Министерство образования и науки Калужской области

Государственное автономное профессиональное

образовательное учреждение Калужской области

«Людиновский индустриальный техникум»

**Комплект контрольно-оценочных средств**

**по профессиональному модулю**

**ПМ. 07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (профессия 19.01.17 Повар, кондитер)**

программы подготовки специалистов среднего звена

специальности

19.02.10 Технология продукции общественного питания

2019г.

Комплект контрольно-оценочных средств профессионального модуля разработан на основе рабочей программы по профессиональному модулю ПМ. 07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (профессия 19.01.17 Повар, кондитер), утвержденной заместителем директора по УПР.

Утверждаю:

Заведующий

по учебной работе \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ О.Е. Селиверстова

­­­­31.08.2017г

Рассмотрено и одобрено цикловой комиссией

профессиональных дисциплин сферы обслуживания

Протокол № 1 от 31.08.2017г

Председатель ЦК \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Л.В. Хмельницкая

Преподаватель И.Г. Земцова

**Общие положения**

Результатом освоения профессионального модуля является готовность обучающегося к выполнению вида профессиональной деятельности ПМ. 07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (профессия 19.01.17 Повар, кондитер) и составляющих его профессиональных компетенций, а также общие компетенции, формирующиеся в процессе освоения программы подготовки специалистов среднего звена в целом.

Формой аттестации по профессиональному модулю является экзамен (квалификационный). Итогом экзамена является однозначное решение: «вид профессиональной деятельности освоен / не освоен».

**1.  Формы промежуточной аттестации по профессиональному модулю**

Таблица 1

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Элемент модуля** | **Форма контроля и оценивания** | |
| **Промежуточная аттестация** | **Текущий контроль** |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
| МДК 07.01. Технологические процессы механической кулинарной обработки сырья и приготовление полуфабрикатов для блюд массового спроса | - | Устный и письменный опрос, выполнение практических работ |
| Учебная практика 07.01 Повар | Дифференцированный зачет | Выполнение практической работы |
| Производственная практика 07.01 Кондитер | Дифференцированный зачет | Собеседование, проверка дневника прохождения практики, проверка отчета по производственной практике |
| МДК 07.02. Технологические процессы приготовления кулинарной продукции  массового спроса и ее отпуск | - | Устный и письменный опрос, выполнение практических работ |
| Учебная практика 07.02 Повар | Дифференцированный зачет | Выполнение практической работы |
| Производственная практика  07.02 Кондитер | Дифференцированный зачет | Собеседование, проверка дневника прохождения практики, проверка отчета по производственной практике |

**2. Результаты освоения модуля, подлежащие проверке**

**2.1. Профессиональные и общие компетенции**

В результате аттестации по профессиональному модулю осуществляется проверка следующих профессиональных и общих компетенций:

