

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Петровская Анна Викторовна
Должность: Директор
Дата подписания: 10.07.2026 13:08:37
Уникальный программный ключ:
798bda6555fbdebe827768f6f1710bd17a9070c51f0c1b6a6ac5a1f10c6c5199



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

/С.А. Марковская
Инициалы и Фамилия

«12» января 2026 г.

КОМПЛЕКТ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
ПО ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ ПП 01.01
ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ

ПМ 01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента

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,**
среднее 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.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента

Разработчик:

Краснодарский филиал РЭУ им. Г.В. Плеханова, преподаватель ОСПО, Литвиненко И.В.
(место работы, занимаемая должность, фамилия, инициалы)

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

Протокол № 5 от «12» января 2026 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.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента 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 и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента

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	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 1.2	Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи
ПК 1.3	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
ПК 1.4	Осуществлять разработку, адаптацию рецептов полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПО 1	разработки ассортимента полуфабрикатов;
ПО 2	разработки, адаптации рецептов полуфабрикатов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода полуфабрикатов
ПО 3	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;
ПО 4	подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности, обработке различными методами, экзотических и редких видов сырья, приготовлении полуфабрикатов сложного ассортимента
ПО 5	упаковки, хранения готовой продукции и обработанного сырья с учетом требований к безопасности
ПО 6	контроля качества и безопасности обработанного сырья и полуфабрикатов
31	требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;
32	виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
33	ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения традиционных, экзотических и редких видов сырья, изготовленных из них полуфабрикатов;
34	рецептуру, методы обработки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента;

35	рецептуру, методы обработки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента;
36	правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения обработанного сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов;
37	правила составления заявок на продукты
У1	разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры полуфабрикатов в зависимости от изменения спроса;
У2	обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;
У3	оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;
У4	организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;
У5	применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарно-эпидемиологические требования;
У6	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;
У7	использовать различные способы обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента;
У8	организовывать их упаковку на вынос, хранение 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 и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента», представлены ниже в таблиц

Таблица - Результатом освоения производственной практики

Вида работ по производственной практике	Формируемые компетенции	Оценочные средства
		Вид
1. Ознакомление с правилами проведения инструктажа по охране труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания.	ПК 1.1-1.4	Текущая проверка выполнения задания по производственной практике Дневник по практике. Отчет по практике
2. Ознакомление с структурой производственных и вспомогательных цехов.	ПК 1.1-1.4	Текущая проверка выполнения задания по производственной практике Дневник по практике. Отчет по практике
3. Правилами подготовки рабочих мест и оборудования в соответствии с инструкциями и регламентами	ПК 1.1-1.4	Текущая проверка выполнения задания по производственной практике Дневник по практике. Отчет по практике

4. Осуществление подготовки рабочих мест и оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями.	ПК 1.1-1.4	Текущая проверка выполнения задания по производственной практике Дневник по практике. Отчет по практике
5.Осуществление первичной обработки и подготовки полуфабрикатов из экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов.	ПК 1.1-1.4	Текущая проверка выполнения задания по производственной практике Дневник по практике. Отчет по практике
6.Приобретение профессиональных навыков способам и нарезки овощей, грибов и экзотических и редких видов сырья.	ПК 1.1-1.4	Текущая проверка выполнения задания по производственной практике Дневник по практике. Отчет по практике
7.Осуществление первичной обработки и подготовки полуфабрикатов из рыбы и нерыбного водного сырья. Изучение ассортимента полуфабрикатов рыбы и нерыбного водного сырья.	ПК 1.1-1.4	Текущая проверка выполнения задания по производственной практике Дневник по практике. Отчет по практике
8.Осуществление первичной обработки и приготовление полуфабрикатов из дичи	ПК 1.1-1.4	Текущая проверка выполнения задания по производственной практике Дневник по практике. Отчет по практике
9.Приготовление полуфабрикатов из овощей и грибов для кулинарных изделий сложного ассортимента.	ПК 1.1-1.4	Текущая проверка выполнения задания по производственной практике Дневник по практике. Отчет по практике
10.Приготовление полуфабрикатов из рыбы для кулинарных изделий сложного ассортимента	ПК 1.1-1.4	Текущая проверка выполнения задания по производственной практике Дневник по практике. Отчет по практике
11.Приготовление полуфабрикатов из дичи для производства кулинарных изделий сложного ассортимента	ПК 1.1-1.4	Текущая проверка выполнения задания по производственной практике Дневник по практике. Отчет по практике

