию повара;

ТД 3 Подготовка рыбных полуфабрикатов, полуфабрикатов из мяса и домашней птицы по заданию повара;

ТД 4 Приготовление бутербродов и гастрономических продуктов

порциями по заданию повара⁴

ТД 5 Приготовление блюд и гарниров из овощей, бобовых и кукурузы по заданию повара;

ТД 6 Приготовление каш и гарниров из круп по заданию повара;

ТД 7 Приготовление блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря по заданию повара;

ТД 8 Приготовление блюд из мяса и мясных продуктов, домашней птицы и дичи по заданию повара;

ТД 9 Приготовление блюд из яиц по заданию повара;

ТД 10 Приготовление блюд из творога по заданию повара;

ТД 11 Приготовление блюд и гарниров из макаронных изделий по заданию повара;

ТД 12 Приготовление мучных блюд, выпечных изделий из теста с фаршами, пиццы по заданию повара;

ТД 13 Приготовление горячих напитков по заданию повара;

ТД 14 Приготовление холодных и горячих сладких блюд, десертов по заданию повара;

ТД 15 Приготовление и оформление салатов, основных холодных закусок, холодных рыбных и мясных блюд по заданию повара;

ТД 16 Приготовление и оформление супов, бульонов и отваров по заданию повара;

ТД 17 Приготовление холодных и горячих соусов, отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов по заданию повара;

ТД 18 Процеживание, протираание, замешивание, измельчение, фарширование, начинка продукции по заданию повара;

ТД 19 Порционирование (комплектация), раздача блюд, напитков и кулинарных изделий по заданию повара;

ТД 20 Помощь повару в производстве сложных, фирменных и национальных видов блюд, напитков и кулинарных изделий и их презентации;

ТД 21 Прием и оформление платежей за блюда, напитки и кулинарных изделий по заданию повара;

ТД 22 Упаковка готовых блюд, напитков и кулинарных изделий на вынос по заданию повара.

Трудовая функция В/01.4 Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе:

31 Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания;

32 Требования к качеству, срокам и условиям хранения, порционированию, оформлению и подаче блюд, напитков и кулинарных изделий разнообразного ассортимента;

33 Технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий разнообразного ассортимента;

34 Правила составления меню, заявок на продукты, ведения учета и составления товарных отчетов о производстве блюд, напитков и кулинарных изделий;

35 Способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий, при их тепловой обработке;

36 Специфика производственной деятельности организации, технологические процессы и режимы производства блюд, напитков и кулинарных изделий;

37 Способы применения ароматических веществ с целью улучшения вкусовых качеств блюд, напитков и кулинарных изделий;

38 Технологии наставничества и обучения на рабочих местах.

У1 Изменять ассортимент блюд, напитков и кулинарных изделий в зависимости от изменения спроса;

У2 Производить анализ и оценку потребности основного производства организации питания в материальных ресурсах и персонале;

У3 Оценивать наличие сырья и материалов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий и прогнозировать потребность в них в соответствии с имеющимися условиями хранения;

У4 Организовывать обучение помощников повара на рабочих местах технологиям приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;

У5 Осуществлять контроль выполнения помощниками повара заданий по изготовлению блюд, напитков и кулинарных изделий стандартного ассортимента;

ТД 1 Оценка наличия запасов сырья и полуфабрикатов, необходимых для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;

ТД 2 Оценка наличия персонала и материальных ресурсов, необходимых для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;

ТД 3 Составление заявок на сырье и полуфабрикаты, используемые при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;

ТД4 Подготовка товарных отчетов по производству блюд, напитков и кулинарных изделий;

ТД 5 Контроль выполнения помощником повара заданий;

ТД 6 Контроль хранения и расхода продуктов, используемых при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий;

Трудовая функция В/02.4 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий:

31 Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания;

32 Способы организации питания, в том числе диетического;

33 Рецептура и современные технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий разнообразного ассортимента;

34 Нормы расхода сырья и полуфабрикатов, используемых при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий, правила учета и выдачи продуктов;

35 Виды технологического оборудования, используемого при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий, технические характеристики и условия его эксплуатации;

36 Принципы и приемы презентации блюд и напитков и кулинарных изделий потребителям;

37 Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания.

У1 Изготавливать блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим картам, фирменным рецептам, а также рецептам национальных кухонь;

У2 Комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных блюд, напитков и кулинарных изделий;

У3 Творчески оформлять блюда, напитки и кулинарные изделия, используя подходящие для этого отделочные полуфабрикаты и украшения;

У4 Готовить и презентовать блюда, напитки и кулинарные изделия с элементами шоу;

У5 Соблюдать при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий требования к качеству и безопасности их приготовления;

У6 Оценивать качество приготовления и безопасность готовых блюд, напитков и кулинарных изделий;

У7 Составлять калькуляцию на блюда, напитки и кулинарные изделия

У8 Кратко излагать концепции, оказавшие влияние на выбор и оформление блюд, напитков и кулинарных изделий;

У9 Составлять портфолио на блюда, напитки и кулинарные изделия.

ТД1 Разработка меню/ассортимента и рецептов блюд, напитков и кулинарных изделий;

ТД2 Подготовка сырья и полуфабрикатов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;

ТД3 Подготовка экзотических и редких видов овощей и грибов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;

ТД4 Нарезка и формовка овощей и фруктов;

ТД5 Приготовление и оформление канапе и легких закусок разнообразного ассортимента;

ТД6 Приготовление и оформление холодных и горячих закусок;

ТД7 Приготовление и оформление холодных рыбных и мясных блюд;

ТД8 Приготовление и оформление супов, отваров и бульонов;

ТД9 Приготовление и оформление горячих и холодных соусов;

ТД10 Приготовление и оформление блюд из овощей и грибов;

ТД11 Приготовление и оформление блюд из рыбы, моллюсков и ракообразных;

ТД12 Приготовление и оформление блюд из мяса, мясных полуфабрикатов, домашней птицы и дичи;

ТД13 Приготовление и оформление блюд из творога, сыра, макаронных изделий;

ТД4 Приготовление и оформление мучных блюд из разных видов муки и изделий из теста разнообразного ассортимента;

ТД15 Приготовление и оформление холодных и горячих десертов;

ТД16 Приготовление и оформление блюд здорового питания и диетических (лечебных) блюд;

ТД17 Контроль хранения и расхода продуктов на производстве;

ТД18 Контроль качества приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;

ТД19 Контроль безопасности готовых блюд, напитков и кулинарных изделий;

ТД20 Презентация готовых блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям.

МДК 07.02 Выполнение работ по профессии 12901 «Кондитер»

Трудовая функция А/01.3 Выполнение инструкций и заданий кондитера по организации рабочего места:

31 Нормативные правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания;

32 Рецептуры и технологии приготовления кондитерской и шоколадной продукции;

33 Требования к качеству, срокам и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении кондитерской и шоколадной продукции;

34 Назначение, правила использования применяемого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемой в кондитерском цехе, и правила ухода за ними;

35 Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности организациях питания.