|  |  |
| --- | --- |
|  | Таблица 2 |
| **Профессиональные компетенции** | **Показатели оценки результата** |
| ПК 7.1. Производить подготовку и обработку сырья, нарезку и приготовление полуфабрикатов для блюд массового спроса. | - знание классификации и пищевой ценности овощей, плодов, рыбы с костным скелетом, мяса, мясных продуктов и домашней птицы для приготовления блюд массового спроса;  - демонстрация умений и навыков подготовки и обработки овощей, плодов, грибов, рыбы с костным скелетом, мяса, мясных продуктов и домашней птицы;  - осуществление контроля качества подготовленных овощей, плодов, грибов, рыбы с костным скелетом, мяса, мясных продуктов и домашней птицы;  - демонстрация умений и навыков безопасного пользования производственным инвентарем и оборудованием для подготовки овощей, плодов, грибов, рыбы с костным скелетом, мяса, мясных продуктов и домашней птицы и приготовления полуфабрикатов из них;  - строгое соблюдение последовательности технологических операций при приготовлении полуфабрикатов из овощей, плодов, грибов, рыбы с костным скелетом, мяса, мясных продуктов и домашней птицы;  - осуществление органолептической оценки качества полуфабрикатов из овощей, плодов, грибов, рыбы с костным скелетом, мяса, мясных продуктов и домашней птицы для блюд массового спроса;  - знание температурного режима и правил охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов из овощей, плодов, грибов, рыбы с костным скелетом, мяса, мясных продуктов и домашней птицы;  - осуществление минимизации потерь при подготовке овощей, плодов, грибов, рыбы с костным скелетом, мяса, мясных продуктов и домашней птицы для приготовления блюд массового спроса. |
| ПК 7.2. Готовить, оформлять и отпускать кулинарную продукцию массового спроса. | - демонстрация знаний классификаций, ассортимента и пищевой ценности кулинарной продукции массового спроса из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, рыбы с костным скелетом, мяса, мясных продуктов и домашней птицы;  - демонстрация знаний классификации, ассортимента и пищевой ценности супов, соусов, холодных блюд и закусок, сладких блюд и напитков массового спроса;  - обоснованный выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления кулинарной продукции массового спроса из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, рыбы с костным скелетом, мяса, мясных продуктов и домашней птицы;  - обоснованный выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления супов, соусов, холодных блюд и закусок, сладких блюд и напитков массового спроса;  - умение органолептическим способом оценивать качество кулинарной продукции массового спроса из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, рыбы с костным скелетом, мяса, мясных продуктов и домашней птицы;  - умение органолептическим способом оценивать качество супов, соусов, холодных блюд и закусок, сладких блюд и напитков массового спроса;  - чёткое соблюдение последовательности выполнения технологических операций при приготовлении кулинарной продукции массового спроса из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, рыбы с костным скелетом, мяса, мясных продуктов и домашней птицы;  - чёткое соблюдение последовательности выполнения технологических операций при приготовлении супов, соусов, холодных блюд и закусок, сладких блюд и напитков массового спроса;  - знание способов сервировки и вариантов оформления, температуры подачи кулинарной продукции массового спроса из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, рыбы с костным скелетом, мяса, мясных продуктов и домашней птицы;  - знание способов сервировки и вариантов оформления, температуры подачи супов, соусов, холодных блюд и закусок, сладких блюд и напитков массового спроса;  - знание правил хранения и требований к качеству кулинарной продукции массового спроса из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, рыбы с костным скелетом, мяса, мясных продуктов и домашней птицы;  - знание правил хранения и требований к качеству супов, соусов, холодных блюд и закусок, сладких блюд и напитков массового спроса;  - демонстрация умений и навыков проведения бракеража кулинарной продукции массового спроса из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, рыбы с костным скелетом, мяса, мясных продуктов и домашней птицы;  - демонстрация умений и навыков проведения бракеража супов, соусов, холодных блюд и закусок, сладких блюд и напитков массового спроса. |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | | Таблица 3 |
| **Общие компетенции** | | **Показатели оценки результата** |
|  | |  |
| ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии,  проявлять к ней устойчивый интерес. | | - демонстрация интереса к будущей профессии;  - участие в конкурсах профессионального мастерства. |
| ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество. | | - рациональность решения профессиональных задач в сфере производства и обслуживания клиентов. |
| ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность. | | - обоснованность доказательства принятого решения в оценке деятельности;  - ответственность за выполненную работу. |
| ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития. | | - эффективность поиска необходимой информации;  - правильность анализа инноваций. |
| ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности. | | - результативность информационного поиска материала. |
| ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями. | | - эффективное взаимодействие с обучающимися, преподавателями в ходе обучения;  - эффективность общения. |
| ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий. | | - осторожность и безопасность при выполнении работ. |
| ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации. | | - оптимальная организация самостоятельных работ при изучении профессионального модуля;  - планирование обучающимися квалификационного и личностного уровня. |
| ОК 9. Ориентироваться в условиях частой  смены технологий в профессиональной деятельности. | | - качественный анализ инноваций в сфере общественного питания. |
|  | Таблица 4 | |
| **Профессиональные и общие компетенции, которые возможно сгруппировать для проверки** | **Показатели оценки результата** | |
|  |  | |
| ПК 7.1. Производить подготовку и обработку сырья, нарезку и приготовление полуфабрикатов для блюд массового спроса.  ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать  их эффективность и качество.  ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.  ОК 6. Работать в коллективе и  команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.  ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности. | - знание классификации и пищевой ценности овощей, плодов, рыбы с костным скелетом, мяса, мясных продуктов и домашней птицы для приготовления блюд массового спроса;  - демонстрация умений и навыков подготовки и обработки овощей, плодов, грибов, рыбы с костным скелетом, мяса, мясных продуктов и домашней птицы;  - осуществление контроля качества подготовленных овощей, плодов, грибов, рыбы с костным скелетом, мяса, мясных продуктов и домашней птицы;  - демонстрация умений и навыков безопасного пользования производственным инвентарем и оборудованием для подготовки овощей, плодов, грибов, рыбы с костным скелетом, мяса, мясных продуктов и домашней птицы и приготовления полуфабрикатов из них;  - строгое соблюдение последовательности технологических операций при приготовлении полуфабрикатов из овощей, плодов, грибов, рыбы с костным скелетом, мяса, мясных продуктов и домашней птицы;  - осуществление органолептической оценки качества полуфабрикатов из овощей, плодов, грибов, рыбы с костным скелетом, мяса, мясных продуктов и домашней птицы для блюд массового спроса;  - знание температурного режима и правил охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов из овощей, плодов, грибов, рыбы с костным скелетом, мяса, мясных продуктов и домашней птицы;  - осуществление минимизации потерь при подготовке овощей, плодов, грибов, рыбы с костным скелетом, мяса, мясных продуктов и домашней птицы для приготовления блюд массового спроса;  - рациональность решения профессиональных задач в сфере производства и обслуживания клиентов;  - обоснованность доказательства принятого решения в оценке деятельности;  - ответственность за выполненную работу;  - эффективное взаимодействие с обучающимися, преподавателями в ходе обучения;  - эффективность общения;  - качественный анализ инноваций в сфере общественного питания. | |
| ПК 7.2. Готовить, оформлять и отпускать кулинарную продукцию массового спроса.  ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать  их эффективность и качество.  ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.  ОК 6. Работать в коллективе и  команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.  ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности. | - демонстрация знаний классификаций, ассортимента и пищевой ценности кулинарной продукции массового спроса из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, рыбы с костным скелетом, мяса, мясных продуктов и домашней птицы;  - демонстрация знаний классификации, ассортимента и пищевой ценности супов, соусов, холодных блюд и закусок, сладких блюд и напитков массового спроса;  - обоснованный выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления кулинарной продукции массового спроса из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, рыбы с костным скелетом, мяса, мясных продуктов и домашней птицы;  - обоснованный выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления супов, соусов, холодных блюд и закусок, сладких блюд и напитков массового спроса;  - умение органолептическим способом оценивать качество кулинарной продукции массового спроса из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, рыбы с костным скелетом, мяса, мясных продуктов и домашней птицы;  - умение органолептическим способом оценивать качество супов, соусов, холодных блюд и закусок, сладких блюд и напитков массового спроса;  - чёткое соблюдение последовательности выполнения технологических операций при приготовлении кулинарной продукции массового спроса из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, рыбы с костным скелетом, мяса, мясных продуктов и домашней птицы;  - чёткое соблюдение последовательности выполнения технологических операций при приготовлении супов, соусов, холодных блюд и закусок, сладких блюд и напитков массового спроса;  - знание способов сервировки и вариантов оформления, температуры подачи кулинарной продукции массового спроса из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, рыбы с костным скелетом, мяса, мясных продуктов и домашней птицы;  - знание способов сервировки и вариантов оформления, температуры подачи супов, соусов, холодных блюд и закусок, сладких блюд и напитков массового спроса;  - знание правил хранения и требований к качеству кулинарной продукции массового спроса из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, рыбы с костным скелетом, мяса, мясных продуктов и домашней птицы;  - знание правил хранения и требований к качеству супов, соусов, холодных блюд и закусок, сладких блюд и напитков массового спроса;  - демонстрация умений и навыков проведения бракеража кулинарной продукции массового спроса из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, рыбы с костным скелетом, мяса, мясных продуктов и домашней птицы;  - демонстрация умений и навыков проведения бракеража супов, соусов, холодных блюд и закусок, сладких блюд и напитков массового спроса;  - рациональность решения профессиональных задач в сфере производства и обслуживания клиентов;  - обоснованность доказательства принятого решения в оценке деятельности;  - ответственность за выполненную работу;  - эффективное взаимодействие с обучающимися, преподавателями в ходе обучения;  - эффективность общения;  - качественный анализ инноваций в сфере общественного питания. | |

**2.2. Общие и (или) профессиональные компетенции, проверяемые дополнительно:**

**Общие компетенции:**

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, определять методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

**Профессиональные компетенции:**

ПК 7.1. Производить подготовку и обработку сырья, нарезку и приготовление полуфабрикатов для блюд массового спроса.

ПК 7.2. Готовить, оформлять и отпускать кулинарную продукцию массового спроса.

Требуют дополнительной проверки, результаты которой могут быть подтверждены документами портфолио:

- аттестационный лист производственной практики;

- характеристика с места прохождения производственной практики;

- отчет по производственной практике;

- зачетная ведомость по производственной практике;

- наградные документы (дипломы, сертификаты) за участие в олимпиадах, конференциях, конкурсах профессионального мастерства;

- свидетельства о получении дополнительного образования и т.д.

**2.3. Требования к портфолио**

Тип портфолио - смешанный.

Состав портфолио:

- зачетная книжка;

- практические работы по МДК 07.01, МДК 07.02.;

- аттестационный лист производственной практики;

- характеристика с места прохождения производственной практики;

- отчет по производственной практике;

- зачетная ведомость по производственной практике;

- наградные документы (дипломы, сертификаты) за участие в олимпиадах, конференциях, конкурса профессионального мастерства;

- свидетельства о получении дополнительного образования и т.д.

**2.4. Требования к курсовому проекту как части экзамена квалификационного**

Курсовой проект по данному профессиональному модулю не предусмотрен.

**3. Оценка освоения теоретического курса профессионального модуля**

Оценка освоения теоретического курса профессионального модуля осуществляется по результатам устного и письменного опроса, выполнения практических работ.

**4. Оценка по учебной и (или) производственной практике**

**4.1. Общие положения**

Целью оценки по учебной и (или) производственной практике является оценка:

1) профессиональных и общих компетенций;

2) практического опыта и умений.

