

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

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

**ПМ 05. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и
подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий
потребителей, видов и форм обслуживания**

программы подготовки специалистов среднего звена

43.02.15 Поварское и кондитерское дело



C=RU, OU=директор, O="ГАОУ СО ""НГТК""",
CN=Земалиндинова В.М.,
E=coll_ngtk_nkb@samara.edu.r
u
00c0c015673a4b00a0
2021.03.25 23:19:32+04'00'

ОДОБРЕНО
на заседании ПЦК
Председатель ПЦК
Н.В. Москаева

СОГЛАСОВАНО
Заместитель директора
О. С. Макарова

Разработчик:

ГАПОУ «НГТК», мастер п/о

Е.Б. Кулемина

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	10
3.1. Итоговые образовательные результаты по производственной практике.	10
3.2. Методика выставления итоговой оценки за производственную практику	13
ПРИЛОЖЕНИЕ 1	15
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 05. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания** программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Нормативными основаниями документами проведения оценочной процедуры по производственной практике являются:

- федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, рег. № 1565 от 09.12.2016 г.;
- рабочая программа профессионального модуля **ПМ 03. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания**;
- рабочая программа производственной практики по **ПМ 03. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания**;
- 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 и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания** 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 и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.**

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 и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания** программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

В ходе освоения вида профессиональной деятельности **Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания** на производственной практике идёт формирование следующих ПК, ОК:

Код	Наименование результата обучения
ПК 3.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 3.2	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.7	Осуществлять разработку, адаптацию рецептов холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий

	потребителей, видов и форм обслуживания
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК.03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК.04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК.05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК.06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей
ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК.09	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

В ходе производственной практики по ПМ 03. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания обучающийся приобретает практический опыт:

Код	Наименование результата обучения
ПО.1	разработки ассортимента холодной кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
ПО.2	разработки, адаптации рецептов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;

	организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;
ПО.3	упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности;
ПО.4	контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции;
ПО.5	контроля хранения и расхода продуктов

3. ИНСТРУМЕНТЫ ОЦЕНКИ

3.1. Итоговые образовательные результаты по производственной практике.

Предмет(ы) оценивания	Объект(ы) оценивания	Показатели оценки	Критерии оценки показателей
разработки ассортимента холодной кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; разработки, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания; организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов	<i>Отчёт по практике.</i>	- Содержание отчета; - оформление отчёта; - выполнение практических заданий; - соблюдение сроков сдачи отчёта.	- 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. <i>«5» баллов - соответствие всем критериям оценивания.</i> <i>«4» балла - соответствие всем критериям оценивания с некоторыми неточностями и недочетами.</i> <i>«3» балла - соответствие 3 критериям, с обязательным выполнением критерия 5.</i>

в соответствии с инструкциями и регламентами подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности; контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции; контроля хранения и расхода продуктов			«2» балла - соответствие по 2 и менее критериям.
	Мультимедийная презентация отчёта по практике.	- 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. «5» баллов - соответствие всем критериям оценивания. «4» балла - отсутствие критерия 1. «3» балла - соответствие 3 критериям. «2» балла - соответствие 2 критериям.
	Защита отчёта по практике.	- Системность и глубина знаний полученных на практике;	- демонстрация системных и глубоких знаний, полученных при

		- полнота и грамотность ответов на дополнительные вопросы по темам предусмотренным программой практики; - грамотность, культура устной речи, владение профессиональной лексикой, проявленные в процессе презентации отчета. - характеристика - отзыв о работе практиканта.	прохождении практики; - владение профессиональной терминологией; - умение грамотно, полно, логически правильно излагать ответы на вопросы; Наличие положительной характеристики – отзыва о работе практиканта. «5» баллов - соответствие всем критериям оценивания. «4» балла - студент допускает несущественных неточностей в изложении содержания основных и дополнительных ответов. Недостаточно полно раскрывает сущность вопроса, но исправляется при наводящих вопросах преподавателя. «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. «2» балла - студент
--	--	--	--

			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>	- 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>	- 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 03. **Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания**

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)

ПРИЛОЖЕНИЕ 1

Лист оценки освоения программы производственной практики по профилю специальности

Группа

Дата проведения дифференцированного зачета

Руководитель практики

ПМ 03. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

№ 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