

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Петровская Анна Викторовна
Должность: Директор
Дата подписания: 29.05.2026 15:22:18
Уникальный программный ключ:
798bda6555fbdebe8277681611710bd17a9070c51f0c1b0a6ac5a1f10c6c5199



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 ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ ПП 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:

Краснодарский филиал РЭУ им. Г.В. Плеханова, преподаватель ОСПО, Федченко Н.Н.
(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
подпись

1 Паспорт комплекта оценочных средств

1.1 Результаты освоения программы производственной практики, подлежащие проверке

1.1.1. Вид профессиональной деятельности

Комплект оценочных средств производственной 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 горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

1.1.2 Профессиональные компетенции

Результатом освоения программы производственной 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 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5	Организовывать подготовку рабочего места и сырья для приготовления несложной кулинарной продукции
	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 рецептур 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 рецептур 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 производственной практики

Результатом освоения производственной практики является овладение студентами видом профессиональной деятельности «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», представлены ниже в таблиц

Таблица - Результатом освоения производственной практики

Вида работ по учебной практике	Формируемые компетенции	Оценочные средства
		Вид
1.Подготовка к работе рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания	ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-.4.5 ПК 5.1-5.5	Дневник по практике. Отчет по практике
2.Уборка рабочих мест основного производства организации питания по заданию повара	ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-.4.5 ПК 5.1-5.5	Дневник по практике. Отчет по практике
3.Проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов основного производства организации питания по заданию повара	ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-.4.5 ПК 5.1-5.5	Дневник по практике. Отчет по практике
4.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 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-.4.5 ПК 5.1-5.5	Дневник по практике. Отчет по практике
5.Приготовление блюд и гарниров из овощей, бобовых, каш и гарниров из круп, блюд и гарниров из макаронных изделий по заданию повара,	ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-.4.5 ПК 5.1-5.5	Дневник по практике. Отчет по практике
6.Приготовление блюд из яиц и творога по заданию повара.	ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-.4.5 ПК 5.1-5.5	Дневник по практике. Отчет по практике
7.Приготовление блюд из творога по заданию повара	ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-.4.5 ПК 5.1-5.52	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 контроля	Проверяемые ПК, ПО, У, З
1.Подготовка к работе рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания	Наблюдение и контроль за организацией подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов Ведение дневника практики. Написание отчета по практике	ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПО 1,2 У 1,2,3 З 1
2.Уборка рабочих мест основного производства организации питания по заданию повара	Наблюдение и контроль за организацией подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов Ведение дневника практики. Написание отчета по практике	ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПО 1,2 У 1,2,3 З 1
3.Проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов основного производства организации питания по заданию повара	Наблюдение и контроль за организацией подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов Ведение дневника практики. Написание отчета по практике	ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПО 1,2 У 1,2,3 З 1
4.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	Наблюдение и контроль за организацией подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов Ведение дневника практики. Написание отчета по практике	ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПО 1,2,3,4,5,6,7 У 1,2,3,4,5,6,7 З 1,2,3,4
5.Приготовление блюд и гарниров из овощей, бобовых, каш и гарниров из круп, блюд и гарниров из макаронных изделий по заданию повара,	Наблюдение и контроль за организацией подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов Ведение дневника практики. Написание отчета по практике	ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПО 1,2,3,4,5,6,7 У 1,2,3,4,5,6,7 З 1,2,3,4
6.Приготовление блюд из яиц и творога по заданию повара.	Наблюдение и контроль за организацией подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов Ведение дневника практики.	ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5

	Написание отчета по практике	ПО 1,2,3,4,5,6,7 У 1,2,3,4,5,6,7 З 1,2,3,4
7.Приготовление блюд из творога по заданию повара	Наблюдение и контроль за организацией подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов Ведение дневника практики. Написание отчета по практике	ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 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 производственной практики

Целью оценки по производственной практике является оценка:

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

Оценка по 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 4

Таблица 4 - Перечень видов работ производственной практики

Виды работ	Коды проверяемых результатов (ПК)
1.Подготовка к работе рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания	ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
2.Уборка рабочих мест основного производства организации питания по заданию повара	ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
3.Проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов основного производства организации питания по заданию повара	ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
4.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 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
5.Приготовление блюд и гарниров из овощей, бобовых, каш и гарниров из круп, блюд и гарниров из макаронных изделий по заданию повара,	ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
6.Приготовление блюд из яиц и творога по заданию повара.	ПК 1.1-1.4,

	ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
7. Приготовление блюд из творога по заданию повара	ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5

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

Форма текущего контроля	Критерии оценки			
	отлично	хорошо	удовлетворительно	неудовлетворительно
Дифференцированный зачет	<p>обучающимся достигнуты все основные цели и задачи, поставленные перед ним в ходе практики;</p> <p>обучающийся выполнил план практики и все необходимые задания;</p> <p>обучающийся предоставил полную отчетную документацию по данным заданиям, не имеет замечаний в их выполнении;</p> <ul style="list-style-type: none"> · руководитель практики от организации оценил практическую деятельность обучающегося на «отлично»; · обучающийся сдал вовремя дневник с отчетной документацией по практике 	<p>обучающимся достигнуты основные цели и задачи, поставленные перед ним в ходе практики;</p> <p>обучающийся выполнил план и необходимые задания, но имеет небольшие недоработки и замечания в их выполнении;</p> <ul style="list-style-type: none"> · руководитель практики от организации оценил практическую деятельность обучающегося на «хорошо» и выше; · обучающийся сдал вовремя дневник с отчетной документацией по практике; 	<p>обучающимся достигнуты не все основные цели и задачи, поставленные перед ним в ходе практики;</p> <p>обучающийся частично выполнил план;</p> <ul style="list-style-type: none"> · 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 	<p>обучающимся достигнуты не все цели и задачи, поставленные перед ним в ходе практики;</p> <p>обучающийся выполнил не все необходимые задания (отчитался по 50 % заданий) и имеет значительные недоработки и замечания в их выполнении;</p> <ul style="list-style-type: none"> · 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