Оценка по учебной и (или) производственной практике выставляется на основании данных аттестационного листа (характеристики профессиональной деятельности обучающегося/студента на практике) с указанием видов работ, выполненных обучающимися во время практики, их объема, качества выполнения в соответствии с технологией и (или) требованиями организации, в которой проходила практика.

**4.2. Виды работ практики и проверяемые результаты обучения по профессиональному модулю**

**4.2.1. Учебная практика по МДК. 07.01. Технологические процессы механической кулинарной обработки сырья и приготовление полуфабрикатов для блюд массового спроса**

Таблица 5

|  |  |
| --- | --- |
| **Виды работ** | **Проверяемые результаты (ПК, ОК, ПО, У)** |
| **МДК. 07.01. Технологические процессы механической кулинарной обработки сырья и приготовление полуфабрикатов для блюд массового спроса** | |
| 1. Обработка, нарезка и кулинарное использование овощей, плодов, грибов. | ПК 7.1. Производить подготовку и обработку сырья, нарезку и приготовление полуфабрикатов для блюд массового спроса.  ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.  ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.  ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.  ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.  ПО 1. Подготовки и обработки сырья и приготовления полуфабрикатов для блюд массового спроса.  У 1. Проверять органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям.  У 2. Выбирать производственный инвентарь и оборудование для подготовки сырья, приготовления полуфабрикатов и блюд массового спроса. |
| 2. Механическая кулинарная обработка рыбы, приготовление полуфабрикатов. | ПК 7.1. Производить подготовку и обработку сырья, нарезку и приготовление полуфабрикатов для блюд массового спроса.  ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.  ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.  ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.  ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.  ПО 1. Подготовки и обработки сырья и приготовления полуфабрикатов для блюд массового спроса.  У 1. Проверять органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям.  У 2. Выбирать производственный инвентарь и оборудование для подготовки сырья, приготовления полуфабрикатов и блюд массового спроса. |
| 3. Приготовление блюд из рыбы. | ПК 7.2. Готовить, оформлять и отпускать кулинарную продукцию массового спроса.  ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.  ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.  ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.  ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.  ПО 2. Приготовления кулинарной продукции массового спроса.  У 1. Проверять органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям.  У 2. Выбирать производственный инвентарь и оборудование для подготовки сырья, приготовления полуфабрикатов и блюд массового спроса.  У 3. Использовать различные технологии приготовления и оформления блюд массового спроса.  У 4. Оценивать качество готовых блюд массового спроса. |
| 4. Механическая кулинарная обработка мяса, домашней птицы, приготовление полуфабрикатов. | ПК 7.1. Производить подготовку и обработку сырья, нарезку и приготовление полуфабрикатов для блюд массового спроса.  ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.  ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.  ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.  ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.  ПО 1. Подготовки и обработки сырья и приготовления полуфабрикатов для блюд массового спроса.  У 1. Проверять органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям.  У 2. Выбирать производственный инвентарь и оборудование для подготовки сырья, приготовления полуфабрикатов и блюд массового спроса. |
| 5. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы. | ПК 7.2. Готовить, оформлять и отпускать кулинарную продукцию массового спроса.  ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.  ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.  ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.  ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.  ПО 2. Приготовления кулинарной продукции массового спроса.  У 1. Проверять органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям.  У 2. Выбирать производственный инвентарь и оборудование для подготовки сырья, приготовления полуфабрикатов и блюд массового спроса.  У 3. Использовать различные технологии приготовления и оформления блюд массового спроса.  У 4. Оценивать качество готовых блюд массового спроса. |

**4.2.2. Производственная практика по МДК. 07.01. Технологические процессы механической кулинарной обработки сырья и приготовление полуфабрикатов для блюд массового спроса**