У1 Выполнять работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов кондитерского цеха к работе;

У2 Соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте в кондитерском цехе;

У3 Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве кондитерской и шоколадной продукции;

ТД1 Подготовка к работе кондитерского цеха и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания;

ТД2 Уборка рабочих мест работников кондитерского цеха по заданию кондитера;

ТД3 Проверка простого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов кондитерского цеха по заданию кондитера;

ТД4 Упаковка готовой продукции и складирование пищевых продуктов, используемых в приготовлении кондитерской и шоколадной продукции или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и

условиям хранения, по заданию кондитера;

Трудовая функция А/02.3 Выполнение заданий кондитера по изготовлению, презентации и продаже теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции:

31 Нормативные правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания;

32 Технологии изготовления кондитерской и шоколадной продукции;

33 Требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в изготовлении кондитерской и шоколадной продукции, условиям их хранения;

34 Правила пользования сборниками рецептов изготовления кондитерской и шоколадной продукции;

35 Принципы и приемы презентации кондитерской и шоколадной продукции потребителям;

36 Методы минимизации отходов сырья, используемого при изготовлении кондитерской и шоколадной продукции с учетом соблюдения требований качества;

37 Пищевая ценность видов кондитерской и шоколадной продукции;

38 Правила и технологии наличных и безналичных расчетов с потребителями;

39 Принципы и приемы презентации кондитерской и шоколадной продукции;

310 Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях общественного питания.

Трудовая функция В/01.4 Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места кондитера к работе:

31 Нормативные правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания;

32 Требования к качеству, срокам, условиям хранения, порционирования, оформления и подачи десертов, мороженого, кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента;

33 Технологии изготовления теста, отделочных полуфабрикатов, десертов, мороженого, кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента;

34 Правила составления меню, заявок на продукты, ведения учета и составления товарных отчетов о производстве кондитерской и шоколадной продукции;

35 Способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при производстве кондитерской и шоколадной продукции, при их тепловой обработке;

36 Специфика производственной деятельности организации, технологические процессы и режимы производства кондитерской и шоколадной продукции;

37 Способы применения ароматических веществ и их дозировка с целью улучшения вкусовых качеств кулинарной продукции;

38 Технологии наставничества и обучения на рабочих местах.

У1 Обосновывать ассортимент кондитерской и шоколадной продукции;

У2 Анализировать и оценивать потребность в трудовых ресурсах, необходимых для производства кондитерской и шоколадной продукции;

У3 Оценивать наличие и прогнозировать потребность в сырье и материалах для кондитерского и шоколадного производства в соответствии с имеющимися условиями хранения;

У4 Организовывать обучение помощников кондитера на рабочих местах технологиям приготовления кондитерской и шоколадной продукции;

У5 Осуществлять контроль выполнения помощниками кондитера заданий по изготовлению видов теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции ассортимента;

ТД1 Оценка наличия запасов сырья и полуфабрикатов, необходимых для изготовления кондитерской и шоколадной продукции;

ТД2 Оценка обеспеченности кондитерского и шоколадного производства трудовыми ресурсами и необходимым оборудованием;

ТД3 Составление заявок на сырье и полуфабрикаты, используемые в производстве кондитерской и шоколадной продукции;

ТД4 Подготовка товарных отчетов по производству кондитерской и шоколадной продукции;

ТД5 Контроль выполнения помощником кондитера заданий по подготовке оборудования и рабочего места кондитера к работе;

ТД6 Контроль хранения и расхода продуктов, используемых при изготовлении кондитерской и шоколадной продукции;

ТД7 Проверка рабочего состояния оборудования кондитерского цеха;

Трудовая функция В/02.4 Изготовление, оформление и презентация кондитерской и шоколадной продукции:

31 Нормативные правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания;

32 Организация питания, в том числе диетического;

33 Рецептура и современные технологии приготовления кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента, в том числе фирменной продукции и продукции национальных кухонь;

34 Нормы расхода сырья и полуфабрикатов, используемых в кондитерском производстве, правила учета и выдачи продуктов;

35 Виды технологического оборудования, используемого при производстве кондитерской и шоколадной продукции, технические характеристики и условия его эксплуатации;

36 Принципы и приемы презентации кондитерской и шоколадной продукции потребителям;

37 Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания.

У1 Готовить тесто и полуфабрикаты для кондитерской и шоколадной продукции;

У2 Готовить по технологическим картам кондитерскую и шоколадную

продукцию;

У3 Комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных кондитерских и шоколадных изделий;

У4 Оформлять десерты, кондитерские и шоколадные изделия, используя подходящие для этого отделочные полуфабрикаты и украшения;

У5 Готовить кондитерскую продукцию с последующим охлаждением и замораживанием с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;

У6 Готовить и представлять кондитерскую и шоколадную продукцию с элементами шоу, в том числе национального;

У7 Соблюдать при приготовлении десертов, кондитерской и шоколадной продукции требования к качеству и безопасности их приготовления;

У8 Оценивать качество приготовления и безопасность готовой кондитерской и шоколадной продукции;

У9 Составлять калькуляцию продукции кондитерского и шоколадного производства;

У10 Кратко излагать концепции, оказавшие влияние на выбор и оформление кондитерской и шоколадной продукции;

У11 Составлять портфолио на кондитерскую и шоколадную продукцию;

ТД1 Разработка меню/ассортимента и рецептов кондитерской и шоколадной продукции;

ТД2 Подготовка сырья и полуфабрикатов для приготовления кондитерской и шоколадной продукции;

ТД3 Изготовление и оформление кондитерской и шоколадной продукции стандартного ассортимента;

ТД4 Изготовление и оформление мороженого, фруктовых и легких обезжиренных кондитерских изделий, изделий пониженной калорийности, диетической кондитерской продукции;

ТД5 Изготовление и оформление фирменной кондитерской и шоколадной продукции;

ТД6 Изготовление и оформление кондитерской и шоколадной продукции национальных кухонь;

ТД7 Презентация готовой кондитерской и шоколадной продукции потребителям.

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен уметь:

В/01.4 - изменять ассортимент блюд, напитков и кулинарных изделий в зависимости от изменения спроса;

- производить анализ и оценку потребности основного производства организации питания в материальных ресурсах и персонале;

- оценивать наличие сырья и материалов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий и прогнозировать потребность в них в соответствии с имеющимися условиями хранения;

- организовывать обучение помощников повара на рабочих местах технологиям приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;

- осуществлять контроль выполнения помощниками повара заданий по изготовлению блюд, напитков и кулинарных изделий стандартного ассортимента.

В/02.4 - готовить блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим картам, фирменным рецептам, а также рецептам национальных кухонь;

- комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных блюд, напитков и кулинарных изделий;

- творчески оформлять блюда, напитки и кулинарные изделия, используя подходящие для этого отделочные полуфабрикаты и украшения;

- готовить и презентовать блюда, напитки и кулинарные изделия с элементами шоу;

- соблюдать при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий требования к качеству и безопасности их приготовления;

- оценивать качество приготовления и безопасность готовых блюд, напитков и кулинарных изделий;

- составлять калькуляцию на блюда, напитки и кулинарные изделия;

- кратко излагать концепции, оказавшие влияние на выбор и оформление блюд, напитков и кулинарных изделий;

- составлять портфолио на блюда, напитки и кулинарные изделия.

МДК 07.02 Выполнение работ по профессии 12901 «Кондитер»

А/01.3 - выполнять работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов кондитерского цеха к работе;

- соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте в кондитерском цехе;

- применять регламенты, стандарты и нормативно – техническую документацию, используемую при производстве кондитерской и шоколадной продукции.

