Документ подписан простой электронной подписью Информация о владельце: ФИО: Петровская Анна Викторовна

Должность: Директор

Дата подписания: 09.10.2025 15:14:51



«Российский экономический университет имени Г. В. Плеханова» Краснодарский филиал РЭУим. Г. В. Плеханова

Отдел среднего профессионального образования

**УТВЕРЖДАЮ** Начальник отдела СПО

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, программ или нескольким профессиям рабочих, должно	
Разработчик:	
Федченко Н.Н., преподаватель ОСПО Краснод	дарского филиала РЭУ им. Г.В. Плеханова
Одобрено на заседании предметно - цикловой ко ское и кондитерское дело	омиссии специальности 43.02.15 Повар-
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, IO. У. 3)

ПК 2.2 О ПО 1 по ПО 2 уб ПО 3 про бор ПО 4 при Дел	Наименование результата обучения Организовывать подготовку рабочего места и сырья для приготовления неложной кулинарной продукции Организовывать и проводить приготовление несложных блюд подготовки к работе рабочего места в соответствии с указаниями повара борки рабочих мест основного производства организации питания, воверки производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приров оброзоваться в при розоваться в при
ПК 2.2 О ПО 1 по ПО 2 уб ПО 3 про бор ПО 4 при Дел	ложной кулинарной продукции  Организовывать и проводить приготовление несложных блюд одготовки к работе рабочего места в соответствии с указаниями повара борки рабочих мест основного производства организации питания, воверки производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приров онготовления несложных блюд и гарниров из овощей, оиготовления несложных блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изглий
ПО 1 по ПО 2 уб ПО 3 про бор ПО 4 при Дел	подготовки к работе рабочего места в соответствии с указаниями повара оборки рабочих мест основного производства организации питания, воверки производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приров орготовления несложных блюд и гарниров из овощей, онготовления несложных блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изглий онготовления горячих блюд из творога
ПО 2 уб ПО 3 про бор ПО 4 при ПО 5 при дел	борки рабочих мест основного производства организации питания, воверки производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приров войнотовления несложных блюд и гарниров из овощей, виготовления несложных блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изглий виготовления горячих блюд из творога
ПО 3 про бор ПО 4 при ПО 5 при дел	оверки производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приоров оиготовления несложных блюд и гарниров из овощей, оиготовления несложных блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изслий оиготовления горячих блюд из творога
ПО 4 при ПО 5 при дел	оров оиготовления несложных блюд и гарниров из овощей, оиготовления несложных блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изглий оиготовления горячих блюд из творога
ПО 5 прі дел	риготовления несложных блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных из- слий риготовления горячих блюд из творога
дел	лий риготовления горячих блюд из творога
ПО 6	•
no o mpi	AND TO BE AND THE STATE OF THE
ПО 7 при	риготовления блюд из яиц
31 наз	значение, правила использования производственного инвентаря, инструмента,
	соизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении неслож-
	ых блюд,
	равила использования сборниками рецептур в приготовлении несложных блюд,
	ецептуры и технологии приготовления несложных блюд, напитков и кулинарых изделий,
_	оинципы и приемы презентации блюд, напитков и кулинарных изделий потре- ителям
У1 пр	роизводить работы по подготовке рабочего места для приготовлении блюд,
	блюдать стандарты чистоты на рабочем месте основного производства орга-
опа	пбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безнасно пользоваться им при приготовлении несложных блюд, напитков и кулирных изделий,
	куратно обращаться с сырьем в процессе приготовления блюд, напитков и кунарных изделий и экономно расходовать его,
У5 пол	ользоваться Сборником рецептур при составлении технологических карт
У6 гот	товить несложные блюда, по технологическим картам,
У7 отг	пускать готовые блюда, с раздачи/ прилавка и на вынос, с учетом требований 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			
	компетенции	Вид	
1.Подготовка к работе рабочего места в соот-	ПК 7.1	Дневник по практике.	
ветствии с инструкциями и регламентами ор-		Отчет по практике	
ганизации питания			
2.Уборка рабочих мест основного производ-	ПК 7.1	Дневник по практике.	
ства организации питания по заданию повара		Отчет по практике	
3.Проверка технологического оборудования,	ПК 7.1	Дневник по практике.	
производственного инвентаря, инструмента,		Отчет по практике	
весоизмерительных приборов основного			
производства организации питания по зада-			
нию повара			
4. Упаковка и складирование по заданию по-	ПК 7.1-7.2	Дневник по практике.	
вара пищевых продуктов, используемых в		Отчет по практике	
приготовлении блюд, напитков и кулинар-			
ных изделий или оставшихся после их приго-			
товления, с учетом требований к безопасно-			
сти и условиям хранения	ПК 7.1-7.2	П	
5. Приготовление блюд и гарниров из ово-	11K /.1-/.2	Дневник по практике.	
щей, бобовых, каш и гарниров из круп, блюд и гарниров из макаронных изделий по зада-		Отчет по практике	
нию повара,			
6. Приготовление блюд из яиц и творога по	ПК 7.1-7.2	Дневник по практике.	
заданию повара.	1110 7.11 7.2	Отчет по практике	
ондинито повири		or for no apartime	
7.Приготовление блюд из творога по зада-	ПК 7.1-7.2	Дневник по практике.	
нию повара		Отчет по практике	

