


**МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ГРОЗНЕНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ НЕФТЯНОЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ
УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ АКАДЕМИКА М.Д.МИЛЛИОНЩИКОВА»**

Факультет среднего профессионального образования

УТВЕРЖДЕН
на заседании ПЦК
«27» 08 2021 г., протокол № 1

 Председатель ПЦК
Ш.А. Мусостов

**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

Специальность

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Квалификация

Специалист по поварскому и кондитерскому делу

Составитель  А.Д. Султанова

Грозный – 2021 г.

**ПАСПОРТ
ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ПО ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ
ПРАКТИКЕ**

ПМ. 01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента

№ п/п	<i>Разделы освоения и реализации ПК по видам трудовых функции практики</i>	<i>Код контролируемой компетенции (или ее части)</i>	<i>Наименование оценочного средства</i>
1	Закрепление и углубление полученных теоретических знаний. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.	ОК 01-11 ПК 1.1	Защита отчета по практике. Зачет
2	Овладение необходимыми навыками и умениями по избранной специальности. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи	ОК 01-11 ПК 1.2	Защита отчета по практике. Зачет
3	Расширение представлений о будущей профессиональной деятельности. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.	ОК 01-11 ПК 1.3	Защита отчета по практике. Зачет
4	Обучение элементам наблюдательности и общения. Осуществлять разработку, адаптацию рецептов полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	ОК 01-11 ПК 1.4	Защита отчета по практике. Зачет

ПРИМЕРНЫЙ ПЕРЕЧЕНЬ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

№ п/п	Наименование оценочного средства	Краткая характеристика оценочного средства	Предоставление оценочного средства в фонде
1	Зачет	Итоговая форма оценки знаний	Вопросы к отчету

ТЕМАТИКА УЧЕБНЫХ ЗАДАНИЙ

1. Ознакомление с особенностями и проблемами будущей профессиональной деятельности.
2. Освоение современных технологий поиска и подбора литературы в рамках будущей профессиональной деятельности.

ТЕМАТИКА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

1. Ознакомление с приготовлением, оформлением и подготовкой к реализации и презентации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента.
2. Ознакомление с приготовлением, оформлением и подготовкой к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.
3. Ознакомление с приготовлением, оформлением и подготовкой к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.
4. Ознакомление с приготовлением, оформлением и подготовкой к реализации и презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента.
5. Ознакомление с приготовлением, оформлением и подготовкой к реализации и презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.
6. Знание организации и проведения подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами.
7. Упаковка, хранения готовой продукции и обработанного сырья с учетом требований к безопасности.
8. Знание разработки ассортимента полуфабрикатов.
9. Разработка, адаптация рецептур полуфабрикатов с учетом

взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода полуфабрикатов.

Критерии оценки:

«зачтено» выставляется студенту, показавшему всесторонние, систематизированные, глубокие знания учебной программы дисциплины и умение уверенно применять их на практике, при решении конкретных задач, свободное и правильное обоснование принятых решений.

«не зачтено» выставляется студенту, который не знает большей части основного содержания учебной программы дисциплины и не умеет использовать полученные знания при решении типовых практических задач.

**ПАСПОРТ
ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ПО ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ
ПРАКТИКЕ**

ПМ.02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

№ п/п	<i>Разделы освоения и реализации ПК по видам трудовых функции практики</i>	<i>Код контролируемой компетенции (или ее части)</i>	<i>Наименование оценочного средства</i>
1	Закрепление и углубление полученных теоретических знаний. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.	ОК 01-11; ПК 2.1	Защита отчета по практике. Зачет
2	Ознакомление с особенностями и проблемами будущей профессиональной деятельности. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	ОК 01-11; ПК 2.2	Защита отчета по практике. Зачет
3	Освоение современных технологий поиска и подбора литературы в рамках будущей профессиональной деятельности. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента.	ОК 01-11; ПК 2.3	Защита отчета по практике. Зачет
4	Ознакомление с особенностями и проблемами будущей профессиональной деятельности.	ОК 01-11; ПК 2.4	Защита отчета по практике. Зачет

