

государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Самарской области
"Новокуйбышевский гуманитарно-технологический колледж"

КОМПЛЕКТ КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
для оценки освоения образовательных результатов
по производственной практике

**ПМ. 07 Выполнение работ по профессиям рабочих 16675 "Повар", 12901
"Кондитер"**

программы подготовки специалистов среднего звена

19.02.10 Технология продукции общественного питания

ОДОБРЕНО
на заседании ПЦК
Председатель ПЦК
Н.В. Москаева

СОГЛАСОВАНО
1 Заместитель директора
О. С. Макарова

Разработчик:

ГАПОУ «НГТК», мастер п/о

Е.В. Иванова

Эксперт от работодателя:

ИП Жукова Т.Г. директор Т.Г. Жукова

(место работы)

(занимаемая должность)

(ФИО)

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА	4
2. ПАСПОРТ КОМПЛЕКТА КОНТРОЛЬНО – ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ	6
2.1. Область применения	6
3. ИНСТРУМЕНТАТИЙ ПРОВЕРКИ	10
3.1. Итоговые образовательные результаты по производственной практике.	10
3.2. Методика выставления итоговой оценки за производственную практику	16
ПРИЛОЖЕНИЕ 1	18
Лист оценки освоения программы производственной практики по профилю специальности	

1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Комплект оценочных средств, предназначен для оценки освоения итоговых образовательных результатов по производственной практике в рамках профессионального модуля **ПМ. 07 Выполнение работ по профессиям рабочих 16675 "Повар", 12901 "Кондитер"** программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Нормативными основаниями документами проведения оценочной процедуры по производственной практике являются:

- федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания рег. № 384 от 22.04.2014г.;
- рабочая программа профессионального модуля **ПМ. 07 Выполнение работ по профессиям рабочих 16675 "Повар", 12901 "Кондитер"**;
- рабочая программа производственной практики по **ПМ. 07 Выполнение работ по профессиям рабочих 16675 "Повар", 12901 "Кондитер"**;
- положение о формах и порядке текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся, утвержденное приказом по ГАПОУ «НГТК» от «30» августа 2018 г. № 184/1;
- промежуточная аттестация по производственной практике **ПМ. 07 Выполнение работ по профессиям рабочих 16675 "Повар", 12901 "Кондитер"** проводится в соответствии с календарным учебным графиком.

Для оценки освоения итоговых образовательных результатов производственной практики проводится **дифференцированный зачёт**.

Результаты оценочной процедуры заносятся в зачётную ведомость (одну на группу). Дифференцированный зачёт по производственной практике проводится в **форме защиты отчёта по практике**.

Отчет, по практике обучающийся готовит на протяжении всего периода производственной практики. В отчёте отражаются все виды заданий запланированных на производственную практику. Задания выполняются обучающимся индивидуально.

Дифференцированный зачет по производственной практике проводится в форме представления результатов освоения практического опыта по **ПМ. 07 Выполнение работ по профессиям рабочих 16675 "Повар", 12901 "Кондитер"**

Дифференцированный зачет проводится на основе **контроля выполнения заданий**, путем наблюдения деятельности обучающегося на производственной практике и анализа документов, подтверждающих их выполнение, зафиксированных в дневнике практиканта.

За производственную практику выставляется интегральная оценка, включающая:

- *оценку за проверку отчёта практики;*

- оценку за мультимедийную презентацию отчета по практике;
- защиту отчёта по производственной практике;
- оценку руководителя практики от организации.

Оценка проводится по пятибалльной системе.

Проверка *отчета* по практике осуществляется после выполнения всех заданий практики.

Дифференцированный зачет проводится на основе контроля выполнения заданий, путем наблюдения деятельности обучающегося на производственной практике и анализа документов, подтверждающих их выполнение.

Проверку *отчета* по производственной практике проводит руководитель практики от колледжа и выставляет оценку.

Защита отчёта по производственной практике проводится после выставления оценки за проверку *отчёта* практики.

Защита отчёта проводится на итоговой практической конференции по практике, на которой присутствуют все студенты, прошедшие производственную практику, руководитель производственной практики, а также могут присутствовать работодатели от организаций, в которых проходила практика (руководитель организации/наставники).

В ходе *защиты отчёта* студенты представляют результаты освоения практического опыта в форме мультимедийной презентации (которая оценивается по пятибалльной системе) результатов деятельности.

Контрольно-оценочные мероприятия по текущей аттестации проводятся на рабочих местах в организациях, с которыми заключен договор на организацию и проведению практики, а промежуточная аттестация по производственной практике проводится в учебном кабинете.

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- технические устройства для аудиовизуального отображения информации.