Формы и методы контроля, представлены ниже в таблице

Таблица – Формы и методы контроля

таолица — Формы и методы контро.				
Вида работ по учебной практике	Формы и методы контроля			
	Форма контроля	Проверяемые		
		ПК, ПО, У, З		
1.Подготовка к работе рабочего ме-	Наблюдение и контроль за орга-	ПК 7.1		
ста в соответствии с инструкциями	низацией подготовки рабочих	ПО 1,2		
и регламентами организации пита-	мест, оборудования, сырья, ма-	У 1,2,3		
ния	териалов	3 1		
	Ведение дневника практики.			
	Написание отчета по практике			
2. Уборка рабочих мест основного	Наблюдение и контроль за орга-	ПК 7.1		
производства организации питания	низацией подготовки рабочих	ПО 1,2		

	<u> </u>	X/ 1 2 2
по заданию повара	мест, оборудования, сырья, ма-	У 1,2,3
	териалов	3 1
	Ведение дневника практики.	
	Написание отчета по практике	
3.Проверка технологического обо-	Наблюдение и контроль за орга-	ПК 7.1
рудования, производственного ин-	низацией подготовки рабочих	ПО 1,2
вентаря, инструмента, весоизмери-	мест, оборудования, сырья, ма-	У 1,2,3
тельных приборов основного произ-	териалов	3 1
водства организации питания по за-	Ведение дневника практики.	
данию повара	Написание отчета по практике	
4. Упаковка и складирование по за-	Наблюдение и контроль за орга-	ПК 7.1, 7.2
данию повара пищевых продуктов,	низацией подготовки рабочих	ПО 1,2,3,4,5,6,7
используемых в приготовлении	мест, оборудования, сырья, ма-	У 1,2,3,4,5,6,7
блюд, напитков и кулинарных изде-	териалов	3 1,2,3,4
лий или оставшихся после их приго-	Ведение дневника практики.	
товления, с учетом требований к	Написание отчета по практике	
безопасности и условиям хранения		
5. Приготовление блюд и гарниров	Наблюдение и контроль за орга-	ПК 7.1, 7.2
из овощей, бобовых, каш и гарниров	низацией подготовки рабочих	ПО 1,2,3,4,5,6,7
из круп, блюд и гарниров из мака-	мест, оборудования, сырья, ма-	У 1,2,3,4,5,6,7
ронных изделий по заданию повара,	териалов	3 1,2,3,4
	Ведение дневника практики.	
	Написание отчета по практике	
6.Приготовление блюд из яиц и	Наблюдение и контроль за орга-	ПК 7.1, 7.2
творога по заданию повара.	низацией подготовки рабочих	ПО 1,2,3,4,5,6,7
	мест, оборудования, сырья, ма-	У 1,2,3,4,5,6,7
	териалов	3 1,2,3,4
	Ведение дневника практики.	
	Написание отчета по практике	
7.Приготовление блюд из творога	Наблюдение и контроль за орга-	ПК 7.1, 7.2
по заданию повара	низацией подготовки рабочих	ПО 1,2,3,4,5,6,7
· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·	мест, оборудования, сырья, ма-	У 1,2,3,4,5,6,7
	териалов	3 1,2,3,4
	Ведение дневника практики.	, ,- ,
	Написание отчета по практике	
	1	

