Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Петровская Анна Викторовна
Должность: Директор
Дата подписания: 09.10.2025 15:14:51
Уникальный программный ключ:
798bda6555[illegible]

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова»
Краснодарский филиал РЭУ им. Г.В. Плеханова

Отдел среднего профессионального образования

УТВЕРЖДАЮ
Начальник отдела СПО

_____ /С.А. Марковская
подпись Инициалы и Фамилия
«14» января 2025 г.

КОМПЛЕКТ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ
ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих

образовательной программы среднего профессионального образования - подготовки специалистов среднего звена

По специальности: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Квалификация: специалист по поварскому и кондитерскому делу

Образовательная база подготовки: основное общее образование

Форма обучения: очная

2025

Комплект оценочных средств разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело для квалификации специалист по поварскому и кондитерскому делу

Уровень подготовки – базовый, программы профессионального модуля «ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих»

Разработчик: Федченко Н.Н.., преподаватель ОСПО КФ РЭУ им. Г.В. Плеханова
(место работы, занимаемая должность, фамилия, инициалы)

Одобрено на заседании предметно - цикловой комиссии специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Протокол № 6 от «14» января 2025 года

Председатель предметно-цикловой комиссии _____ /Н.С. Грушина

Паспорт комплекта оценочных средств по профессиональному модулю

ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих

код и наименование профессионального модуля

Таблица. Матрица компетенций и дидактических единиц по темам профессионального модуля

Контролируемые разделы, темы	**Формируемые компетенции**	**Оценочные средства**		
		Количество тестовых заданий	**Другие оценочные средства**	
			Вид	**Количество**
Раздел 1. Приготовлению, презентации несложных блюд				
Тема 1.1 Приготовление блюд и гарниров из овощей	ОК 1-7, ОК 9 ПК 7.1 - ПК 7.2	16	Вопросы для устного опроса	11
Тема 1.2 Приготовление блюд и гарниров круп, бобовых и макаронных изделий	ОК 1-7, ОК 9 ПК 7.1 - ПК 7.2	10	Контрольная работа	16
Тема 1.3 Приготовление блюд из яиц и творога	ОК 1-7, ОК 9 ПК 7.1 - ПК 7.2	20	Практическая работа	18

Формы и методы контроля по элементам, составляющим профессиональный модуль, представлены в таблице.

Таблица. Формы и методы контроля

Элемент профессионального модуля	Формы и методы контроля			
	Текущий контроль		Промежуточная аттестация	
	Форма контроля	Проверяемые ОК, ПК	Форма контроля	Проверяемые ОК, У, З
Раздел 1. Приготовлению, презентации несложных блюд			Квалификационный экзамен/	ОК 1-7, ОК 9 ПК 7.1 - ПК 7.2 У1, У2, У5 ,У4 ,У5, У6, У7 З1, З2, З3, З4,
Тема 1.1 Приготовление блюд и гарниров из овощей	Устный опрос Выполнение лабораторных работ Тестирование	ОК 1-7, ОК 9 ПК 7.1 - ПК 7.2		
Тема 1.2 Приготовление блюд и гарниров круп, бобовых и макаронных изделий	Устный опрос Выполнение лабораторных работ Тестирование	ОК 1-7, ОК 9 ПК 7.1 - ПК 7.2		
Тема 1.3 Приготовление блюд из яиц и творога	Устный опрос Выполнение лабораторных работ Тестирование	ОК 1-7, ОК 9 ПК 7.1 - ПК 7.2		

Оценка освоения междисциплинарных курсов, входящих в профессиональный модуль

МДК 07.01 Выполнение работ по профессии «Повар»

Вопросы для собеседования

Тема 1.1 Приготовление блюд и гарниров из овощей

1 Отварные блюда из овощи
2. Отварные гарниры из овощи:
3. Тушеные блюда из овощи:
4. Тушеные гарниры из овощи:
5. Правила порционирования, отпуск блюд из отварных и тушеных овощей
6.Требования к качеству блюд из отварных и тушеных овощей
7 Жареные блюда из овощи:
8 Жареные гарниры из овощи:
9. Правила порционирования, отпуск блюд из жаренных овощей
10.Требования к качеству блюд из жареных овощей
11.Ассортимент блюд из жаренных овощей
12.Запеченые блюда из овощи:
9. Правила порционирования, отпуск блюд из запечённых овощей
10.Требования к качеству блюд из запечённых овощей
11.Ассортимент блюд из запечённых овощей