А/02.3- замешивать тесто, готовить начинки и полуфабрикаты для кондитерской и шоколадной продукции;

- соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при изготовлении кондитерской и шоколадной продукции;

- процеживать, просеивать, протирать, замешивать, измельчать, формовать сырье, используемое для приготовления кондитерской и шоколадной продукции;

- порционировать (комплектовать) кондитерскую и шоколадную продукцию;

- реализовывать готовую кондитерскую и шоколадную продукцию с учетом требований к безопасности готовой продукции;

- безопасно использовать технологическое оборудование для изготовления кондитерской и шоколадной продукции;

- соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны

труда и пожарной безопасности;

- аккуратно и экономно использовать сырье в процессе производства кондитерской и шоколадной продукции;
- производить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты;
- эстетично и безопасно упаковывать готовую кондитерскую и шоколадную продукцию на вынос.

В/01.4- обосновывать ассортимент кондитерской и шоколадной продукции;

- анализировать и оценивать потребность в трудовых ресурсах, необходимых для производства кондитерской и шоколадной продукции;
- оценивать наличие и прогнозировать потребность в сырье и материалах для кондитерского и шоколадного производства в соответствии с имеющимися условиями хранения;
- организовывать обучение помощников кондитера на рабочих местах технологиям приготовления кондитерской и шоколадной продукции;
- осуществлять контроль выполнения помощниками кондитера заданий по изготовлению видов теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента.

В/02.4 - готовить тесто и полуфабрикаты для кондитерской и шоколадной продукции;

- готовить по технологическим картам кондитерскую и шоколадную продукцию;
- комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных кондитерских и шоколадных изделий;
- оформлять десерты, кондитерские и шоколадные изделия, используя подходящие для этого отделочные полуфабрикаты и украшения;
- готовить кондитерскую продукцию с последующим охлаждением и замораживанием с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;
- готовить и представлять кондитерскую и шоколадную продукцию с элементами шоу, в том числе национального;
- соблюдать при приготовлении десертов, кондитерской и шоколадной продукции требования к качеству и безопасности их приготовления;
- оценивать качество приготовления и безопасность готовой кондитерской и шоколадной продукции
- составлять калькуляцию продукции кондитерского и шоколадного производства;
- кратко излагать концепции, оказавшие влияние на выбор и оформление кондитерской и шоколадной продукции;
- составлять портфолио на кондитерскую и шоколадную продукцию.

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен приобрести практический опыт обобщенных трудовых функций:

- приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий, и другой продукции под руководством повара;

- приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий, и другой продукции разнообразного ассортимента;
- изготовление теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции под руководством кондитера;
- изготовление теста, отделочных полуфабрикатов, приготовление десертов, кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента.

Декомпозиция ПК до элементарных знаний и умений и элементов практического опыта в соответствии с требованиями ФГОС путем кодирования, обозначающего логические связи: знание - умение - практический опыт - компетенция по следующей форме:

Таблица 1

ПК Коды формируемых компетенций	Основные показатели оценки результатов	Практический опыт (ПО)	Элементы умений (У)	Элементы знаний (З)
А Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий, и другой продукции под руководством повара. В Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий, и другой продукции разнообразного ассортимента.	ОПОР 1 Требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания ОПОР 2 Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правил ухода за ними. ОПОР 3 Организация и проведение подготовки рабочих мест, подготовка к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами. ОПОР 4 Организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами. ОПОР 5 Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарно-эпидемиологические требования.	A/01.3 A/02.3 B/01.4 B/02.4	У1- У8	З1- З8

ПК Коды формируемых компетенций	Основные показатели оценки результатов	Практический опыт (ПО)	Элементы умений (У)	Элементы знаний (З)
А Изготовление теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции под руководством кондитера. В Изготовление теста, отделочных полуфабрикатов, приготовление десертов, кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента.	ОПОР 6 Ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения традиционных, экзотических и редких видов сырья, изготовленных из них полуфабрикатов ОПОР 7 Рецептуру, методы обработки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента ОПОР 8 Способы сокращения потерь в процессе обработки сырья и приготовления полуфабрикатов ОПОР 9 Правила охлаждения, замораживания, условий и сроков хранения обработанного сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов ОПОР 10 Подбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества, безопасности, обработка различными методами экзотических и редких видов сырья, приготовление полуфабрикатов сложного ассортимента ОПОР 11 Упаковка, хранение готовой продукции и обработанного сырья с учетом требований к безопасности ОПОР 12 Контроль качества и безопасности обработанного сырья и полуфабрикатов ОПОР 13 Использовать различные способы обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента ОПОР 14 Организовывать упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции	А/01.3 А/02.3 В/01.4 В/02.4	У1- У6	31 32 33 34 35 36 37

1.2 Система контроля и оценки освоения программы ПМ

Периодичность промежуточной аттестации определяется рабочим учебным планом по ПМ 07 «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих». Формами текущего контроля по ПМ 01 являются лабораторно-практические занятия.

Формами промежуточной аттестации по ПМ 07 являются:

- дифференцированный зачет;
- экзамен по МДК;
- дифференцированный зачет по учебной практике;
- дифференцированный зачет по производственной практике.

Промежуточная аттестация оценивает результаты учебной деятельности обучающегося за семестр.

При освоении программы профессионального модуля в последнем семестре изучения формой промежуточной аттестации по модулю является экзамен (квалификационный).

Результаты текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающегося фиксируются оценками: 5 (отлично), 4 (хорошо), 3 (удовлетворительно), 2 (неудовлетворительно), «зачтено», «не зачтено», «освоен», «не освоен».

- оценка «5» ставится в случае, если полно раскрыто содержание учебного материала; правильно и полно даны определения и раскрыто содержание понятий, верно использована терминология; для доказательства использованы различные умения, выводы из наблюдений и опытов; ответ самостоятельный;

- оценка «4» ставится, если раскрыто содержание материала, правильно даны определения, понятия и использованы научные термины, ответ в основном самостоятельный, но допущена неполнота определений, не влияющая на их смысл, и/или незначительные нарушения последовательности изложения, и/или незначительные неточности при использовании терминологии или в выводах;

- оценка «3» ставится, если продемонстрировано усвоение основного содержания учебного материала, но изложено фрагментарно, не всегда последовательно, определения понятий недостаточно четкие, не использованы выводы и обобщения из наблюдения и опытов, допущены существенные ошибки при их изложении, допущены ошибки и неточности в использовании терминологии, определении понятий;

- оценка «2» ставится, если основное содержание учебного материала не раскрыто, не даны ответы на вспомогательные вопросы преподавателя, допущены грубые ошибки в определении понятий и в использовании терминологии;

- оценка «зачтено» ставится в случае, если продемонстрировано усвоение основного (базового) содержания учебного материала;

- оценка «не зачтено» ставится, если основное (базовое) содержание учебного материала не раскрыто, не даны ответы на вспомогательные вопросы преподавателя, допущены грубые ошибки в определении понятий и в использовании терминологии;

- оценка «освоен» фиксируется при оценивании профессионального модуля в случае, если общие и профессиональные компетенции освоены, студент самостоятельно может осуществлять определенный вид профессиональной деятельности и подтверждается оценкой по 5 – бальной

системе;

- оценка «не освоен» ставится при оценивании профессионального модуля, если общие и профессиональные компетенции не освоены, либо освоены на уровне, недостаточном для самостоятельного выполнения определенного вида деятельности и подтверждается неудовлетворительной оценкой.

