Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Петровская Анна Викторовна
Должность: Директор
Дата подписания: 10.07.2026 13:10:12
Уникальный программный ключ:
798bda6555fbdebe827768f6f1710bd17a9070c31fdc1b6a6ac5a1f10c8c5199

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
подпись Инициалы и Фамилия

«12» января 2026 г.

КОМПЛЕКТ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ПО ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ ПП 05.01

ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ

ПМ.05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных,мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

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, среднее общее образование

Форма обучения: очная

2026

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.05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

Разработчик:

Краснодарский филиал РЭУ им. Г.В. Плеханова, преподаватель ОСПО, Грушина Н.С.

(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.05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания (ВПД): Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания 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.
предназначен для проверки результатов освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания 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.

1.1.2 Профессиональные компетенции

Результатом освоения программы производственной практики по профессиональному модулю является формирование у обучающихся профессиональных компетенций и освоение дидактических единиц, представленных в таблице 2.

Таблица 2 – Формируемые компетенции, освоенные дидактические единицы (ПК, ПО, У, З)

Код	Наименование результата обучения
ПК 5.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделийразнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 5.2	Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ПК 5.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм
ПК 5.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 5.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 5.6	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей
ПО 1	разработки ассортимента хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
ПО 2	разработки, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;
ПО 3	организации и проведения подготовки рабочих мест кондитера, пекаря, 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 кондитерского сырья, продуктов, отделочных полуфабрикатов;
ПО 5	приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;
ПО 6	упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности;
ПО 7	приготовления, хранения фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов; подготовки к использованию и хранения отделочных полуфабрикатов промышленного производства;
ПО 8	контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции
З1	требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организациях питания;
З2	виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
З3	ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;
З4	актуальные направления в области приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
З5	рецептуры, современные методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе авторские, брендовые, региональные;
З6	правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства припригоговлении, отделке хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
З7	правила разработки рецептур, составления заявок на продукты
У1	разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
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; организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического
У4	оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных и дополнительных ингредиентов, применения ароматических, красящих веществ;
У5	проводить различными методами подготовку сырья, продуктов, замес теста, приготовление фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формование, выпечку, отделку хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей;
У6	хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовую продукцию с учетом требований к безопасности

1.2 Результаты освоения производственной практики

Результат освоения профессиональных компетенций, сформированных на основе приобретенного практического опыта по производственной практики по профессиональному модулю ПМ 05. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания усвоенных знаний и освоенных умений, определяется по каждой компетенции. Используемые оценочные средства представлены в таблице 3.

Таблица 3 - Матрица компетенций и дидактических единиц по темам профессионального модуля ПМ 05. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

Контролируемые разделы, темы	**Формируемые компетенции, дидактические единицы**	**Оценочные средства**
		Вид
Тема 1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями регламентами.	ПК 5.1	Текущая проверка выполнения задания по производственной практике Защита отчета по практике
Тема 2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	ПК 5.2	Текущая проверка выполнения задания по производственной практике Защита отчета по практике
Тема 3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	ПК 5.3	Текущая проверка выполнения задания по производственной практике Защита отчета по практике
Тема 4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации мучных кондитерских сложного ассортимента с учетом потребителей видов и форм обслуживания потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. Изделий сложного ассортимента с учетом потребностейразличных категорий потребителей	ПК 5.4	Текущая проверка выполнения задания по производственной практике Защита отчета по практике
Тема 5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	ПК 5.5	Текущая проверка выполнения задания по производственной практике Защита отчета по практике
Тема 6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.	ПК 5.6	Текущая проверка выполнения задания по производственной практике Защита отчета по практике

Формы и методы контроля по элементам, составляющим профессиональный модуль, представлены в таблице 3.

Таблица 3 – Формы и методы контроля

Элемент производственной дисциплины	**Формы и методы контроля**	
	Текущий контроль	**Промежуточная аттестация**

	Форма контроля	Проверяемые ПК, ПО, У, З	Форма контроля	Проверяемые ПК, ПО, У, З
Тема 1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями регламентами.	Текущая проверка выполнения задания по производственной практике Защита отчета по практике	У 1-У6, З1-36, ПК 5.1 ПО 1-8	Дифференцированный зачет	У 1-У6, З1-36, ПК 5.1-5.6 ПО 1-8
Тема 2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	Текущая проверка выполнения задания по производственной практике Защита отчета по практике	У 1-У6, З1-36, ПК 5.2 ПО 1-8		
Тема 3. Осуществлять приготовление, творческоеоформление и подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	Текущая проверка выполнения задания по производственной практике Защита отчета по практике	У 1-У6, З1-36, ПК 5.3 ПО 1-8		
Тема 4. Осуществлять приготовление, творческоеоформление и подготовку к реализации мучных кондитерских сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания изделий сложного ассортимента сучетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	Текущая проверка выполнения задания по производственной практике Защита отчета по практике	У 1-У6, З1-36, ПК 5.4 ПО 1-8		
Тема 5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализа-	Текущая проверка выполнения задания по производ-	У 1-У6, З1-36, ПК 5.5 ПО 1-8		

