

Государственное автономное профессиональное образовательное
учреждение Саратовской области
«Саратовский колледж кулинарного искусства»

ПОРТФОЛИО ДОСТИЖЕНИЙ СТУДЕНТА

(ФОРМИРОВАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ КОМПЕТЕНЦИЙ)

ФОТО СТУДЕНТА

Фамилия, имя, отчество

Дата рождения « _____ » _____ г.

**Профессия, получаемая в колледже,
группа.** _____

Сроки обучения по профессии

Контактный телефон

1. Портфолио достижений

1.1. Учебно-профессиональная деятельность

№ п/п	Название профессиональных модулей	Оценка	Экзамен (квалификационный)	Подпись
1	МДК. 01. Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов			
2	МДК. 02. Технология приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста			
3	МДК.03. Технология приготовления супов и соусов			
4	МДК. 04. Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы			
5	МДК.05.Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы			
6	МДК. 06. Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок			
7	МДК. 07. Технология приготовления сладких блюд и напитков			
8	МДК. 08. Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий			

Министерство образования Саратовской области
Государственное автономное профессиональное образовательное
учреждение Саратовской области
«Саратовский колледж кулинарного искусства»

Направление на практику

Руководителю _____

Направляется _____

Студент (ка) _____ **курса по профессии** «Повар, кондитер»

Сроки практики с «_____» _____ 20__ г.
по «_____» _____ 20__ г.

Зам. директора по УПР
_____ Е.В. Уранова

Прибыл в _____

«_____» _____ 20__ г.

Руководитель предприятия _____

Убыл из _____

«_____» _____ 20__ г.

Руководитель предприятия _____

У.П. 01.01

П.П. 01.01

Задание на практику

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен:

иметь практический опыт:

обработки, нарезки и приготовления блюд из овощей и грибов

уметь:

проверять органолептическим способом годность овощей и грибов;

выбирать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления блюд из овощей и грибов;

обрабатывать различными методами овощи и грибы;

нарезать и формировать традиционные виды овощей и грибов

знать:

ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству различных видов овощей и грибов;

характеристику основных видов пряностей, приправ, пищевых добавок, применяемых при приготовлении блюд их овощей и грибов;

технику обработки овощей, грибов, пряностей;

способы минимизации отходов при нарезке и обработке овощей и грибов;

температурный режим и правила приготовления простых блюд и гарниров из овощей и грибов;

правила проведения бракеража;

способы сервировки и варианты оформления и подачи простых блюд и гарниров, температуру подачи;

правила хранения овощей и грибов;

виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемых при обработке овощей, грибов, пряностей; правила их безопасного использования.

**Оценочная ведомость по профессиональному модулю
ПМ. 01 «Приготовление блюд из овощей и грибов»**

ФИО _____
_____ курса по профессии «Повар, кондитер» освоил(а) программу профессионального модуля «Приготовление блюд из овощей и грибов» в объеме ___ часов, с «___» _____ 201__ г. по «_» _____ 201__ г.

Результаты промежуточной аттестации по элементам профессионального модуля

Элементы модуля (код и наименование МДК, код практик)	Формы промежуточной аттестации	Оценка
МДК 01.01	Дифференцированный зачет	
УП	Дифференцированный зачет	
ПП	Дифференцированный зачет	

Итоги экзамена (квалификационного) по профессиональному модулю

Коды проверяемых компетенций	Показатели оценки результата	Оценка (освоен / не освоен)
ПК 1.1	Производить первичную обработку, нарезку, формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ.	
ПК 1.2	Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов.	

Дата _____ 201__ г.

Подписи членов экзаменационной комиссии:

Характеристика профессиональной деятельности студента во время учебной / производственной практики

1. ФИО студента, № группы, профессия

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

3. Время проведения практики

4. Виды и объем работ, выполненные обучающимся во время практики:
- обработка, нарезка, формовка традиционных видов овощей и плодов;
- готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов.

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

(учебная практика) _____

Руководитель практики от колледжа _____

(должность)

(подпись)

(Расшифровка подписи)

« ____ » _____ 201_ г.

(производственная практика) _____

Руководитель практики от предприятия _____

(должность)

(подпись)

(Расшифровка подписи)

(Печать организации)

« ____ » _____ 201_ г.