1.2.1 Формы промежуточной аттестации по ППССЗ при освоении профессионального модуля

Таблица 2

Элементы модуля, профессиональный модуль	Формы промежуточной аттестации
1	2
МДК07.01 Повар	экзамен
Учебная практика	дифференцированный зачет
Производственная практика	дифференцированный зачет
МДК 07.02 Кондитер	экзамен
Учебная практика	дифференцированный зачет
Производственная практика	дифференцированный зачет
ПМ	Экзамен (кв)

1.2.2 Организация контроля и оценки освоения программы ПМ 07

Выполнение лабораторно-практических занятий обучающимися направлено на закрепление теоретического материала по конкретным темам ПМ 07 «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих» и формирование практического опыта (формируемых компетенций); умений применять полученные знания в практической деятельности. В ходе занятий обучающиеся самостоятельно проводят наблюдения, оценивают полученные результаты, анализируют ход работы, делают выводы и обобщения, ведут исследования, оформляют отчет по лабораторно-практическим занятиям. На основании отчета по выполненному практическому занятию в журнал успеваемости выставляется оценка.

Аттестация по итогам производственной практики проводится на основании результатов их прохождения, подтверждаемых документами соответствующих организаций.

Формой аттестации по производственной практике является дифференцированный зачет, который проводится в виде заключительной конференции.

Обучающийся допускается к зачету при условии положительного аттестационного листа об уровне освоения профессиональных компетенций; наличия положительной характеристики организации на обучающегося по освоению общих компетенций; полноты и своевременности представления дневника практики и отчета о практике в соответствии с заданием.

Обучающиеся, не прошедшие производственную практику или

получившие отрицательную оценку, не допускаются к экзамену квалификационному.

Экзамен квалификационный (ЭК) представляет собой совокупность регламентирующих процедур, посредством которых экспертами-экзаменаторами производится оценивание профессиональной квалификации или ее части (совокупности компетенций) обучающихся, завершивших обучение по профессиональному модулю ППССЗ.

ЭК проводится непосредственно по завершению обучения по профессиональному модулю, в последнем семестре его освоения.

Условием допуска к ЭК является успешное освоение обучающимися всех структурных единиц модуля: междисциплинарного курса, учебной и производственной практики (по профилю специальности), каждая из которых завершается дифференцированным зачетом.

ЭК проводятся комиссией, в состав которой входят: представитель работодателя (председатель комиссии), преподаватели (члены комиссии).

2 КОМПЛЕКТЫ ЗАДАНИЙ ДЛЯ ОЦЕНКИ ОСВОЕНИЯ УМЕНИЙ И УСВОЕНИЯ ЗНАНИЙ

2.1 Комплекты заданий для оценки освоения умений и усвоения знаний МДК 07.01 (текущий, промежуточный контроль и итоговая аттестация)

Задание 1 Практическое занятие №1 по теме 1.1 Приготовление полуфабрикатов для блюд разнообразного ассортимента.

Приготовление полуфабрикатов из мяса.

Проверяемые результаты: А/01.3 ЗЗ, У1, ТД 2

А/02.3 ЗЗ, У5, ТД 8

В/01.4 ЗЗ, УЗ, ТД1

В/02.4 ЗЗ, У6, ТД6

Задание 2 Практическое занятие №2 по теме 1.2 Приготовление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.

Приготовление заправочных супов.

Проверяемые результаты: А/01.3 З1, УЗ, ТДЗ

А/02.3 З5, У4, ТД 16

В/01.4 З5, У4, ТД 2

В/02.4 З4, У6, ТД8

Задание 3 Практическое занятие №3 по теме 1.2 Приготовление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.

Приготовление горячих блюд разнообразного ассортимента.

Проверяемые результаты: А/01.3 З2, У1, ТДЗ

А/02.3 З2, У2, ТДЗ

В/01.4 З2, УЗ, ТД6

В/02.4 ЗЗ, У6, ТД8

Задание 4 Практическое занятие №4 по теме 1.3 Приготовление холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.

Приготовление салатов разнообразного ассортимента.

Проверяемые результаты: А/01. ЗЗ, У2, ТД 1

А/02.3 З5, У2, ТД

В/01.4 З5, УЗ, ТД2

В/02.4 З6, УЗ, ТД4

Задание 5 Практическая работа по теме 1.3 Приготовление холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.

Приготовление украшений для оформления блюд.

Выполнение фигурной нарезки овощей.

Проверяемые результаты: А/01.3 ЗЗ, У2, ТД 2

А/02.3 З5, У6, ТД 2

В/01.4 З5, УЗ, ТД 1

В/02.4 З6, У4, ТД 4

Экзаменационные вопросы к МДК 07.01

Проверяемые результаты: А/01.3, А/02.3, В/01.4, В/02.4

2.2 Комплекты заданий для оценки освоения умений и усвоения знаний МДК 07.02 (текущий, промежуточный контроль и итоговая аттестация)

Задание 6 Практическое занятие по теме 2.1

Технологические процессы приготовления простых хлебобулочных изделий и хлеба.

Приготовление дрожжевого теста безопарным, опарным способом и изделий из него.

Проверяемые результаты: А/01,3 34, У1, ТД3

А/02,3 310, У4, ТД3

В/01.4 32, У2, ТД 2

В/02.4 34, У1, ТД 7

Задание 7 Практическое занятие по теме 2.2

Технологические процессы приготовления основных мучных кондитерских изделий.

Приготовление бездрожжевого теста и изделия из него.

Проверяемые результаты: А/01.3 33, У2, ТД3

А/02.3 33, У3, ТД3

В/01.4 35, У5, ТД6

В/02.4 35, У3, ТД7

Задание 8 Практическое занятие по теме 2.3

Технологические процессы приготовления печенья, пряников, коврижек.

Приготовление песочного, пряничного теста и изделий из него.

Проверяемые результаты: А/01.3 33, У2, ТД4

А/02.3 35, У3, ТД1

В/01.4 32, У5, ТД5

В/02.4 34, У4, ТД2

Задание 9 Практическое занятие по теме 2.4

Технологические процессы приготовления простых и основных отделочных полуфабрикатов.

Приготовление простых и основных отделочных полуфабрикатов.

Проверяемые результаты: А/01.3 33, У2, ТД 4

А/02.3 32, У2, ТД4

В/01.4 32, У3, ТД 6

В/02.4 33, У 4, ТД 1

Задание 10 Практическое занятие по теме 2.5

Технологические процессы приготовления классических тортов и пирожных.

Приготовление классических тортов и пирожных.