Таблица 6

|  |  |
| --- | --- |
| **Виды работ** | **Проверяемые результаты (ПК, ОК, ПО, У)** |
| **МДК. 07.01. Технологические процессы механической кулинарной обработки сырья и приготовление полуфабрикатов для блюд массового спроса** | |
| 1. Ознакомление с предприятием общественного питания, основными и вспомогательными цехами. | ПК 7.1. Производить подготовку и обработку сырья, нарезку и приготовление полуфабрикатов для блюд массового спроса.  ПК 7.2. Готовить, оформлять и отпускать кулинарную продукцию массового спроса.  ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.  ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.  ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.  ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.  ОК 9. Ориентироваться в условиях частой  смены технологий в профессиональной деятельности.  ПО 1. Подготовки и обработки сырья и приготовления полуфабрикатов для блюд массового спроса.  ПО 2. Приготовления кулинарной продукции массового спроса.  У 2. Выбирать производственный инвентарь и оборудование для подготовки сырья, приготовления полуфабрикатов и блюд массового спроса.  У 3. Использовать различные технологии приготовления и оформления блюд массового спроса. |
| 2. Анализ материальной базы предприятия общественного питания. | ПК 7.1. Производить подготовку и обработку сырья, нарезку и приготовление полуфабрикатов для блюд массового спроса.  ПК 7.2. Готовить, оформлять и отпускать кулинарную продукцию массового спроса.  ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.  ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.  ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.  ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.  ОК 9. Ориентироваться в условиях частой  смены технологий в профессиональной деятельности.  ПО 1. Подготовки и обработки сырья и приготовления полуфабрикатов для блюд массового спроса.  ПО 2. Приготовления кулинарной продукции массового спроса.  У 2. Выбирать производственный инвентарь и оборудование для подготовки сырья, приготовления полуфабрикатов и блюд массового спроса. |
| 3. Совершенствование навыков приготовления блюд из овощей и грибов. | ПК 7.1. Производить подготовку и обработку сырья, нарезку и приготовление полуфабрикатов для блюд массового спроса.  ПК 7.2. Готовить, оформлять и отпускать кулинарную продукцию массового спроса.  ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.  ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.  ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.  ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.  ПО 1. Подготовки и обработки сырья и приготовления полуфабрикатов для блюд массового спроса.  ПО 2. Приготовления кулинарной продукции массового спроса.  У 1. Проверять органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям.  У 2. Выбирать производственный инвентарь и оборудование для подготовки сырья, приготовления полуфабрикатов и блюд массового спроса.  У 3. Использовать различные технологии приготовления и оформления блюд массового спроса.  У 4. Оценивать качество готовых блюд массового спроса. |
| 4. Совершенствование навыков приготовления блюд из круп, бобовых, макаронных изделий. | ПК 7.1. Производить подготовку и обработку сырья, нарезку и приготовление полуфабрикатов для блюд массового спроса.  ПК 7.2. Готовить, оформлять и отпускать кулинарную продукцию массового спроса.  ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.  ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.  ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.  ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.  ПО 1. Подготовки и обработки сырья и приготовления полуфабрикатов для блюд массового спроса.  ПО 2. Приготовления кулинарной продукции массового спроса.  У 1. Проверять органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям.  У 2. Выбирать производственный инвентарь и оборудование для подготовки сырья, приготовления полуфабрикатов и блюд массового спроса.  У 3. Использовать различные технологии приготовления и оформления блюд массового спроса.  У 4. Оценивать качество готовых блюд массового спроса. |
| 5. Совершенствование навыков приготовления блюд из яиц и творога. | ПК 7.1. Производить подготовку и обработку сырья, нарезку и приготовление полуфабрикатов для блюд массового спроса.  ПК 7.2. Готовить, оформлять и отпускать кулинарную продукцию массового спроса.  ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.  ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.  ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.  ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.  ПО 1. Подготовки и обработки сырья и приготовления полуфабрикатов для блюд массового спроса.  ПО 2. Приготовления кулинарной продукции массового спроса.  У 1. Проверять органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям.  У 2. Выбирать производственный инвентарь и оборудование для подготовки сырья, приготовления полуфабрикатов и блюд массового спроса.  У 3. Использовать различные технологии приготовления и оформления блюд массового спроса.  У 4. Оценивать качество готовых блюд массового спроса. |
| 6. Совершенствование навыков приготовления супов и соусов. | ПК 7.1. Производить подготовку и обработку сырья, нарезку и приготовление полуфабрикатов для блюд массового спроса.  ПК 7.2. Готовить, оформлять и отпускать кулинарную продукцию массового спроса.  ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.  ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.  ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.  ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.  ПО 1. Подготовки и обработки сырья и приготовления полуфабрикатов для блюд массового спроса.  ПО 2. Приготовления кулинарной продукции массового спроса.  У 1. Проверять органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям.  У 2. Выбирать производственный инвентарь и оборудование для подготовки сырья, приготовления полуфабрикатов и блюд массового спроса.  У 3. Использовать различные технологии приготовления и оформления блюд массового спроса.  У 4. Оценивать качество готовых блюд массового спроса. |
| 7. Совершенствование навыков приготовления блюд из рыбы, мяса и птицы. | ПК 7.1. Производить подготовку и обработку сырья, нарезку и приготовление полуфабрикатов для блюд массового спроса.  ПК 7.2. Готовить, оформлять и отпускать кулинарную продукцию массового спроса.  ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.  ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.  ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.  ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.  ПО 1. Подготовки и обработки сырья и приготовления полуфабрикатов для блюд массового спроса.  ПО 2. Приготовления кулинарной продукции массового спроса.  У 1. Проверять органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям.  У 2. Выбирать производственный инвентарь и оборудование для подготовки сырья, приготовления полуфабрикатов и блюд массового спроса.  У 3. Использовать различные технологии приготовления и оформления блюд массового спроса.  У 4. Оценивать качество готовых блюд массового спроса. |
| 8. Совершенствование навыков приготовления холодных блюд и закусок. | ПК 7.1. Производить подготовку и обработку сырья, нарезку и приготовление полуфабрикатов для блюд массового спроса.  ПК 7.2. Готовить, оформлять и отпускать кулинарную продукцию массового спроса.  ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.  ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.  ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.  ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.  ПО 1. Подготовки и обработки сырья и приготовления полуфабрикатов для блюд массового спроса.  ПО 2. Приготовления кулинарной продукции массового спроса.  У 1. Проверять органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям.  У 2. Выбирать производственный инвентарь и оборудование для подготовки сырья, приготовления полуфабрикатов и блюд массового спроса.  У 3. Использовать различные технологии приготовления и оформления блюд массового спроса.  У 4. Оценивать качество готовых блюд массового спроса. |
| 9. Совершенствование навыков приготовления сладких блюд и напитков. | ПК 7.1. Производить подготовку и обработку сырья, нарезку и приготовление полуфабрикатов для блюд массового спроса.  ПК 7.2. Готовить, оформлять и отпускать кулинарную продукцию массового спроса.  ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.  ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.  ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.  ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.  ПО 1. Подготовки и обработки сырья и приготовления полуфабрикатов для блюд массового спроса.  ПО 2. Приготовления кулинарной продукции массового спроса.  У 1. Проверять органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям.  У 2. Выбирать производственный инвентарь и оборудование для подготовки сырья, приготовления полуфабрикатов и блюд массового спроса.  У 3. Использовать различные технологии приготовления и оформления блюд массового спроса.  У 4. Оценивать качество готовых блюд массового спроса. |

**4.2.3. Учебная практика по МДК. 07.02. Технологические процессы приготовления кулинарной продукции массового спроса и ее отпуск**

