

**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 2020г., протокол № 1

 Председатель ПЦК  
Ш.А. Мусостов

**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ  
УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

**Специальность**

*27.02.07 Управление качеством продукции, процессов и услуг (по отраслям)*

**Квалификация**

*Техник*

Составитель  А.Д. Султанова

Грозный – 2020г.

**ПАСПОРТ**  
**ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ПО УЧЕБНОЙ ПРАКТИКЕ**  
ПМ. 01 Контролировать качество продукции на каждой стадии  
производственного процесса

| <b>№<br/>п/п</b> | <b><i>Разделы освоения и<br/>реализации ПК по видам<br/>трудовых функции<br/>практики</i></b>                                                                                                                                                                               | <b><i>Код контролируемой<br/>компетенции (или ее<br/>части)</i></b> | <b><i>Наименование<br/>оценочного средства</i></b> |
|------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------|
| 1                | Закрепление и углубление полученных теоретических знаний.<br>Проведении оценки и анализа качества сырья, материалов, полуфабрикатов и комплектующих изделий на соответствие требованиям нормативных документов и технических условий.                                       | ОК 01-11<br>ПК 1.1                                                  | Защита отчета по практике.<br>Зачет                |
| 2                | Овладение необходимыми навыками и умениями по избранной специальности.<br>Определении технического состояния оборудования, оснастки, инструмента, средств измерений и сроки проведения их поверки на соответствие требованиям нормативных документов и технических условий. | ОК 01-11<br>ПК 1.2                                                  | Защита отчета по практике.<br>Зачет                |
| 3                | Расширение представлений о будущей профессиональной деятельности.<br>Проведении мониторинга соблюдения основных параметров технологических процессов на соответствие требованиям нормативных документов и технических условий.                                              | ОК 01-11<br>ПК 1.3                                                  | Защита отчета по практике.<br>Зачет                |
| 4                | Обучение элементам наблюдательности и общения.<br>Оценивании соответствия готовой продукции, условий ее хранения и транспортировки требованиям нормативных                                                                                                                  | ОК 01-11<br>ПК 1.4                                                  | Защита отчета по практике.<br>Зачет                |

|  |                                   |  |  |
|--|-----------------------------------|--|--|
|  | документов и технических условий. |  |  |
|--|-----------------------------------|--|--|

## ПРИМЕРНЫЙ ПЕРЕЧЕНЬ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

| №<br>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 УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.
2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.
3. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом.
4. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.
5. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.
6. Приготовление полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.
7. Выбор с учетом способа приготовления, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря,

инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.

8. Оценка качества полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента перед упаковкой на вынос.
9. Хранение полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом условий и сроков.
10. Порционирование (комплектование) полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода полуфабрикатов, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.
11. Охлаждение и замораживание полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.
12. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных полуфабрикатов с учетом требований по безопасности соблюдения режимов хранения.
13. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента на вынос и для транспортирования.
14. Разработка ассортимента полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
15. Разработка, адаптация рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания.
16. Расчет стоимости полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.
17. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).
18. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты.

Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты.

### **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 Участие в работе по подготовке, оформлению и учету технической документации

| <b>№<br/>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                | Закрепление и углубление полученных теоретических знаний.<br>Подготовке технической документации и образцов продукции для проведения процедуры сертификации.                                                                      | ОК 01-11;<br>ПК 2.1                                         | Защита отчета по практике.<br>Зачет            |
| 2                | Ознакомление с особенностями и проблемами будущей профессиональной деятельности.<br>Оформлении документации на соответствие продукции/услуг в соответствии с требованиями регламентов, норм, правил, технических условий.         | ОК 01-11;<br>ПК 2.2                                         | Защита отчета по практике.<br>Зачет            |
| 3                | Освоение современных технологий поиска и подбора литературы в рамках будущей профессиональной деятельности.<br>Проведении учета и оформлении отчетности о деятельности организации по подтверждению соответствия продукции/услуг. | ОК 01-11;<br>ПК 2.3                                         | Защита отчета по практике.<br>Зачет            |
| 4                | Ознакомление с особенностями и проблемами будущей профессиональной деятельности.<br>Разработке стандартов организации, технических условий на выпускаемую продукцию.                                                              | ОК 01-11;<br>ПК 2.4                                         | Защита отчета по практике.<br>Зачет            |

## ПРИМЕРНЫЙ ПЕРЕЧЕНЬ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

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

## ТЕМАТИКА УЧЕБНЫХ ЗАДАНИЙ

1. Ознакомиться с контролем качества продукции на каждой стадии
2. Ознакомиться с работой по подготовке, оформлению и учету технической документации.

## ТЕМАТИКА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.
2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента.
3. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.
4. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом.
5. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.
6. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.
7. Приготовление, оформление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.
8. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря,

инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.

9. Оценка качества горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос.
10. Хранение с учетом температуры подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче.
11. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.
12. Охлаждение и замораживание готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.
13. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.
14. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования.
15. Разработка ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
16. Разработка, адаптация рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания.
17. Расчет стоимости горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.
18. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).
19. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты.
20. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты.

