МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И МОЛОДЕЖНОЙ ПОЛИТИКИ
СВЕРДЛОВСКОЙ ОБЛАСТИ
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Свердловской области «Режевской политехникум»

Утверждаю:

Директор ГАПОУ СО «Режевской политехникум»

_____ С.А.Дрягилева

от «16» июня 2018 г.

Комплект оценочных средств
для проведения промежуточной аттестации
в рамках основной образовательной программы (ОПОП)
по программам подготовки специалистов среднего звена
ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА
19.02.01 Технология продукции общественного питания

Реж, 2018

Рассмотрено: на заседании предметно-цикловой комиссии протокол № 11 от «15» июня 2018 г.

Одобрено: на заседании методического совета техникума протокол № 11 от «16» июня 2018 г.

Разработчик:

Рякова Любовь Васильевна - преподаватель, высшая квалификационная категория.

I. Паспорт комплекта оценочных средств

1. Область применения комплекта оценочных средств

Комплект оценочных средств предназначен для оценки результатов освоения дисциплины **Производственная практика**

ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции.
ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции
ПМ.04 Организация процесса и приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ПМ.05 Организация процесса и приготовления сложных горячих и холодных десертов
ПМ.06 Организация работы структурного подразделения
ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих.

Таблица 1

Результаты освоения (объекты оценивания)	**Основные показатели оценки результата и их критерии**	**Тип задания; № задания**	**Форма аттестации (в соответствии с учебным планом)**
ПК. 1.1. Организовать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	Участие в проведении процесса подготовки мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря в соответствии с технико-технологической картой.	*Защита отчета по практике*	*Экзамен (квалификационный)*
ПК. 1.2. Организовать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	Участие в проведении процесса подготовки рыбы и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря в соответствии с технико-технологической картой.		
ПК 1.3. Организовать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.	Участие в проведении процесса подготовки домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции, в соответствии с технико-технологической картой.		
ПК. 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.	Участие в проведении процесса приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря в соответствии с технико-технологической картой.		

ПК. 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной *(домашней) птицы.	Участие в проведении процесса приготовления сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной *(домашней) птицы. с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря в соответствии с технико-технологической картой.		
ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.	Участие в проведении процесса приготовления сложных холодных соусов, с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря в соответствии с технико-технологической картой.		
ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.	Участие в организации и проведении процесса приготовления сложных супов с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря в соответствии с технико-технологической картой.		
ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.	Участие в организации и проведении процесса приготовления сложных горячих соусов с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря в соответствии с технико-технологической картой.		
ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.	Участие в организации и проведении процесса приготовления сложных блюд из овощей грибов и сыра, с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря в соответствии с технико-технологической картой.		
ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной	Участие в организации и проведении процесса приготовления сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы с использованием различных		

(домашней) птицы.	технологий, оборудования и инвентаря в соответствии с технико-технологической картой.		
ПК.4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.	Участие в проведении процесса приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, оформления и отделки с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря в соответствии с технико-технологической картой.		
ПК.4.2 Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.	Участие в проведении процесса приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, их отделки и оформления сложными отделочными полуфабрикатами с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря в соответствии с технико-технологической картой.		
ПК.4.3 Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий	Участие в проведении процесса приготовления, оформления и отделки мелкоштучных кондитерских изделий в соответствии с технико-технологической картой.		
ПК.4.4 Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.	Участие в проведении процесса по изготовлению и формованию сложных отделочных полуфабрикатов с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря в соответствии с технико-технологической картой.		
ПК 5.1 Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.	Участие в проведении процесса приготовления сложных холодных десертов, оформления и отделки с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря в соответствии с технико-технологической картой.		

ПК 5.2 Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.	Участие в проведении процесса приготовления сложных горячих десертов, оформления и отделки с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря в соответствии с технико-технологической картой.		
ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.	Участие в планировании основных показателей производства в соответствии с правилами оформления технологической документации.		
ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.	Участие в составлении плана-меню, расчета потребности сырья на плановый выпуск блюд, в планировании производственной программы предприятия в соответствии с правилами оформления технологической документации.		
ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.	Участие в организации работы трудового коллектива (расчет норм выработки, составление графиков выхода на работу, заполнение табелей, составление фотографии рабочего времени, подбор необходимого оборудования для технологического процесса) в соответствии с формулами расчета, правилами ведения документации.		
ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.	Участие в процессе контроля качества сырья, в проведении контрольных проработок, проведение бракеража и заполнении бракеражного журнала в соответствии с органолептическими требованиями к качеству и правилами заполнения журнала.		

ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.	Участие в ведении утвержденной учетно-отчетной документации в соответствии с правилами ведения и заполнения технологической документации.		
ПК 1.1. Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ.	Выполнение первичной обработки, нарезки и формовки традиционных видов овощей и плодов, подготовки пряностей и приправ в соответствии с требованиями технологического процесса;		
ПК 1.2. Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов.	Осуществление приготовления и оформления основных и простых блюд и гарниров из традиционных видов овощей и грибов в соответствии с технологической картой.		
ПК 2.1. Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров.	Выполнение подготовки зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров , в соответствии с требованиями подготовки сырья к производству.		
ПК 2.2. Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы.	Осуществление приготовления и оформления каши и гарниров из круп и риса, простых блюд из бобовых и кукурузы в соответствии с технологической картой.		
ПК 2.3. Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий.	Осуществление приготовления и оформления простых блюд и гарниров из макаронных изделий в соответствии с технологической картой		
ПК 2.4. Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога.	Осуществление приготовления и оформления простых блюд из яиц и творога в соответствии с технологической картой		

ПК 2.5. Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем.	Осуществление приготовления и оформления простых мучных блюд из теста с фаршем в соответствии с технологической картой		
ПК 3.1. Готовить бульоны и отвары.	Осуществление приготовления бульонов и отваров в соответствии с технологической картой.		
ПК 3.2. Готовить простые супы.	Осуществление приготовления простых супов в соответствии с технологической картой.		
ПК 3.3. Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты.	Выполнение приготовления отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов в соответствии с технологической картой.		
ПК 3.4. Готовить простые холодные и горячие соусы.	Осуществление приготовления простых холодны и горячих соусов в соответствии с технологической картой.		
ПК 4.1. Производить обработку рыбы с костным скелетом.	Выполнение обработки рыбы с костным скелетом в соответствии с технологическим процессом и сборником рецептур.		
ПК 4.2. Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом.	Выполнение приготовления или подготовки полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом в соответствии с требованиями технологического процесса		
ПК 4.3. Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом.	Осуществление приготовления и оформления блюд из рыбы с костным скелетом в соответствии с технологической картой		
ПК 5.1. Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.	Выполнение подготовки полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы в соответствии с технологическим процессом.		

ПК 5.2. Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов.	Осуществление приготовления и оформления простых блюд из мяса и мясных продуктов в соответствии с технологической картой.		
ПК 5.3. Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы.	Осуществление приготовления и оформления простых блюд из домашней птицы в соответствии с технологической картой.		
ПК 6.1. Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями.	Осуществление приготовления бутербродов и гастрономических продуктов порциями в соответствии с технологической картой.		
ПК 6.2. Готовить и оформлять салаты.	Осуществление приготовления и оформления салатов в соответствии с технологической картой.		
ПК 6.3. Готовить и оформлять простые холодные закуски.	Осуществление приготовления и оформления простых холодных закусок в соответствии с технологической картой.		
ПК 6.4. Готовить и оформлять простые холодные блюда.	Осуществление приготовления и оформления простых холодных блюд в соответствии с технологической картой.		
ПК 7.1. Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда.	Осуществление приготовления и оформления простых холодных и горячих сладких блюд в соответствии с технологической картой.		
ПК 7.2. Готовить простые горячие напитки.	Осуществление приготовления простых горячих напитков в соответствии с технологической картой.		
ПК 7.3. Готовить и оформлять простые холодные напитки.	Осуществление приготовления простых холодных напитков в соответствии с технологической картой.		

ПК 9.1. Выполнять подготовку бара, буфета к обслуживанию.	Участие в подготовке бара к обслуживанию в точном соответствии с типом и классом организации предприятия общественного питания.		
ПК 9.2. Обслуживать потребителей бара, буфета.	Участие в организации и обслуживании потребителей предприятия общественного питания в соответствии с правилами и техникой обслуживания.		
ПК 9.3. Эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торгово-технологическое оборудование в процессе обслуживания.	Участие в эксплуатации инвентаря, весоизмерительного и торгово-технологического оборудования бара (буфета) в соответствии с правилами эксплуатации и с соблюдением техники безопасности и охраны труда.		
ПК 9.4. Вести учётно-отчётную документацию в соответствии с нормативными требованиями	Участие в заполнение учетно-отчетной документации в соответствии с нормативными требованиями.		
ПК 9.5. Изготавливать определённый ассортимент кулинарной продукции.	Участие в приготовлении и оформлении простых барных закусок в соответствии с технологической картой		
ПК 9.6. Производить расчёт с потребителем, используя различные формы расчёта.	Участие в проведении расчета с потребителями с использованием кассовой машины в соответствии с правилами эксплуатации машины.		

