



Федеральное агентство по рыболовству  
БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»

Калининградский морской рыбопромышленный колледж

УТВЕРЖДАЮ  
Начальник колледжа  
С.М. Карпович

**Фонд оценочных средств**


**ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА**

основной профессиональной образовательной программы среднего  
профессионального образования по специальности

**43.02.15 Поварское и кондитерское дело**


**МО-43 02 15-ПП.ФОС**

РАЗРАБОТЧИК	Механико- технологическое отделение
ЗАВЕДУЮЩИЙ ОТДЕЛЕНИЕМ	Н.А. Судьбина
ГОД РАЗРАБОТКИ	2021
ГОД ОБНОВЛЕНИЯ	2022

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
МО-43 02 15-ФОС.ПП	ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ПО ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ	С.2/28

## Содержание

1 Паспорт фонда оценочных средств .....	3
1.1 Область применения фонда оценочных средств.....	3
1.2 Результаты освоения практики.....	3
2 Перечень оценочных средств и критерии оценивания .....	6
3 Сведения о фонде оценочных средств и его согласование.....	14
Приложение 1 .....	15

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
МО-43 02 15-ФОС.ПП	ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ПО ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ	С.3/28

## **1 Паспорт фонда оценочных средств**

### **1.1 Область применения фонда оценочных средств**

Фонд оценочных средств (далее – ФОС) предназначен для контроля и оценки образовательных достижений обучающихся, освоивших программу производственной практики.

### **1.2 Результаты освоения практики**

Результаты освоения программы производственной практики направлены на формирование и освоение профессиональных компетенций (ПК), соответствующих основным видам деятельности в соответствии с ФГОС СПО.

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;

ПК 2.2 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

ПК 2.3 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента;

ПК 2.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

ПК 2.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

ПК 2.6 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

ПК 2.7 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

ПК 2.8 Осуществлять разработку, адаптацию рецептов горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей;

ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами;

ПК 3.2 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

ПК 3.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;


ПК 3.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

ПК 3.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

ПК 3.6 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

ПК 3.7 Осуществлять разработку, адаптацию рецептов холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

ПК 4.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами;

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
МО-43 02 15-ФОС.ПП	ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ПО ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ	С.5/28

ПК 4.2 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

ПК 4.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

ПК 4.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

ПК 4.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

ПК 4.6 Осуществлять разработку, адаптацию рецептов холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий различного 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 рецептов хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей;

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
МО-43 02 15-ФОС.ПП	ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ПО ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ	С.6/28

ПК 6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

ПК 6.2 Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями;

ПК 6.3 Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала;

ПК 6.4 Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала;

ПК 6.5 Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте;

ПК.7.1 Производить подготовку рабочего места, оборудования, сырья и материалов, для приготовления полуфабрикатов и кулинарных изделий;

ПК 7.2 Осуществлять приготовление, оформление и подготовку к реализации полуфабрикатов, средней сложности холодных закусок и блюд;

ПК.7.3 Осуществлять приготовление, оформление и подготовку к реализации бульонов и супов;

ПК 7.4 Осуществлять приготовление, оформление и подготовку к реализации горячих закусок, вторых блюд и соусов;

ПК.7.5 Производить подготовку рабочего места, оборудования, сырья и материалов для приготовления отделочных полуфабрикатов и кондитерских изделий;

ПК 7.6 Осуществлять приготовление, оформление и подготовку к реализации мелкоштучных кондитерских изделий;

ПК.7.7 Осуществлять приготовление, оформление и подготовку к реализации основных классических тортов и пирожных;

ПК 7.8 Осуществлять приготовление, оформление и подготовку к реализации легких обезжиренных тортов и пирожных;

ПК.7.9 Осуществлять приготовление, использовать в оформлении отделочные полуфабрикаты.

## **2 Перечень оценочных средств и критерии оценивания**

Код формируемых компетенций	Индикаторы достижения компетенции	Результат обучения
ПК 1.3 – ПК 1.4	<p><b>Способен:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- разрабатывать ассортимента полуфабрикатов;</li> <li>- разрабатывать и адаптировать рецептуры полуфабрикатов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода полуфабрикатов;</li> <li>- организовывать и проводить подготовку рабочих мест, подготовку к работе и безопасной эксплуатации технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;</li> <li>- подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество, безопасность продуктов, обрабатывать различными методами экзотические и редкие виды сырья, приготовить полуфабрикаты сложного ассортимента;</li> <li>- упаковывать, хранить готовую продукцию и обработанное сырьё с учетом требований к безопасности;</li> <li>- контролировать качество и безопасность обработанного сырья и полуфабрикатов;</li> </ul> <p>контролировать хранение и расход продуктов.</p>	<p><b>Иметь практический опыт в:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- организации, ведении процессов приготовления согласно заказу, подготовки к реализации и хранении полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента из региональных, редких и экзотических видов овощей, грибов, рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, птицы, дичи;</li> <li>- контроле качества и безопасности обработанного сырья и полуфабрикатов, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности;</li> <li>- разработке, адаптации рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</li> <li>- ведении расчетов, оформлении и презентации результатов проработки.</li> </ul>
ПК 2.1 - ПК 2.8	<p><b>Способен:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- разрабатывать ассортимент горячей кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</li> <li>- разрабатывать и адаптировать рецептуры с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;</li> <li>- организовывать и проводить подготовку рабочих мест, подготовку к работе и безопасной эксплуатации технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;</li> <li>- подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество, безопасность продуктов, полуфабрикатов, приготавливать различными методами, творчески оформлять, эстетично подавать горячие</li> </ul>	<p><b>Иметь практический опыт в:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</li> <li>- обеспечении наличия продуктов в соответствии с заказом, планом работы и контроле их хранения и расхода с учетом ресурсосбережения;</li> <li>- организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</li> <li>- организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации соусов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</li> </ul>