12.Осуществление адаптации рецептов полуфабрикатов из овощей с учетом потребностей различных категорий и потребителей.	ПК 1.1-1.4	Текущая проверка выполнения задания по производственной практике Дневник по практике. Отчет по практике
13.Осуществление адаптации рецептов полуфабрикатов из рыбы с учетом потребностей различных категорий и потребителей	ПК 1.1-1.4	Текущая проверка выполнения задания по производственной практике Дневник по практике. Отчет по практике
14.Осуществление адаптации рецептов полуфабрикатов из нерыбного водного сырья с учетом потребностей различных категорий и потребителей.	ПК 1.1-1.4	Текущая проверка выполнения задания по производственной практике Дневник по практике. Отчет по практике

Формы и методы контроля, представлены ниже в таблице

Таблица – Формы и методы контроля

Вида работ по производственной практике	Формы и методы контроля	
	Форма контроля	Проверяемые ПК, ПО, У, З
1. Ознакомление с правилами проведения инструктажа по охране труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания.	Наблюдение и контроль за организацией подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов Ведение дневника практики. Написание отчета по практике	ПК 1.1-1.4 ПО 2,3,4 У1,2,3,6, З 1,2,3
2. Ознакомление с структурой производственных и вспомогательных цехов.	Наблюдение и контроль за организацией подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов Ведение дневника практики. Написание отчета по практике	ПК 1.1-1.4 ПО 2,3,4 У1,2,3,6, З 1,2,3
3. Правилами подготовки рабочих мест и оборудования в соответствии с инструкциями и регламентами	Наблюдение и контроль за организацией подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов Ведение дневника практики. Написание отчета по практике	ПК 1.1-1.4 ПО 2,3,4 У1,2,3,6, З 1,2,3,4,5
4. Осуществление подготовки рабочих мест и оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями.	Наблюдение и контроль за организацией подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов Ведение дневника практики. Написание отчета по практике	ПК 1.1-1.4 ПО 2,3,4 У1,2,3,4,5,6, З 1,2,3,4,5
5.Осуществление первичной обработки и подготовки полуфабрикатов из экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов.	Наблюдение и контроль за организацией подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов Ведение дневника практики.	ПК 1.1-1.4 ПО 2,3,4,5 У1,2,3,4,5,6, З 1,2,3,4,5