Тема 1.2 Приготовление блюд и гарниров круп, бобовых и макаронных изделий

1.Правила варки макаронных изделий.
2.Ассортимент блюд из макаронных изделий.
3.Требования к качеству блюд из макаронных изделий
4.Правила варки каш
5.Классификация каш.
6.Технологическое использование каш разной консистенции
7.Ассортимент каш
8.Правила порционирования, отпуск каш
9.Требования к качеству каш разной консистенции.
10.Виды изделия из каш:
11.Приготовление пудингов из каш
12.Приготовление котлет, биточков из каш.
13. Правила варки бобовых
14. Ассортимент блюд из бобовых
15.Правила порционирования, блюд из бобовых
16.Требования к качеству блюд из бобовых

Тема 1.3 Приготовление блюд из яиц и творога

1.Виды творога и их технологическое использование
2. Подготовка творога для горячих блюд
3. Ассортимент блюд из творога
4.Приготовление сырников
5. Приготовление запеканок из творога
6.Приготовление пудингов из творога
7.Правила порционирования, блюд из творога
9.Требования к качеству блюд из творога
10.Виды яичного сырья и их технологическое использование
11. Подготовка яиц
12. Ассортимент блюд из яиц
13.Способы варки яиц
14. Приготовление яичниц
15.Приготовление омлетов

16. Приготовление яичных кашек
17.Правила порционирования, блюд из яиц
18.Требования к качеству блюд из яиц

Форма текущего контроля	Критерии оценки			
	отлично	хорошо	удовлетворительно	неудовлетворительно
Вопросы для собеседования	Обучающийся свободно отвечает на вопросы, показывает глубокое знание темы	Ответ не достаточно полный, допускаются отдельные ошибки	Может ответить лишь на некоторые вопросы темы	Обучающийся не усвоил тему

Темы докладов (сообщений)

1.Виды макаронных изделий
2. Виды паст
3. Виды круп и их пищевая ценность
4. Виды яичного сырья и их технологическое использование

Форма текущего контроля	Критерии оценки			
	отлично	хорошо	удовлетворительно	неудовлетворительно
Доклад по темам	Обучающийся самостоятельно изучил литературные источники по теме, систематизировал материал и кратко его изложил. Обучающийся глубоко раскрыл тему.	Допускаются отдельные ошибки, доклад не достаточно полно раскрывает тему	Раскрыты лишь некоторые вопросы темы	Обучающийся не раскрыл тему, не ориентируется в материале исследования

Комплект тестов

Тема 1.1 Приготовление блюд и гарниров из овощей
1.Укажите овощи, которые можно жарить.
1) Картофель, морковь, лук репчатый, кабачки, помидоры.
2) Картофель, свекла, лук репчатый, кабачки, баклажаны.
3) Картофель, лук репчатый, кабачки, помидоры, баклажаны,
2. Назовите овощи, которые можно припускать в собственном соку
1) Кабачки, патиссоны, тыква, помидоры.
2) Кабачки, морковь, капуста белокачанная, тыква.
3) Кабачки, тыква, репа, помидоры.
3 Укажите ассортимент блюд из тушеных овощей.
1) Капуста тушенная, морковь в молочном соусе, рагу овощное, картофель тушеный с грибами и луком.
2) Капуста тушеная, картофель тушеный, рагу овощное, картофель тушеный с грибами и луком.
3) Капуста тушеная, картофель тушеный, солянка овощная, рагу овощное.
4 Значение овощных блюд и гарниров в питании определяется содержанием:
1) жиров и белков 2) витаминов и минеральных веществ 3) углеводов
5 **Для сохранения зеленого цвета овощей следует:**
1) варить в небольшом количестве воды
2) варить в большом количестве воды для уменьшения концентрации кислот
3) варить при закрытой крышке, для удаления летучих кислот
6. Назовите набор продуктов для солянки овощной.

1) Капуста белокочанная, уксус, жир, лук репчатый, огурцы соленые, каперсы, грибы соленые, масло растительное, сухари, маслины, лимон, томат-пюре, петрушка, лавровый лист, перец, мука, сахар, морковь.
2) Капуста белокочанная, лук репчатый, томат, огурцы соленые, каперсы, грибы соленые, масло растительное, сухари, сыр, маслины, лимон, морковь.
3) Капуста белокочанная, жир, уксус томат, лук репчатый, огурцы соленые, масло растительное, сухари, сыр, маслины, вишня, лимон, морковь.

