**КОМИТЕТ ОБРАЗОВАНИЯ ЕВРЕЙСКОЙ АВТОНОМНОЙ ОБЛАСТИ**

**ОБЛАСТНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ**

**НАЧАЛЬНОГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ**

**«ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ УЧИЛИЩЕ № 7 с. АМУРЗЕТ»**

**ДНЕВНИК**

**УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

**по профессиональному модулю ПМ02 Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста**

Обучающегося \_\_\_\_\_\_\_\_\_первого\_\_\_\_ курса, группа\_\_ПК-311\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Ф.И.О.\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Профессия\_\_Повар, кондитер \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Мастер производственного обучения \_\_ Ваулина Евгения Владимировна\_\_\_\_

Период прохождения с «\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_20\_13\_г. по «\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_20\_13\_г.

Количество часов\_\_\_\_\_88\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Предприятие \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

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

**Общие положения**

Целью оценки по учебной практике является оценка: 1) профессиональных и общих компетенций; 2) практического опыта и умений.

Оценка по учебной практике выставляется на основании данных аттестационного листа (характеристики профессиональной деятельности обучающегося на практике), заполненного на основании данных дневника учебной практики, с указанием видов работ, выполненных обучающимся во время практики, их объема, качества выполнения в соответствии с технологией и требованиями организации, в которой проходит практика.

**1.1. Профессиональные и общие компетенции**

В результате контроля и оценки по профессиональному модулю осуществляется комплексная проверка следующих профессиональных и общих компетенций

Таблица 1

|  |
| --- |
| **Профессиональные** **компетенции** |
| *ПК 2.1.* Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров |
| *ПК 2.2.*Готовить и оформлять, простые блюда из каш и гарниры из круп и риса, блюда из бобовых  |
| *ПК 2.3*.Готовить и оформлять простые блюда из макаронных изделий |
| *ПК 2.4.*Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога |
| *ПК 2.5.*Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем |

Таблица 2

|  |
| --- |
| **Общие компетенции** |
| *ОК* 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес |
| *ОК* 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем |
| *ОК* 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы |
| *ОК* 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач |
| *ОК* 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности |
| *ОК* 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами |
| *ОК* 7. Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние |
| *ОК* 8. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей) |

**1.2. «Иметь практический опыт – уметь – знать**

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен:

**иметь практический опыт:**

ПО1. Подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста;

**уметь:**

У1. Проверять органолептическим способом качество зерновых и молочных продуктов, муки, яиц, жиров и сахара;

У2. Выбирать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления блюд из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста;

У3. Готовить и оформлять простые блюда, а также требующие кулинарной обработки средней степени сложности из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста;

**знать:**

З1. Ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству круп, бобовых, макаронных изделий, муки, молочных и жировых продуктов, яиц, творога;

З2. Способы минимизации отходов при подготовке продуктов;

З3. Температурный режим и правила приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста;

З4. Правила проведения бракеража;

З5. Способы сервировки и варианты оформления и подачи простых блюд и гарниров, а также блюд и гарниров, требующих кулинарной обработки средней сложности, температуру подачи;

З6. Правила хранения, сроки реализации и требования к качеству готовых блюд;

З7. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемого при обработке круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста, правила их безопасного использования

**2. Виды и объем работ практики и проверяемые результаты обучения по профессиональному модулю ПМ02 Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Виды работ** | **Коды проверяемых результатов (ПК, ОК, ПО, У)** | **Количество часов** |
| Приготовление, оформление и отпуск простых блюд из каш, гарниров из круп и риса, блюд из бобовых | ПК-2.1, 2.2ОК 1, ОК 2,ОК 3, ОК 4,ОК 5ПО 1, У 1, У 2, У 3 | 20 |
| Приготовление, оформление и отпуск блюд из макаронных изделий | ПК-2.1, 2.3ОК 1, ОК 2,ОК 3, ОК 4,ОК 5ПО 1, У 1, У 2, У 3 | 8 |
| Приготовление, оформление и отпуск простых блюд из яиц и творога | ПК-2.1, 2.4ОК 1, ОК 2,ОК 3, ОК 4,ОК 5ПО 1, У 1, У 2, У 3 | 20 |
| Приготовление, оформление и отпуск мучных блюд из теста с фаршем | ПК-2.1, 2.5ОК 1, ОК 2,ОК 3, ОК 4,ОК 5ПО 1, У 1, У 2, У 3 | 36 |
| Квалификационный экзамен | ПК2.1.-2.5. | 4 |
| Итого: | 88 |

