

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

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

**ПМ. 03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной  
горячей 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 – ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ</b>	<b>6</b>
<b>2.1. Область применения</b>	<b>6</b>
<b>3. ИНСТРУМЕНТАТИЙ ПРОВЕРКИ</b>	<b>8</b>
<b>3.1. Итоговые образовательные результаты по     производственной практике.</b>	<b>8</b>
<b>3.2. Методика выставления итоговой оценки за     производственную практику</b>	<b>11</b>
<b>ПРИЛОЖЕНИЕ 1</b>	<b>13</b>
<b>Лист оценки освоения программы производственной 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. 03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей 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. 03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции;
- рабочая программа производственной практики по ПМ. 03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей 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. 03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей 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. 03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей 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. 03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей 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 горячей кулинарной продукции на производственной практике идёт формирование следующих ПК, ОК:

Код	Наименование результата обучения
ПК 3.1	Организовывать и проводить приготовление сложных супов
ПК 3.2	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов
ПК 3.3	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра
ПК 3.4	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих блюд из рыбы, мяса, птицы
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, определять методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество
ОК 3	Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях
ОК 4	Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития
ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности.
ОК 6	Работать в коллективе и команде, обеспечивать ее сплочение, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями
ОК 7	Ставить цели, мотивировать деятельность подчиненных, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственности за 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. 03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции обучающийся приобретает практический опыт:

Код	Наименование результата обучения
ПО.1	– разработки ассортимента сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, моллюсков и ракообразных мяса, птицы, дичи;
ПО.2	– организации технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
ПО.3	– организации технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
ПО.4	– приготовления сложной горячей кулинарной продукции, применяя различные технологии, оборудование и инвентарь;
ПО.5	– сервировки и оформления сложной горячей кулинарной продукции;
ПО.6	– контроля безопасности готовой сложной горячей кулинарной продукции;



### 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 сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, моллюсков и ракообразных мяса, птицы, дичи; организации технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы; организации технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;</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>

приготовления сложной горячей кулинарной продукции, применяя различные технологии, оборудование и инвентарь; сервировки и оформления сложной горячей кулинарной продукции; контроля безопасности готовой сложной горячей кулинарной продукции;			<b>«2» балла</b> - соответствие по 2 и менее критериям.
	<b>Мультимедийная презентация отчёта по практике.</b>	- Содержание презентации; - оформление презентации.	- 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. <b>«5» баллов</b> - соответствие всем критериям оценивания. <b>«4» балла</b> - отсутствие критерия 1. <b>«3» балла</b> - соответствие 3 критериям. <b>«2» балла</b> - соответствие 2 критериям.
	<b>Защита отчёта по практике.</b>	- Системность и глубина знаний полученных на практике;	- демонстрация системных и глубоких знаний, полученных при

		<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; - владение профессиональной терминологией; - умение грамотно, полно, логически правильно излагать ответы на вопросы; 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. 03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей 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. 03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции**

№ п/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