	<p>блюда, кулинарные изделия, закуски сложного ассортимента, в том числе авторские, брендовые, региональные;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- упаковывать, хранить готовую продукцию с учетом требований к безопасности;</li> <li>- контролировать качество и безопасность готовой кулинарной продукции;</li> <li>- контролировать хранение и расход продуктов.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</li> <li>- организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</li> <li>- организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</li> <li>- организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</li> <li>- разработке, адаптации рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</li> <li>- ведении расчетов, оформлении и презентации результатов проработки.</li> </ul>
<p><b>ПК 3.1- ПК 3.7</b></p>	<p><b>Способен:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Разрабатывать ассортимент холодной кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</li> <li>- разрабатывать и адаптировать рецептуры с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;</li> <li>- организовывать и проводить подготовку рабочих мест, подготовку к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;</li> <li>- подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество, безопасность продуктов, по-</li> </ul>	<p><b>Иметь практический опыт в:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</li> <li>- обеспечении наличия продуктов, полуфабрикатов в соответствии с заказом, планом работы и контроле их хранения и расхода с учетом ресурсосбережения;</li> <li>- организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных соусов, заправок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</li> <li>- организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</li> </ul>



	<p>луфабрикатов, приготавливать различными методами, творчески оформлять, эстетично подавать холодные блюда, кулинарные изделия, закуски сложного ассортимента, в том числе авторские, брендовые, региональные;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- упаковывать, хранить готовую продукцию с учетом требований к безопасности;</li> <li>- контролировать качество и безопасность готовой кулинарной продукции;</li> <li>- контролировать хранение и расход продуктов контроле хранения и расхода продуктов.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</li> <li>- организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</li> <li>- организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</li> <li>- разработке, адаптации рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</li> </ul> <p>ведении расчетов, оформлении и презентации результатов проработки.</p>
<b>ПК 4.1 - ПК 4.6</b>	<p><b>Способен:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Разрабатывать ассортимент холодных и горячих десертов, напитков с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</li> <li>- разрабатывать и адаптировать рецептуры с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;</li> <li>- организовывать и проводить подготовку рабочих мест, подготовку к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;</li> <li>- подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество, безопасность продуктов, полуфабрикатов, приготавливать различными методами, творчески оформлять, эстетично подавать холодные и горячие десерты, напитки сложного приготовления, в том числе авторские, брендовые, региональные;</li> <li>- упаковывать, хранить готовую продукцию с учетом требований к безопасности;</li> </ul>	<p><b>Иметь практический опыт в:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</li> <li>- обеспечении наличия продуктов, полуфабрикатов в соответствии с заказом, планом работы и контроле их хранения и расхода с учетом ресурсосбережения;</li> <li>- организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</li> <li>- организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</li> <li>- организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</li> </ul>

Документ управляется программными средствами 1С: Колледж

Проверь актуальность версии по оригиналу, хранящемуся в 1С: Колледж

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- контролировать качество и безопасность готовой кулинарной продукции;</li> <li>- контролировать хранение и расход продуктов.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</li> <li>- разработке, адаптации рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</li> <li>- ведении расчетов, оформлении и презентации результатов проработки.</li> </ul>
<b>ПК 5.1 - ПК 5.6</b>	<p><b>Способен:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Разрабатывать ассортимент хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</li> <li>- разрабатывать и адаптировать рецептуры с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;</li> <li>- организовывать и проводить подготовку рабочих мест, подготовку к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;</li> <li>- подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество, безопасность кондитерского сырья, продуктов, отделочных полуфабрикатов;</li> <li>- приготавливать различными методами, творчески оформлять, эстетично подавать хлебобулочные, мучных кондитерских изделий сложного приготовления, в том числе авторские, брендовые, региональные;</li> <li>- упаковывать, хранить готовую продукцию с учетом требований к безопасности;</li> <li>- приготавливать, хранить фарши, начинки, отделочные полуфабрикаты;</li> <li>- подготавливать к использованию и хранению отделочные полуфабрикаты промышленного производства;</li> <li>- контролировать качество и безопасность готовой кулинарной продукции; контролировать хранение и расход продуктов.</li> </ul>	<p><b>Иметь практический опыт в:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</li> <li>- обеспечении наличия кондитерского сырья в соответствии с заказом, планом работы и контроле их хранения и расхода с учетом ресурсосбережения и обеспечения безопасности;</li> <li>- организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</li> <li>- организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к использованию хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, обеспечения режима ресурсосбережения и безопасности готовой продукции;</li> <li>- организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к использованию мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, обеспечения режима ресурсосбережения и безопасности готовой продукции;</li> <li>- организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, обеспечения режима ресурсосбережения и безопасности готовой продукции;</li> <li>- разработке, адаптации рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том</li> </ul>

		числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей; - ведении расчетов, оформлении и презентации результатов проработки.
<b>ПК 6.1.- ПК 6.5</b>	<b>Способен:</b> - разрабатывать различные виды меню, разрабатывать и адаптировать рецептуры блюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделий, в том числе авторские, брендовые, региональные с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; - организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала; - осуществлять текущее планирование деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями; - организовывать и контролировать качество выполнения работ по приготовлению блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков по меню; - обучаться, инструктировать поваров, кондитеров, пекарей, других категорий работников кухни на рабочем месте.	<b>Иметь практический опыт в:</b> - разработке различных видов меню, ассортимента кулинарной и кондитерской продукции; - разработке и адаптации рецептур блюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; - презентации нового меню, новых блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков; - осуществлении текущего планирования деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями; - координации деятельности подчиненного персонала; - организации ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала; контроле хранения запасов, обеспечении сохранности запасов; - проведении инвентаризации запасов; планировании собственной деятельности в области организации и контроля работы производственного персонала (определять объекты контроля, периодичность и формы контроля) контроле качества выполнения работ; - организации текущей деятельности персонала; - планировании обучения поваров, кондитеров, пекарей; - инструктировании, обучении на рабочем месте оценке результатов обучения.
<b>ПК 7.1 – ПК 7.9</b>	<b>Способен:</b> - производить подготовку рабочего места согласно производственной программы предприятия с учетом НТД для ПОП; - производить подготовку сырья согласно производственной программы предприятия с учетом НТД для ПОП; - соблюдать правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов со склада и от поставщиков, и методы определения их качества;	<b>Иметь практический опыт в:</b> - подготовке рабочего места для приготовления п/ф, средней сложности холодных закусок и блюд, супов, бульонов, вторых блюд, соусов; - выполнении работ в соответствии с технологией и требованиями организации; - приготовлении п/ф, средней сложности холодных закусок и блюд, используя различные технологии, оборудование и инвентарь; - приготовлении бульонов и супов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;

<ul style="list-style-type: none"> <li>- включать электротехнические приборы, аппараты, машины, управлять ими и контролировать их эффективную и безопасную работу;</li> <li>- анализировать условия работы оборудования;</li> <li>анализировать его пищевую ценность;</li> <li>- анализировать требования к качеству сырья;</li> <li>осуществлять техническую эксплуатацию оборудования;</li> <li>- оценивать требования к безопасному хранению сырья, полуфабрикатов, изделий;</li> <li>- производить различными способами расчеты ингредиентов;</li> <li>- выбирать вид сырья и способы обработки, приготовления оценивать основные критерии качества кулинарной продукции;</li> <li>- анализировать технологию приготовления кулинарной продукции;</li> <li>- определять режимы приготовления, реализации и хранения кулинарной продукции;</li> <li>использовать актуальные направления в приготовлении кулинарной продукции;</li> <li>- анализировать различные способы и приемы</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- приготовлении горячих закусок, вторых блюд и соусов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;</li> <li>- подготовке рабочего места для приготовления отделочных полуфабрикатов и кондитерских изделий;</li> <li>- приготовлении мелкоштучных кондитерских изделий, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;</li> <li>- приготовлении основных классических тортов и пирожных, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;</li> <li>- приготовлении легких обезжиренных тортов и пирожных, используя различные технологии, оборудование и инвентарь.</li> </ul>
---	---

### 2.1 К оценочным средствам текущего контроля успеваемости относятся:

- экспертное наблюдение и оценка выполнения работ в процессе прохождения практики;
- дневник практики;
- аттестационный лист;
- характеристика.

### 2.2 К оценочным средствам для промежуточной аттестации относятся:

Функциональный признак оценочного средства	Метод/форма контроля
Аттестационный лист, характеристика, дневник-отчет по практике.	Отчет по практике, аттестационный лист и характеристика на обучающегося за период прохождения практики позволяют оценить уровень сформированности общих и профессиональных компетенций, владение коммуникативными умениями и навыками в профессиональной сфере
Выполнение практических заданий, собеседование	дифференцированный зачет: анализ результатов своей практической работы в соответствии с заданием на практику (рефлексия своей деятельности)

### Критерии оценивания:

- персональные результаты выполнения программы учебной практики;

*Документ управляется программными средствами 1С: Колледж  
Проверь актуальность версии по оригиналу, хранящемуся в 1С: Колледж*

- аттестационный лист за период практики;
- характеристика, за период практики.