7. **Назовите у которых меняются отходы в течении года**
1) Картофель, морковь, свекла
2)Картофель, морковь, капуста белокочанная, томаты,
3) Морковь, репа, томаты, картофель.

8. Температура жарки овощей основным способом
1) 130... 140 °С 2) 150... 160 °С 3) 170... 180 °С

9. Какое количество воды берут для варки овощей?
1) 0.5-0.6 л на 1 кг 2) 0,2—0,3 л на 1 кг 3) 0.9-1 л на 1 кг

10. Температура подачи горячих блюд из овощей:
1) 65°С 2) 75°С 3) 60°С

11. От чего зависит продолжительность тепловой обработки овощей?
1) от содержания углеводов
2) от содержания витаминов
3) от стойкости протопектина

12. При каком способе тепловой обработки овощей, наименьшие потери массы ?
1) в большом количестве воды 2) в малом количестве воды 3) на пару

13. **При жарке овощей основным способом количество жира должно составлять от массы полуфабрикатов...**
1) 10% 2) 15% 3) 20%

14 Особенности подготовки капусты для голубцов
1) разбирают на листья, припускают
2) отваривают, удаляют кочерыгу, разбирают на листья
3) удаляют кочерыгу, отваривают, разбирают на листья

15. **Сколько береться жидкости при припускании овощей**
1. 15...20% к массе овощей
2. 20...25% к массе овощей
3. 55...30% к массе овощей.

16. **При жарке овощи солят…**
1) сразу
2) в середине
3) в конце

Тема 1.2 Приготовление блюд и гарниров круп, бобовых и макаронных изделий

1.Котлеты и биточки обычно не готовят из...
1) рисовой каши 2) пшеничной каши 3) гречневой каши

2.**В среднем макаронные изделия увеличиваются в массе….**
1)в 2 раза 2)в 3 раза 3) в 4 раза

3. Сколько требуется воды, при варке макаронных изделий сливным способом?
1) в 2-3 раза больше 2) в 4 раз больше 3) в 5-6 раз больше

4.Макароны солят..
1) в начале 2) в конце 3) не имеет значения

5**. Пудинги из каш подвергают следующим способам тепловой обработки:**
1) варка на пару 2) припускание 3) фламбирование

6.При приготовлении запеканок из круп, яйца вводят в смесь…
1) только желток 2) только взбитый в пену белок 3) яйцо целиком

7.Рассыпчатые каши варят на …
1) молоке 2) воде 3) смеси молока и воды

8.Для приготовления биточков из каш, каши варят
1) жидкие 2) вязкие 3) рассыпчатые
9.**Сколько способов макаронных изделий ?**
1) 3 2) 2 3) 1
10. Каши какой консистенции варят для изделий из каш
1) вязкие 2) жидкие 3) рассыпчатые

Тема 1.3 Приготовление блюд из яиц и творога
1.Какова расчетная масса одного сырого яйца?
1) 46 г 2) 43 г 3) 40 г
2.Творог какой жирности, не представлен в торговых сетях:
1) 7% 2) 9% 3)18%
3.**С какими из перечисленных продуктов можно приготовить сырники**
1) гречка, яблоки 2) капуста, апельсины 3) картофель, изюм
4**. Перечислите виды яичного сырья**
_____
5. Для приготовления горячих блюд из творога используют творог
1) обезжиренный 2) нежирный 3) жирный
6.Брюи это……
1) яичная кашка 2) натуральный омлет 3) яичница глазунья
7. Какому способу тепловой обработке подвергаются омлет?
1) жарят 2) варят на пару 3) все выше перечисленное
8. Яйцо сваренное в мешочек называют _____
9.Назовите основной белок творога……. _____
10. Омлет фаршированный относиться к:
1) к жаренным 2) запеченным 3) варенным на пару
11.Разрешается ли использовать на предприятиях питания яйца водоплавающих птиц?
1) разрешается 2) не разрешается 3) разрешается, только после тщательной обработки