	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.		
5	Освоение современных технологий поиска и подбора литературы в рамках будущей профессиональной деятельности. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	ОК 01-11; ПК 2.5	Защита отчета по практике. Зачет
6	Освоение современных технологий поиска и подбора литературы в рамках будущей профессиональной деятельности. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	ОК 01-11; ПК 2.6	Защита отчета по практике. Зачет
7	Освоение современных технологий поиска и подбора литературы в рамках будущей профессиональной деятельности. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного	ОК 01-11; ПК 2.7	Защита отчета по практике. Зачет

	ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.		
8	Освоение современных технологий поиска и подбора литературы в рамках будущей профессиональной деятельности. Осуществлять разработку, адаптацию рецептов горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	ОК 01-11; ПК 2.8	Защита отчета по практике. Зачет

ПРИМЕРНЫЙ ПЕРЕЧЕНЬ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

<i>№ п/п</i>	<i>Наименование оценочного средства</i>	<i>Краткая характеристика оценочного средства</i>	<i>Предоставление оценочного средства в фонде</i>
1	Зачет	Итоговая форма оценки знаний	Вопросы к отчету

ТЕМАТИКА УЧЕБНЫХ ЗАДАНИЙ

1.Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.)

ТЕМАТИКА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

1.Организация и проведение подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами.

2.Подбор в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных.

3. Разработка ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

3. Упаковка, хранение готовой продукции с учетом требований к безопасности.

4. Знание рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных

5. Актуальные направления в приготовлении горячей кулинарной продукции.

6. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении горячей кулинарной продукции

7. Виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи горячих блюд, кулинарных изделий и закусок.

8. Осуществление разработки, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания.

Критерии оценки:

«зачтено» выставляется студенту, показавшему всесторонние, систематизированные, глубокие знания учебной программы дисциплины и умение уверенно применять их на практике, при решении конкретных задач, свободное и правильное обоснование принятых решений.

«не зачтено» выставляется студенту, который не знает большей части основного содержания учебной программы дисциплины и не умеет использовать полученные знания при решении типовых практических задач.

**ПАСПОРТ
ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ПО ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ
ПРАКТИКЕ**

ПМ. 03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

№ п/п	<i>Разделы освоения и реализации ПК по видам трудовых функции практики</i>	<i>Код контролируемой компетенции (или ее части)</i>	<i>Наименование оценочного средства</i>
1	Требования, предъявляемые нормативными документами к стандартным образцам. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.	ОК 01-11; ПК 3.1	Защита отчета по практике. Зачет
2	Закрепление и углубление полученных теоретических знаний. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	ОК 01-11; ПК 3.2	Защита отчета по практике. Зачет
3	Овладение необходимыми навыками и умениями по избранной специальности. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного обслуживания.	ОК 01-11; ПК 3.3	Защита отчета по практике. Зачет
4	Освоение современных технологий поиска и подбора литературы в рамках будущей профессиональной деятельности. Осуществлять приготовление, творческое	ОК 01-11; ПК 3.4	Защита отчета по практике. Зачет

	оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.		
5	Освоение современных технологий поиска и подбора литературы в рамках будущей профессиональной деятельности. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	ОК 01-11; ПК 3.5	Защита отчета по практике. Зачет
6	Освоение современных технологий поиска и подбора литературы в рамках будущей профессиональной деятельности. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	ОК 01-11; ПК 3.6	Защита отчета по практике. Зачет
7	Освоение современных технологий поиска и подбора литературы в рамках будущей профессиональной деятельности. Осуществлять разработку, адаптацию рецептов холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	ОК 01-11; ПК 3.7	Защита отчета по практике. Зачет

ПРИМЕРНЫЙ ПЕРЕЧЕНЬ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

№ п/п	Наименование оценочного средства	Краткая характеристика оценочного средства	Предоставление оценочного средства в фонде
1	Зачет	Итоговая форма оценки знаний	Вопросы к отчету

ТЕМАТИКА УЧЕБНЫХ ЗАДАНИЙ

1. Освоение современных технологий поиска и подбора литературы в рамках будущей профессиональной деятельности.

2. Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.

ТЕМАТИКА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

1. Организация и проведение подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных.

2. Упаковка, хранение готовой продукции с учетом требований к безопасности.

3. Контроль качества и безопасности готовой кулинарной продукции.

4. Контроль хранения и расхода продуктов.

5. Разработка, адаптация рецептов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания.

6. Актуальные направления в приготовлении холодной кулинарной продукции.

7. Рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных.

8. Разработка ассортимента холодной кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

Критерии оценки:

«зачтено» выставляется студенту, показавшему всесторонние, систематизированные, глубокие знания учебной программы дисциплины и умение уверенно применять их на практике, при решении конкретных задач, свободное и правильное обоснование принятых решений.

«не зачтено» выставляется студенту, который не знает большей части основного содержания учебной программы дисциплины и не умеет использовать полученные знания при решении типовых практических задач.

**ПАСПОРТ
ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ПО ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ
ПРАКТИКЕ**

ПМ. 04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

№ п/п	<i>Разделы освоения и реализации ПК по видам трудовых функции практики</i>	<i>Код контролируемой компетенции (или ее части)</i>	<i>Наименование оценочного средства</i>
1	Расширение представлений о будущей профессиональной деятельности; обучение элементам наблюдательности и общения. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами.	ОК 01-11; ПК 4.1	Защита отчета по практике. Зачет
2	Ознакомление с особенностями и проблемами будущей профессиональной деятельности. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	ОК 01-11; ПК 4.2	Защита отчета по практике. Зачет
3	Освоение современных технологий поиска и подбора литературы в рамках будущей профессиональной деятельности. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	ОК 01-11; ПК 4.3	Защита отчета по практике. Зачет

4	Освоение современных технологий поиска и подбора литературы в рамках будущей профессиональной деятельности. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	ОК 01-11; ПК 4.4	Защита отчета по практике. Зачет
5	Освоение современных технологий поиска и подбора литературы в рамках будущей профессиональной деятельности. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	ОК 01-11; ПК 4.5	Защита отчета по практике. Зачет
6	Освоение современных технологий поиска и подбора литературы в рамках будущей профессиональной деятельности. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	ОК 01-11; ПК 4.6	Защита отчета по практике. Зачет

ПРИМЕРНЫЙ ПЕРЕЧЕНЬ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

<i>№ п/п</i>	<i>Наименование оценочного средства</i>	<i>Краткая характеристика оценочного средства</i>	<i>Предоставление оценочного средства в фонде</i>
1	Зачет	Итоговая форма оценки знаний	Вопросы к отчету

ТЕМАТИКА УЧЕБНЫХ ЗАДАНИЙ

1. Проведение учета и оформление отчетности о деятельности организации по подтверждению соответствия продукции/услуг.
2. Разработка стандартов организации, технических условий на выпускаемую продукцию.

ТЕМАТИКА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

1. Организация и проведение подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами.
2. Разработка ассортимента холодных и горячих десертов, напитков с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
3. Подбор в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовление различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных.
4. Современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных.
5. Применение, комбинирование различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных.
6. Разработка, адаптация рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания.
7. Актуальные направления в приготовлении десертов и напитков.

Критерии оценки:

«зачтено» выставляется студенту, показавшему всесторонние, систематизированные, глубокие знания учебной программы дисциплины и умение уверенно применять их на практике, при решении конкретных задач, свободное и правильное обоснование принятых решений.

«не зачтено» выставляется студенту, который не знает большей части основного содержания учебной программы дисциплины и не умеет использовать полученные знания при решении типовых практических задач.