Показатели оценивания аттестационного листа:

аттестационный лист (характеристики профессиональной деятельности обучающегося на практике) заполнен с указанием видов работ, выполненных обучающимся во время практики, их объема, качества выполнения в соответствии с технологией и (или) требованиями организации.

### Показатели и шкала оценивания отчета:

Шкала оценивания	Показатели
отлично	<ul style="list-style-type: none"><li>- обучающийся демонстрирует практические умения и навыки работы, освоенные им в соответствии с программой учебной практики; четко и безошибочно отвечает на вопросы по пунктам практики;</li><li>- обучающийся свободно излагает ключевые понятия о явлениях и процессах, наблюдаемых им в течение учебной практики;</li><li>- обучающийся способен изложить теоретические основы и обосновать выбор конкретного метода для выполнения поставленной задачи;</li><li>- имеется положительное оценочное заключение (характеристика) с места практики</li></ul>
хорошо	<ul style="list-style-type: none"><li>- обучающийся демонстрирует большинство практических умений и навыков работы, освоенные им в соответствии с программой учебной практики; практически безошибочно отвечает на вопросы по пунктам практики;</li><li>- обучающийся с незначительными ошибками излагает ключевые понятия о явлениях и процессах, наблюдаемых им во время учебной практики;</li><li>- обучающийся способен изложить теоретические основы и обосновать выбор конкретного метода для выполнения поставленной задачи;</li><li>- имеется положительное оценочное заключение (характеристика) с места практики.</li></ul>
Удовлетворительно	<ul style="list-style-type: none"><li>- обучающийся с затруднениями демонстрирует практические умения и навыки работы, освоенные им в соответствии с программой практики;</li><li>- обучающийся с затруднениями и заметными ошибками излагает ключевые понятия о явлениях и процессах, наблюдаемых им во время практики;</li><li>- обучающийся с затруднениями излагает обоснование выбора методов для выполнения поставленной задачи,</li><li>- имеется положительное оценочное заключение (характеристика) с места практики</li></ul>
Неудовлетворительно	<ul style="list-style-type: none"><li>- обучающийся не выполнил программу практики;</li><li>- обучающийся не может продемонстрировать практические умения и навыки работы, освоенные им в соответствии с программой практики;</li><li>- обучающийся со значительными ошибками излагает ключевые понятия о явлениях и процессах, наблюдаемых во время практики;</li><li>- обучающийся не способен изложить теоретические основы и обосновать выбор конкретного метода для выполнения поставленной задачи;</li></ul>

### Показатели, критерии и шкала оценивания устных ответов:

Шкала оценивания	Показатели
отлично	обучающийся исчерпывающе, последовательно, грамотно и логически стройно излагает материал по вопросам, не затрудняется с ответом при изменении задания, свободно справляется с решением практических задач и способен обосновать принятые решения, не допускает ошибок



хорошо	обучающийся твердо знает программный материал, грамотно и по существу его излагает, не допускает существенных неточностей при ответах, умеет грамотно применять теоретические знания на практике, а также владеет необходимыми навыками решения практических задач
удовлетворительно	обучающийся освоил только основной материал, однако не знает отдельных деталей, допускает неточности и некорректные формулировки, нарушает последовательность в изложении материала и испытывает затруднения при выполнении практических задач
неудовлетворительно	обучающийся не раскрыл основное содержание материала, допускает существенные ошибки, с большими затруднениями выполняет практические задания

### 3 Сведения о фонде оценочных средств и его согласование

Фонд оценочных средств для аттестации по учебной практике представляет собой компонент основной образовательной программы среднего профессионального образования по 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Фонд оценочных средств рассмотрен и одобрен на заседании методической комиссии «Поварское и кондитерское дело»

Протокол № 9 от «11» мая 2021 г.

Фонд оценочных средств актуализирован. Изменения, дополнения рассмотрены и одобрены на заседании методической комиссии «Поварское и кондитерское дело»

Протокол № 9 от «18» мая 2022 г.

Председатель методической комиссии \_\_\_\_\_ /А.В. Червяковская/

**Приложение 1****ПЕРЕЧЕНЬ ВОПРОСОВ ДЛЯ ПОДГОТОВКИ К ДИФФЕРЕНЦИРОВАННОМУ  
ЗАЧЕТУ****По ПП.01.01:**

1. Схема механической обработки мяса, части мяса и их использование.
2. Технологический процесс приготовления кнельной масс из рыбы и полуфабрикатов из неё, требования к качеству, дефекты и их устранение.
3. Обработка и использование рыбных отходов, условия хранения
4. Схема обработки картофеля, формы нарезки, их использование, условия хранения.
5. Характеристика рыбного сырья, схема обработки и полуфабрикаты из рыбы. Требования к качеству, хранение.
6. Технологический процесс приготовления котлетной массы и полуфабрикаты из неё. Требования к качеству и хранению.
7. Схема обработки рыбы осетровых пород и полуфабрикаты из неё. Требования к качеству и условия хранения. Разновидности рыб осетровых пород.
8. Технология приготовления полуфабрикатов из свинины (части и их использование). Рагу, требования к качеству, условия хранения.
9. Формы нарезки корнеплодов, их использование, условия хранения нарезанных овощей.
10. Схема обработки капустных овощей. Полуфабрикаты из них. Требования к качеству и условия хранения. Приготовление Голубцов овощных. <— Требования к качеству.
11. Ассортимент и характеристика полуфабрикатов из баранины, требования к качеству и хранение.
12. Технология приготовления кнельной массы из птицы, её использование.
13. Обработка тыквенных овощей, полуфабрикаты из них, требования к качеству, условия хранения.
14. Технология приготовления и ассортимент заправочных супов. Правила подачи, приготовление Борща основного. Требования к качеству, условия хранения.
15. Технологический процесс обработки птицы. Полуфабрикаты из неё. Требования к качеству и хранению.



