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
«16» 08 2020 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 – 2020г.

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	*Разделы освоения и реализации ПК по видам трудовых функции практики*	*Код контролируемой компетенции (или ее части)*	*Наименование оценочного средства*
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 рецептур 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, хранении 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	***Разделы освоения и реализации ПК по видам трудовых функции практики***	***Код контролируемой компетенции (или ее части)***	***Наименование оценочного средства***
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 рецептур 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

№ 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.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	***Разделы освоения и реализации ПК по видам трудовых функции практики***	***Код контролируемой компетенции (или ее части)***	***Наименование оценочного средства***
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 рецептур 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 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 рецептур 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	***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 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

№ 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.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, налитков 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

	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	
	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	
	Освоение современных технологий поиска и подбора литературы в рамках будущей профессиональной деятельности. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур 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

№ 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.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	*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. 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

№ 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.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	*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. 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

№ п/п	*Наименование оценочного средства*	*Краткая характеристика оценочного средства*	*Предоставление оценочного средства в фонде*
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 учетомпотребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

13. Приготовление различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления, в том числеавторских, брендовых, региональны.

14. Приготовление, хранение фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов.

15. Подготовка к использованию и хранение отделочных полуфабрикатов промышленногопроизводства.

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 имясных блюд.

31. Приготовление и оформление супов, бульонов и отваров.

32. Приготовление холодных и горячих соусов, отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов.

33. Процеживание, протирание, замешивание, измельчение, фарширование, начинки продукции.

34. Порционирование (комплектация), раздачи блюд, напитков и кулинарных изделий.

35. Прием и оформлениеплатежей 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, напиткови кулинарных изделий.

42. Разработке меню/ассортимента и рецептов блюд, напитков и кулинарных изделий.

43. Подготовка сырья и полуфабрикатов для приготовления блюд, напитков и кулинарныхизделий.

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 идичи.

54. Приготовление и оформление блюд из творога, сыра, макаронных изделий.

55. Приготовление и оформление мучных блюд из разных видов муки и изделий из тестаразнообразного 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.