#### **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 Проведение работ по модернизации и внедрению новых методов и средств контроля

| <b>№<br/>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. Анализ результатов контроля качества продукции.                                                               | ОК 01-11;<br>ПК 3.1                                         | Защита отчета по практике.<br>Зачет            |
| 2                | Закрепление и углубление полученных теоретических знаний.<br>Порядок разработки, оформления, утверждения и внедрения документов по подтверждению соответствия.                           | ОК 01-11;<br>ПК 3.2                                         | Защита отчета по практике.<br>Зачет            |
| 3                | Овладение необходимыми навыками и умениями по избранной специальности. Разработка новых методов и средств технического контроля продукции.                                               | ОК 01-11;<br>ПК 3.3                                         | Защита отчета по практике.<br>Зачет            |
| 4                | Освоение современных технологий поиска и подбора литературы в рамках будущей профессиональной деятельности.<br>Формирование предложений по совершенствованию производственного процесса. | ОК 01-11;<br>ПК 3.4                                         | Защита отчета по практике.<br>Зачет            |

**ПРИМЕРНЫЙ ПЕРЕЧЕНЬ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ**

| <b>№<br/>п/п</b> | <b><i>Наименование оценочного средства</i></b> | <b><i>Краткая характеристика оценочного средства</i></b> | <b><i>Предоставление оценочного средства в фонде</i></b> |
|------------------|------------------------------------------------|----------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------|
|------------------|------------------------------------------------|----------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------|

|   |       |                              |                  |
|---|-------|------------------------------|------------------|
| 1 | Зачет | Итоговая форма оценки знаний | Вопросы к отчету |
|---|-------|------------------------------|------------------|

### **ТЕМАТИКА УЧЕБНЫХ ЗАДАНИЙ**

1. Ознакомиться с подготовкой технической документации и образцов продукции для проведения процедуры сертификации.
2. Ознакомиться с оформлением документации на соответствие продукции/услуг в соответствии с требованиями регламентов, норм, правил, технических условий.

### **ТЕМАТИКА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.
2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента.
3. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.
4. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом.
5. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.
6. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.
7. Приготовление, оформление холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.
8. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.
9. Оценка качества холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос.
10. Хранение с учетом температуры подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче.

- 11.Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.
- 12.Охлаждение и замораживание готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.
- 13.Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.
- 14.Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования.
- 15.Разработка ассортимента холодной кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
- 16.Разработка, адаптация рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания.
- 17.Расчет стоимости холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.
- 18.Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).
- 19.Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты.

#### **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 Технология проведения работ по обеспечению и улучшению качества  
технологических процессов, систем управления, продукции и услуг.  
Освоение рабочей профессии 12968 «Контролер качества»

| <b>№<br/>п/п</b> | <b><i>Разделы освоения и реализации<br/>ПК по видам трудовых<br/>функции практики</i></b>                                                                                                                                                                                                                                                                                            | <b><i>Код контролируемой<br/>компетенции (или<br/>ее части)</i></b> | <b><i>Наименование<br/>оценочного средства</i></b> |
|------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------|
| 1                | Расширение представлений о будущей профессиональной деятельности; обучение элементам наблюдательности и общения.<br>Формировании требований к продукции (работам, услугам), определенных потребителями.                                                                                                                                                                              | ОК 01-11;<br>ПК 4.1                                                 | Защита отчета по практике.<br>Зачет                |
| 2                | Ознакомление с особенностями и проблемами будущей профессиональной деятельности.<br>Формировании требований, не определенных потребителями, но необходимых для эксплуатации продукции (работ, услуг).                                                                                                                                                                                | ОК 01-11;<br>ПК 4.2                                                 | Защита отчета по практике.<br>Зачет                |
| 3                | Освоение современных технологий поиска и подбора литературы в рамках будущей профессиональной деятельности. Формировании требований к продукции (работам, услугам), установленных техническими регламентами, стандартами (техническими условиями), условиями поставок и договоров.<br>Систематизация требований к продукции (работам, услугам) с целью их обеспечения в организации. | ОК 01-11;<br>ПК 4.3                                                 | Защита отчета по практике.<br>Зачет                |

## ПРИМЕРНЫЙ ПЕРЕЧЕНЬ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

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

## ТЕМАТИКА УЧЕБНЫХ ЗАДАНИЙ

1. Ознакомиться с проведением учета и оформлении отчетности о деятельности организации по подтверждению соответствия продукции/услуг.
2. Ознакомиться с разработкой стандартов организации, технических условий на выпускаемую продукцию.

## ТЕМАТИКА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.
2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.
3. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.
4. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом.
5. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода холодных и горячих десертов, напитков.
6. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.
7. Приготовление, оформление холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента сложного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.
8. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря,

инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.

9. Оценка качества холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос.
10. Хранение с учетом температуры подачи холодных и горячих десертов, напитков на раздаче.
11. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.
12. Охлаждение и замораживание готовых холодных десертов, напитков сложного ассортимента, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.
13. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.
14. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых холодных и горячих десертов, напитков на вынос и для транспортирования.
15. Разработка ассортимента холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
16. Разработка, адаптация рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания.
17. Расчет стоимости холодных и горячих десертов, напитков.
18. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных и горячих десертов, напитков, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).
19. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты.
20. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты.

#### **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.