12.Продолжительность варки яиц вкрутую составляет
1) 4,5-5 мин. 2) 9-10 мин. 3) 12-15 мин.
13.С какой целью творог протираются для горячих блюд
1) для однородности массы
2) для красивого внешнего вида
3) для лучшего переваривания
14. Пудинги из творога могут:
1) варить на пару 2) припускать 3) фламбировать
15.Яйца без скорлупы можно заменять меланжем в соотношении:.
1) 1:1 2) 1:2 3) 1:3
16.Яйца сваренные в смятку, подают в _____
17.Отличиие драчен от омлета …
1) готовиться только из желтков
2) в смесь добавляется сыр
3) в смесь вводиться мука и сметана
18.Соотношение яиц и жидкости в омлетной смеси..
1) 2:1 2) 2,5:1 3) 3:1
19.Как подготавливают форму для запеканок из творога
1) смазывают маслом, посыпают мукой
2) смазывают маслом, посыпают сухарями
3) смазывают маслом
20.Какие блюда из творога варят на пару.
1) пудинги 2) вареники ленивые 3) сырники

Форма текущего контроля	Критерии оценки			
	отлично	хорошо	удовлетворительно	неудовлетворительно
Тестирование	Глубокое знание темы, 91-100% правильно выполненных заданий	Хорошее понимание темы, 90-71% правильно выполненных заданий	Плохое понимание темы, 70-51% правильно выполненных заданий	Обучающийся не усвоил тему, менее 50% правильно выполненных заданий

Комплект задач

Задача 1

Составить технологическую карту на 50 порций омлета с говядиной, по 3 колонке, если в наличии яйца массой брутто 42 гр. и говядина 2 категории.

Задача 2

Составить технологическую карту на 40 порций омлета с луком и морковью, если в наличии яйца массой брутто 40 гр. и сухое молоко

Задача 3

Составить технологическую карту на 60 порций омлета , с мясными продуктами, по 3 колонке, если в наличии яйца массой брутто 60 гр. и говядина 2 категории.

Задача 4

Составить технологическую карту на 100 порций омлета , с морковью, по 3 колонке, если в наличии яйца массой брутто 35 гр, в феврале месяце

Задача 5

Составить технологическую карту на 100 порций драчен,
по 1 колонке, если в наличии яйца массой брутто 35 гр, и сухое молоко.

Задача 6

Составить технологическую карту на 10 порций свеклы фаршированной, под соусом сметанным с томатом, на сегодняшнее число, используется 20% томатное пюре.

Задача 7

Составить технологическую карту на 50 порций рулета картофельного, по 1 колонке, в марте месяце

Задача 8

Составить технологическую карту на 70 порций котлет свекольных, по 2 колонке, в феврале месяце

Задача 9

Составить технологическую карту на 50 порций котлет рисовых, по 2 колонке, в феврале месяце

Задача 10

Составить технологическую карту на 50 порций макаронника, по 1 колонке, в марте месяце

Форма текущего контроля	Критерии оценки			
	отлично	хорошо	удовлетворительно	неудовлетворительно
Решение задач	Глубокое знание темы, 91-100% правильно выполненных заданий	Хорошее понимание темы, 90-71% правильно выполненных заданий	Плохое понимание темы, 70-51% правильно выполненных заданий	Обучающийся не усвоил тему, менее 50% правильно выполненных заданий

Комплект оценочных средств по формам промежуточного контроля

МДК

МДК 07.01 Выполнение работ по профессии «Повар»

код и наименование междисциплинарного курса

Методические указания по проведению дифференцированного зачета

Место проведения: учебная аудитория.
Условия проведения: каждый студент должен работать индивидуально.
Использование вспомогательной литературы и подсказок не допускается.
Порядок проведения: дифференцированный зачет проводить письменно, в виде задания.

