Согласовано
Директор ООО «Комбинат
питания «Октябрьский»
_____ Т.Ю.Абрамова
«31» 08 2026 г.

Утверждаю
Директор ГБПОУ
Октябрьский многопрофильный
профессиональный колледж
_____ Г.В.Еленкин
«31» 08 2026 г.

Программа рассмотрена на заседании ПЦК
Профессионального цикла
протокол № 1 от «31» 08 2026г.
Председатель ПЦК _____ Г.Ф. Ямаева

Контрольно-измерительные материалы дифференцированного зачета

по производственной практике ПМ 07. «Выполнение работ по одной и нескольким профессиям рабочих, должностям служащих».

Основной образовательной программы подготовки специалистов среднего звена

Для специальности среднего профессионального образования.

43.02.15.«Поварское и кондитерское дело».

Разработчик:

Мастер производственного обучения:

_____ З.Ф.Ахметзянова

2026г.

Пояснительная записка

Практические задания должны соответствовать программе производственной практики по ПМ 07. «Выполнение работ по одной и нескольким профессиям рабочих, должностям служащих ».

Контрольно-измерительные материалы дифференцированного зачета позволяют оценить освоение обучающимися общих компетенций (ОК).

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК 04. Работать в коллективе в команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 05.Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 06.Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 08.Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранных языках.
ОК 11. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

И профессиональных компетенций (ПК).

ПК 7.1. Выполнять инструкции и задания повара по организации рабочего места и подготовке технологического оборудования, производственного инвентаря, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий.
ПК 7.2. Выполнять приготовление простых блюд, напитков и кулинарных изделий по заданию повара.
ПК 7.3. Выполнять презентацию, упаковку и продажу простых блюд, напитков и кулинарных изделий по заданию повара.
ПК 7.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.
ПК 7.5. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, супов, отваров разнообразного ассортимента.
ПК 7.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров разнообразного ассортимента.
ПК 7.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд разнообразного ассортимента.
ПК 7.8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента.
ПК 7.9. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации

хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.
ПК 7.10. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.

Перечень контрольно- измерительных материалов для дифференцированного зачета рассматривается на заседании предметно-цикловой комиссии профессионального цикла технологии и технологического профиля, согласовываются с социальным партнером, утверждается заместителем директора по УПР.

Обучающиеся выполняют практическое задание в лаборатории «Учебный кулинарный цех».

Материалы дифференцированного зачета

по производственной практике ПМ 07. «Выполнение работ по одной и нескольким профессиям рабочих, должностям служащих».

Для специальности среднего профессионального образования

«Повар, кондитер».

43.02.15.

Вариант №1

1. Приготовить солянку сборную мясную. Правила подачи.

2. Приготовить коврижку медовую с начинкой.

Вариант №2

1 Приготовить салат коктейль из куриного филе с ананасами

2 Приготовить праздничный юбилейный торт, используя различные оформительные элементы.

Вариант №3

1 Приготовить шашлык из говядины с картофелем по деревенски и соусом

2 Приготовить национальное блюдо баурсак в свадебном варианте.

Вариант №4

1 Приготовить зразы рыбные с картофельным пюре и грибным белым соусом.

2 Приготовить и оформить пирожное песочное « Корзиночка с желе и фруктами».

Вариант №5

1 Приготовить шницель из говядины с овощным гарниром и соусом.

2 Приготовить и оформить пирожное « Трубочка заварная с белковым кремом».

Вариант №6

1 Приготовить закусочные бутерброды канапе с различными ингредиентами. Закусочные бутерброды с различными фаршами в валовах, тарталетках.

2 Приготовить и оформить торт слоеный «Наполеон».

Вариант №7

1 Приготовить национальный суп куллама с говядиной.

2 Приготовить торт « Павлова».

Вариант №8

1 Приготовить рыбу жаренную по – ленинградски с картофелем фри и соусом белым с рассолом.

2 Приготовить воздушное пирожное двойное.

Вариант №9

1 Приготовить национальное блюдо хинкали . подобрать соус к блюду и приготовить его.

2 Приготовить тематический торт с различными оформительными элементами.

Вариант №10

1 Приготовить капкейки со сгущенным молоком.

2 Приготовить блюдо кальмары фаршированные с гарниром и соусом

Вариант №11

1 Приготовить штрудель яблочный.

2 Приготовить пельмени с говядиной . Подобрать к данному блюду соус и приготовить его.