Таблица 7

|  |  |
| --- | --- |
| **Виды работ** | **Проверяемые результаты (ПК, ОК, ПО, У)** |
| **МДК. 07.02. Технологические процессы приготовления кулинарной продукции**  **массового спроса и ее отпуск** | |
| 1. Кондитерское сырье и подготовка его к производству. | ПК 7.1. Производить подготовку и обработку сырья, нарезку и приготовление полуфабрикатов для блюд массового спроса.  ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.  ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.  ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.  ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.  ПО 1. Подготовки и обработки сырья и приготовления полуфабрикатов для блюд массового спроса.  У 1. Проверять органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям.  У 2. Выбирать производственный инвентарь и оборудование для подготовки сырья, приготовления полуфабрикатов и блюд массового спроса. |
| 2. Приготовление дрожжевого безопарного теста и изделий из него. | ПК 7.1. Производить подготовку и обработку сырья, нарезку и приготовление полуфабрикатов для блюд массового спроса.  ПК 7.2. Готовить, оформлять и отпускать кулинарную продукцию массового спроса.  ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.  ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.  ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.  ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.  ПО 1. Подготовки и обработки сырья и приготовления полуфабрикатов для блюд массового спроса.  ПО 2. Приготовления кулинарной продукции массового спроса.  У 1. Проверять органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям.  У 2. Выбирать производственный инвентарь и оборудование для подготовки сырья, приготовления полуфабрикатов и блюд массового спроса.  У 3. Использовать различные технологии приготовления и оформления блюд массового спроса.  У 4. Оценивать качество готовых блюд массового спроса. |
| 3. Приготовление дрожжевого опарного теста и изделий из него. | ПК 7.1. Производить подготовку и обработку сырья, нарезку и приготовление полуфабрикатов для блюд массового спроса.  ПК 7.2. Готовить, оформлять и отпускать кулинарную продукцию массового спроса.  ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.  ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.  ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.  ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.  ПО 1. Подготовки и обработки сырья и приготовления полуфабрикатов для блюд массового спроса.  ПО 2. Приготовления кулинарной продукции массового спроса.  У 1. Проверять органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям.  У 2. Выбирать производственный инвентарь и оборудование для подготовки сырья, приготовления полуфабрикатов и блюд массового спроса.  У 3. Использовать различные технологии приготовления и оформления блюд массового спроса.  У 4. Оценивать качество готовых блюд массового спроса. |
| 4. Приготовление теста для блинов и оладий. | ПК 7.1. Производить подготовку и обработку сырья, нарезку и приготовление полуфабрикатов для блюд массового спроса.  ПК 7.2. Готовить, оформлять и отпускать кулинарную продукцию массового спроса.  ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.  ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.  ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.  ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.  ПО 1. Подготовки и обработки сырья и приготовления полуфабрикатов для блюд массового спроса.  ПО 2. Приготовления кулинарной продукции массового спроса.  У 1. Проверять органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям.  У 2. Выбирать производственный инвентарь и оборудование для подготовки сырья, приготовления полуфабрикатов и блюд массового спроса.  У 3. Использовать различные технологии приготовления и оформления блюд массового спроса.  У 4. Оценивать качество готовых блюд массового спроса. |
| 5. Приготовление теста для вареников, домашней лапши. | ПК 7.1. Производить подготовку и обработку сырья, нарезку и приготовление полуфабрикатов для блюд массового спроса.  ПК 7.2. Готовить, оформлять и отпускать кулинарную продукцию массового спроса.  ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.  ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.  ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.  ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.  ПО 1. Подготовки и обработки сырья и приготовления полуфабрикатов для блюд массового спроса.  ПО 2. Приготовления кулинарной продукции массового спроса.  У 1. Проверять органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям.  У 2. Выбирать производственный инвентарь и оборудование для подготовки сырья, приготовления полуфабрикатов и блюд массового спроса.  У 3. Использовать различные технологии приготовления и оформления блюд массового спроса.  У 4. Оценивать качество готовых блюд массового спроса. |
| 6. Приготовление песочного теста и изделий из него. | ПК 7.1. Производить подготовку и обработку сырья, нарезку и приготовление полуфабрикатов для блюд массового спроса.  ПК 7.2. Готовить, оформлять и отпускать кулинарную продукцию массового спроса.  ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.  ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.  ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.  ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.  ПО 1. Подготовки и обработки сырья и приготовления полуфабрикатов для блюд массового спроса.  ПО 2. Приготовления кулинарной продукции массового спроса.  У 1. Проверять органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям.  У 2. Выбирать производственный инвентарь и оборудование для подготовки сырья, приготовления полуфабрикатов и блюд массового спроса.  У 3. Использовать различные технологии приготовления и оформления блюд массового спроса.  У 4. Оценивать качество готовых блюд массового спроса. |
| 7. Приготовление пряничного теста и изделий из него. | ПК 7.1. Производить подготовку и обработку сырья, нарезку и приготовление полуфабрикатов для блюд массового спроса.  ПК 7.2. Готовить, оформлять и отпускать кулинарную продукцию массового спроса.  ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.  ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.  ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.  ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.  ПО 1. Подготовки и обработки сырья и приготовления полуфабрикатов для блюд массового спроса.  ПО 2. Приготовления кулинарной продукции массового спроса.  У 1. Проверять органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям.  У 2. Выбирать производственный инвентарь и оборудование для подготовки сырья, приготовления полуфабрикатов и блюд массового спроса.  У 3. Использовать различные технологии приготовления и оформления блюд массового спроса.  У 4. Оценивать качество готовых блюд массового спроса. |
| 8. Приготовление слоеного теста и изделий из него. | ПК 7.1. Производить подготовку и обработку сырья, нарезку и приготовление полуфабрикатов для блюд массового спроса.  ПК 7.2. Готовить, оформлять и отпускать кулинарную продукцию массового спроса.  ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.  ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.  ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.  ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.  ПО 1. Подготовки и обработки сырья и приготовления полуфабрикатов для блюд массового спроса.  ПО 2. Приготовления кулинарной продукции массового спроса.  У 1. Проверять органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям.  У 2. Выбирать производственный инвентарь и оборудование для подготовки сырья, приготовления полуфабрикатов и блюд массового спроса.  У 3. Использовать различные технологии приготовления и оформления блюд массового спроса.  У 4. Оценивать качество готовых блюд массового спроса. |
| 9. Приготовление заварного теста и изделий из него. | ПК 7.1. Производить подготовку и обработку сырья, нарезку и приготовление полуфабрикатов для блюд массового спроса.  ПК 7.2. Готовить, оформлять и отпускать кулинарную продукцию массового спроса.  ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.  ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.  ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.  ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.  ПО 1. Подготовки и обработки сырья и приготовления полуфабрикатов для блюд массового спроса.  ПО 2. Приготовления кулинарной продукции массового спроса.  У 1. Проверять органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям.  У 2. Выбирать производственный инвентарь и оборудование для подготовки сырья, приготовления полуфабрикатов и блюд массового спроса.  У 3. Использовать различные технологии приготовления и оформления блюд массового спроса.  У 4. Оценивать качество готовых блюд массового спроса. |
| 10. Приготовление бисквитного теста и изделий из него. | ПК 7.1. Производить подготовку и обработку сырья, нарезку и приготовление полуфабрикатов для блюд массового спроса.  ПК 7.2. Готовить, оформлять и отпускать кулинарную продукцию массового спроса.  ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.  ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.  ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.  ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.  ПО 1. Подготовки и обработки сырья и приготовления полуфабрикатов для блюд массового спроса.  ПО 2. Приготовления кулинарной продукции массового спроса.  У 1. Проверять органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям.  У 2. Выбирать производственный инвентарь и оборудование для подготовки сырья, приготовления полуфабрикатов и блюд массового спроса.  У 3. Использовать различные технологии приготовления и оформления блюд массового спроса.  У 4. Оценивать качество готовых блюд массового спроса. |
| 11. Приготовление фаршей. | ПК 7.1. Производить подготовку и обработку сырья, нарезку и приготовление полуфабрикатов для блюд массового спроса.  ПК 7.2. Готовить, оформлять и отпускать кулинарную продукцию массового спроса.  ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.  ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.  ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.  ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.  ПО 1. Подготовки и обработки сырья и приготовления полуфабрикатов для блюд массового спроса.  ПО 2. Приготовления кулинарной продукции массового спроса.  У 1. Проверять органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям.  У 2. Выбирать производственный инвентарь и оборудование для подготовки сырья, приготовления полуфабрикатов и блюд массового спроса.  У 3. Использовать различные технологии приготовления и оформления блюд массового спроса. |

**4.2.4. Производственная практика по МДК. 07.02. Технологические процессы приготовления кулинарной продукции массового спроса и ее отпуск**