Проверяемые результаты: А/01.3 33, У2, ТД2

А/02.3 33, У5, ТД 2

В/01.4 35, У5, ТД1

В/02.4 33, У4, У5, ТД2

Экзаменационные вопросы к МДК 07.02

Проверяемые результаты: А/01.3, А/02.3, В/01.4, В/02.4

3 ПРИОБРЕТЕНИЕ В ХОДЕ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПРАКТИЧЕСКОГО ОПЫТА НА УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКАХ (ТЕКУЩИЙ КОНТРОЛЬ)

Таблица 3

Виды работ (ВР№)	Проверяемые результаты (ПК, ОК, ПО, У)
МДК 07.01 Выполнение работ по профессии 16675 «Повар»	
Учебная практика	
ВР № 1	А/01,3,А/02,3,В/01,4,В/02,4, 11,У1-8,ТД1-20 ОК1-
ВР № 2	А/01,3,А/02,3,В/01,4,В/02,4, 11,У1-8,ТД1-20 ОК1-
ВР № 3	А/01,3,А/02,3,В/01,4,В/02,4, 11,У1-8,ТД1-20 ОК1-
ВР № 4	А/01,3,А/02,3,В/01,4,В/02,4, 11,У1-8,ТД1-20 ОК1-
ВР № 5	А/01,3,А/02,3,В/01,4,В/02,4, 11,У1-8,ТД1-20 ОК1-
ВР № 6	А/01,3,А/02,3,В/01,4,В/02,4, 11,У1-8,ТД1-20 ОК1-
Производственная практика	
ВР № 1	А/01,3,А/02,3,В/01,4,В/02,4, ОК 1-11,У1-8,ТД1-20
ВР № 2	А/01,3,А/02,3,В/01,4,В/02,4, ОК 1-11,У1-8,ТД1-20
ВР №3	А/01,3,А/02,3,В/01,4,В/02,4, ОК 1-11,У1-8,ТД1-20
ВР №4	А/01,3,А/02,3,В/01,4,В/02,4, ОК 1-11,У1-8,ТД1-20
ВР №5	А/01,3,А/02,3,В/01,4,В/02,4, ОК 1-11,У1-8,ТД1-20
ВР №6	А/01,3,А/02,3,В/01,4,В/02,4, ОК 1-11,У1-8,ТД1-20
ВР №7	А/01,3,А/02,3,В/01,4,В/02,4, ОК 1-11,У1-8,ТД1-20
ВР №8	А/01,3,А/02,3,В/01,4,В/02,4, ОК 1-11,У1-8,ТД1-20
ВР №9	А/01,3,А/02,3,В/01,4,В/02,4, ОК 1-11,У1-8,ТД1-20
ВР №10	А/01,3,А/02,3,В/01,4,В/02,4, ОК 1-11,У1-8,ТД1-20
ВР №11	А/01,3,А/02,3,В/01,4,В/02,4, ОК 1-11,У1-8,ТД1-20

BP № 12	A/01,3,A/02,3,B/01,4,B/02,4, OK 1-11,Y1-8,TD1-20
BP № 13	A/01,3,A/02,3,B/01,4,B/02,4, OK 1-11,Y1-8,TD1-20
МДК 07.02 Выполнение работ по профессии 12901 «Кондитер»	
Учебная практика	
BP № 1	A/01,3,A/02,3,B/01,4,B/02,4, OK1-11,Y1-6,TD1-7
BP № 2	A/01,3,A/02,3,B/01,4,B/02,4, OK1-11,Y1-6,TD1-7
BP №3	A/01,3,A/02,3,B/01,4,B/02,4, OK1-11,Y1-6,TD1-7
BP №4	A/01,3,A/02,3,B/01,4,B/02,4, OK1-11,Y1-6,TD1-7
BP №5	A/01,3,A/02,3,B/01,4,B/02,4, OK1-11,Y1-6,TD1-7
Производственная практика	
BP № 1	A/01,3,A/02,3,B/01,4,B/02,4, OK1-11,Y1-6,TD1-7
BP № 2	A/01,3,A/02,3,B/01,4,B/02,4, OK1-11,Y1-6,TD1-7
BP №3	A/01,3,A/02,3,B/01,4,B/02,4, OK1-11,Y1-6,TD1-7
BP №4	A/01,3,A/02,3,B/01,4,B/02,4, OK1-11,Y1-6,TD1-7
BP №5	A/01,3,A/02,3,B/01,4,B/02,4, OK1-11,Y1-6,TD1-7
BP №6	A/01,3,A/02,3,B/01,4,B/02,4, OK1-11,Y1-6,TD1-7
BP №7	A/01,3,A/02,3,B/01,4,B/02,4, OK1-11,Y1-6,TD1-7
BP №8	A/01,3,A/02,3,B/01,4,B/02,4, OK1-11,Y1-6,TD1-7
BP №9	A/01,3,A/02,3,B/01,4,B/02,4, OK1-11,Y1-6,TD1-7
BP №10	A/01,3,A/02,3,B/01,4,B/02,4, OK1-11,Y1-6,TD1-7
BP №11	A/01,3,A/02,3,B/01,4,B/02,4, OK1-11,Y1-6,TD1-7

4 КОМПЛЕКТ МАТЕРИАЛОВ ДЛЯ ОЦЕНКИ СФОРМИРОВАННОСТИ ОБЩИХ И ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ КОМПЕТЕНЦИЙ ПО ВИДУ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ДЛЯ ЭКЗАМЕНА КВАЛИФИКАЦИОННОГО (ДАЛЕЕ – ЭК)

Таблица 4

Профессиональные и общие компетенции	Показатели оценки результата	Средства проверки (№№ заданий)
1	2	3
А/01,3,А/02,3,В/01,4,В/02,4 ОК 1, 2, 3, 4, 9, 10 11	ОПОР 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13,14.	К

4.1 Комплект материалов для оценки сформированности общих и профессиональных компетенций по виду деятельности

В СОСТАВ КОМПЛЕКТА ВХОДЯТ ТИПОВЫЕ ЗАДАНИЯ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩИХСЯ

Количество вариантов по количеству обучающихся

Оцениваемые компетенции: А/01,3, А/02,3, В/01,4, В/02,4

Инструкция:

- 1 Внимательно прочитайте задание.
- 2 Выполните задания, соблюдая последовательность. во время выполнения задания используйте сборник рецептур блюд и кулинарных изделий, бланки технологических карт, бланк наряд – заказа.
- 3 Максимальное время выполнения задания – 360 минут.

Условия выполнения:

- лаборатория организации технологического процесса;
- кабинет технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства;
- кухонный инвентарь, инструменты, сборники рецептур, бланки документов, канцелярские принадлежности;
- максимальное время на выполнение задания – 360 минут.

Типовое задание:

- 1 Составить технологическую карту по установленной форме (бланк 1);
- 2 Рассчитать необходимое количество сырья для приготовления 3 порций, т.е. составить Наряд – заказ (бланк 2);
- 3 Приготовить блюдо в количестве 3 порций;
- 4 Представить приготовленные блюда экзаменационной комиссии для дегустации.

Вариант задания № 1**Часть А**

Рассчитать необходимое количество сырья для приготовления 3 порций блюда «Перец фаршированный овощами и рисом», «Блины с яблочной начинкой», заполнив Наряд – заказ (бланк 2).

Часть Б

- а) Приготовить блюдо «Перец фаршированный овощами и рисом», «Блины с яблочной начинкой» в количестве 3 порций, используя составленную технологическую карту;
- б) Представить приготовленные блюда экзаменационной комиссии на дегустацию.

Вариант задания № 2**Часть А**

Рассчитать необходимое количество сырья для приготовления 3 порций блюда «Зразы картофельные», изделие жареное во фритюре «Пончик», заполнив Наряд – заказ (бланк 2).