16. Технология приготовления пюреобразных супов. Требования к качеству, подаче, условия хранения.

18. Классификация овощей, характеристика групп. Корнеплоды – история, химический состав, качество, хранение, использование.

19. Химический состав мяса, виды тканей, классификация, требования к качеству мяса.

20. Виды мясных полуфабрикатов, характеристика мясных рубленых, их упаковка, хранение.

21. Химический состав рыбы, строение тела рыбы. Характеристика семейства окуневых, использование в кулинарии.

22. Характеристика семейства осетровых, их использование, требования к качеству при приемке.

23. Технологический процесс механической обработки рыбы с хрящевым скелетом, особенности обработки, приготовление полуфабрикатов, требования к качеству, хранение.

24. Технологический процесс механической обработки корнеплодов, капустных овощей, нарезка, п/ф, использование, условия хранения.

25. Технологический процесс механической обработки мяса, характеристика операций, разделка говядины, использование частей. Характеристика полуфабрикатов, требования к качеству и хранению.

26. Технологический процесс механической обработки рыбы с костным скелетом, основные операции, способы разделки. Полуфабрикаты для варки, жаренья, требования к качеству и хранению. Полуфабрикат «рыба в тесте».

27. Технологический процесс приготовления котлетной и кнельной массы из птицы, полуфабрикаты из нее, требования к качеству и хранению.

28. Технологический процесс механической обработки сельскохозяйственной птицы, приготовление полуфабрикатов, требования к качеству и хранению, полуфабрикат «Котлеты по-киевски».

29. Технологический процесс приготовления рубленой массы (без хлеба) и полуфабрикаты из нее, требования к качеству и хранению. Лангет рубленый.

30. Технологический процесс приготовления рубленой массы с хлебом и полуфабрикатов из нее. Ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения. Шницель рубленый.

31. Пищевая ценность и технологический процесс механической обработки морепродуктов, полуфабрикаты для варки, варенья, тушения. Требования к качеству и хранению. Технология приготовления полуфабриката «Кальмары фаршированные».

32. Технологический процесс обработки корнеплодов, приготовление полуфабрикатов, использование отходов, режим хранения.

33. Технологический процесс обработки свежих и переработанных грибов. Блюда из жареных грибов, правила подачи, оформление.

34. Холодильное оборудование.

35. Картофеле очистительные машины.

36. Овощерезательные машины.

37. Протира-резательные машины.

38. Мясорубки.

39. Фаршемешалка.

40. Машина для рыхления мяса.

41. Котлетоформовочная машина.

42. Рыбоочиститель.

43. Организация работы овощного цеха, характеристика и оснащение линий.

44. Организация работы мясо-рыбного цеха, характеристика и оснащение линий.

45. Организация работы птицегольевого цеха, характеристика и оснащение линий.

#### **По ППО.02.01:**

1. Технология приготовления и ассортимент заправочных супов. Правила подачи, приготовление Борща основного. Требования к качеству, условия хранения.

2. Технология приготовления пюреобразных супов. Требования к качеству, подаче, условия хранения.

3. Консервирование – виды, характеристика, сущность методов.

4. Пищевые жиры – ценность, классификация. Растительные масла, производство, виды, химический состав, требования к качеству, упаковка и хранение.

5. Масло коровье – виды, производство, химический состав, требования к качеству сливочного, условия и режим хранения. Использование.

6. Химический состав, строение зерна. Виды круп, показатели качества, использование, упаковка. Хранение.

7. Мука – химический состав, процесс производства, характеристика качества пшеничной муки, требования к клейковине, упаковка, хранение.
8. Колбасные изделия - пищевая ценность, классификация, характеристика вареных колбасных изделий, дефекты, хранение.
9. Химический состав и пищевая ценность молока, характеристика видов молока, требования к качеству, упаковка, маркировка, сроки и режим хранения, использование в кулинарии.
10. Алкогольные напитки - классификация, воздействие на организм, использование, упаковка и хранение. Ассортимент продукции местных производителей.
11. Сгущенные молочные продукты - виды, отличие, требования к качеству, упаковка, маркировка и хранение. Использование в кулинарии.
12. Виды кисло-молочных продуктов - пищевая ценность, характеристика, отличие, требование к качеству, упаковка, хранение, использование.
13. Сыры - химический состав, классификация, производство, использование, требование к качеству, упаковка и хранение.
14. Химический состав, строение, классификация яиц. Категории, требование к качеству. Дефекты, причины, использование.
15. Технологический процесс приготовления борщей, характеристика ассортимента, требования к качеству, правила подачи.
16. Технология приготовления рассольника. Ассортимент, отличия. Требования к качеству. Рассольник Ленинградский.
17. Прозрачные супы - подготовка компонентов, характеристика ассортимента, способы осветления бульонов, гарниры к ним, требования к качеству, подача. Бульон с пирожками.
18. Технологический процесс приготовления основного красного соуса, характеристика производных, использование, требования к качеству, хранение.
19. Пищевая ценность, классификация супов, их характеристика. Супы картофельные с овощами, крупами, бобовыми и макаронными изделиями. Суп лапша домашняя с курицей, требования к качеству и правила подачи.
20. Рыбные соусы ассортимент. Правила подготовки компонентов, заправка, назначение, требования к качеству и хранению. Соус белый с рассолом.