Таблица 8

|  |  |
| --- | --- |
| **Виды работ** | **Проверяемые результаты (ПК, ОК, ПО, У)** |
| **МДК. 07.02. Технологические процессы приготовления кулинарной продукции**  **массового спроса и ее отпуск** | |
| 1. Ознакомление с работой кондитерского цеха, ассортиментом выпускаемых изделий. | ПК 7.1. Производить подготовку и обработку сырья, нарезку и приготовление полуфабрикатов для блюд массового спроса.  ПК 7.2. Готовить, оформлять и отпускать кулинарную продукцию массового спроса.  ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.  ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.  ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.  ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.  ОК 9. Ориентироваться в условиях частой  смены технологий в профессиональной деятельности.  ПО 1. Подготовки и обработки сырья и приготовления полуфабрикатов для блюд массового спроса.  ПО 2. Приготовления кулинарной продукции массового спроса.  У 2. Выбирать производственный инвентарь и оборудование для подготовки сырья, приготовления полуфабрикатов и блюд массового спроса.  У 3. Использовать различные технологии приготовления и оформления блюд массового спроса.  У 4. Оценивать качество готовых блюд массового спроса. |
| 2. Анализ материальной базы предприятия общественного питания. | ПК 7.1. Производить подготовку и обработку сырья, нарезку и приготовление полуфабрикатов для блюд массового спроса.  ПК 7.2. Готовить, оформлять и отпускать кулинарную продукцию массового спроса.  ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.  ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.  ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.  ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.  ОК 9. Ориентироваться в условиях частой  смены технологий в профессиональной деятельности.  ПО 1. Подготовки и обработки сырья и приготовления полуфабрикатов для блюд массового спроса.  ПО 2. Приготовления кулинарной продукции массового спроса.  У 2. Выбирать производственный инвентарь и оборудование для подготовки сырья, приготовления полуфабрикатов и блюд массового спроса. |
| 3. Анализ кондитерского сырья, используемого в производстве. | ПК 7.1. Производить подготовку и обработку сырья, нарезку и приготовление полуфабрикатов для блюд массового спроса.  ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.  ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.  ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.  ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.  ПО 1. Подготовки и обработки сырья и приготовления полуфабрикатов для блюд массового спроса.  ПО 2. Приготовления кулинарной продукции массового спроса.  У 1. Проверять органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям.  У 2. Выбирать производственный инвентарь и оборудование для подготовки сырья, приготовления полуфабрикатов и блюд массового спроса. |
| 4. Совершенствование навыков приготовления дрожжевого безопарного теста и изделий из него. | ПК 7.1. Производить подготовку и обработку сырья, нарезку и приготовление полуфабрикатов для блюд массового спроса.  ПК 7.2. Готовить, оформлять и отпускать кулинарную продукцию массового спроса.  ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.  ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.  ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.  ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.  ПО 1. Подготовки и обработки сырья и приготовления полуфабрикатов для блюд массового спроса.  ПО 2. Приготовления кулинарной продукции массового спроса.  У 1. Проверять органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям.  У 2. Выбирать производственный инвентарь и оборудование для подготовки сырья, приготовления полуфабрикатов и блюд массового спроса.  У 3. Использовать различные технологии приготовления и оформления блюд массового спроса.  У 4. Оценивать качество готовых блюд массового спроса. |
| 5. Совершенствование навыков приготовления дрожжевого опарного теста и изделий из него. | ПК 7.1. Производить подготовку и обработку сырья, нарезку и приготовление полуфабрикатов для блюд массового спроса.  ПК 7.2. Готовить, оформлять и отпускать кулинарную продукцию массового спроса.  ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.  ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.  ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.  ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.  ПО 1. Подготовки и обработки сырья и приготовления полуфабрикатов для блюд массового спроса.  ПО 2. Приготовления кулинарной продукции массового спроса.  У 1. Проверять органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям.  У 2. Выбирать производственный инвентарь и оборудование для подготовки сырья, приготовления полуфабрикатов и блюд массового спроса.  У 3. Использовать различные технологии приготовления и оформления блюд массового спроса.  У 4. Оценивать качество готовых блюд массового спроса. |
| 6. Совершенствование навыков приготовления теста для блинов, оладий и домашней лапши. | ПК 7.1. Производить подготовку и обработку сырья, нарезку и приготовление полуфабрикатов для блюд массового спроса.  ПК 7.2. Готовить, оформлять и отпускать кулинарную продукцию массового спроса.  ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.  ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.  ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.  ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.  ПО 1. Подготовки и обработки сырья и приготовления полуфабрикатов для блюд массового спроса.  ПО 2. Приготовления кулинарной продукции массового спроса.  У 1. Проверять органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям.  У 2. Выбирать производственный инвентарь и оборудование для подготовки сырья, приготовления полуфабрикатов и блюд массового спроса.  У 3. Использовать различные технологии приготовления и оформления блюд массового спроса.  У 4. Оценивать качество готовых блюд массового спроса. |
| 7. Совершенствование навыков приготовления песочного теста и изделий из него. | ПК 7.1. Производить подготовку и обработку сырья, нарезку и приготовление полуфабрикатов для блюд массового спроса.  ПК 7.2. Готовить, оформлять и отпускать кулинарную продукцию массового спроса.  ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.  ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.  ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.  ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.  ПО 1. Подготовки и обработки сырья и приготовления полуфабрикатов для блюд массового спроса.  ПО 2. Приготовления кулинарной продукции массового спроса.  У 1. Проверять органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям.  У 2. Выбирать производственный инвентарь и оборудование для подготовки сырья, приготовления полуфабрикатов и блюд массового спроса.  У 3. Использовать различные технологии приготовления и оформления блюд массового спроса.  У 4. Оценивать качество готовых блюд массового спроса. |
| 8. Совершенствование навыков приготовления пряничного теста и изделий из него. | ПК 7.1. Производить подготовку и обработку сырья, нарезку и приготовление полуфабрикатов для блюд массового спроса.  ПК 7.2. Готовить, оформлять и отпускать кулинарную продукцию массового спроса.  ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.  ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.  ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.  ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.  ПО 1. Подготовки и обработки сырья и приготовления полуфабрикатов для блюд массового спроса.  ПО 2. Приготовления кулинарной продукции массового спроса.  У 1. Проверять органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям.  У 2. Выбирать производственный инвентарь и оборудование для подготовки сырья, приготовления полуфабрикатов и блюд массового спроса.  У 3. Использовать различные технологии приготовления и оформления блюд массового спроса.  У 4. Оценивать качество готовых блюд массового спроса. |
| 9. Совершенствование навыков приготовления слоеного теста и изделий из него. | ПК 7.1. Производить подготовку и обработку сырья, нарезку и приготовление полуфабрикатов для блюд массового спроса.  ПК 7.2. Готовить, оформлять и отпускать кулинарную продукцию массового спроса.  ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.  ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.  ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.  ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.  ПО 1. Подготовки и обработки сырья и приготовления полуфабрикатов для блюд массового спроса.  ПО 2. Приготовления кулинарной продукции массового спроса.  У 1. Проверять органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям.  У 2. Выбирать производственный инвентарь и оборудование для подготовки сырья, приготовления полуфабрикатов и блюд массового спроса.  У 3. Использовать различные технологии приготовления и оформления блюд массового спроса.  У 4. Оценивать качество готовых блюд массового спроса. |
| 10. Совершенствование навыков приготовления заварного теста и изделий из него. | ПК 7.1. Производить подготовку и обработку сырья, нарезку и приготовление полуфабрикатов для блюд массового спроса.  ПК 7.2. Готовить, оформлять и отпускать кулинарную продукцию массового спроса.  ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.  ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.  ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.  ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.  ПО 1. Подготовки и обработки сырья и приготовления полуфабрикатов для блюд массового спроса.  ПО 2. Приготовления кулинарной продукции массового спроса.  У 1. Проверять органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям.  У 2. Выбирать производственный инвентарь и оборудование для подготовки сырья, приготовления полуфабрикатов и блюд массового спроса.  У 3. Использовать различные технологии приготовления и оформления блюд массового спроса.  У 4. Оценивать качество готовых блюд массового спроса. |
| 11. Совершенствование навыков приготовления бисквитного теста и изделий из него. | ПК 7.1. Производить подготовку и обработку сырья, нарезку и приготовление полуфабрикатов для блюд массового спроса.  ПК 7.2. Готовить, оформлять и отпускать кулинарную продукцию массового спроса.  ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.  ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.  ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.  ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.  ПО 1. Подготовки и обработки сырья и приготовления полуфабрикатов для блюд массового спроса.  ПО 2. Приготовления кулинарной продукции массового спроса.  У 1. Проверять органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям.  У 2. Выбирать производственный инвентарь и оборудование для подготовки сырья, приготовления полуфабрикатов и блюд массового спроса.  У 3. Использовать различные технологии приготовления и оформления блюд массового спроса.  У 4. Оценивать качество готовых блюд массового спроса. |
| 12. Совершенствование навыков приготовления фаршей. | ПК 7.1. Производить подготовку и обработку сырья, нарезку и приготовление полуфабрикатов для блюд массового спроса.  ПК 7.2. Готовить, оформлять и отпускать кулинарную продукцию массового спроса.  ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.  ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.  ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.  ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.  ПО 1. Подготовки и обработки сырья и приготовления полуфабрикатов для блюд массового спроса.  ПО 2. Приготовления кулинарной продукции массового спроса.  У 1. Проверять органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям.  У 2. Выбирать производственный инвентарь и оборудование для подготовки сырья, приготовления полуфабрикатов и блюд массового спроса.  У 3. Использовать различные технологии приготовления и оформления блюд массового спроса.  У 4. Оценивать качество готовых блюд массового спроса. |