ОК.1. Понимать сущность и социальную значимость специальности, проявлять устойчивый интерес.	Качественное выполнение задания .		

ОК.2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	Соблюдение графика оформления и защиты отчета Описание организации процесса приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. на конкретном предприятии		
ОК.3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	Описание в отчете стандартных и нестандартных производственных ситуаций и способы их решения.		
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	Использование для составления отчета по практике локальных актов конкретного предприятия.		
ОК 5 .Использовать информационно – коммуникативные технологии в профессиональной деятельности.	Представление компьютерной презентации при защите отчета.		
ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	Выстраивание эффективного общения с однокурсниками и экзаменаторами.		

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	Соблюдение графика консультаций и своевременная корректировка в соответствии с рекомендациями преподавателя.		
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	Описание в отчете возможностей профессионального развития и планирование карьерного роста на конкретном предприятии.		
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	Описание и оценка в отчете всех технологий, используемых на конкретном предприятии.		
ОК10. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).	Готовность использовать полученные профессиональные знания умения и навыки при выполнении воинской обязанности		

2. Комплект оценочных средств

2.1. Задания для проведения экзамена (квалификационного),

Задание на практику:

1. Для официального закрепления приказом по месту производственной практики студенту необходимо в 3-х дневный срок вернуть 2 экземпляр договора (подписанный руководителем предприятия) о производственной практике в техникум.
2. Ежедневно студент ведёт записи в дневнике производственной практике о видах выполняемых работ, количестве выполненной продукции, подаётся на оценку и подпись руководителю практики.
3. Аттестационный лист по практике с оценками за освоение каждого вида профессиональной деятельности или компетенций заполняется по мере освоения компетенций руководителем практики (с расшифровкой подписи) и заверяется печатью предприятия.

4. Во время практики студент собирает материал для отчета по производственной практике, при возможности получает консультацию мастера производственного обучения, и оформляет его в печатном виде, сопровождая фотоматериалами.
5. В первый день занятий после производственной практики студенту необходимо иметь на руках следующие документы:
   - Аттестационный лист по практике;
   - Дневник производственной практики;
   - Отчёт по производственной практике.

Отчет по практике:

1.Описать предприятие (наименование, тип предприятия, форма собственности, особенности производственно-торговой деятельности, перечень услуг).

2. Описать классификацию полуфабрикатов в соответствии с тем профессиональным модулем, по которому проходится производственная практика, приготовляемых на данном предприятии, представить данные полуфабрикаты в форме технологической документации.

3.Составить технологическую документацию на изделия, приготовленные по современным технологиям (не менее 5 изделий).

4.Обосновать рациональность размещения данного предприятия, влияние на это спроса населения.

5.Описать источники снабжения и основные виды договоров, применяемые на данном предприятии.

6.Дать характеристику организации работы складских помещений (размещение, связь с производственными помещениями, устройство, условия труда).

7.Дать характеристику этапов при приемке продовольственного сырья на склад и отпуска продуктов на производство.

8.Дать характеристику технической оснащенности производственных цехов предприятия по данному профессиональному модулю.

9.Описать организацию работы одного из цехов данного предприятия (состав помещений, планировка с размещением оборудования, особенности технологического процесса, организация рабочего места).

10.Описать организацию рабочего места для подготовки и приготовления изделий по данному профессиональному модулю.

11.Дать характеристику нормативной документации данного предприятия, представить образцы их заполнения.

12.Описать способы оперативного планирования работы одного из производственных цехов на данном предприятии (последовательность, создание организационных условий, рациональная организация труда).

13.Дать характеристику системе качества на предприятии (контроль, проверка качества, реализация и распределение готовой продукции).

Основные требования:

Методические указания по составлению отчета по практике: (приложение 1)

Условия выполнения задания:

1. Защита отчета производится в форме собеседования.
2. Место выполнения задания: учебный кабинет.
3. Отчет предоставляется в печатном виде, сопровождается фотоматериалами и приложениями с изображением выполненных работ во время практики.