Часть Б

- а) Приготовить блюдо «Зразы картофельные», изделие жареное во фритюре «Пончик». в количестве 3 порций, используя составленную технологическую карту;
- б) Представить приготовленные блюда экзаменационной комиссии на дегустацию.

Вариант задания № 3**Часть А**

Рассчитать необходимое количество сырья для приготовления 3 порций «РЫБА, ЗАПЕЧЕННАЯ С КАРТОФЕЛЕМ ПО-РУССКИ», изделие из дрожжевого слоеного теста «Конверт слоеный с горбушей». , заполнив Наряд – заказ (бланк 2).

Часть Б

- а) Приготовить блюдо «Рыба, запеченная по-русски», изделие из дрожжевого слоеного теста «Конверт слоеный с горбушей». в количестве 3 порций, используя составленную технологическую карту;
- б) Представить приготовленные блюда экзаменационной комиссии на дегустацию.

Вариант задания № 4**Часть А**

Рассчитать необходимое количество сырья для приготовления 3 порций блюда «Тельное из рыбы с гарниром», изделие из бездрожжевого слоеного теста «Валован с начинкой».., заполнив Наряд – заказ (бланк 2).

Часть Б

- а) Приготовить блюдо «Тельное из рыбы с гарниром», изделие из бездрожжевого слоеного теста «Валован с начинкой» в количестве 3 порций, используя составленную технологическую карту;
- б) Представить приготовленные блюда экзаменационной комиссии на

дегустацию.

Вариант задания № 5

Часть А

Рассчитать необходимое количество сырья для приготовления 3 порций блюда «Антрекот с гарниром», торт блинный «Монастырская изба», заполнив Наряд – заказ (бланк 2).

Часть Б

- а) Приготовить «Антрекот с гарниром», торт блинный «Монастырская изба» в количестве 3 порций, используя составленную технологическую карту;
- б) Представить приготовленные блюда экзаменационной комиссии на дегустацию.

Вариант задания № 6

Часть А

Рассчитать необходимое количество сырья для приготовления 3 порций блюда «Котлеты натуральные рубленые с овощным гарниром», вафли «Гонконгские», заполнив Наряд – заказ (бланк 2).

Часть Б

- а) Приготовить блюдо «Котлеты натуральные рубленые с овощным гарниром», вафли «Гонконгские» в количестве 3 порций, используя составленную технологическую карту;
- б) Представить приготовленные блюда экзаменационной комиссии на дегустацию.

Вариант задания № 7

Часть А

Рассчитать необходимое количество сырья для приготовления 3 порций блюда «Фрикадельки в соусе», печенье «Бисквитно-яблочное», заполнив Наряд – заказ (бланк 2).

Часть Б

- а) Приготовить блюдо «Фрикадельки в соусе», печенье «Бисквитно-яблочное», в количестве 3 порций, используя составленную технологическую карту;
- б) Представить приготовленные блюда экзаменационной комиссии на дегустацию.

Вариант задания № 8

Часть А

Рассчитать необходимое количество сырья для приготовления 3 порций блюда «Рулет из мясной котлетной массы», пирожное «Шу», заполнив Наряд – заказ (бланк 2).

Часть Б

- а) Приготовить блюдо «Рулет из мясной котлетной массы», пирожное «Шу» в количестве 3 порций, используя составленную технологическую карту;
- б) Представить приготовленные блюда экзаменационной комиссии на дегустацию.

Вариант задания № 9**Часть А**

Рассчитать необходимое количество сырья для приготовления 3 порций блюда «Рыба в тесте жареная», «пирожное воздушное с кремом», заполнив Наряд – заказ (бланк 2).

Часть Б

- а) Приготовить блюдо «Рыба в тесте жареная», пирожное воздушное с кремом в количестве 3 порций, используя составленную технологическую карту;
- б) Представить приготовленные блюда экзаменационной комиссии на дегустацию.

Вариант задания № 10**Часть А**

Рассчитать необходимое количество сырья для приготовления 3 порций блюда «Рыба, запеченная с молочным соусом», печенье «Миндальное», заполнив Наряд – заказ (бланк 2).

Часть Б

- а) Приготовить блюдо «Рыба, запеченная с молочным соусом», печенье «Миндальное» в количестве 3 порций, используя составленную технологическую карту;
- б) Представить приготовленные блюда экзаменационной комиссии на дегустацию.

Вариант задания № 11**Часть А**

Рассчитать необходимое количество сырья для приготовления 3 порций «Зразы донские», пряники «Имбирные», заполнив Наряд – заказ (бланк 2).

Часть Б

- а) Приготовить «Зразы донские», пряники «Имбирные», в количестве 3 порций, используя составленную технологическую карту;
- б) Представить приготовленные блюда экзаменационной комиссии на дегустацию.

Вариант задания № 12**Часть А**

Рассчитать необходимое количество сырья для приготовления 3 порций блюда «Птица, тушенная в соусе с овощами», коврижка «Медовая» заполнив Наряд – заказ (бланк 2).

Часть Б

- а) Приготовить блюдо «Птица, тушенная в соусе с овощами», коврижка «Медовая», в количестве 3 порций, используя составленную технологическую карту;
- б) Представить приготовленные блюда экзаменационной комиссии на дегустацию.

Вариант задания № 13**Часть А**

Рассчитать необходимое количество сырья для приготовления 3 порций блюдо «Зразы из котлетной массы», изделие « Курник », заполнив Наряд – заказ (бланк 2).

Часть Б

- а) Приготовить блюдо «Зразы из котлетной массы», изделие « Курник» в количестве 3 порций, используя составленную технологическую карту;
- б) Представить приготовленные блюда экзаменационной комиссии на дегустацию.

Вариант задания № 14**Часть А**

Рассчитать необходимое количество сырья для приготовления 3 порций блюдо «Зразы отбивные с гарниром», изделие «Расстегай». , заполнив Наряд – заказ (бланк 2).

Часть Б

- а) Приготовить блюдо «Зразы отбивные с гарниром», изделие «Расстегай». в количестве 3 порций, используя составленную технологическую карту;
- б) Представить приготовленные блюда экзаменационной комиссии на дегустацию.

Вариант задания № 15**Часть А**

Рассчитать необходимое количество сырья для приготовления 3 порций «Рулет мясной», изделие жареное во фритюре «Хворост тонкий»., заполнив Наряд – заказ (бланк 2).

Часть Б

- а) Приготовить «Рулет мясной», изделие жареное во фритюре «Хворост тонкий» в количестве 3 порций, используя составленную технологическую карту;
- б) Представить приготовленные блюда экзаменационной комиссии на дегустацию.

Вариант задания № 16**Часть А**

Рассчитать необходимое количество сырья для приготовления 3 порций блюдо «Азу», торт «Пища богов»., заполнив Наряд – заказ (бланк 2).

Часть Б

- а) Приготовить блюдо «Азу», торт «Пища богов» в количестве 3 порций, используя составленную технологическую карту;
- б) Представить приготовленные блюда экзаменационной комиссии на дегустацию.

Вариант задания № 17**Часть А**

Рассчитать необходимое количество сырья для приготовления 3 порций блюда «Курица галантин с гарниром», кекс «Столичный», заполнив Наряд – заказ (бланк 2).

