

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

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

**ПМ.06 Организация работы структурного подразделения организации**

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.06 Организация работы структурного подразделения организации** 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.06 Организация работы структурного подразделения организации**;
- рабочая программа производственной практики по **ПМ.06 Организация работы структурного подразделения организации**;
- 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.06 Организация работы структурного подразделения организации** 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.06 Организация работы структурного подразделения организации**.

**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.06 Организация работы структурного подразделения организации** программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

В ходе освоения вида профессиональной деятельности **Организация работы структурного подразделения** на производственной практике идёт формирование следующих ПК, ОК:

Код	Наименование результата обучения
ПК 6.1.	Участвовать в планировании основных показателей производства.
ПК 6.2.	Планировать выполнение работ исполнителями.
ПК 6.3.	Организовывать работу трудового коллектива.
ПК 6.4.	Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.
ПК 6.5.	Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.
ПК 6.6.	Организовывать обслуживание потребителей на предприятиях питания
ПК 6.7.	Организовывать предоставление специальных форм услуг предприятиями питания
ПК 6.8	Организация процесса приготовления и приготовление блюд, мучных кондитерских изделий, десертов с использованием современных кулинарных технологий.
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.06 Организация работы структурного подразделения организации обучающийся приобретает практический опыт:

Код	Наименование результата обучения
ПО.1	планирования работы структурного подразделения бригады (команды);
ПО.2	оценки эффективности деятельности структурного подразделения бригады (команды);
ПО.3	принятия управленческих решений;
ПО.4	организации обслуживания потребителей на предприятиях общественного питания;
ПО.5	участия в организации специальных форм обслуживания;
ПО.6	разработки документов предприятия по качеству, стандартизации и сертификации работ и услуг в сфере технологии продукции общественного питания
ПО.7	разработки системы менеджмента качества предприятия на основе процессного подхода;
ПО.8	организации процесса приготовления блюд, мучных кондитерских изделий, десертов используя современные кулинарные технологии;

### 3. ИНСТРУМЕНТЫ ОЦЕНКИ

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

Предмет(ы) оценивания	Объект(ы) оценивания	Показатели оценки	Критерии оценки показателей
<p>планирования работы структурного подразделения бригады (команды); оценки эффективности деятельности структурного подразделения бригады (команды); организации обслуживания потребителей на предприятиях общественного питания; участия в организации специальных форм обслуживания; разработки документов предприятия по качеству, стандартизации и сертификации работ и услуг в сфере технологии продукции общественного питания; разработки системы менеджмента качества</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>предприятия на основе процессного подхода; организации процесса приготовления блюд, мучных кондитерских изделий, десертов используя современные кулинарные технологии;</p>	<p><b>Мультимедийная презентация отчёта по практике.</b></p>	<p>- Содержание презентации; - оформление презентации.</p>	<p><b>«2» балла</b> - 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><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.</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; - 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.06 Организация работы структурного подразделения организации 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.06 Организация работы структурного подразделения организации**

№ п/ п	ФИО студента	Результаты оценивания					
		Оценка за проверку отчета по практике	Оценка за мультимедий- ную 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 дифференциро- ванного зачета