В настоящем комплекте оценочных средств используются следующие термины, определения и сокращения:

КОС – комплект оценочных средств;

ПМ – профессиональный модуль;

ФГОС - федеральный государственный образовательный стандарт;

ФОС - фонд оценочных средств;

ПЗ – практическое задание;

ПП – производственная практика;

ПК – профессиональная компетенция;

ОК – общая компетенция;

ПО – практический опыт.

2. ПАСПОРТ КОМПЛЕКТА КОНТРОЛЬНО – ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

2.1. Область применения

Комплект контрольно-оценочных средств (КОС) предназначен для контроля и оценки итоговых образовательных результатов по производственной практике в рамках профессионального модуля **ПМ. 07 Выполнение работ по профессиям рабочих 16675 "Повар", 12901 "Кондитер"** программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

В ходе освоения вида профессиональной деятельности **Выполнение работ по профессиям рабочих 16675 "Повар", 12901 "Кондитер"** на производственной практике идёт формирование следующих ПК, ОК:

Код	Наименование результата обучения
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	Выполнять инструкции и задания кондитера по организации рабочего места.
ПК 7.5	Выполнять изготовление теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции под руководством кондитера.
ПК 7.6	Выполнять презентацию, упаковку и продажу теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции под руководством кондитера.
ПК 7.7	Организовывать процесс приготовления блюд народов Поволжья.
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 4	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7	Брать на себя ответственность за работу членов команды

	(подчиненных), результат выполнения заданий.
ОК 8	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

В ходе производственной практики по ПМ. 07 **Выполнение работ по профессиям рабочих 16675 "Повар", 12901 "Кондитер"** обучающийся приобретает практический опыт:

Код	Наименование результата обучения
ПО.1	Подготовки к работе основного производства организации питания и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания.
ПО.2	Уборки рабочих мест сотрудников основного производства организации питания по заданию повара.
ПО.3	Проверки технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов основного производства организации питания по заданию повара.
ПО.4	Упаковки и складирования пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения по заданию повара.
ПО.5	Подготовки пряностей, приправ, зерновых и молочных продуктов, плодов, муки, яиц, жиров, сахара и других продуктов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий по заданию повара.
ПО.6	Обработки, нарезки и формовки овощей и грибов по заданию повара.
ПО.7	Подготовки рыбных полуфабрикатов, полуфабрикатов из мяса и домашней птицы по заданию повара.
ПО.8	Приготовления бутербродов и гастрономических продуктов порциями по заданию повара.
ПО.9	Приготовления блюд и гарниров из овощей, бобовых и кукурузы по заданию повара.
ПО.10	Приготовления каш и гарниров из круп по заданию повара.
ПО.11	Приготовления блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря по заданию повара.
ПО.12	Приготовления блюд из мяса и мясных продуктов, домашней птицы и дичи по заданию повара.
ПО.13	Приготовления блюд из яиц по заданию повара.
ПО.14	Приготовления блюд из творога по заданию повара.

ПО.15	Приготовления блюд и гарниров из макаронных изделий по заданию повара.
ПО.16	Приготовления мучных блюд, выпечных изделий из теста с фаршами, пиццы по заданию повара.
ПО.17	Приготовления горячих напитков по заданию повара.
ПО.18	Приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов по заданию повара.
ПО.19	Приготовления и оформления салатов, основных холодных закусок, холодных рыбных и мясных блюд по заданию повара.
ПО.20	Приготовления и оформления супов, бульонов и отваров по заданию повара.
ПО.21	Приготовления холодных и горячих соусов, отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов по заданию повара.
ПО.22	Процеживания, протираания, замешивания, измельчения, фарширования, начинки продукции по заданию повара.
ПО.23	Порционирования (комплектации), раздачи блюд, напитков и кулинарных изделий по заданию повара.
ПО.24	Оказания помощи повару в производстве сложных, фирменных и национальных видов блюд, напитков и кулинарных изделий и их презентации.
ПО.25	<i>Приема и оформления платежей за блюда, напитки и кулинарных изделий по заданию повара.</i>
ПО.26	<i>Упаковки готовых блюд, напитков и кулинарных изделий на вынос по заданию повара.</i>
ПО.27	<i>Подготовка к работе кондитерского цеха и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания</i>
ПО.28	<i>Уборка рабочих мест работников кондитерского цеха по заданию кондитера.</i>
ПО.29	<i>Проверка простого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов кондитерского цеха по заданию кондитера.</i>
ПО.30	<i>Упаковка готовой продукции и складирование пищевых продуктов, используемых в приготовлении кондитерской и шоколадной продукции или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения, по заданию кондитера.</i>
ПО.31	<i>Подготовка теста, начинки и полуфабрикатов для кондитерской и шоколадной продукции по заданию кондитера.</i>
ПО.32	<i>Изготовление кондитерской и шоколадной продукции по</i>

	<i>заданию кондитера.</i>
ПО.33	<i>Презентация кондитерской и шоколадной продукции под руководством кондитера.</i>
ПО.34	<i>Прием и оформление платежей за кондитерскую и шоколадную продукцию по заданию кондитера.</i>
ПО.35	<i>Упаковка готовой кондитерской и шоколадной продукции на вынос по заданию кондитера.</i>
ПО.36	<i>Приготовления и оформления блюд народов Поволжья.</i>

3. ИНСТРУМЕНТЫ ОЦЕНКИ

3.1. Итоговые образовательные результаты по производственной практике.