**4.3. Форма аттестационного листа**

**(Характеристика профессиональной деятельности обучающегося/студента во время учебной/производственной практики)**

**Аттестационный лист**

1. Ф.И.О. обучающегося, № группы, специальность

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

2. Место проведения практики (организация), наименование, юридический адрес

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

3. Время проведения практики \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

4. Виды и объем работ, выполненные студентом во время практики:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № | ***Виды работ*** | ***Отметка о выполнении (выполнил***  ***/не выполнил)*** | ***Подпись*** |
| 1 |  |  |  |
| 2 |  |  |  |
| 3 |  |  |  |
| 4 |  |  |  |
| 5 |  |  |  |
| 6 |  |  |  |
| 7 |  |  |  |
| 8 |  |  |  |
| 9 |  |  |  |
| 10 |  |  |  |
| 11 |  |  |  |
| 12 |  |  |  |

5. Качество выполнения работ в соответствии с технологией и требованиями организации, в которой проходила практика

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Дата Подписи руководителя практики,

ответственного лица организации

МП

**5. Контрольно-оценочные материалы для экзамена (квалификационного)**

I. ПАСПОРТ

**Назначение:**

КОМ предназначен для контроля и оценки результатов освоения профессионального модуля ПМ. 07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (профессия 19.01.17 Повар, кондитер) по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

II. ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ. Вариант № 1

**Задание 1**

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций: ПК 7.1- 7.2, ОК 1-9

Инструкция:

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: калькулятором, ручкой, карандашом, линейкой.

Время выполнения задания – 45 минут (задание выполняет вся группа одновременно).

Текст задания: Вариант 1.

Отметить знаком Х продукты, входящие в состав салатов и винегрета:

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Продукт | Блюдо | | | | |
| Винегрет | Салат мясной | Салат рыбный | Салат с креветками | Салат столичный |
| Картофель |  |  |  |  |  |
| Зеленый горошек |  |  |  |  |  |
| Помидоры |  |  |  |  |  |
| Огурцы соленые |  |  |  |  |  |
| Соус «Майонез» |  |  |  |  |  |
| Соус «Южный» |  |  |  |  |  |
| Заправка салатная |  |  |  |  |  |
| Говядина |  |  |  |  |  |
| Яйца |  |  |  |  |  |
| Крабы |  |  |  |  |  |
| Куры |  |  |  |  |  |
| Рыба |  |  |  |  |  |
| Свекла |  |  |  |  |  |
| Лук репчатый |  |  |  |  |  |
| Морковь |  |  |  |  |  |
| Креветки |  |  |  |  |  |

**Задание 2**

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций: ПК 7.1- 7.2, ОК 1-9

Инструкция:

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: ручкой.

Время выполнения задания – 20 минут.

Текст задания:

1. Крупнокусковые, порционные и мелкокусковые полуфабрикаты из птицы.

2. Приготовление блюд из творога и яиц.

Комплект оценочных материалов по ПМ. 07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (профессия 19.01.17 Повар, кондитер) прилагается.

III. ПАКЕТ ЭКЗАМЕНАТОРА

IIIа. УСЛОВИЯ

Количество вариантов каждого задания/пакетов заданий для экзаменующегося – не менее 28 вариантов

Время выполнения каждого задания: задание 1 – 45 минут (задание выполняет вся группа одновременно), задание 2 – 20 минут.

Оборудование: не предусмотрено.

Литература для обучающихся:

Основные источники:

1. Анфимова Н.А., Кулинария: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования. - М.: Издательский центр «Академия», 2016.

2.Харченко Н.Э., Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. - М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 512 с.

3. Соколова Е.И., Приготовление блюд из овощей и грибов: учебник. – М.: Издательский центр «Академия», 2016 – 288 с.

4. Богачева А.А., Приготовление супов и соусов: учебное пособие. – Ростов н/Д: Феникс, 2015. – 174 с.

5. Дубровская Н.И., Приготовление супов и соусов: практикум. – М. Издательский центр «Академия», 2015. – 128 с.

6. Самородова И.П. , Приготовление блюд из мяса и домашней птицы: учебник. – М.: Издательский центр «Академия», 2016. – 128 с.

7. Шитякова Т.Ю. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста: учебник. – М.:Издательский центр «Академия», 2016. – 176 с.

Дополнительные источники:

1. Матюхина З.П., Королькова Э.П., Товароведение пищевых продуктов – М.: ИРПО, изд. центр «Академия», 2016.

2. Бутейкис Н.Г., Жукова А.А. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: Учеб. для нач. проф. образования: Учеб. пособие для сред. проф. образования. – М.: ПрофОбрИздат, 2016. – 304 с.

3. Андросов В.П., Пыжова Т.В., Федорченко Л.И. Производственное обучение профессии «Повар». В 4 ч. Ч. 1. Механическая кулинарная обработка продуктов: учеб. пособие для нач. проф. образования. – 3-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2016. – 96 с.

4. Андросов В.П., Пыжова Т.В., Овчинникова Л.В. Производственное обучение профессии «Повар». В 4 ч. Ч. 2. Супы, соусы, блюда из овощей, круп, макаронных изделий и бобовых: учеб. пособие для нач. проф. образования. - 3-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2017. – 128 с.

5. Андросов В.П., Пыжова Т.В., Овчинникова Л.В. Производственное обучение профессии «Повар». В 4 ч. Ч. 3. Холодные блюда и закуски, рыбные и мясные горячие блюда: учеб. пособие для нач. проф. образования. – 3-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 96 с.

6. Андросов В.П., Пыжова Т.В., Потапова Л.И. Производственное обучение профессии «Повар». В 4 ч. Ч. 4. Блюда из яиц и творога, изделия из дрожжевого теста : учеб. пособие для нач. проф. образования. – 2-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2016. – 112 с.

7. Качурина Т.А., Кулинария: Рабочая тетрадь – М.: Издательский центр «Академия», 2019.

8. Татарская Л.Л. Лабораторно-практические работы для поваров и кондитеров: Учеб. пособие для нач. проф. образования. – М.: Издательский центр «Академия», 2016. – 112 с.

9. Шумилкина М.Н., Дроздова Н.В. Кондитер Практические работы. – Ростов н/Д: Феникс, 2017. – 190 с.

10. Голубев В.Н., Могильный М.П. Справочник работника общественного питания. – М.: ДеЛи принт, 2016. – 590 с.

11. Журналы: Питание и общество, Ресторанные ведомости, CHEFART.

