

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

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

**ПМ. 01 Организация процесса приготовления и приготовление
полуфабрикатов для сложной 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

1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА	4
2. ПАСПОРТ КОМПЛЕКТА КОНТРОЛЬНО – ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ	7
2.1. Область применения	7
3. ИНСТРУМЕНТАТИЙ ПРОВЕРКИ	9
3.1. Итоговые образовательные результаты по производственной практике.	9
3.2. Методика выставления итоговой оценки за производственную практику	12
ПРИЛОЖЕНИЕ 1	14
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. 01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной 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. 01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции;**
- рабочая программа производственной практики по **ПМ. 01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной 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. 01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной 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. 01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной 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. 01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной 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 полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции** на производственной практике идёт формирование следующих ПК, ОК:

Код	Наименование результата обучения
ПК.1	Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
ПК.2	Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
ПК.3	Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии
ОК 2	Планирование и организация технологического процесса приготовления горячей продукции. Выбор способа достижения цели в соответствии с критериями качества и эффективности приготовления блюд.
ОК 3	Проводит анализ причин брака, дефектов и способов их корректировки и устранения в соответствии с критериями качества.
ОК 4	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личного развития.
ОК 5	Использовать информационно-коммуникативные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6	Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения задания
ОК 8	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься образованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

В ходе производственной практики по ПМ. 01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции обучающийся приобретает практический опыт:

Код	Наименование результата обучения
ПО.1	разработки ассортимента полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд
ПО.2	расчета массы мяса, рыбы и птицы для приготовления полуфабрикатов
ПО.3	организации технологического процесса подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд
ПО.4	подготовки мяса, тушек ягнят и молочных поросят, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени для сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь
ПО.5	контроля качества и безопасности подготовленного мяса, рыбы и домашней птицы

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 полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;</p> <p>расчета массы мяса, рыбы и птицы для приготовления полуфабрикатов;</p> <p>организации технологического процесса подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;</p> <p>подготовки мяса, тушек ягнят и молочных поросят, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени для сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь;</p> <p>контроля качества и безопасности подготовленного мяса, рыбы и домашней птицы;</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>

			<i>«2» балла - соответствие по 2 и менее критериям.</i>
	<i>Мультимедийная презентация отчёта по практике.</i>	<ul style="list-style-type: none"> - Содержание презентации; - оформление презентации. 	<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. <p><i>«5» баллов - соответствие всем критериям оценивания.</i></p> <p><i>«4» балла - отсутствие критерия 1.</i></p> <p><i>«3» балла - соответствие 3 критериям.</i></p> <p><i>«2» балла - соответствие 2 критериям.</i></p>
	<i>Защита отчёта по практике.</i>	<i>- Системность и глубина знаний полученных на практике;</i>	<i>- демонстрация системных и глубоких знаний, полученных при</i>

		<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>«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>
--	--	---	---

			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"> - 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>	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
Максимальное количество баллов			15

Перевод баллов в оценку

Для положительного заключения по результатам оценочной процедуры по производственной практике по **ПМ. 01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной 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.

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

Лист оценки освоения программы производственной практики по профилю специальности

Группа

Дата проведения дифференцированного зачета

Руководитель практики

ПМ. 01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции

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