Часть Б

- а) Приготовить блюдо «Курица галантин с гарниром», кекс «Столичный» в количестве 3 порций, используя составленную технологическую карту;
- б) Представить приготовленные блюда экзаменационной комиссии на дегустацию.

Вариант задания № 18**Часть А**

Рассчитать необходимое количество сырья для приготовления 3 порций блюда «Ростбиф с гарниром», торт «Глухаринное гнездо», заполнив Наряд – заказ (бланк 2).

Часть Б

- а) Приготовить блюдо «Ростбиф с гарниром», торт «Глухаринное гнездо» в количестве 3 порций, используя составленную технологическую карту;
- б) Представить приготовленные блюда экзаменационной комиссии на дегустацию.

Вариант задания № 19**Часть А**

Рассчитать необходимое количество сырья для приготовления 3 порций блюда «Рагу из свинины», изделие «Эчпочмак», заполнив Наряд – заказ (бланк 2).

Часть Б

- а) Приготовить блюдо «Рагу из свинины», изделие «Эчпочмак» в количестве 3 порций, используя составленную технологическую карту;
- б) Представить приготовленные блюда экзаменационной комиссии на дегустацию.

Вариант задания № 20**Часть А**

Рассчитать необходимое количество сырья для приготовления 3 порций блюда «Бифштекс натуральный», печенье «Флудинги», заполнив Наряд – заказ (бланк 2).

Часть Б

- а) Приготовить блюдо «Бифштекс натуральный», печенье «Флудинги» в количестве 3 порций, используя составленную технологическую карту;
- б) Представить приготовленные блюда экзаменационной комиссии на дегустацию.

Вариант задания № 21**Часть А**

Рассчитать необходимое количество сырья для приготовления 3 порций блюда «Жаркое по домашнему», изделие «Сочни с творогом», заполнив Наряд – заказ (бланк 2).

Часть Б

- а) Приготовить блюдо «Жаркое по домашнему», изделие «Сочни с творогом» в количестве 3 порций, используя составленную технологическую карту;
- б) Представить приготовленные блюда экзаменационной комиссии на дегустацию.

Вариант задания № 22**Часть А**

Рассчитать необходимое количество сырья для приготовления 3 порций блюда «Тефтели с гарниром», «Французский Яблочный пирог», заполнив Наряд – заказ (бланк 2).

Часть Б

- а) Приготовить блюдо «Тефтели с гарниром», «Французский Яблочный пирог» в количестве 3 порций, используя составленную технологическую карту;
- б) Представить приготовленные блюда экзаменационной комиссии на дегустацию.

Вариант задания № 23**Часть А**

Рассчитать необходимое количество сырья для приготовления 3 порций блюда «Котлеты натуральные панированные из филе птицы», торт «Кармелита», заполнив Наряд – заказ (бланк 2).

Часть Б

- а) Приготовить блюдо «Котлеты натуральные панированные из филе птицы», торт «Кармелита» в количестве 3 порций, используя составленную технологическую карту;
- б) Представить приготовленные блюда экзаменационной комиссии на дегустацию.

Вариант задания № 24**Часть А**

Рассчитать необходимое количество сырья для приготовления 3 порций «Зразы рыбные из котлетной массы», печенье творожное «Бонсуар», заполнив Наряд – заказ (бланк 2).

Часть Б

- а) Приготовить «Зразы рыбные из котлетной массы», печенье творожное «Бонсуар» в количестве 3 порций, используя составленную технологическую карту;
- б) Представить приготовленные блюда экзаменационной комиссии на дегустацию.

Вариант задания № 25**Часть А**

Рассчитать необходимое количество сырья для приготовления 3 порций блюда «Печень по - строгановски», печенье « Зефирсендвич»., заполнив Наряд – заказ (бланк 2).

Часть Б

- а) Приготовить блюдо «Печень по - строгановски», печенье « Зефирсендвич» в количестве 3 порций, используя составленную технологическую карту;
- б) Представить приготовленные блюда экзаменационной комиссии на дегустацию.

ПАКЕТ ЭКЗАМЕНАТОРА

Номер и краткое содержание задания (формулировка типового задания)	Количество вариантов (пакетов) заданий	Время выполнения задания (мин/час)
Часть А рассчитать необходимое количество сырья для приготовления 3 порций, т.е. составить Наряд – заказ (Приложение). Часть Б а) Приготовить блюдо в количестве 3 порций; б) Представить приготовленные блюда экзаменационной комиссии на дегустацию.	25	360/6

Условия выполнения заданий

Требования охраны труда: инструктаж по охране труда при работе в лаборатории.

Оборудование: рабочий стол, стул, канцелярские принадлежности, калькулятор, технологическое оборудование, кухонная посуда, инвентарь.

Литература для экзаменуемых (справочная, методическая и др.):

- Сборники рецептов блюд,
- Интернет – ресурсы.

Дополнительная литература для экзаменатора (учебная, нормативная др.):

- Л.А. Радченко Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания;
- Н.И. Андонова 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;
- Т.А. Качурина Приготовление блюд из рыбы;
- Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий;
- Интернет – ресурсы.

Рекомендации по проведению оценки:

- 1 Ознакомьтесь с заданиями для экзаменуемых, оцениваемыми компетенциями и показателями оценки.
- 2 Ознакомьтесь с бланками документов.
- 3 Создайте доброжелательную обстановку.
- 4 Не вмешивайтесь в ход выполнения задания.

Заканчивается экзамен (квалификационный) по профессиональному модулю заполнением индивидуальной **ОЦЕНОЧНОЙ ВЕДОМОСТИ** (на каждого экзаменуемого)

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ ЗАБАЙКАЛЬСКОГО КРАЯ
Государственное профессиональное образовательное учреждение
«Забайкальский государственный колледж»

**ОЦЕНОЧНАЯ ВЕДОМОСТЬ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ
ПМ 07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям
служащих**

Фамилия Имя Отчество обучающего(ей)ся

Обучающийся(аяся) на 4 курсе по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»

Освоил(а) программу профессионального модуля ПМ 07 «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих» в объеме 258 часов с «__» _____ 20__ г. по «__» _____ 20__ г.

Результаты промежуточной аттестации по элементам профессионального модуля.