Предмет(ы) оценивания	Объект(ы) оценивания	Показатели оценки	Критерии оценки показателей
<p>Подготовки к работе основного производства организации питания и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания.</p> <p>Уборки рабочих мест сотрудников основного производства организации питания по заданию повара.</p> <p>Проверки технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов основного производства организации питания по заданию повара.</p> <p>Упаковки и складирования пищевых продуктов, используемых в</p>	<p><i>Отчёт по практике.</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> - Содержание отчета; - оформление отчёта; - выполнение практических заданий; - соблюдение сроков сдачи отчёта. 	<ul style="list-style-type: none"> - Соответствие содержания отчета программе прохождения практики; - соответствие оформления отчёта предъявляемым требованиям; - достоверность, полнота и информативность данных представленных в отчёте; - грамотность и структурированность отчёта (четкость, логичность, наличие титульного листа, др.); - соответствие выполненных заданий программным требованиям; - соблюдение сроков сдачи отчёта. <p><i>«5» баллов - соответствие всем критериям оценивания.</i></p> <p><i>«4» балла - соответствие всем критериям оценивания с некоторыми неточностями и недочетами.</i></p> <p><i>«3» балла - соответствие 3 критериям, с обязательным выполнением критерия 5.</i></p>

<p>приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения по заданию повара. Подготовки пряностей, приправ, зерновых и молочных продуктов, плодов, муки, яиц, жиров, сахара и других продуктов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий по заданию повара. Обработки, нарезки и формовки овощей и грибов по заданию повара. Подготовки рыбных полуфабрикатов, полуфабрикатов из мяса и домашней птицы по заданию повара. Приготовления бутербродов и гастрономических продуктов порциями по заданию повара.</p>	<p>Мультимедийная презентация отчёта по практике.</p>	<p>- Содержание презентации; - оформление презентации.</p>	<p>«2» балла - соответствие по 2 и менее критериям.</p> <p>- Выделение основных результатов деятельности практиканта в ходе практики согласно программе. - системность, структурность состава представленных материалов и документов; - грамотность и культура письменной речи; - соблюдение требования к компьютерной презентации: оптимальность количества слайдов, выбранных эффектов анимации, соотношения текста и иллюстративного материала; ясность и логичность изложения. - оформление, общее эстетическое целостное восприятие.</p> <p>«5» баллов - соответствие всем критериям оценивания. «4» балла - отсутствие критерия 1. «3» балла - соответствие 3 критериям. «2» балла - соответствие 2 критериям.</p>
<p>Приготовления блюд и гарниров из овощей, бобовых</p>	<p>Защита отчёта по практике.</p>	<p>- Системность и глубина знаний полученных на практике;</p>	<p>- демонстрация системных и глубоких знаний, полученных при</p>

<p>и кукурузы по заданию повара.</p> <p>Приготовления каш и гарниров из круп по заданию повара.</p> <p>Приготовления блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря по заданию повара.</p> <p>Приготовления блюд из мяса и мясных продуктов, домашней птицы и дичи по заданию повара.</p> <p>Приготовления блюд из яиц по заданию повара.</p> <p>Приготовления блюд из творога по заданию повара.</p> <p>Приготовления блюд и гарниров из макаронных изделий по заданию повара.</p> <p>Приготовления мучных блюд, выпечных изделий из теста с фаршами, пиццы по заданию повара.</p> <p>Приготовления горячих напитков по заданию повара.</p> <p>Приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов по заданию повара.</p> <p>Приготовления и</p>		<p><i>- полнота и грамотность ответов на дополнительные вопросы по темам предусмотренным программой практики;</i></p> <p><i>- грамотность, культура устной речи, владение профессиональной лексикой, проявленные в процессе презентации отчета.</i></p> <p><i>- характеристика - отзыв о работе практиканта.</i></p>	<p>прохождении практики;</p> <p>- владение профессиональной терминологией;</p> <p>- умение грамотно, полно, логически правильно излагать ответы на вопросы;</p> <p>Наличие положительной характеристики – отзыва о работе практиканта.</p> <p>«5» баллов - соответствие всем критериям оценивания.</p> <p>«4» балла - студент допускает несущественных неточностей в изложении содержания основных и дополнительных ответов. Недостаточно полно раскрывает сущность вопроса, но исправляется при наводящих вопросах преподавателя.</p> <p>«3» балла - студент демонстрирует недостаточные знания по вопросам программы практики; затрудняется самостоятельно исправить ошибки; излагает материал неполно; задания выполнены не более, чем на 70%; оформление отчёта не аккуратное.</p> <p>«2» балла - студент</p>
---	--	--	---