Программа учебной практики

|  |  |
| --- | --- |
| Приготовление, оформление и отпуск простых блюд из каш, гарниров из круп и риса, блюд из бобовых | **20** |
| 1 | Приготовление рассыпчатых каш:- каша рисовая- каша гречневая- каша перловая | 4 |
| 2 | Приготовление жидких каш-каша манная- каша овсянная- каша рисовая | 4 |
| 3 | Приготовление блюд из вязких каш. Оформление и подача- котлеты рисовые- биточки манные | 4 |
| 4 | Приготовление запеченых блюд из круп- запеканка рисовая- крупенник- пудинг из манной крупы | 4 |
| 5 | Приготовление блюд из бобовых- бобовые с жиром и луком- фасоль в томате- каша гороховая | 4 |
| Приготовление, оформление и отпуск блюд из макаронных изделий | 8 |
| 6 | Приготовление отварных блюд из макаронных изделий- макароны с маслом- макароны с соусом- макароны с сыром (творогом) | 4 |
| 7 | Запеченные блюда из макаронных изделий. Оформление и подача- лапшевник- макаронник  | 4 |
| Приготовление, оформление и отпуск простых блюд из яиц и творога | 20 |
| 8 | Варка яиц - яйца вареные без скорлупы- яйца пашот | 4 |
| 9 | Жаренные блюда из яиц- яичница-глазунья- яичница с гарниром- омлет фаршированный | 4 |
| 10 | Запеченные блюда из яиц. Оформление и подача- драчены- омлет запеченный  | 4 |
| 11 | холодные блюда из творога. Оформление и подача- творог со сливками- творог со сметаной и сахаром- вареники ленивые | 4 |
| 12 | . Горячие люда из творога. Оформление и подача- сырники- запеканка из творога | 4 |
| Приготовление, оформление и отпуск мучных блюд из теста с фаршем | **36** |
| 13 | Блюда из пресного теста приготовление, оформление и подача: - вареники с различными фаршами, - лапши домашней | 4 |
| 14 | Блюда из пресного теста приготовление, оформление и подача: - пельмени- чебуреки | 4 |
| 15 | Приготовление изделий из бездрожжевого теста:- блинчики скороспелые- блинчики фаршированные | 4 |
| 16 | Приготовление изделий из пресного сдобного теста: - самса, - сочни с творогом | 4 |
| 17 | Приготовление изделий из безопарного дрожжевого теста:- блины- блины с припеком | 4 |
| 18 | Приготовление изделий из дрожжевого теста: - пончики - оладьи  | 4 |
| 19 | Приготовление изделий из дрожжевого теста: - пирожки жареные, - беляш,  | 4 |
| 20 | Приготовление изделий из дрожжевого теста: - пицца | 4 |
| 21 | Приготовление изделий из дрожжевого теста: - кулебяка,- пироги, - кулебяки | 4 |
| **22** | **Квалификационный экзамен** | **4** |

Информация о выполнении программы учебной практики

1. Критерии оценивания

|  |  |
| --- | --- |
| **Профессиональные** **компетенции** | **Показатели оценки результата** |
| ПК 2.1. Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров | - проверять органолептическим способом качество основного сырья и дополнительных ингредиентов для приготовления блюд и гарниров  |
| - ориентироваться в ассортименте основного и вспомогательного сырья |
| - соблюдение последовательности приемов и технологических операций |
| - соответствие выбора способа обработки сырья для блюд и гарниров способу тепловой обработки, мясопродуктов и домашней птицы |
| - точность расчета количества отходов при кулинарной обработке; проведение оценки качества при их первичной обработке; |
| - правильность выполнения действий по хранению зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока |
| - рациональное использование сырья в соответствии с таблицей норм отходов и потерь |
| ПК 2.2. Готовить и оформлять, простые блюда из каш и гарниры из круп и риса, блюда из бобовыхПК 2.3. Готовить и оформлять простые блюда из макаронных изделийПК 2.4. Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творогаПК 2.5. Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем | - соответствие подбора и использования инвентаря и оборудования; |
| - соблюдение последовательности приемов и технологических операций; |
| - обоснованность подбора соусов; |
| - эстетичность оформления блюд; |
| - соблюдение правил подачи блюд; |
| - проведение бракеража; |
| -соблюдение правил тепловой обработки в соответствии видом крупы. |
| - минимизация потерь полезных питательных веществ при приготовлении блюд; |
| - выполнение правил по охране труда и санитарно-гигиенических требований; |

**ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА**

На обучающегося\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

ОГОБУ НПО \_\_ «Профессионального училища\_\_\_\_ № \_7\_с. Амурзет»

Профессия НПО\_260807.01. Повар, кондитер\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.

Обучающийся\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

В период учебной практики в ОГОБУ НПО \_\_ «Профессиональное училище\_ № \_7\_с. Амурзет»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(наименование предприятия, учреждения, организации)

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_фактически проработал с «\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_\_г.

по «\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_\_г. в объеме \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ часов \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

и выполнил следующие виды работ\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(перечень работ)

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

Качество выполнения работ\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Степень сформированности профессиональных и общих компетенций\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Выполнение норм выработки за период с «\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_\_г.

