


**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  
«26» 08 2022 г., протокол № 1

  
Председатель ПЦК  
Ш.А. Мусостов

**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ  
УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

**Специальность**

*43.02.15 Поварское и кондитерское дело*

**Квалификация**

*Специалист по поварскому и кондитерскому делу*

Составитель  Л.С. Виситаева

Грозный – 2022г.

**ПАСПОРТ**  
**ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ПО УЧЕБНОЙ 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

<b>№ п/п</b>	<b>Наименование оценочного средства</b>	<b>Краткая характеристика оценочного средства</b>	<b>Предоставление оценочного средства в фонде</b>
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 УЧЕБНОЙ 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 УЧЕБНОЙ 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

	<p>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.</p>		
5	<p>Освоение современных технологий поиска и подбора литературы в рамках будущей профессиональной деятельности.</p> <p>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.</p>	<p>ОК 01-11; ПК 2.5</p>	<p>Защита отчета по практике. Зачет</p>
6	<p>Освоение современных технологий поиска и подбора литературы в рамках будущей профессиональной деятельности.</p> <p>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.</p>	<p>ОК 01-11; ПК 2.6</p>	<p>Защита отчета по практике. Зачет</p>
7	<p>Освоение современных технологий поиска и подбора литературы в рамках будущей профессиональной деятельности.</p> <p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного</p>	<p>ОК 01-11; ПК 2.7</p>	<p>Защита отчета по практике. Зачет</p>

	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 УЧЕБНОЙ 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 УЧЕБНОЙ 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

<b>№ п/п</b>	<b><i>Разделы освоения и реализации ПК по видам трудовых функции практики</i></b>	<b><i>Код контролируемой компетенции (или ее части)</i></b>	<b><i>Наименование оценочного средства</i></b>
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.	ОК 01-11; ПК 3.4	Защита отчета по практике. Зачет

	Осуществлять приготовление, творческое 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 рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных	ОК 01-11; ПК 3.7	Защита отчета по практике. Зачет

	категорий потребителей, видов и форм обслуживания.		
--	--	--	--

## **ПРИМЕРНЫЙ ПЕРЕЧЕНЬ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ**

<b>№ п/п</b>	<b>Наименование оценочного средства</b>	<b>Краткая характеристика оценочного средства</b>	<b>Предоставление оценочного средства в фонде</b>
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 УЧЕБНОЙ 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 подборе 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 УЧЕБНОЙ 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

<b>№ п/п</b>	<b><i>Разделы освоения и реализации ПК по видам трудовых функции практики</i></b>	<b><i>Код контролируемой компетенции (или ее части)</i></b>	<b><i>Наименование оценочного средства</i></b>
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	ОК 01-11; ПК 4.4	Защита отчета по практике. Зачет

	<p>профессиональной деятельности.</p> <p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p>		
5	<p>Освоение современных технологий поиска и подбора литературы в рамках будущей профессиональной деятельности.</p> <p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p>	ОК 01-11; ПК 4.5	Защита отчета по практике. Зачет
6	<p>Освоение современных технологий поиска и подбора литературы в рамках будущей профессиональной деятельности.</p> <p>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.</p>	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 УЧЕБНОЙ 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 УЧЕБНОЙ 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

<b>№ п/п</b>	<b><i>Разделы освоения и реализации ПК по видам трудовых функции практики</i></b>	<b><i>Код контролируемой компетенции (или ее части)</i></b>	<b><i>Наименование оценочного средства</i></b>
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



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

### **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 УЧЕБНОЙ 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 УЧЕБНОЙ ПРАКТИКЕ  
ПМ. 07 Выполнение работ по профессии 16675 "Повар"**

<b>№ п/п</b>	<b>Разделы освоения и реализации ПК по видам трудовых функции практики</b>	<b>Код контролируемой компетенции (или ее части)</b>	<b>Наименование оценочного средства</b>
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**

<b>№ п/п</b>	<b>Наименование оценочного средства</b>	<b>Краткая характеристика оценочного средства</b>	<b>Предоставление оценочного средства в фонде</b>
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 УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

1. Подготовка кухни организации питания и рабочих мест к работе в

соответствии с инструкциями и регламентами организации питания.

2. Упаковывать и складировать пищевые продукты, используемые в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшиеся после их приготовления.

**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.