Перечень рекомендуемых вопросов, для подготовки к дифференцированному зачету

1 Блюда из отварных овощей
2. Блюда из тушеных овощи:
3. Порционирование, отпуск блюд из отварных овощей
4. Порционирование, отпуск блюд из тушеных овощей
5.Ассортимент блюд из отварных овощей
6.Ассортимент блюд из тушеных овошей
6.Требования к качеству блюд из отварных и тушеных овощей
7 Блюда из жареных овощи:
8. Порционирование, отпуск блюд из жаренных овощей
9.Требования к качеству блюд из жареных овощей
10.Ассортимент блюд из жаренных овощей
11.Блюда из запеченых овощей
12. Правила порционирования, отпуск блюд из запечённых овощей
13.Требования к качеству блюд из запечённых овощей
14.Ассортимент блюд из запечённых овощей
15.Правила варки макаронных изделий.
16.Ассортимент блюд из макаронных изделий.
17.Требования к качеству блюд из макаронных изделий
18.Правила варки каш
19.Классификация каш.
20.Технологическое использование каш разной консистенции
21.Ассортимент каш
22.Правила порционирования, отпуск каш
23.Требования к качеству каш разной консистенции.
24.Виды изделия из каш:
26.Пудинги из каш
26.Котлеты, биточки из каш.
27. Правила варки бобовых
28. Ассортимент блюд из бобовых
29.Правила порционирования, блюд из бобовых
30.Требования к качеству блюд из бобовых
31.Виды творога и их технологическое использование
32. Подготовка творога для горячих блюд
33. Ассортимент блюд из творога
34.Приготовление сырников
35. Приготовление запеканок из творога
36.Приготовление пудингов из творога

37.Правила порционирования, блюд из творога
38.Требования к качеству блюд из творога
39.Виды яичного сырья и их технологическое использование
40. Подготовка яиц
41. Ассортимент блюд из яиц
42.Способы варки яиц
43. Приготовление яичниц
44.Приготовление омлетов
45. Приготовление яичных кашек
46.Правила порционирования, блюд из яиц
47.Требования к качеству блюд из яиц

Форма примерного билета для проведения дифференцированного зачета

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова»
Краснодарский филиал РЭУ им. Г.В. Плеханова
Отдел среднего профессионального образования

Рассмотрено предметно-цикловой комиссией специальности Поварское и кондитерское дело наименование комиссии	**Билет к дифференцированному зачету № 1**	**УТВЕРЖДАЮ:**
Протокол № __ от «__»___.202_ г.	Дисциплина МДК 07.01 Выполнение работ по профессии «Повар» код и наименование дисциплины	Начальник отдела СПО _____С.А. Марковская (подпись)
Председатель ПЦК _____/Н.С.Грушина/ (подпись) (расшифровка)	Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело код и наименование специальности	

1. Блюда из отварных овощей
2. Ассортимент блюд из бобовых

Ведущий преподаватель _____ _____
(подпись) (расшифровка подписи)

Форма текущего контроля	Баллы и оценки по междисциплинарному курсу			
	отлично	хорошо	Удовлетворительно	неудовлетворительно
Зачет (дифференцированный)	Глубокое знание темы, 91-100% правильно выполненных заданий	Хорошее понимание темы, 90-71% правильно выполненных заданий	Плохое понимание темы, 70-51% правильно выполненных заданий	Обучающийся не усвоил тему, менее 50% правильно выполненных заданий

КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ/ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ

ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих

код и наименование профессионального модуля

Целью оценки по учебной и производственной практике является оценка:
1) профессиональных и общих компетенций;
2) практического опыта и умений.

Оценка по учебной и производственной практике выставляется на основании данных аттестационного листа (характеристики профессиональной деятельности обучающегося/студента на практике) с указанием видов работ, выполненных обучающимся во время практики, их объема, качества выполнения в соответствии с технологией и (или) требованиями организации, в которой проходила практика.

Перечень видов работ для проверки результатов освоения программы профессионального модуля на практике представлен в таблице.

Перечень видов работ учебной практики

Виды работ	Коды проверяемых результатов (ПК)
производить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий	ПК 7.1, ПК 7.2
соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте основного производства организации питания	ПК 7.1, ПК 7.2
готовить несложные блюда из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий, творога и яиц	ПК 7.1, ПК 7.2
выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при приготовлении несложных блюд,	ПК 7.1, ПК 7.2
аккуратно обращаться с сырьем в процессе приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий и экономно расходовать его готовить несложные блюда по технологическим картам,	ПК 7.1, ПК 7.2

Перечень видов работ производственной практики

Виды работ	Коды проверяемых результатов (ПК)
Подготовка к работе рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания	ПК 7.1, ПК 7.2
Уборка рабочих мест основного производства организации питания по заданию повара	ПК 7.1, ПК 7.2
Проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов основного производства организации питания по заданию повара	ПК 7.1, ПК 7.2
Упаковка и складирование по заданию повара пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения	ПК 7.1, ПК 7.2
Приготовление блюд и гарниров из овощей, бобовых, каш и гарниров из круп, блюд и гарниров из макаронных изделий по заданию повара,	ПК 7.1, ПК 7.2
Приготовление блюд из яиц и творога по заданию повара.	ПК 7.1, ПК 7.2
Приготовление блюд из творога по заданию повара	ПК 7.1, ПК 7.2

Обучающиеся, не выполнившие план учебной и (или)производственной практики и не представившие отчет по учебной и (или)/производственной практике, не допускаются к квалификационному экзамену.