 по «\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_\_г.

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ (производственные показатели)

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

Знание технического процесса. Обращение с инструментами и оборудованием:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(подробный отзыв)

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

Трудовая дисциплина\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Выводы:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(фамилия, имя, отчество)

Руководитель практики от предприятия\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/

Руководитель предприятия\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/

 (подпись)

«\_\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_\_\_г.

**Аттестационный лист \_по учебной\_\_ практике**

**По профессиональному модулю ПМ \_02\_\_**

**Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста.**

ФИО обучающегося \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Группа\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Профессия \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Место проведения практики \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(организация), наименование, юридический адрес

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

Сроки прохождения практики \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Виды и объем работ, выполненные обучающимся:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Виды работ** | **Количество часов** | **Оценка качества выполнения работ** |
| Приготовление, оформление и отпуск простых блюд из каш, гарниров из круп и риса, блюд из бобовых | 20 |  |
| Приготовление, оформление и отпуск блюд из макаронных изделий | 8 |  |
| Приготовление, оформление и отпуск простых блюд из яиц и творога | 20 |  |
| Приготовление, оформление и отпуск мучных блюд из теста с фаршем | 36 |  |
| Итоговая оценка по практике |  |  |

5. Качество выполнения работ в соответствии с технологией и (или) требованиями организации, в которой проходила практика (характеристика учебной и профессиональной деятельности):

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

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

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

«\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20\_\_\_ г

Мастер группы: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Старший мастер: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Зам директора по УПР: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Профессиональные** **компетенции** | **Показатели оценки результата** | **Оценка** **(да / нет)**  | **Отметка**  |
| ПК 2.1. Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров | - проверять органолептическим способом качество основного сырья и дополнительных ингредиентов для приготовления блюд и гарниров  |  |  |
| - ориентироваться в ассортименте основного и вспомогательного сырья |  |
| - соблюдение последовательности приемов и технологических операций |  |
| - соответствие выбора способа обработки сырья для блюд и гарниров способу тепловой обработки, мясопродуктов и домашней птицы |  |
| - точность расчета количества отходов при кулинарной обработке; проведение оценки качества при их первичной обработке; |  |
| - правильность выполнения действий по хранению зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока |  |
| - рациональное использование сырья в соответствии с таблицей норм отходов и потерь |  |
| ПК 2.2. Готовить и оформлять, простые блюда из каш и гарниры из круп и риса, блюда из бобовых | - соответствие подбора и использования инвентаря и оборудования; |  |  |
| - соблюдение последовательности приемов и технологических операций; |  |
| - обоснованность подбора соусов; |  |
| - эстетичность оформления блюд; |  |
| - соблюдение правил подачи блюд; |  |
| - проведение бракеража; |  |
| -соблюдение правил тепловой обработки в соответствии видом крупы. |  |
| - минимизация потерь полезных питательных веществ при приготовлении блюд; |  |
| - выполнение правил по охране труда и санитарно-гигиенических требований; |  |
| ПК 2.3. Готовить и оформлять простые блюда из макаронных изделий | - соответствие подбора и использования инвентаря и оборудования; |  |  |
| - соблюдение последовательности приемов и технологических операций; |  |
| - обоснованность подбора соусов; |  |
| - эстетичность оформления блюд; |  |
| - соблюдение правил подачи блюд; |  |
| - проведение бракеража; |  |
| -соблюдение правил тепловой обработки в соответствии видом крупы. |  |
| - минимизация потерь полезных питательных веществ при приготовлении блюд; |  |
| - выполнение правил по охране труда и санитарно-гигиенических требований; |  |
| ПК 2.4. Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога | - соответствие подбора и использования инвентаря и оборудования; |  |  |
| - соблюдение последовательности приемов и технологических операций; |  |
| - обоснованность подбора соусов; |  |
| - эстетичность оформления блюд; |  |
| - соблюдение правил подачи блюд; |  |
| - проведение бракеража; |  |
| -соблюдение правил тепловой обработки в соответствии видом крупы. |  |
| - минимизация потерь полезных питательных веществ при приготовлении блюд; |  |
| - выполнение правил по охране труда и санитарно-гигиенических требований; |  |
| ПК 2.5. Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем | - соответствие подбора и использования инвентаря и оборудования; |  |  |
| - соблюдение последовательности приемов и технологических операций; |  |
| - обоснованность подбора соусов; |  |
| - эстетичность оформления блюд; |  |
| - соблюдение правил подачи блюд; |  |
| - проведение бракеража; |  |
| -соблюдение правил тепловой обработки в соответствии видом крупы. |  |
| - минимизация потерь полезных питательных веществ при приготовлении блюд; |  |
| - выполнение правил по охране труда и санитарно-гигиенических требований; |  |