

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 ПО
ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ**

ПМ. 07 Выполнение работ по профессии 16675 «Повар»

Специальность

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Квалификация

Специалист по поварскому и кондитерскому делу

Составитель  А.Д. Султанова

Грозный – 2021г.

**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 рецептов 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, региональные.
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. Приготовлении 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.