Форма текущего контроля	Критерии оценки			
	отлично	хорошо	удовлетворительно	неудовлетворительно
Дифференцированный зачет	обучающимся достигнуты все основные цели и задачи, поставленные перед ним в ходе практики; обучающийся выполнил план практики и все необходимые задания; обучающийся предоставил полную отчетную документацию по данным заданиям, не имеет замечаний в их выполнении; · руководитель практики от организации оценил практическую деятельность обучающегося на «отлично»; · обучающийся сдал вовремя дневник с отчетной документацией по практике	обучающимся достигнуты основные цели и задачи, поставленные перед ним в ходе практики; обучающийся выполнил план и необходимые задания, но имеет небольшие недоработки и замечания в их выполнении; · руководитель практики от организации оценил практическую деятельность обучающегося на «хорошо» и выше; · обучающийся сдал вовремя дневник с отчетной документацией по практике;	обучающимся достигнуты не все основные цели и задачи, поставленные перед ним в ходе практики; обучающийся частично выполнил план; · обучающийся выполнил не все необходимые задания (отчитался по 70 % заданий) и имеет значительные недоработки и замечания в их выполнении; · руководитель практики от организации оценил практическую деятельность студента на «удовлетворительно» и выше; · обучающийся сдал вовремя	обучающимся достигнуты не все цели и задачи, поставленные перед ним в ходе практики; обучающийся выполнил не все необходимые задания (отчитался по 50 % заданий) и имеет значительные недоработки и замечания в их выполнении; · обучающийся не вовремя вышел на практику (с задержкой на 1 неделю) или не выходил на практику вообще; · руководитель практики от организации оценил практическую деятельность обучающегося на «неудовлетворительно»; · обучающийся не вовремя сдал дневник с отчетной документацией по практике

			дневник с отчетной документацией по практике	

Комплект оценочных средств для квалификационного экзамена

Итоговый контроль освоения вида профессиональной деятельности «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (16675 Повар,), осуществляется на квалификационном экзамене. Условием допуска к квалификационному экзамену является положительная аттестация по МДК, учебной и производственной практики.

Квалификационный экзамен проводится в виде выполнения практических заданий. Условием положительной аттестации (вид профессиональной деятельности освоен) на экзамене по квалификационному экзамену является положительная оценка (80 % выполнения задания) освоения всех профессиональных компетенций по всем контролируемым показателям.

При отрицательном заключении хотя бы по одной из профессиональных компетенций принимается решение «вид профессиональной деятельности не освоен».

Промежуточный контроль освоения профессионального модуля осуществляется при проведении дифференцированного зачета по МДК и по производственной практике.

Предметом оценки освоения МДК являются умения и знания.

Форма комплекта экзаменационных материалов

Состав

I. Паспорт.
II. Задание для экзаменующегося.
III. Пакет экзаменатора.
III а. Условия.
III б. Критерии оценки.

I. ПАСПОРТ

Назначение:

КОС предназначен для контроля и оценки результатов освоения профессионального модуля

ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих

код и наименование профессионального модуля

по специальности

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

код и наименование специальности

Оцениваемые компетенции:

Профессиональные компетенции:

ПК 7.1	Организовывать подготовку рабочего места и сырья для приготовления несложной кулинарной продукции
ПК 7.2.	Организовывать и проводить приготовление несложных блюд

II. ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ

Оцениваемые компетенции: ПК 7.1, ПК 7.2

Вариант № _____

Инструкция

1. Внимательно прочитайте задание.
2. Каждый студент работает индивидуально.
3. Задание выдаться за 1 день до экзамена

4. Составить технологические карты на две порции блюд по заданию с учетом имеющихся продуктов, кондиции и взаимозаменяемости сырья
3.Для подготовки к экзамену воспользуйтесь Сборником рецептур