Вариант №12

1 Приготовить праздничный салат « Долька арбуза».

2 Приготовить «Ромовую бабу»

Вариант №13

1 Приготовить студень подобрать к нему гарнир и соус.

2 Приготовить национальное блюдо самса с бараниной или говядиной.

Вариант №14

1 Приготовить ромштекс, подобрать к нему гарнир и соус .

2 Приготовить десерт Тирамиссу.

Вариант №15

1 Приготовить бефстроганов, со сложным гарниром и соусом.

2 Приготовить низкокалорийный торт « Ночка».

Карта оценивания

Обучающегося _____

Показатели оценки результатов	Критерии	Баллы			
		2	3	4	5
ПМ 07. «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих». - время выполнения задания	2 часа.				
качество выполнения работ	Использовать основные продукты и дополнительные ингредиенты для приготовления и приготовление блюд и гарниров из овощей, грибов и плодов. Полный анализ технологического процесса приготовления сложных блюд из овощей, грибов и сыра; правильность выполнения операций приготовления сложных блюд из овощей, грибов, плодов. Варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении блюд из овощей, грибов, плодов. Способы минимизации отходов. Расчёт количества продуктов для приготовления блюд и гарниров из овощей, грибов и плодов. Выбирать, комбинировать, использовать различные методы приготовления блюд и гарниров из овощей, грибов и плодов в соответствии с заказом, способом обслуживания.				
	Использовать основные продукты и дополнительные ингредиенты для приготовления и приготовление блюд и гарниров и каш из круп, бобовых и макаронных изделий. Полный анализ технологического процесса приготовления сложных блюд, гарниров и каш из круп, бобовых и макаронных изделий; правильность выполнения операций приготовления сложных блюд гарниров и каш из круп, бобовых и макаронных изделий. Варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении блюд гарниров и каш из круп, бобовых и макаронных изделий. Способы минимизации отходов. Расчёт количества продуктов для приготовления блюд и гарниров, каш из круп, бобовых и макаронных изделий. Выбирать, комбинировать, использовать различные методы приготовления блюд и гарниров, каш из круп, бобовых и макаронных изделий в соответствии с заказом, способом обслуживания.				
	Использовать основные продукты и дополнительные ингредиенты для приготовления и приготовление блюд из яиц и творога. Полный анализ технологического процесса приготовления сложных блюд из яиц и творога; правильность выполнения операций приготовления сложных блюд из яиц и творога.				

	Варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении блюд из яиц и творога. Способы минимизации отходов. Расчёт количества продуктов для приготовления сложных блюд из яиц и творога; Выбирать, комбинировать, использовать различные методы приготовления сложных блюд из яиц и творога в соответствии с заказом, способом обслуживания.				
	Использовать основные продукты и дополнительные ингредиенты для приготовления и приготовление сладких блюд и напитков. Полный анализ технологического процесса приготовления сладких блюд и напитков; правильность выполнения операций приготовления сладких блюд и напитков. Варианты подбора пряностей при приготовлении сладких блюд и напитков. Способы минимизации отходов. Расчёт количества продуктов для приготовления сладких блюд и напитков. Выбирать, комбинировать, использовать различные методы приготовления сладких блюд и напитков в соответствии с заказом, способом обслуживания.				
	Использовать основные продукты и дополнительные ингредиенты для приготовления и приготовление мучных блюд и простых изделий из теста. Полный анализ технологического процесса приготовления мучных блюд и простых изделий из теста; правильность выполнения операций приготовления мучных блюд и простых изделий из теста. Варианты подбора пряностей при приготовлении мучных блюд и простых изделий из теста. Способы минимизации отходов. Расчёт количества продуктов для приготовления мучных блюд и простых изделий из теста. Выбирать, комбинировать, использовать различные методы приготовления мучных блюд и простых изделий из теста в соответствии с заказом, способом обслуживания.				
	Использовать основные продукты и дополнительные ингредиенты для приготовления и приготовление кондитерских изделий разнообразного ассортимента. Полный анализ технологического процесса приготовления кондитерских изделий разнообразного ассортимента; правильность выполнения операций приготовления кондитерских изделий разнообразного ассортимента. Варианты подбора пряностей при приготовлении кондитерских изделий разнообразного ассортимента. Способы минимизации отходов. Расчёт количества продуктов для приготовления кондитерских изделий разнообразного ассортимента. Выбирать, комбинировать, использовать различные методы приготовления кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с заказом, способом обслуживания.				
	Использовать основные продукты и дополнительные ингредиенты для приготовления и приготовление бульонов,				