21. Классификация, ассортимент блюд и гарниров из овощей и грибов. Технология приготовления отварных, припущенных, запеченных, фаршированных блюд из овощей, соуса к ним, правила подачи «Голубцы овощные».

22. Классификация блюд из круп, бобовых и макаронных изделий, общие правила варки, отпуска блюд и изделий, их ассортимент, требования к качеству и хранению. Технология приготовления «Запеканка рисовая».

23. Блюда и гарниры из жареных овощей, их ассортимент, отличие, процессы, происходящие в продуктах при жаренье. «Зразы картофельные», требования к качеству, правила подачи, подбор соуса.

24. Правила варки овощей, ассортимент блюд и гарниров из вареных овощей, правила оформления, подача, рекомендованные соусы. Правила расчета нормы сырья. Технология приготовления блюда «Картофельное пюре».

25. Общие правила варки каш различной консистенции, их использование. Требования к качеству и хранению.

26. Блюда и гарниры из макаронных изделий. Подготовка, правила варки, технологический процесс приготовления блюда, их ассортимент, правила подачи и требования к качеству.

27. Технологический процесс приготовления фаршированных овощей, их ассортимент, оформление, подача, рекомендуемые соусы.

28. Технологический процесс приготовления белого основного соуса и его производных, использование, требования к качеству и хранению.

29. Соусы сметанные и молочные, их ассортимент, технология приготовления и назначение. Требования к качеству, хранение.

30. Значение блюд из рыбы их классификация.

31. Правила варки и пропускания мяса, проходящие при этом.

32. Правила варки и пропускания птицы, проходящие при этом.

33. Правила варки и пропускания мясных субпродуктов (сырца, языка), проходящие при этом.

34. Правила, способы жаренья рыбы, подготовка полуфабрикатов, процессы, происходящие при тепловой обработке.

35. Правила, способы жаренья мяса, подготовка полуфабрикатов, процессы, происходящие при тепловой обработке.

36. Правила, способы жаренья птицы, подготовка полуфабрикатов, процессы, происходящие при тепловой обработке.

37. Правила, способы жаренья мясных субпродуктов (печени, сердца), подготовка полуфабрикатов, процессы, происходящие при тепловой обработке.

38. Технология приготовления, ассортимент блюд из филе птицы подбор гарниров, соусов, оформление.

39. Технология приготовления, ассортимент блюд из вырезки говядины подбор гарниров, соусов, оформление.

40. Технология приготовления, ассортимент блюд из корейки свинины подбор гарниров, соусов, оформление.

41. Технология приготовления, ассортимент блюд из грудинки баранины подбор гарниров, соусов, оформление.

42. Технология приготовления, ассортимент блюд из натуральной рубленой массы подбор гарниров, соусов, оформление.

43. Технология приготовления, ассортимент блюд из котлетной массы подбор гарниров, соусов, оформление.

44. Правила варки птицы, характеристика процессов, происходящих при этом. Приготовление, отпуск, требования к качеству блюд из отварной птицы, условия и сроки хранения.

45. Блюда из припущенной и тушеной птицы, характеристика процессов, происходящих при этом. Приготовление и отпуск, требования к качеству, услуг. Приготовление, отпуск, требования к качеству блюд из рубленой птицы. Характеристика процессов, происходящих при жарке изделий из рубленой птицы, условия и сроки хранения.

46. Правила жарки птицы целыми тушками, правила порционирования. Процессы, происходящие при жарке птицы. Оформление, отпуск, требования к качеству блюд, жаренной целыми тушками, условия и сроки хранения.

47. Значение в питании блюд из творога. Приготовление, отпуск, требования к качеству блюд из натурального творога.

48. Значение блюд из яиц в питании человека. Варка яиц в скорлупе и без скорлупы. Использование и правила отпуска вареных яиц. Приготовление и отпуск яичной каши. Требования к качеству. Условия и сроки реализации блюд из вареных яиц. Изменение белковых веществ при варке.