**ПАСПОРТ
ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ПО ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ
ПРАКТИКЕ**

ПМ. 05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

№ п/п	Разделы освоения и реализации ПК по видам трудовых функции практики	Код контролируемой компетенции (или ее части)	Наименование оценочного средства
1	Расширение представлений о будущей профессиональной деятельности; обучение элементам наблюдательности и общения. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.	ОК 01-11; ПК 5.1	Защита отчета по практике. Зачет
2	Ознакомление с особенностями и проблемами будущей профессиональной деятельности. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	ОК 01-11; ПК 5.2	Защита отчета по практике. Зачет
3	Освоение современных технологий поиска и подбора литературы в рамках будущей профессиональной деятельности. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	ОК 01-11; ПК 5.3	Защита отчета по практике. Зачет

	<p>Освоение современных технологий поиска и подбора литературы в рамках будущей профессиональной деятельности.</p> <p>Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p>	<p>ОК 01-11; ПК 5.4</p>	
	<p>Освоение современных технологий поиска и подбора литературы в рамках будущей профессиональной деятельности.</p> <p>Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p>	<p>ОК 01-11; ПК 5.5</p>	
	<p>Освоение современных технологий поиска и подбора литературы в рамках будущей профессиональной деятельности.</p> <p>Осуществлять разработку, адаптацию рецептов хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.</p>	<p>ОК 01-11; ПК 5.6</p>	

ПРИМЕРНЫЙ ПЕРЕЧЕНЬ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

<i>№ п/п</i>	<i>Наименование оценочного средства</i>	<i>Краткая характеристика оценочного средства</i>	<i>Предоставление оценочного средства в фонде</i>
1	Зачет	Итоговая форма оценки знаний	Вопросы к отчету

ТЕМАТИКА УЧЕБНЫХ ЗАДАНИЙ

1. Современные технологии поиска и подбора литературы в рамках будущей профессиональной деятельности.
2. Проведение учета и оформление отчетности о деятельности организации по подтверждению соответствия продукции/услуг.
3. Разработка стандартов организации, технических условий на выпускаемую продукцию.

ТЕМАТИКА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

1. Организация и проведение подготовки рабочих мест кондитера, пекаря, подготовке к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами.
2. приготовление, хранение фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов.
3. Подбор в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности кондитерского сырья, продуктов, отделочных полуфабрикатов.
4. Контроль хранения и расхода продуктов.
5. Подготовка к использованию и хранение отделочных полуфабрикатов промышленного производства.
6. Контроль качества и безопасности готовой кулинарной продукции.
7. Приготовление различными методами, творческом оформлении, эстетичной, подаче хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных.
8. Упаковка, хранение готовой продукции с учетом требований к безопасности.
9. Разработка ассортимента хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

Критерии оценки:

«**зачтено**» выставляется студенту, показавшему всесторонние, систематизированные, глубокие знания учебной программы дисциплины и умение уверенно применять их на практике, при решении конкретных задач, свободное и правильное обоснование принятых решений.

«**не зачтено**» выставляется студенту, который не знает большей части основного содержания учебной программы дисциплины и не умеет использовать полученные знания при решении типовых практических задач.

ПАСПОРТ

ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ПО ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ

ПРАКТИКЕ

ПМ. 06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала

№ п/п	<i>Разделы освоения и реализации ПК по видам трудовых функции практики</i>	<i>Код контролируемой компетенции (или ее части)</i>	<i>Наименование оценочного средства</i>
1	Расширение представлений о будущей профессиональной деятельности; обучение элементам наблюдательности и общения. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий.	ОК 01-11; ПК 6.1	Защита отчета по практике. Зачет
2	Ознакомление с особенностями и проблемами будущей профессиональной деятельности. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.	ОК 01-11; ПК 6.2	Защита отчета по практике. Зачет
3	Освоение современных технологий поиска и подбора литературы в рамках будущей профессиональной деятельности. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала.	ОК 01-11; ПК 6.3	Защита отчета по практике. Зачет
4	Освоение современных технологий поиска и подбора литературы в рамках будущей профессиональной деятельности. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.	ОК 01-11; ПК 6.4	
5	Освоение современных технологий поиска и подбора литературы в рамках будущей профессиональной деятельности.	ОК 01-11; ПК 6.5	

	Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте.		
--	--	--	--

ПРИМЕРНЫЙ ПЕРЕЧЕНЬ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

<i>№ п/п</i>	<i>Наименование оценочного средства</i>	<i>Краткая характеристика оценочного средства</i>	<i>Предоставление оценочного средства в фонде</i>
1	Зачет	Итоговая форма оценки знаний	Вопросы к отчету

ТЕМАТИКА УЧЕБНЫХ ЗАДАНИЙ

- 1.Современные технологии поиска и подбора литературы в рамках будущей профессиональной деятельности.
- 2.Проведение учета и оформление отчетности о деятельности организации по подтверждению соответствия продукции/услуг.
- 3.Разработка стандартов организации, технических условий на выпускаемую продукцию.

ТЕМАТИКА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

1. Разработка различных видов меню, разработке и адаптации рецептур блюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
2. Осуществление текущего планирования деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.
3. Организация ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала.
4. Организация и контроль качества выполнения работ по приготовлению блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков по меню.
5. Обучение, инструктирование поваров, кондитеров, пекарей, других категорий работников кухни на рабочем месте.
- 6.Разработка ассортимента полуфабрикатов.
- 7.Разработка, адаптация рецептур полуфабрикатов с учетом взаимозаменяемости сырья,продуктов, изменения выхода полуфабрикатов;
8. Организация и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования,

производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами.

9. Подбор в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности, обработке различными методами, экзотических и редких видов сырья, приготовлении полуфабрикатов сложного ассортимента;

10. Упаковка, хранение готовой продукции и обработанного сырья с учетом требований к безопасности.

11. Контроль качества и безопасности обработанного сырья и полуфабрикатов.

Критерии оценки:

«**зачтено**» выставляется студенту, показавшему всесторонние, систематизированные, глубокие знания учебной программы дисциплины и умение уверенно применять их на практике, при решении конкретных задач, свободное и правильное обоснование принятых решений.

«**не зачтено**» выставляется студенту, который не знает большей части основного содержания учебной программы дисциплины и не умеет использовать полученные знания при решении типовых практических задач.

**ПАСПОРТ
ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ПО ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ
ПРАКТИКЕ**

ПМ. 07 Выполнение работ по профессии 16675 "Повар"

№ п/п	<i>Разделы освоения и реализации ПК по видам трудовых функции практики</i>	<i>Код контролируемой компетенции (или ее части)</i>	<i>Наименование оценочного средства</i>
1	Расширение представлений о будущей профессиональной деятельности; обучение элементам наблюдательности и общения. Выполнение подготовительных работ по подготовке рабочего места повара.	ОК 01-11; ПК 7.1	Защита отчета по практике. Зачет ДЭ
2	Расширение представлений о будущей профессиональной деятельности; обучение элементам наблюдательности и общения. Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий.	ОК 01-11; ПК 7.2	Защита отчета по практике. Зачет ДЭ

ПРИМЕРНЫЙ ПЕРЕЧЕНЬ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

<i>№ п/п</i>	<i>Наименование оценочного средства</i>	<i>Краткая характеристика оценочного средства</i>	<i>Предоставление оценочного средства в фонде</i>
1	Зачет	Итоговая форма оценки знаний	Задание на ДЭ

ТЕМАТИКА УЧЕБНЫХ ЗАДАНИЙ

1. Выполнение всех видов работ, определенных содержанием программ профессиональных модулей, в том числе оборудования и инструментов, используемых при проведении чемпионатов WorldSkills и указанных в инфраструктурных листах конкурсной документации.

ТЕМАТИКА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

1. Подготовка кухни организации питания и рабочих мест к работе в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания.

2. Упаковка и складирование пищевых продуктов, используемые в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшиеся после их приготовления.

3. Контроль хранения и расхода продуктов.

4. Разработка ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

5. Разработка, адаптация рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания.

6. Организация и проведение подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами.

7. Подбор в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;

8. Упаковка, хранение готовой продукции с учетом требований к безопасности.

9. Контроль качества и безопасности готовой кулинарной продукции.

