

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

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

**ПМ. 02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной  
холодной кулинарной продукции**

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**

|  |           |
|--|-----------|
| <b>1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА</b>  | <b>4</b>  |
| <b>2. ПАСПОРТ КОМПЛЕКТА КОНТРОЛЬНО –<br/>ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ</b>                               | <b>7</b>  |
| <b>2.1. Область применения</b>   | <b>7</b>  |
| <b>3. ИНСТРУМЕНТАТИЙ ПРОВЕРКИ</b>  | <b>9</b>  |
| <b>3.1. Итоговые образовательные результаты по<br/>    производственной практике.</b>        | <b>9</b>  |
| <b>3.2. Методика выставления итоговой оценки за<br/>    производственную практику</b>        | <b>12</b> |
| <b>ПРИЛОЖЕНИЕ 1</b>  | <b>14</b> |
| <b>Лист оценки освоения программы производственной<br/>практики по профилю специальности</b> |           |

## 1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Комплект оценочных средств, предназначен для оценки освоения итоговых образовательных результатов по производственной практике в рамках профессионального модуля **ПМ. 02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции** 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. 02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции;
- рабочая программа производственной практики по ПМ. 02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции;
- 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. 02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции;
- 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. 02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции

**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. 02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

В ходе освоения вида профессиональной деятельности **Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции** на производственной практике идёт формирование следующих ПК, ОК:

| Код    | Наименование результата обучения  |
|--------|---|
| ПК 2.1 | Организовывать и проводить приготовление канапе; легких и сложных холодных закусок  |
| ПК 2.2 | Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы                                    |
| ПК 2.3 | Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов  |
| 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- коммуникативные 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. 02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции обучающийся приобретает практический опыт:

| Код  | Наименование результата обучения  |
|------|---|
| ПО.1 | – разработки ассортимента сложных холодных блюд и соусов  |
| ПО.2 | – расчета массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных блюд и соусов   |
| ПО.3 | – проверки качества продуктов для приготовления сложных холодных блюд и соусов  |
| ПО.4 | – организации технологического процесса приготовления сложных холодных закусок, блюд и соусов   |
| ПО.5 | – приготовления сложных холодных блюд и соусов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь                              |
| ПО.6 | – сервировки и оформления канапе, легких и сложных холодных закусок, оформления и отделки сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы |
| ПО.7 | – декорирования блюд сложными холодными соусами   |
| ПО.8 | – контроля качества и безопасности сложных холодных блюд и соусов   |

### 3. ИНСТРУМЕНТЫ ОЦЕНКИ

#### 3.1. Итоговые образовательные результаты по производственной практике.

| Предмет(ы) оценивания  | Объект(ы) оценивания             | Показатели оценки   | Критерии оценки показателей   |
|--|----------------------------------|---|---|
| <p>разработки ассортимента сложных холодных блюд и соусов;<br/>                     расчета массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных блюд и соусов;<br/>                     проверки качества продуктов для приготовления сложных холодных блюд и соусов;<br/>                     организации технологического процесса приготовления сложных холодных закусок, блюд и соусов;<br/>                     приготовления сложных холодных блюд и соусов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;<br/>                     сервировки и оформления канапе, легких и сложных</p> | <p><i>Отчёт по практике.</i></p> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Содержание отчета;</li> <li>- оформление отчёта;</li> <li>- выполнение практических заданий;</li> <li>- соблюдение сроков сдачи отчёта.</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Соответствие содержания отчета программе прохождения практики;</li> <li>- соответствие оформления отчёта предъявляемым требованиям;</li> <li>- достоверность, полнота и информативность данных представленных в отчёте;</li> <li>- грамотность и структурированность отчёта (четкость, логичность, наличие титульного листа, др.);</li> <li>- соответствие выполненных заданий программным требованиям;</li> <li>- соблюдение сроков сдачи отчёта.</li> </ul> <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>холодных закусок, оформления и отделки сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы; декорирования блюд сложными холодными соусами; контроля качества и безопасности сложных холодных блюд и соусов;</p> |  |  | <p><b>«2» балла</b> - соответствие по 2 и менее критериям.</p>  |
|  | <p><b>Мультимедийная презентация отчёта по практике.</b></p> | <p>- Содержание презентации;<br/>- оформление презентации.</p> | <p>- Выделение основных результатов деятельности практиканта в ходе практики согласно программе.<br/>- системность, структурность состава представленных материалов и документов;<br/>- грамотность и культура письменной речи;<br/>- соблюдение требования к компьютерной презентации: оптимальность количества слайдов, выбранных эффектов анимации, соотношения текста и иллюстративного материала; ясность и логичность изложения.<br/>- оформление, общее эстетическое целостное восприятие.<br/><b>«5» баллов</b> - соответствие всем критериям оценивания.<br/><b>«4» балла</b> - отсутствие критерия 1.<br/><b>«3» балла</b> - соответствие 3 критериям.<br/><b>«2» балла</b> - соответствие 2 критериям.</p> |
|  | <p><b>Защита отчёта по практике.</b></p>                     | <p>- Системность и глубина знаний полученных на практике;</p>  | <p>- демонстрация системных и глубоких знаний, полученных при</p>   |