<p>оформления салатов, основных холодных закусок, холодных рыбных и мясных блюд по заданию повара.</p> <p>Приготовления и оформления супов, бульонов и отваров по заданию повара.</p> <p>Приготовления холодных и горячих соусов, отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов по заданию повара.</p> <p>Процеживания, протираания, замешивания, измельчения, фарширования, начинки продукции по заданию повара.</p> <p>Порционирования (комплектации), раздачи блюд, напитков и кулинарных изделий по заданию повара.</p> <p>Оказания помощи повару в производстве сложных, фирменных и национальных видов блюд, напитков и кулинарных изделий и их презентации.</p> <p>Приема и оформления платежей за блюда, напитки и</p>			<p><i>демонстрирует фрагментарные знания в рамках программы практики; не владеет минимально необходимой терминологией; излагает материал неполно, бессистемно. Оформление отчёта не соответствует требованиям, отзыв отрицательный.</i></p>
--	--	--	---

<p>кулинарных изделий по заданию повара.</p> <p>Упаковки готовых блюд, напитков и кулинарных изделий на вынос по заданию повара.</p> <p>Подготовка к работе кондитерского цеха и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания.</p> <p>Уборка рабочих мест работников кондитерского цеха по заданию кондитера.</p> <p>Проверка простого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов кондитерского цеха по заданию кондитера.</p> <p>Упаковка готовой продукции и складирование пищевых продуктов, используемых в приготовлении кондитерской и шоколадной продукции или оставшихся после их</p>			
---	--	--	--

<p>приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения, по заданию кондитера.</p> <p>Подготовка теста, начинки и полуфабрикатов для кондитерской и шоколадной продукции по заданию кондитера.</p> <p>Изготовление кондитерской и шоколадной продукции по заданию кондитера.</p> <p>Презентация кондитерской и шоколадной продукции под руководством кондитера.</p> <p>Прием и оформление платежей за кондитерскую и шоколадную продукцию по заданию кондитера.</p> <p>Упаковка готовой кондитерской и шоколадной продукции на вынос по заданию кондитера.</p> <p>Приготовления и оформления блюд народов Поволжья.</p>			
--	--	--	--

3.2. Методика выставления итоговой оценки за производственную практику

№ п/п	Объекты оценивания	Критерии оценки производственной практики	Баллы
1.	<i>Отчёт по практике</i>	<ul style="list-style-type: none"> - Соответствие содержания отчета программе прохождения практики; - соответствие оформления отчёта предъявляемым требованиям; - достоверность, полнота и информативность данных представленных в отчёте; - грамотность и структурированность отчёта (четкость, логичность, наличие титульного листа, др.); - соответствие выполненных заданий программным требованиям; - соблюдение сроков сдачи отчёта. 	2-5
2	<i>Мультимедийная презентация.</i>	<ul style="list-style-type: none"> - Выделение основных результатов деятельности практиканта в ходе практики согласно программе. - системность, структурность состава представленных материалов и документов; - грамотность и культура письменной речи; - соблюдение требования к компьютерной презентации: оптимальность количества слайдов, выбранных эффектов анимации, соотношения текста и иллюстративного материала; ясность и логичность изложения. - оформление, общее эстетическое целостное восприятие. 	2 - 5
2.	<i>Защита отчёта по практике.</i>	<p>демонстрация системных и глубоких знаний, полученных при прохождении практики;</p> <ul style="list-style-type: none"> - владение профессиональной терминологией; - умение грамотно, полно, логически правильно излагать ответы на вопросы; <p>Наличие положительной характеристики – отзыва о работе практиканта.</p>	2-5
Максимальное количество баллов			15

Перевод баллов в оценку

Для положительного заключения по результатам оценочной процедуры по производственной практике по **ПМ. 07** **Выполнение работ по профессиям рабочих 16675 "Повар", 12901 "Кондитер"** установлен показатель, при котором принимается решение:

- оценка 3 «удовлетворительно» не менее 70% от максимального балла;
- оценка 4 «хорошо» не менее 85% от максимального балла;
- оценка 5 «отлично» не менее 95% от максимального балла.

Количество баллов	Итоговая оценка
5	5 (отлично)
4	4 (хорошо)
3	3 (удовлетворительно)
Менее 3 баллов	2 (неудовлетворительно)