Рекомендуемые вопросы для подготовки к экзамену по профессиональному модулю ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих

код и наименование профессионального модуля

Осуществить технологический процесс приготовления блюд:

1. Котлеты картофельные с творогом
2. Картофель в молоке
3. Пюре из тыквы
4. Капуста тушеная с грибами
5. Рагу из овощей
6. Рагу из овощей с перловой крупой
7. Котлеты картофельные
8. Картофель жареный с грибами и луком
9. Зразы картофельные
10. Котлеты морковные
11. Котлеты свекольные
12. Котлеты капустные
13. Капуста жареная
14. Зразы картофельные
15. Котлеты морковные
16. Биточки манные
17. Котлеты рисовые
18. Котлеты рисовые с морковью
19. Пюре из бобовых с грудинкой
20. Пюре из бобовых со шпиком луком
21. Пюре из бобовых и картофеля
22. Запеканка из бобовых и картофеля
23. Запеканка пшенная с тыквой
24. Запеканка рисовая с творогом
25. Запеканка манная с яблоками
26. Пудинг пшеничный
27. Пудинг рисовый
28. Сырники из творога с картофелем
29. Сырники с морковью
30. Пудинг из творога

ВАРИАНТ 1

Условия выполнения задания:

Задания выполняются в учебной лаборатории.
Для выполнения задания предусмотрены технологическое оборудование, посуда и инвентарь.

Инструкция:

Оформить технологические карты на блюда
Приготовить 2 блюда, по 2 порции каждого блюда:

- Минимум 1 гарнира на выбор обучающегося.
- Допускается оформление и наличие дополнительных гарниров – на выбор обучающегося

Особенности подачи

- Подаются два идентичных блюда (порции)(одинаковый вход порции и идентичное оформление) , каждого из двух блюд;

- Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!
- Осуществить технологический процесс приготовления блюд

1. **Котлеты картофельные**
2. **Пудинг рисовый**

ПАКЕТ ЭКЗАМЕНАТОРА

III а. Условия выполнения заданий

Количество вариантов (пакетов) заданий для экзаменующихся: 15

Время выполнения каждого задания и максимальное время на экзамен (квалификационный): Всего на экзамен 3,5 часа.

Условия выполнения заданий

Требования охраны труда: охрана труда на рабочем месте повара

Оборудование: технологическое оборудование

Литература для экзаменующихся технологическая карта на блюдо

Дополнительная литература для экзаменатора Сборник рецептур

III б. Показатели оценки результатов освоения программы профессионального модуля		
Номер и содержание задания	Оцениваемые компетенции	Показатели оценки результата
Задание № 1.	ПК 7.1, ПК 7.2	Освоен/ не освоен
Задание № 2.	ПК 7.1, ПК 7.2	Освоен/ не освоен

Форма текущего контроля	Критерии оценки			
	отлично	хорошо	Удовлетворительно	неудовлетворительно
Экзамен по модулю/квалификационный экзамен	***Оценка «отлично»*** выставляется в том случае, если студент: - правильно составил технологические карты, с учетом кондиции, взаимозаменяемости сырья, согласно Сборника рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, и ГОСТ Р 53105-2008; - оптимально подобрал посуду и инвентарь для приготовления холодных блюд, организовал рабо-	***Оценка «хорошо»*** выставляется в том случае, если: - в основном соблюдены вышеуказанным требованиям, но допущены незначительные нарушения в оформлении технологических карт, или незначительные нарушения в организации и проведении технологическом процессе не влияющие на качество несложных блюд,	***Оценка «удовлетворительно»*** выставляется в том случае, если: допущены - ошибки в технологических картах; имеются существенные нарушения в организации и проведении технологического процесса, которые повлияли на качество несложных блюд, 70-51% правильно выполненных заданий	***Оценка «неудовлетворительно»*** выставляется в том случае, если: - неправильно составлены технологические карты; имеются существенные нарушения в организации и проведении технологического процесса, которые существенно повлияли на качество несложных блюд, менее 50% правильно выполненных заданий

	чее место в соответствии с ПОТ РМ -011-2000, - соблюдал последовательность технологических операций при приготовлении несложных блюд, соблюдены нормы закладки продуктов, согласно составленных технологических карт. 91-100% правильно выполненных заданий	90-71% правильно выполненных заданий		