## 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	ПК 7.1
инструкциями и регламентами организации питания	

2. Уборка рабочих мест основного производства организации	ПК 7.1
питания по заданию повара	
3.Проверка технологического оборудования, производственного	ПК 7.1
инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов основного	
производства организации питания по заданию повара	
4. Упаковка и складирование по заданию повара пищевых продуктов,	ПК 7.1-7.2
используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных	
изделий или оставшихся после их приготовления, с учетом	
требований к безопасности и условиям хранения	
5.Приготовление блюд и гарниров из овощей, бобовых, каш и	ПК 7.1-7.2
гарниров из круп, блюд и гарниров из макаронных изделий по	
заданию повара,	
6.Приготовление блюд из яиц и творога по заданию повара.	ПК 7.1-7.2
7.Приготовление блюд из творога по заданию повара	ПК 7.1-7.2

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

Форма те-	Критерии оценки			
кущего	уловлетвори-		неудовлетво-	
контроля	ОТЛИЧНО	хорошо	тельно	рительно
Диффе-	обучающимся до-	обучающимся до-	обучающимся	обучающимся
ренциро-	стигнуты все ос-	стигнуты основ-	достигнуты не	достигнуты не
ванный	новные цели и за-	ные цели и зада-	все основные	все цели и зада-
зачет	дачи, поставлен-	чи, поставленные	цели и задачи,	чи, поставлен-
	ные перед ним в	перед ним в ходе	поставленные	ные перед ним в
	ходе практики;	практики;	перед ним в ходе	ходе практики;
	обучающийся вы-	обучающийся вы-	практики;	обучающийся
	полнил план прак-	полнил план и не-	обучающийся	выполнил не все
	тики и все необ-	обходимые зада-	частично выпол-	необходимые
	ходимые задания;	ния, но имеет не-	нил план;	задания (отчи-
	обучающийся	большие недора-	<ul> <li>обучающийся</li> </ul>	тался по 50 %
	предоставил пол-	ботки и замечания	выполнил не все	заданий) и имеет
	ную отчетную до-	в их выполнении;	необходимые	значительные
	кументацию по	· руководитель	задания (отчи-	недоработки и
	данным заданиям,	практики от орга-	тался по 70 %	замечания в их
	не имеет замеча-	низации оценил	заданий) и имеет	выполнении;
	ний в их выпол-	практическую де-	значительные	· обучающийся
	нении;	ятельность обу-	недоработки и	не вовремя вы-
	· руководитель	чающегося на	замечания в их	шел на практику
	практики от орга-	«хорошо» и выше;	выполнении;	(с задержкой на
	низации оценил	<ul> <li>обучающийся</li> </ul>	· руководитель	1 неделю) или не
	практическую де-	сдал вовремя	практики от ор-	выходил на
	ятельность обу-	дневник с отчет-	ганизации оце-	практику вооб-
	чающегося на	ной документаци-	нил практиче-	ще;
	«отлично»;	ей по практике;	скую деятель-	· руководитель
	<ul> <li>обучающийся</li> </ul>		ность студента	практики от ор-
	сдал вовремя		на «удовлетво-	ганизации оце-
	дневник с отчет-		рительно» и вы-	нил практиче-
	ной документаци-		ше;	скую деятель-
	ей по практике		· обучающийся	ность обучаю-
			сдал вовремя	щегося на «не-
			дневник с отчет-	удовлетвори-
			ной документа-	тельно»;
			цией по практи-	· обучающийся

		ке	не вовремя сдал
			дневник с отчет-
			ной документа-
			цией по практи-
			ке