ции пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	ственной практике Защита отчета по практике			
Тема 6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.	Текущая проверка выполнения задания по производственной практике Защита отчета по практике	У 1-У6, З1-36, ПК 5.6 ПО 1-8		

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)
Подготовка рабочих мест и оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями	ПК 5.1
Ознакомление структурой производственных и вспомогательных, технических помещений в организациях питания.	ПК 5.1
Правила подготовки рабочих мест и оборудования в соответствии с инструкциями и регламентами.	ПК 5.1
Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. Оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.	ПК 5.2
Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок.	ПК 5.2
Приготовление отделочных п\ф: сироп инвертный, для промочки; помады основной, молочной.	ПК 5.2
Приготовление отделочных п\ф: глазури сырцовой и заварной, различной карамели, темперирование шоколада. Хранение с соблюдением температурного режима.	ПК 5.2
Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.	ПК 5.3
Оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в	ПК 5.3

соответствии стребованиями санитарных правил.	
Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом.	ПК 5.3
Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок.	ПК 5.3
Приготовление дрожжевого опарного теста и хлеба из него: пшеничный хлеб, плетенка с маком, армянский домашний хлеб.	ПК 5.3
Приготовление дрожжевого опарного теста и хлебобулочных изделий из него: булочка «бриошь», сдоба выборгская и обыкновенная, кулебяка и расстегаи.	ПК 5.3
Приготовление дрожжевого слоеного опарного теста и хлебобулочных изделий из него: слойка «Свердловская», слойка с повидлом и сгущенным молоком. Хранение с соблюдением температурного режима. Приготовление дрожжевого слоеного опарного теста и хлебобулочных изделий из него: Круассаны с различными начинками	ПК 5.3
Приготовление дрожжевого безопарного теста и хлебобулочных изделий из него: булочка ванильная, школьная, рогалики с орехами.	ПК 5.3
Приготовление сдобно пресного теста и изделий из него: сочни с творогом, лимонный пирог с посыпкой, штрудель с изюмом.	ПК 5.4
Приготовление воздушного теста изделий из него: печенье воздушное «Меренги», макарони;	ПК 5.4
Приготовление песочного теста сладкого, для кексов и изделий: печенье нарезное, «Ромашка», кексы весовые и штучные, маффины, «Курабье».	ПК 5.4
Приготовление бисквитного теста: бисквит основной холодный, основной с подогревом, «Буше». Приготовление изделий из бисквитного теста: рулет фруктовый, рулет «Экстра», печенье с маком.	ПК 5.4
Приготовление заварного теста и изделий из него: профитроли, кольца воздушные, булочка со сливками	ПК 5.4
Приготовление пресного слоеного теста и изделий из него: ушки и рогалики слоеные, кулебяка слоеная с различными фаршами, курник.	ПК 5.4
Приготовление крошкового полуфабриката: «Дачный», «Любительский», «Особый».	ПК 5.4
Приготовление бисквитных пирожных со сливочным кремом: птифуры.	ПК 5.5
Приготовление бисквитных пирожных с белковым кремом: пирожное «Бисквитное» глазированное помадой, пирожное «Буше». Приготовление бисквитных пирожных фруктово-желейных: пирожное «Буше» фруктовое	ПК 5.5
Приготовление торта «Сказка», «Подарочный», «Дубок»	ПК 5.5
Приготовление тортов со сливками	ПК 5.5
Приготовление торта «Прага», «Березка».	ПК 5.5
Приготовление торта «Колобок», торт «Бисквитно-зефирный». Хранение с соблюдением температурного режима.	ПК 5.5
Адаптация рецептур хлебобулочных и кондитерских изделий	ПК 5.6
Приготовление торта «Птичье молоко».	ПК 5.6
Приготовление торта «С творожным кремом».	ПК 5.6

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 необ-	обучающимся достигнуты основные цели и задачи, поставленные перед ним в ходе практики; обучающийся выполнил план и необходимые зада-	обучающимся достигнуты не все основные цели и задачи, поставленные перед ним в ходе практики; обучающийся частично выпол-	обучающимся достигнуты не все цели и задачи, поставленные перед ним в ходе практики; обучающийся выполнил не все необходимые

	ходимые 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	ния, 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;	нил 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	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