12. [www.chefexpert.ru](https://www.chefexpert.ru)

13. www.kuking.net

IIIб. КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ

**1) Ход выполнения задания**

Таблица 99

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Коды проверяемых компетенций** | **Показатели оценки результата** | **Оценка (да/нет)** |
| ОК 2. Организовывать собственную деятельность, определять методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество. | - рациональность решения профессиональных задач в сфере производства и обслуживания клиентов. |  |
| ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития. | - эффективность поиска необходимой информации;  - правильность анализа инноваций. |  |

**2) Осуществленный процесс:**

Таблица 10

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Коды проверяемых компетенций** | **Показатели оценки результата** | **Оценка (да/нет)** |
| ПК 7.1. Производить подготовку и обработку сырья, нарезку и приготовление полуфабрикатов для блюд массового спроса. | - знание классификации и пищевой ценности овощей, плодов, рыбы с костным скелетом, мяса, мясных продуктов и домашней птицы для приготовления блюд массового спроса;  - демонстрация умений и навыков подготовки и обработки овощей, плодов, грибов, рыбы с костным скелетом, мяса, мясных продуктов и домашней птицы;  - осуществление контроля качества подготовленных овощей, плодов, грибов, рыбы с костным скелетом, мяса, мясных продуктов и домашней птицы;  - демонстрация умений и навыков безопасного пользования производственным инвентарем и оборудованием для подготовки овощей, плодов, грибов, рыбы с костным скелетом, мяса, мясных продуктов и домашней птицы и приготовления полуфабрикатов из них;  - строгое соблюдение последовательности технологических операций при приготовлении полуфабрикатов из овощей, плодов, грибов, рыбы с костным скелетом, мяса, мясных продуктов и домашней птицы;  - осуществление органолептической оценки качества полуфабрикатов из овощей, плодов, грибов, рыбы с костным скелетом, мяса, мясных продуктов и домашней птицы для блюд массового спроса;  - знание температурного режима и правил охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов из овощей, плодов, грибов, рыбы с костным скелетом, мяса, мясных продуктов и домашней птицы;  - осуществление минимизации потерь при подготовке овощей, плодов, грибов, рыбы с костным скелетом, мяса, мясных продуктов и домашней птицы для приготовления блюд массового спроса. |  |
| ПК 7.2. Готовить, оформлять и отпускать кулинарную продукцию массового спроса. | - демонстрация знаний классификаций, ассортимента и пищевой ценности кулинарной продукции массового спроса из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, рыбы с костным скелетом, мяса, мясных продуктов и домашней птицы;  - демонстрация знаний классификации, ассортимента и пищевой ценности супов, соусов, холодных блюд и закусок, сладких блюд и напитков массового спроса;  - обоснованный выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления кулинарной продукции массового спроса из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, рыбы с костным скелетом, мяса, мясных продуктов и домашней птицы;  - обоснованный выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления супов, соусов, холодных блюд и закусок, сладких блюд и напитков массового спроса;  - умение органолептическим способом оценивать качество кулинарной продукции массового спроса из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, рыбы с костным скелетом, мяса, мясных продуктов и домашней птицы;  - умение органолептическим способом оценивать качество супов, соусов, холодных блюд и закусок, сладких блюд и напитков массового спроса;  - чёткое соблюдение последовательности выполнения технологических операций при приготовлении кулинарной продукции массового спроса из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, рыбы с костным скелетом, мяса, мясных продуктов и домашней птицы;  - чёткое соблюдение последовательности выполнения технологических операций при приготовлении супов, соусов, холодных блюд и закусок, сладких блюд и напитков массового спроса;  - знание способов сервировки и вариантов оформления, температуры подачи кулинарной продукции массового спроса из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, рыбы с костным скелетом, мяса, мясных продуктов и домашней птицы;  - знание способов сервировки и вариантов оформления, температуры подачи супов, соусов, холодных блюд и закусок, сладких блюд и напитков массового спроса;  - знание правил хранения и требований к качеству кулинарной продукции массового спроса из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, рыбы с костным скелетом, мяса, мясных продуктов и домашней птицы;  - знание правил хранения и требований к качеству супов, соусов, холодных блюд и закусок, сладких блюд и напитков массового спроса;  - демонстрация умений и навыков проведения бракеража кулинарной продукции массового спроса из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, рыбы с костным скелетом, мяса, мясных продуктов и домашней птицы;  - демонстрация умений и навыков проведения бракеража супов, соусов, холодных блюд и закусок, сладких блюд и напитков массового спроса. |  |
| ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес. | - демонстрация интереса к будущей профессии;  - участие в конкурсах профессионального мастерства. |  |
| ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность. | - обоснованность доказательства принятого решения в оценке деятельности;  - ответственность за выполненную работу. |  |
| ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности. | - результативность информационного поиска материала. |  |
| ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями. | - эффективное взаимодействие с обучающимися, преподавателями в ходе обучения;  - эффективность общения. |  |
| ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий. | - осторожность и безопасность при выполнении работ. |  |
| ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации. | - оптимальная организация самостоятельных работ при изучении профессионального модуля;  - планирование обучающимися квалификационного и личностного уровня. |  |
| ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности. | - качественный анализ инноваций в сфере общественного питания. |  |

**Заключение квалификационной комиссии**

Протокол № \_\_\_\_\_\_\_\_\_ от \_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20\_\_ г. заседания квалификационной комиссии по оценке сформированности общих (ОК) и профессиональных компетенций (ПК).

**Студент\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**группы \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ ГАПОУ КО «Людиновский индустриальный техникум» проходил(а) курс изучения по программе профессионального модуля **ПМ. 07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (профессия 19.01.17 Повар, кондитер).**

Теоретическая и практическая подготовка по программе подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания профессионального модуля **ПМ. 07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (профессия 19.01.17 Повар, кондитер)** проходила с \_\_\_\_\_\_\_ 20\_\_\_ года по \_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20\_\_\_ года.

В ходе освоения программы профессионального модуля **ПМ. 07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (профессия 19.01.17 Повар, кондитер)** студентом \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ были сформированы следующие общие и профессиональные компетенции:

**1. Оценка освоения общих компетенций**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Общая компетенция (ОК)** | **Оценка** | |
| **освоена** | **не освоена** |
| ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес |  |  |
| ОК 2. Организовывать собственную деятельность, определять методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество |  |  |
| ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность |  |  |
| ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития |  |  |
| ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности |  |  |
| ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями |  |  |
| ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий |  |  |
| ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации |  |  |
| ОК 9. Ориентироваться в условиях частной смены технологий в профессиональной деятельности |  |  |
| Итого |  |  |

**2. Оценка освоения профессиональных компетенций**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Профессиональная компетенция (ПК) | Баллы, выставленные квалификационной  комиссией | | | | |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| ПК 7.1. Производить подготовку и обработку сырья, нарезку и приготовление полуфабрикатов для блюд массового спроса. |  |  |  |  |  |
| ПК 7.2. Готовить, оформлять и отпускать кулинарную продукцию массового спроса. |  |  |  |  |  |
| Итого |  |  |  |  |  |
| Средний балл |  | | | | |
| Итоговый балл |  | | | | |

**КВАЛИФИКАЦИОННАЯ КОМИССИЯ ПОСТАНОВИЛА:**

**Студентом (кой) \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Вид профессиональной деятельности: Выполнение работ по профессии повар, кондитер | **Освоен / Не освоен** | **Оценка** |
|  |  |

**Квалификационная комиссия:**

**Председатель,**

**(работодатель) \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**Члены комиссии:**

**Преподаватель \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**Ассистент \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**МП**