49. Организация работы горячего цеха, характеристика и оснащение линий.
50. Виды меню - назначение, принципы составления, правила записи и оформления.
51. Каковы правила расчета сырья по плану-меню.
52. Оперативный контроль за работой производства.
53. Классификация и устройство пищеварочных котлов.
54. Электрические пищеварочные котлы
55. Газовые пищеварочные котлы.
56. Паровые пищеварочные котлы.
57. Аппарат пароварочный электрический.
58. Аппараты для жарки и выпечки.
59. Сковороды электрические.
60. Фритюрница электрическая секционно-модулированная ФЭСМ-20.
61. Фритюрница непрерывного действия ФНЭ-40.
62. Шкаф жарочный электрический секционно-модулированный.
63. Шкаф пекарный ШПЭСМ-3.

**По ПП.03.01:**

1. Разработка ассортимента холодных блюд и закусок.
2. Разработка ассортимента сложных холодных соусов.
3. Выполнение расчета массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных блюд и соусов при организации производства холодных блюд, закусок, соусов.
4. Оформление ТК, сырьевой ведомости или наряд-заказа с использованием действующей НТД с учетом специфики предприятия, сезона, кондиции сырья согласно производственной программы.
5. Выполнение оценки качества сырья и продуктов для приготовления сложных холодных блюд и соусов.
6. Использование методов определения качества продуктов, получаемых со склада и от поставщиков.
7. Выполнение организации технологического процесса приготовления сложных холодных блюд, закусок, соусов.
8. Выполнение технологии приготовления сложных холодных блюд и закусок, используя технологическое оборудование и инвентарь;

9. Выполнение технологического процесса приготовления сложных холодных соусов, используя технологическое оборудование и инвентарь, применяемых при производстве сложных холодных соусов.

10. Выполнение различных видов сервировки и оформления сложных холодных блюд и закусок из различного сырья.

11. Выполнение различных способов декорирования блюд сложными холодными соусами.

12. Выполнение контроля качества и безопасности сложных холодных блюд, закусок, соусов в процессе приготовления и хранения.

#### **По ПП.04.01:**

1. Производственная программа предприятия.
2. Правила составления плана-меню цеха.
3. Правила расчета сырья для выполнения производственной программы цеха предприятия.
4. Составления заявок на склад, заполнение накладных.
5. Оценка количества и качества сырья, организация процесса приемки, перемещения сырья на предприятии.
6. Организация работы кондитерского цеха предприятия.
7. Инструктажи по охране труда и пожарной безопасности на предприятии.
8. Методы приготовления сложных холодных десертов.
9. Методы приготовления сложных горячих десертов.
10. Оборудование, используемое на предприятии для приготовления сложных холодных десертов.
11. Оборудование, используемое на предприятии для приготовления сложных горячих десертов.
12. Инвентарь, используемый на предприятии для приготовления сложных холодных десертов.
13. Инвентарь, используемый на предприятии для приготовления сложных горячих десертов.
14. Технология приготовления, подача, хранение сложных холодных десертов на предприятии.
15. Технология приготовления, подача, хранение сложных горячих десертов на предприятии.



16. Промышленные п/ф, используемые для приготовления сложных холодных десертов на предприятии.
17. Промышленные п/ф, используемые для приготовления сложных горячих десертов на предприятии.
18. Технология приготовления основ из различного вида теста для сложных холодных десертов на предприятии.
19. Технология приготовления основ из различного вида теста для сложных горячих десертов на предприятии.
20. Санитарная обработка оборудования для приготовления сложных холодных и горячих десертов на предприятии.
21. Санитарная обработка инвентаря для приготовления сложных холодных и горячих десертов на предприятии.
22. Ведение нормативной документации на предприятии.
23. Органолептический метод определения степени готовности и качества сложных холодных десертов.
24. Органолептический метод определения готовности и качества сложных горячих десертов.
25. Украшения и декорирование десертов на предприятии.
26. Сервировка и подача сложных холодных и горячих десертов на предприятии.

**По ПП.05.01:**

1. Освоение разработки ассортимента сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
2. Выполнение организации технологического процесса производства сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
3. Выполнение приготовления специальных видов кондитерских изделий.
4. Выполнение приготовления мучных кондитерских изделий.
5. Использование технологического оборудования и инвентаря при производстве сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
6. Выполнение оформления и отделки сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
7. Освоение контроля качества и безопасности сырья и готовой продукции, умение проводить бракераж пищи.

8. Выполнение организации рабочего места по изготовлению сложных отделочных полуфабрикатов.

9. Выполнение приготовления различных сложных отделочных полуфабрикатов с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря

10. Выполнение оформления кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами.

**По ПП.06.01:**

1. Основная цель производственной практики и процессы ее содержания.
2. Перечислите задачи прохождения производственной практики.
3. Производственные показатели организации.
4. Методики расчета производственных показателей.
5. Обосновать необходимость планирования производственных показателей.
6. Нормативные документы, используемые при составлении отчета по практике.
7. Как учитывались правила охраны труда и техники безопасности при проведении исследований во время производственной практики.
8. Нормирование, виды норм.
10. Обосновать необходимость планирования работы исполнителей.
11. Инструкция по охране труда.
12. Инструкция по технике безопасности
13. Инструкция по пожарной безопасности
14. Обосновать необходимость инструктирования исполнителей.
15. Контроль качества продукции и услуг на предприятиях.
16. Виды контроля.
17. Обосновать необходимость контроля качества продукции и услуг на предприятиях.
18. Перечислить методики анализа производственных показателей.
19. Особенности ведения табеля учета рабочего времени.
20. Расчет повременной заработной платы.
21. Расчет сдельной заработной платы.
22. Обосновать необходимость осуществления контроля работы исполнителей.
23. Критерии оценки качества выполняемых работ.
24. Особенности управления первичным трудовым коллективом.