10. Разработка ассортимента холодной кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

10. Разработка ассортимента холодных и горячих десертов, напитков с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

11. Подбор в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных.

12. Разработка ассортимента хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
13. Приготовление различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных.
14. Приготовление, хранение фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов.
15. Подготовка к использованию и хранение отделочных полуфабрикатов промышленного производства.
16. Организация ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала;
17. Осуществление текущего планирования деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.
18. Организация и контроль качества выполнения работ по приготовлению блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков по меню.
19. Обучение, инструктирование поваров, кондитеров, пекарей, других категорий работников кухни на рабочем месте.
20. Упаковка и складирование пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения.
21. Приготовление каш и гарниров из круп.
22. Приготовление блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря.
23. Приготовление блюд из мяса и мясных продуктов, домашней птицы и дичи.
24. Приготовление блюд из яиц.
25. Приготовление блюд из творога.
26. Приготовление блюд и гарниров из макаронных изделий.
27. Приготовление мучных блюд, выпечных изделий из теста с фаршами, пиццы.
28. Приготовление горячих напитков.
29. Приготовление холодных и горячих сладких блюд, десертов.
30. Приготовление и оформление салатов, основных холодных закусок, холодных рыбных и мясных блюд.
31. Приготовление и оформление супов, бульонов и отваров.
32. Приготовление холодных и горячих соусов, отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов.
33. Процеживание, протираание, замешивание, измельчение, фарширование, начинки продукции.
34. Порционирование (комплектация), раздачи блюд, напитков и кулинарных изделий.
35. Прием и оформление платежей за блюда, напитки и кулинарных.

36. Упаковка готовых блюд, напитков и кулинарных изделий на вынос.
37. Оценка наличия запасов сырья и полуфабрикатов, необходимых для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий.
38. Оценка наличия персонала и материальных ресурсов, необходимых для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий.
39. Составление заявок на сырье и полуфабрикаты, используемые при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий.
40. Подготовка товарных отчетов по производству блюд, напитков и кулинарных изделий.
41. Контроль хранения и расхода продуктов, используемых при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий.
42. Разработке меню/ассортимента и рецептов блюд, напитков и кулинарных изделий.
43. Подготовка сырья и полуфабрикатов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий.
44. Подготовка экзотических и редких видов овощей и грибов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий.
45. Нарезка и формовка овощей и фруктов.
46. Приготовление и оформление канапе и легких закусок разнообразного ассортимента.
47. Приготовление и оформление холодных и горячих закусок.
48. Приготовление и оформление холодных рыбных и мясных блюд.
49. Приготовление и оформление супов, отваров и бульонов.
50. Приготовление и оформление горячих и холодных соусов.
51. Приготовление и оформление блюд из овощей и грибов.
52. Приготовление и оформление блюд из рыбы, моллюсков и ракообразных.
53. Приготовление и оформление блюд из мяса, мясных полуфабрикатов, домашней птицы и дичи.
54. Приготовление и оформление блюд из творога, сыра, макаронных изделий.
55. Приготовление и оформление мучных блюд из разных видов муки и изделий из теста разнообразного ассортимента.
56. Приготовление и оформление холодных и горячих десертов.
57. Приготовление и оформление блюд здорового питания и диетических (лечебных) блюд.
58. Контроль хранения и расхода продуктов на производстве.
59. Контроле качества приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий.
60. Контроль безопасности готовых блюд, напитков и кулинарных изделий.
61. Презентации готовых блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям;

62. Отпуск готовых блюд, напитков и кулинарных изделий с раздачи/ прилавка и на вынос с учетом требований к безопасности готовой продукции.

Критерии оценки:

«зачтено» выставляется студенту, показавшему всесторонние, систематизированные, глубокие знания учебной программы дисциплины и умение уверенно применять их на практике, при решении конкретных задач, свободное и правильное обоснование принятых решений.

«не зачтено» выставляется студенту, который не знает большей части основного содержания учебной программы дисциплины и не умеет использовать полученные знания при решении типовых практических задач.