	отваров, простых супов разнообразного ассортимента. Полный анализ технологического процесса приготовления бульонов, отваров, простых супов разнообразного ассортимента; правильность выполнения операций приготовления бульонов, отваров, простых супов разнообразного ассортимента. Варианты подбора пряностей при приготовлении бульонов, отваров, простых супов разнообразного ассортимента. Расчёт количества продуктов для приготовления бульонов, отваров, простых супов разнообразного ассортимента. Выбирать, комбинировать, использовать различные методы приготовления бульонов, отваров, простых супов разнообразного ассортимента в соответствии с заказом, способом обслуживания.				
	анализировать информацию по организации питания различных категорий потребителей; -презентовать различные виды меню; - оценивать конкурентоспособность набора блюд в ресторанном меню и корректировать результаты отработки рецептур; - определять критерии качества приготовления блюд; - составления меню для различных категорий потребителей; - правила разработки рецептур; - влияние концепции и ценовой политики организации питания на разработку рецептуры блюда; - принципы составления двухнедельного меню для различных категорий потребителей; - правила составления меню и программ проведения различных видов массовых мероприятий; - виды массовых мероприятий, в рамках которых предоставляются услуги питания; - методы контроля соблюдения технологического процесса приготовления и реализации блюд для различных категорий потребителей; -особенности питания в соответствии с традициями национальных кухонь; - особенности приготовления блюд в присутствии потребителей; - ассортимент буфетной продукции; - виды оформления шведского стола; - доготовочные столовые и буфеты, для доставки продукции по системе кейтеринг; - правила отпуска блюд с производства в зал и на вынос; - особенности организации питания работников особо тяжелого физического труда, связанных с вредными условиями производства, в вечерние и ночные смены; - принципы организации технологических процессов в диетическом (лечебном) и детском (дошкольном и школьном) питании; - обязанности диетологической службы лечебно - профилактических и санаторно - курортных и детских учреждений;				

- соблюдение техники безопасности , санитарии и гигиены	- Объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации производственного инвентаря и технологического оборудования. Разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно - гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы				
- культура производства	- Демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара. Контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ. Владеть профессиональной терминологией. Консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе. Разрешать проблемы в рамках своей компетенции. Проводить анализ профиля и концепции организации питания, ее ценовой и ассортиментной политики				

КАРТА ОЦЕНИВАНИЯ

Обучающегося_____

Показатели оценки результатов	Критерии	Баллы			
		2	3	4	5
-Оценивание органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов	- Определять органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов.				
-Соответствие и правильность действий по подготовке и эксплуатации технологического оборудования и инвентаря.	- Выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им.				
-Использование различных способов приготовления.	-Точное выполнение в соответствии с нормативно-технологической документацией операций технологического процесса				
	- Осуществлять различные действия: Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих				
	-Соблюдать требования при приготовлении работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих				
	-Работать с весоизмерительным оборудованием				
-Проведение бракеража готовой продукции.	- Определять органолептическим способом правильность приготовления блюд				
-Эстетичное оформление с учетом требований к безопасности готовой продукции.	-Правильный подбор посуды, соответствие виду подаваемого изделия,				
	-Правильность выполнения приема порционирования,оформление блюда, соответствие температурного режима				
Соблюдение условий сроков хранения и реализации.	- Соблюдать условия хранения и сроки реализации				
Проведение бракеража по показателям	- Вкус				
	- Цвет				
	- Внешний Вид				
	- Запах				
	- Консистенция				

Критерии оценки за выполненную работу.

10 баллов – задание полностью выполнено, рациональным способом, с пояснениями;

9 баллов – задание выполнено полностью, без пояснений;

8 баллов – правильное решение с незначительными ошибкам, не влияющими на результат;

7 баллов – задание выполнено в основном правильно, но численные расчеты не доведены до конца ;

6 баллов – правильный ход решения задачи с ошибками в расчете, свидетельствующими о неумении оценивать результат;

5 баллов – в решении имеется ошибка принципиального характера;

4 балла – в решении две ошибки принципиального характера;

3 балла – в решении три ошибки принципиального характера;

2 балла – в решении четыре ошибки принципиального характера;

1 балл – задание не выполнено, но есть элементы верного решения;

0 баллов – задание не выполнено.