

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:
798bda6555fbdebe827768161710bd17a9070c51f0c1b6a6ac5a1f10c8c5199



РЭУ.РФ

РОССИЙСКИЙ ЭКОНОМИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ
ИМЕНИ Г.В. ПЛЕХАНОВА

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

подпись

/С.А. Марковская

Инициалы и Фамилия

«14» января 2025 г.

КОМПЛЕКТ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ПО УЧЕБНОЙ ПРАКТИКЕ УП 07.01

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 поварского и кондитерского дела

Образовательная база подготовки: основное общее образование

Форма обучения: очная

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

Разработчик:

Федченко Н.Н., преподаватель ОСПО Краснодарского филиала РЭУ им. Г.В. Плеханова

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

Протокол № 6 от «14» января 2025 года

Председатель предметно-цикло-
вой комиссии

 /Н.С. Грушина
подпись

1 Паспорт комплекта оценочных средств

1.1 Результаты освоения программы учебной практики, подлежащие проверке

1.1.1. Вид профессиональной деятельности

Комплект оценочных средств учебной практики по профессиональному модулю ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих, в соответствии с ФГОС по специальности СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Комплект оценочных средств позволяет оценивать освоение профессиональных компетенций (ПК), соответствующих виду профессиональной деятельности (ВПД): 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.

1.1.2 Профессиональные компетенции

Результатом освоения программы учебной практики по профессиональному модулю является формирование у обучающихся профессиональных компетенций ниже в таблице.

Таблица – Формируемые компетенции, освоенные дидактические единицы (ПК, ПО, У, З)

Код	Наименование результата обучения
ПК 7.1	Организовывать подготовку рабочего места и сырья для приготовления несложной кулинарной продукции
ПК 7.2.	Организовывать и проводить приготовление несложных блюд
ПО 1	подготовки к работе рабочего места в соответствии с указаниями повара
ПО 2	уборки рабочих мест основного производства организации питания,
ПО 3	проверки производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов
ПО 4	приготовления несложных блюд и гарниров из овощей,
ПО 5	приготовления несложных блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий
ПО 6	приготовления горячих блюд из творога
ПО 7	приготовления блюд из яиц
31	назначение, правила использования производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении несложных блюд,
32	правила использования сборниками рецептов в приготовлении несложных блюд,
33	рецептуры и технологии приготовления несложных блюд, напитков и кулинарных изделий,
34	принципы и приемы презентации блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям
У1	производить работы по подготовке рабочего места для приготовления блюд,
У2	соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте основного производства организации питания
У3	выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при приготовлении несложных блюд, напитков и кулинарных изделий,
У4	аккуратно обращаться с сырьем в процессе приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий и экономно расходовать его,
У5	пользоваться Сборником рецептов при составлении технологических карт
У6	готовить несложные блюда, по технологическим картам,
У7	отпускать готовые блюда, с раздачи/ прилавка и на вынос, с учетом требований к безопасности готовой продукции,

1.3 Результаты освоения учебной практики

Результатом освоения учебной практики является овладение студентами видом профессиональной деятельности «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (16675 Повар)»
представлены ниже в таблиц

Таблица - Результатом освоения учебной практики

Вида работ по учебной практике	Формируемые компетенции	Оценочные средства
		Вид
1.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	Дневник по практике. Отчет по практике
2. соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте основного производства организации питания	ПК 7.1	Дневник по практике. Отчет по практике
3.готовить несложные блюда из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий, творога и яиц	ПК 7.1, 7.2	Дневник по практике. Отчет по практике
4.выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при приготовлении несложных блюд,	ПК 7.1, 7.2	Дневник по практике. Отчет по практике
5.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, 7.2	Дневник по практике. Отчет по практике

Формы и методы контроля, представлены ниже в таблице

Таблица – Формы и методы контроля

Вида работ по учебной практике	Формы и методы контроля	
	Форма конт роля	Проверяемые ПК, ПО, У, З
1.производить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий	Наблюдение и контроль за организацией подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов Ведение дневника практики. Написание отчета по практике	ПК 7.1 ПО 1,2,3 У 1,2,3, З 1,
2. соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте основного производства организации питания	Наблюдение и контроль за организацией подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов Ведение дневника практики. Написание отчета по практике	ПК 7.1 ПО 1,2,3 У 1,2,3, З 1,
3.готовить несложные блюда из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий, творога и яиц	Наблюдение и контроль за организацией подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов	ПК 7.1, 7.2 ПО 1,2,3,4,5,6,7 У 1,2,3,4,5,6,7 З 1,2,3,4

	Ведение дневника практики. Написание отчета по практике	
4.выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при приготовлении несложных блюд,	Наблюдение и контроль за организацией подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов Ведение дневника практики. Написание отчета по практике	ПК 7.1, 7.2 ПО 1,2,3,4,5,6,7 У 1,2,3,4,5,6,7 З 1,2,3,4
5.аккуратно обращаться с сырьем в процессе приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий и экономно расходовать его готовить несложные блюда по технологическим картам,	Наблюдение и контроль за организацией подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов Ведение дневника практики. Написание отчета по практике	ПК 7.1, 7.2 ПО 1,2,3,4,5,6,7 У 1,2,3,4,5,6,7 З 1,2,3,4

2 Контроль и оценка результатов освоения учебной практики

Целью оценки по учебной практике является оценка:

- 1) профессиональных компетенций;
- 2) практического опыта и умений.

Оценка по учебной 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 4

Таблица 4 - Перечень видов работ учебной практики

Виды работ	Коды проверяемых результатов (ПК)
1.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
2. соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте основного производства организации питания	ПК 7.1
3.готовить несложные блюда из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий, творога и яиц	ПК 7.1, 7.2
4.выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при приготовлении несложных блюд,	ПК 7.1, 7.2
5.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, 7.2

Обучающиеся, не выполнившие план учебной практики и не представившие отчет по учебной, не допускаются к экзамену по модулю.

Форма текущего контроля	Критерии оценки			
	отлично	хорошо	удовлетворительно	неудовлетворительно
Дифференциро-	обучающимся достигнуты все ос-	обучающимся достигнуты основ-	обучающимся достигнуты не	обучающимся достигнуты не

ванный зачет	новные 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	ные 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;	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 дневник с отчетной документацией по практике	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
-------------------------	---	---	--	---