Элементы модуля (код и наименование МДК, код практик)	Формы промежуточной аттестации	Оценка
МДК07.01 Повар	Э	
Учебная практика	ДЗ	
Производственная практика	ДЗ	
МДК 07.02 Кондитер	Э	
Учебная практика	ДЗ	
Производственная практика	ДЗ	

Итоги экзамена (квалификационного) по профессиональному модулю

Проверяемые трудовые функции	Показатели оценки результата	Оценка (освоен / не освоен)
А/01.3 Выполнение инструкций и заданий повара по организации рабочего места	- производить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий; - соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте основного производства организации питания; - применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий.	
А/02.3 Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд,	- готовить блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим картам под руководством повара; - соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий; - отпускать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия с	

напитков и кулинарных изделий	раздачи/прилавка и на вынос с учетом требований к безопасности готовой продукции; - выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий; - соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда; - аккуратно обращаться с сырьем в процессе приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий и экономно расходовать его; - эстетично и безопасно упаковывать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия на вынос.	
В/01.4 Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе	- изменять ассортимент блюд, напитков и кулинарных изделий в зависимости от изменения спроса; - производить анализ и оценку потребности основного производства организации питания в материальных ресурсах и персонале; - оценивать наличие сырья и материалов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий и прогнозировать потребность в них в соответствии с имеющимися условиями хранения.	
В/02.4 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий	- изготавливать блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим картам, фирменным рецептам, а также рецептам национальных кухонь; - комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных блюд, напитков и кулинарных изделий; - творчески оформлять блюда, напитки и кулинарные изделия, используя подходящие для этого отделочные полуфабрикаты и украшения; - готовить и презентовать блюда, напитки и кулинарные изделия с элементами шоу; - соблюдать при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий требования к качеству и безопасности их приготовления; - оценивать качество приготовления и безопасность готовых блюд, напитков и кулинарных изделий; - составлять калькуляцию на блюда, напитки и кулинарные изделия; - кратко излагать концепции, оказавшие влияние на выбор и оформление блюд, напитков и кулинарных изделий;	
А/01.3 Выполнение инструкций и заданий кондитера по организации рабочего места.	- выполнять работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов кондитерского цеха к работе; - соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте в кондитерском цехе; - применять регламенты, стандарты и нормативно – техническую документацию, используемую при производстве	

	кондитерской и шоколадной продукции	
А/02.3 Выполнение заданий кондитера по изготовлению, презентации и продаже теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции.	- замешивать тесто, готовить начинки и полуфабрикаты для кондитерской и шоколадной продукции; - соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при изготовлении кондитерской и шоколадной продукции; - процеживать, просеивать, протирать, замешивать, измельчать, формовать сырье, используемое для приготовления кондитерской и шоколадной продукции; - порционировать (комплектовать) кондитерскую и шоколадную продукцию; - реализовывать готовую кондитерскую и шоколадную продукцию с учетом требований к безопасности готовой продукции; - безопасно использовать технологическое оборудование для изготовления кондитерской и шоколадной продукции; - соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда и пожарной безопасности; - аккуратно и экономно использовать сырье в процессе производства кондитерской и шоколадной продукции; - эстетично и безопасно упаковывать готовую кондитерскую и шоколадную продукцию на вынос.	
В/01.4 Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места кондитера к работе.	- обосновывать ассортимент кондитерской и шоколадной продукции; - анализировать и оценивать потребность в трудовых ресурсах, необходимых для производства кондитерской и шоколадной продукции; - оценивать наличие и прогнозировать потребность в сырье и материалах для кондитерского и шоколадного производства в соответствии с имеющимися условиями хранения.	
В/02.4 Изготовление, оформление и презентация кондитерской и шоколадной продукции.	- готовить тесто и полуфабрикаты для кондитерской и шоколадной продукции; - готовить по технологическим картам кондитерскую и шоколадную продукцию; - комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных кондитерских и шоколадных изделий; - оформлять десерты, кондитерские и шоколадные изделия, используя подходящие для этого отделочные полуфабрикаты и украшения; - готовить кондитерскую продукцию с последующим охлаждением и замораживанием с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; - готовить и представлять кондитерскую и шоколадную продукцию с элементами шоу, в том числе национального; - соблюдать при приготовлении десертов, кондитерской и шоколадной продукции требования к качеству и безопасности их приготовления;	

Форма аттестационного листа по практике

АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ ПО ПРАКТИКЕ

(Ф.И.О.)

обучающийся(аяся) на __ курсе по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»

успешно прошел(ла) учебную практику по
 ПМ 07 «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих»
 МДК 07.01 Выполнение работ по профессии 16675 «Повар»
 в объеме __ часов с «__» _____ 20__ г. по «__» _____ 20__ г.

в _____

(наименование организации)

Виды и качество выполнения работ

Виды и объем работ, выполненных обучающимся во время практики	Качество выполнения работ в соответствии с технологией и (или) требованиями организации, в которой проходила практика (соответствует/ не соответствует)
1	
2	
3	
4	
5	

Характеристика профессиональной деятельности обучающегося во время практики

В ходе учебной практики обучающийся(аяся) приобрел(а) практические умения по видам деятельности:

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

Заслуживает оценки _____;

«__» _____ 20__ г.

Заместитель директора по УПР _____ / _____.

Руководитель практики _____ / _____.

Форма аттестационного листа по практике

АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ ПО ПРАКТИКЕ

(Ф.И.О.)

обучающийся(аяся) на ___ курсе по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское
дело»

успешно прошел(ла) производственную практику по
ПМ 07 «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих»
МДК 07.01 Выполнение работ по профессии 16675 «Повар»
в объеме ___ часов с «__» _____ 20__ г. по «__» _____ 20__ г.

в _____

(наименование организации)

Виды и качество выполнения работ

Виды и объем работ, выполненных обучающимся во время практики	Качество выполнения работ в соответствии с технологией и (или) требованиями организации, в которой проходила практика (соответствует/ не соответствует)
1	
2	
3	
4	
5	

Характеристика профессиональной деятельности обучающегося во время практики

В ходе производственной практики обучающийся(аяся) приобрел(а) практические умения по видам деятельности:

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

Заслуживает оценки _____;

«__» _____ 20__ г.

Заместитель директора по УПР _____ / _____.

Руководитель практики от предприятия _____ / _____.

Форма аттестационного листа по практике

АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ ПО ПРАКТИКЕ

(Ф.И.О.)

обучающийся(аяся) на __ курсе по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»

успешно прошел(ла) учебную практику по
 ПМ 07 «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих»
 МДК 07.02 Выполнение работ по профессии 12901 «Кондитер»
 в объеме __ часов с «__» ____ 20__ г. по «__» ____ 20__ г.

в

(наименование организации)

Виды и качество выполнения работ

Виды и объем работ, выполненных обучающимся во время практики	Качество выполнения работ в соответствии с технологией и (или) требованиями организации, в которой проходила практика (соответствует/ не соответствует)
1	
2	
3	
4	
5	

Характеристика профессиональной деятельности обучающегося во время практики

В ходе учебной практики обучающийся(аяся) приобрел(а) практические умения по видам деятельности:

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

Заслуживает оценки _____;

«__» ____ 20__ г.

Заместитель директора по УПР _____ / _____.

Руководитель практики _____ / _____.

Форма аттестационного листа по практике

АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ ПО ПРАКТИКЕ

(Ф.И.О.)

обучающийся(аяся) на ___ курсе по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское
дело»

успешно прошел(ла) производственную практику по
ПМ 07 «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих»
МДК 07.02 Выполнение работ по профессии 12901 «Кондитер»
в объеме ___ часов с «__» _____ 20__ г. по «__» _____ 20__ г.

в _____

(наименование организации)

Виды и качество выполнения работ

Виды и объем работ, выполненных обучающимся во время практики	Качество выполнения работ в соответствии с технологией и (или) требованиями организации, в которой проходила практика (соответствует/ не соответствует)
1	
2	
3	
4	
5	

Характеристика профессиональной деятельности обучающегося во время практики

В ходе производственной практики обучающийся(аяся) приобрел(а) практические умения по видам деятельности:

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

Заслуживает оценки _____;

«__» _____ 20__ г.

Заместитель директора по УПР _____ / _____.

Руководитель практики от предприятия _____ / _____.