25. Виды управленческой документации.
26. Функции отдела кадров на предприятии.
27. Подбор персонала на предприятии.
28. Виды заработной платы.
29. Мотивация на предприятии.
30. Виды поощрения работников.
31. Методы управления работниками предприятия.

**По ПМ.07.01, ПП.07.02 :**

1. Подготовка рабочего места по приготовлению п/ф.
2. Подготовка рабочего места по приготовлению средней сложности холодных закусок.
3. Подготовка рабочего места по приготовлению средней сложности холодных блюд.
4. Подготовка рабочего места по приготовлению супов.
5. Подготовка рабочего места по приготовлению бульонов.
6. Подготовка рабочего места по приготовлению вторых блюд.
7. Подготовка рабочего места по приготовлению соусов.
8. Выполнение процесса приготовления полуфабрикатов из сырья растительного происхождения с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря.
9. Выполнение процесса приготовления полуфабрикатов из рыбы и нерыбного водного сырья с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря.
10. Выполнение процесса приготовления полуфабрикатов из мяса с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря.
11. Выполнение процесса приготовления полуфабрикатов из птицы, дичи, кролика с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря.
12. Выполнение процесса приготовления полуфабрикатов из субпродуктов с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря.
13. Выполнение процесса приготовления средней сложности холодных закусок с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря.
14. Выполнение процесса приготовления средней сложности холодных блюд с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря.

15. Выполнение процесса приготовления заправочных супов с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря.

16. Выполнение процесса приготовления молочных супов с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря

17. Выполнение процесса приготовления пюреобразных супов с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря.

18. Выполнение процесса приготовления прозрачных супов с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря.

19. Выполнение процесса приготовления холодных супов с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря.

20. Выполнение процесса приготовления сладких супов с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря.

21. Выполнение процесса приготовления бульонов с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря.

22. Выполнение процесса приготовления гарниров с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря.

23. Выполнение процесса приготовления вторых блюд из круп, бобовых, макаронных изделий с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря.

24. Выполнение процесса приготовления вторых блюд из рыбы и нерыбного водного сырья с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря

25. Выполнение процесса приготовления вторых блюд из мяса, с/х птицы, дичи, кролика с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря.

26. Выполнение процесса приготовления блюд из яиц и творога с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря.

27. Выполнение процесса приготовления холодных соусов с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря.

28. Выполнение процесса приготовления горячих соусов с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря.

Освоение программы производственной практики позволяет обладать знаниями, умениями и способностями выполнять трудовые действия, являющимися содержанием трудовых функций, которые предусмотрены профессиональным стандартом «Кондитер», утверждённый приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07 сентября 2015 № 597н.

1. Подготовка рабочего места оборудования, сырья и материалов для приготовления тестовых основ.
2. Подготовка рабочего места оборудования, сырья и материалов для приготовления отделочных полуфабрикатов.
3. Подготовка рабочего места оборудования, сырья и материалов для приготовления мелкоштучных кондитерских изделий.
4. Подготовка рабочего места оборудования, сырья и материалов для приготовления классических тортов и пирожных.
5. Подготовка рабочего места оборудования, сырья и материалов для приготовления обезжиренных тортов и пирожных.
6. Выполнение процессов приготовления тестовых основ с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря.
7. Выполнение процессов приготовления масляных кремов с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря.
8. Выполнение процессов приготовления белковых кремов с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря.
9. Выполнение процессов приготовления сливочных кремов с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря.
10. Выполнение процессов приготовления заварных кремов с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря.
11. Выполнение процессов приготовления помадок с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря.
12. Выполнение процессов приготовления мастик с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря.
13. Выполнение процессов приготовления айсинга с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря.
14. Выполнение процессов приготовления украшений из шоколада с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря.
15. Выполнение процессов приготовления глазурей с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря.
16. Выполнение процессов приготовления кондитерских изделий с использованием промышленных полуфабрикатов.

17. Выполнение процессов приготовления классических тортов с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря.
18. Выполнение процессов приготовления классических пирожных с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря.
19. Выполнение процессов приготовления легких обезжиренных тортов.
20. Выполнение процессов приготовления легких обезжиренных пирожных с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря.
21. Выполнение процессов приготовления мелкоштучных кондитерских изделий с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря.

**Ориентировочная основа действий обучающегося при подготовке к уст-  
ному ответу:**

1. Ознакомиться с нормативным и техническими документами организации.
2. Повторить отчет по практике.
3. Подобрать дополнительную литературу для понимания неясных вопросов.