|  |  |   |   |
|--|--|---|---|
|  |  | <p>- полнота и грамотность ответов на дополнительные вопросы по темам предусмотренным программой практики;</p> <p>- грамотность, культура устной речи, владение профессиональной лексикой, проявленные в процессе презентации отчета.</p> <p>- характеристика - отзыв о работе практиканта.</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><b>«5» баллов</b> - соответствие всем критериям оценивания.</p> <p><b>«4» балла</b> - студент допускает несущественных неточностей в изложении содержания основных и дополнительных ответов. Недостаточно полно раскрывает сущность вопроса, но исправляется при наводящих вопросах преподавателя.</p> <p><b>«3» балла</b> - 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><b>«2» балла</b> - студент</p> |
|--|--|---|---|

|  |  |  |   |
|--|--|--|---|
|  |  |  | демонстрирует фрагментарные знания в рамках программы практики; не владеет минимально необходимой терминологией; излагает материал неполно, бессистемно. Оформление отчёта не соответствует требованиям, отзыв отрицательный. |
|--|--|--|---|

### 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"> <li>- Соответствие содержания отчета программе прохождения практики;</li> <li>- соответствие оформления отчёта предъявляемым требованиям;</li> <li>- достоверность, полнота и информативность данных представленных в отчёте;</li> <li>- грамотность и структурированность отчёта (четкость, логичность, наличие титульного листа, др.);</li> <li>- соответствие выполненных заданий программным требованиям;</li> <li>- соблюдение сроков сдачи отчёта.</li> </ul>   | 2-5   |
| 2     | <i>Мультимедийная презентация.</i> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Выделение основных результатов деятельности практиканта в ходе практики согласно программе.</li> <li>- системность, структурность состава представленных материалов и документов;</li> <li>- грамотность и культура письменной речи;</li> <li>- соблюдение требования к компьютерной презентации: оптимальность количества слайдов, выбранных эффектов анимации, соотношения текста и иллюстративного материала; ясность и логичность изложения.</li> <li>- оформление, общее эстетическое целостное восприятие.</li> </ul> | 2 - 5 |

|                                       |                                   |  |           |
|---------------------------------------|-----------------------------------|--|-----------|
| 2.                                    | <i>Защита отчёта по практике.</i> | демонстрация системных и глубоких знаний, полученных при прохождении практики;<br>- владение профессиональной терминологией;<br>- умение грамотно, полно, логически правильно излагать ответы на вопросы;<br>Наличие положительной характеристики – отзыва о работе практиканта. | 2-5       |
| <b>Максимальное количество баллов</b> |                                   |  | <b>15</b> |

### Перевод баллов в оценку

Для положительного заключения по результатам оценочной процедуры по производственной практике по ПМ. 02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции 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.

| <b>Количество баллов</b> | <b>Итоговая оценка</b>  |
|--------------------------|-------------------------|
| <b>5</b>                 | 5 (отлично)             |
| <b>4</b>                 | 4 (хорошо)              |
| <b>3</b>                 | 3 (удовлетворительно)   |
| <b>Менее 3 баллов</b>    | 2 (неудовлетворительно) |

Лист оценки освоения программы производственной практики по профилю специальности

Группа .....

Дата проведения дифференцированного зачета .....

Руководитель практики .....

**ПМ. 02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции**

| п/<br>п | ФИО студента | Результаты оценивания                 |   |                                     |  |   |   |
|---------|--------------|---------------------------------------|---|-------------------------------------|--|---|---|
|         |              | Оценка за проверку отчета по практике | Оценка за мультимедийную презентацию отчета по практике | Оценка за защиту отчета по практике | Оценка руководителя практики от колледжа | Оценка руководителя практики от организации | Интегральная оценка по практике - оценка дифференцированного зачета |
|         |              |                                       |   |                                     |  |   |   |
|         |              |                                       |   |                                     |  |   |   |
|         |              |                                       |   |                                     |  |   |   |
|         |              |                                       |   |                                     |  |   |   |
|         |              |                                       |   |                                     |  |   |   |
|         |              |                                       |   |                                     |  |   |   |
|         |              |                                       |   |                                     |  |   |   |
|         |              |                                       |   |                                     |  |   |   |
|         |              |                                       |   |                                     |  |   |   |
|         |              |                                       |   |                                     |  |   |   |
|         |              |                                       |   |                                     |  |   |   |
|         |              |                                       |   |                                     |  |   |   |
|         |              |                                       |   |                                     |  |   |   |
|         |              |                                       |   |                                     |  |   |   |
|         |              |                                       |   |                                     |  |   |   |
|         |              |                                       |   |                                     |  |   |   |