	Написание отчета по практике	
6. Приобретение профессиональных навыков способам и нарезки овощей, грибов и экзотических и редких видов сырья.	Наблюдение и контроль за организацией подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов Ведение дневника практики. Написание отчета по практике	ПК 1.1-1.4 ПО 2,3,4,5 У1,2,3,4,5,6, З 1,2,3,4,5
7. Осуществление первичной обработки и подготовки полуфабрикатов из рыбы и нерыбного водного сырья. Изучение ассортимента полуфабрикатов рыбы и нерыбного водного сырья.	Наблюдение и контроль за организацией подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов Ведение дневника практики. Написание отчета по практике	ПК 1.1-1.4 ПО 2,3,4,5 У1,2,3,4,5,6, З 1,2,3,4,5,6
8. Осуществление первичной обработки и приготовление полуфабрикатов из дичи	Наблюдение и контроль за организацией подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов Ведение дневника практики. Написание отчета по практике	ПК 1.1-1.4 ПО 2,3,4,5 У1,2,3,4,5,6, З 1,2,3,4,5,6
9. Приготовление полуфабрикатов из овощей и грибов для кулинарных изделий сложного ассортимента.	Наблюдение и контроль за организацией подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов Ведение дневника практики. Написание отчета по практике	ПК 1.1-1.4 ПО 2,3,4,5 У1,2,3,4,5,6, З 1,2,3,4,5,6
10. Приготовление полуфабрикатов из рыбы для кулинарных изделий сложного ассортимента	Наблюдение и контроль за организацией подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов Ведение дневника практики. Написание отчета по практике	ПК 1.1-1.4 ПО 2,3,4,5 У1,2,3,4,5,6, З 1,2,3,4,5,6
11. Приготовление полуфабрикатов из дичи для производства кулинарных изделий сложного ассортимента	Наблюдение и контроль за организацией подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов Ведение дневника практики. Написание отчета по практике	ПК 1.1-1.4 ПО 2,3,4,5 У1,2,3,4,5,6, З 1,2,3,4,5,6
12. Осуществление адаптации рецептов полуфабрикатов из овощей с учетом потребностей различных категорий и потребителей.	Наблюдение и контроль за организацией подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов Ведение дневника практики. Написание отчета по практике	ПК 1.1-1.4 ПО 2,3,4,5 У3,4,5,6, З 2,3,4,5,6
13. Осуществление адаптации рецептов полуфабрикатов из рыбы с учетом потребностей различных категорий и потребителей	Наблюдение и контроль за организацией подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов Ведение дневника практики. Написание отчета по практике	ПК 1.1-1.4 ПО 2,3,4,5 У3,4,5,6, З 2,3,4,5,6
14. Осуществление адаптации рецептов полуфабрикатов из нерыбного водного сырья с учетом потребностей различных категорий и потребителей.	Наблюдение и контроль за организацией подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов Ведение дневника практики. Написание отчета по практике	ПК 1.1-1.4 ПО 2,3,4,5 У3,4,5,6, З 2,3,4,5,6

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. Ознакомление с правилами проведения инструктажа по охране труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания.	ПК 1.1-1.4
2. Ознакомление с структурой производственных и вспомогательных цехов.	ПК 1.1-1.4
3. Правилами подготовки рабочих мест и оборудования в соответствии с инструкциями и регламентами	ПК 1.1-1.4
4. Осуществление подготовки рабочих мест и оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями.	ПК 1.1-1.4
5.Осуществление первичной обработки и подготовки полуфабрикатов из экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов.	ПК 1.1-1.4
6.Приобретение профессиональных навыков способам и нарезки овощей, грибов и экзотических и редких видов сырья.	ПК 1.1-1.4
7.Осуществление первичной обработки и подготовки полуфабрикатов из рыбы и нерыбного водного сырья. Изучение ассортимента полуфабрикатов рыбы и нерыбного водного сырья.	ПК 1.1-1.4
8.Осуществление первичной обработки и приготовление полуфабрикатов из дичи	ПК 1.1-1.4
9.Приготовление полуфабрикатов из овощей и грибов для кулинарных изделий сложного ассортимента.	ПК 1.1-1.4
10.Приготовление полуфабрикатов из рыбы для кулинарных изделий сложного ассортимента	ПК 1.1-1.4
11.Приготовление полуфабрикатов из дичи для производства кулинарных изделий сложного ассортимента	ПК 1.1-1.4
12.Осуществление адаптации рецептур полуфабрикатов из овощей с учетом потребностей различных категорий и потребителей.	ПК 1.1-1.4
13.Осуществление адаптации рецептур полуфабрикатов из рыбы с учетом потребностей различных категорий и потребителей	ПК 1.1-1.4
14.Осуществление адаптации рецептур полуфабрикатов из нерыбного водного сырья с учетом потребностей различных категорий и потребителей.	ПК 1.1-1.4

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	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 дневник с отчетной документацией по практике	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