ПАКЕТ ЭКЗАМЕНАТОРА	
ФИО обучающегося _____	**Группа** _____

Задание: Отчет по практике на предприятии (название)		
Результаты освоения (объекты оценки)	**Критерии оценки результата** (в соответствии с разделом 1 «Паспорт комплекта контрольно-оценочных средств)	**Отметка о выполнении** **Освоено/не освоено**
ПК. 1.1. Организовать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	Участие в проведении процесса подготовки мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря в соответствии с технико-технологической картой.	
ПК. 1.2. Организовать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	Участие в проведении процесса подготовки рыбы и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря в соответствии с технико-технологической картой.	
ПК 1.3. Организовать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.	Участие в проведении процесса подготовки домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции, в соответствии с технико-технологической картой.	
ПК. 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.	Участие в проведении процесса приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря в соответствии с технико-технологической картой.	
ПК. 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной *(домашней) птицы.	Участие в проведении процесса приготовления сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной *(домашней) птицы. с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря в соответствии с технико-технологической картой.	
ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.	Участие в проведении процесса приготовления сложных холодных соусов, с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря	

	в соответствии с технико-технологической картой.	
ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.	Участие в организации и проведении процесса приготовления сложных супов с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря в соответствии с технико-технологической картой.	
ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.	Участие в организации и проведении процесса приготовления сложных горячих соусов с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря в соответствии с технико-технологической картой.	
ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.	Участие в организации и проведении процесса приготовления сложных блюд из овощей грибов и сыра, с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря в соответствии с технико-технологической картой.	
ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.	Участие в организации и проведении процесса приготовления сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря в соответствии с технико-технологической картой.	
ПК 4.1 Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.	Участие в проведении процесса приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, оформления и отделки с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря в соответствии с технико-технологической картой;	
ПК.4.2 Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.	Участие в проведении процесса приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, их отделки и оформления сложными отделочными полуфабрикатами с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря в соответствии с технико-технологической картой.	
ПК.4.3 Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.	Участие в проведении процесса приготовления, оформления и отделки мелкоштучных кондитерских изделий в соответствии с технико-технологической картой.	

ПМ.4.4 Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.	Участие в проведении процесса по изготовлению и формованию сложных отделочных полуфабрикатов с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря в соответствии с технико-технологической картой.	
ПК 5.1 Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.	Участие в проведении процесса приготовления сложных холодных десертов, оформления и отделки с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря в соответствии с технико-технологической картой.	
ПК 5.2 Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.	Участие в проведении процесса приготовления сложных горячих десертов, оформления и отделки с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря в соответствии с технико-технологической картой.	
ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.	Участие в планировании основных показателей производства в соответствии с правилами оформления технологической документации.	
ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.	Участие в составлении плана-меню, расчета потребности сырья на плановый выпуск блюд, в планировании производственной программы предприятия в соответствии с правилами оформления технологической документации.	
ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.	Участие в организации работы трудового коллектива (расчет норм выработки, составление графиков выхода на работу, заполнение табелей, составление фотографии рабочего времени, подбор необходимого оборудования для технологического процесса) в соответствии с формулами расчета, правилами ведения документации.	
ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.	Участие в процессе контроля качества сырья, в проведении контрольных проработок, проведение бракеража и заполнении бракеражного журнала в соответствии с органолептическими требованиями к качеству и правилами заполнения журнала.	

ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.	Участие в ведении утвержденной учетно-отчетной документации в соответствии с правилами ведения и заполнения технологической документации.	
ПК 1.1. Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ.	Выполнение первичной обработки, нарезки и формовки традиционных видов овощей и плодов, подготовки пряностей и приправ в соответствии с требованиями технологического процесса.	
ПК 1.2. Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов.	Осуществление приготовления и оформления основных и простых блюд и гарниров из традиционных видов овощей и грибов в соответствии с технологической картой.	
ПК 2.1. Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров.	Выполнение подготовки зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров , в соответствии с требованиями подготовки сырья к производству.	
ПК 2.2. Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы.	Осуществление приготовления и оформления каши и гарниров из круп и риса, простых блюд из бобовых и кукурузы в соответствии с технологической картой.	
ПК 2.3. Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий.	Осуществление приготовления и оформления простых блюд и гарниров из макаронных изделий в соответствии с технологической картой.	
ПК 2.4. Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога.	Осуществление приготовления и оформления простых блюд из яиц и творога в соответствии с технологической картой.	
ПК 2.5. Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем.	Осуществление приготовления и оформления простых мучных блюд из теста с фаршем в соответствии с технологической картой.	
ПК 3.1. Готовить бульоны и отвары.	Осуществление приготовления бульонов и отваров в соответствии с технологической картой.	
ПК 3.2. Готовить простые супы.	Осуществление приготовления простых супов в соответствии с технологической картой.	
ПК 3.3. Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты.	Выполнение приготовления отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов в соответствии с технологической	

	картой.	
ПК 3.4. Готовить простые холодные и горячие соусы.	Осуществление приготовления простых холодны и горячих соусов в соответствии с технологической картой.	
ПК 4.1. Производить обработку рыбы с костным скелетом.	Выполнение обработки рыбы с костным скелетом в соответствии с технологическим процессом и сборником рецептур.	
ПК 4.2. Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом.	Выполнение приготовления или подготовки полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом в соответствии с требованиями технологического процесса.	
ПК 4.3. Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом.	Осуществление приготовления и оформления блюд из рыбы с костным скелетом в соответствии с технологической картой.	
ПК 5.1. Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.	Выполнение подготовки полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы в соответствии с технологическим процессом.	
ПК 5.2. Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов.	Осуществление приготовления и оформления простых блюд из мяса и мясных продуктов в соответствии с технологической картой.	
ПК 5.3. Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы.	Осуществление приготовления и оформления простых блюд из домашней птицы в соответствии с технологической картой.	
ПК 6.1. Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями.	Осуществление приготовления бутербродов и гастрономических продуктов порциями в соответствии с технологической картой.	
ПК 6.2. Готовить и оформлять салаты.	Осуществление приготовления и оформления салатов в соответствии с технологической картой.	
ПК 6.3. Готовить и оформлять простые холодные закуски.	Осуществление приготовления и оформления простых холодных закусок в соответствии с технологической картой.	
ПК 6.4. Готовить и оформлять простые холодные блюда.	Осуществление приготовления и оформления простых холодных блюд в соответствии с технологической картой.	
ПК 7.1. Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда.	Осуществление приготовления и оформления простых холодных и горячих сладких блюд в соответствии с технологической картой.	
ПК 7.2. Готовить простые	Осуществление приготовления	

горячие напитки.	простых горячих напитков в соответствии с технологической картой.	
ПК 7.3. Готовить и оформлять простые холодные напитки.	Осуществление приготовления простых холодных напитков в соответствии с технологической картой.	
ПК 9.1. Выполнять подготовку бара, буфета к обслуживанию.	Участие в подготовке бара к обслуживанию в точном соответствии с типом и классом организации предприятия общественного питания.	
ПК 9.2. Обслуживать потребителей бара, буфета.	Участие в организации и обслуживании потребителей предприятия общественного питания в соответствии с правилами и техникой обслуживания.	
ПК 9.3. Эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торгово- технологическое оборудование в процессе обслуживания.	Участие в эксплуатации инвентаря, весоизмерительного и торгово-технологического оборудования бара (буфета) в соответствии с правилами эксплуатации и с соблюдением техники безопасности и охраны труда.	
ПК 9.4. Вести учётно-отчётную документацию в соответствии с нормативными требованиями.	Участие в заполнение учетно-отчетной документации в соответствии с нормативными требованиями.	
ПК 9.5. Изготавливать определённый ассортимент кулинарной продукции.	Участие в приготовлении и оформлении простых барных закусок в соответствии с технологической картой.	
ПК 9.6. Производить расчёт с потребителем, используя различные формы расчёта.	Участие в проведении расчета с потребителями с использованием кассовой машины в соответствии с правилами эксплуатации машины.	
ОК.1.Понимать сущность и социальную значимость специальности «Техник-технолог», проявлять устойчивый интерес.	Качественное выполнение задания.	
ОК.2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	Соблюдение графика оформления и защиты отчета Описание организации деятельности по приготовлению сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на конкретном предприятии.	
ОК.3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них	Описание в отчете стандартных и нестандартных производственных ситуации и способов их решения.	

ответственность.		
ОК 4.Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	Использование для составления отчета по практике локальных актов конкретного предприятия.	
ОК 5.Использовать информационно – коммуникативные технологии в профессиональной деятельности.	Представление компьютерной презентации при защите отчета.	
ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	Выстраивание эффективного общения с однокурсниками и экзаменаторами	
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	Соблюдение графика консультаций и своевременная корректировка в соответствии с рекомендациями преподавателя.	
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	Описание в отчете возможностей профессионального развития и планирование карьерного роста на конкретном предприятии.	
ОК. 9 Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	Описание и оценка в отчете всех технологий, используемых на конкретном предприятии.	
ОК 10 Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).	Готовность использовать полученные профессиональные знания умения и навыки при выполнении воинской обязанности.	

Подписи экзаменаторов: _____/_____
(подпись) *(расшифровка подписи)*
_____/_____
(подпись) *(расшифровка подписи)*
_____/_____
(подпись) *(расшифровка подписи)*

дата проведения «___» _____20 г.