



Государственное автономное профессиональное
образовательное учреждение Чувашской Республики
**КАНАШСКИЙ ТРАНСПОРТНО-
ЭНЕРГЕТИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ**
Министерства образования Чувашской Республики

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

учебной/производственной практики

**ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий закусок разнообразного ассортимента.
для специальности 43.01.09 Повар, кондитер**

Программа учебной/производственной практики разработана на основе: Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Минобрнауки России от 09.12.2016 N 1569 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер" (Зарегистрировано в Минюсте России 22.12.2016 N 44898);

Разработчик: Николаева И.В., мастер производственного обучения ГАПОУ ЧР «КанТЭТ» Минобразования Чувашии.

СОДЕРЖАНИЕ

	Стр.
1. Общая характеристика фонда оценочных средств	4
2. Фонд оценочных средств текущего контроля	9
3. Фонд оценочных средств промежуточной аттестации	12
4. Общие критерии оценки результатов текущего контроля и промежуточной аттестации	28
5. Литература и иные информационные источники для подготовки к текущему контролю и промежуточной аттестации	29

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

1.1. Общие положения

Фонд оценочных средств предназначен для оценки результатов освоения учебной/производственной практики по ПМ.03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента для специальности 43.01.09 Повар, кондитер. Результатом освоения учебной/производственной практики являются умения, имеющийся опыт и сформированные компетенции, которые предусмотрены программой учебной/производственной практики профессионального модуля ПМ.03.

Формой промежуточной аттестации по учебной и производственной практикам по ПМ.03 являются дифференцированные зачеты. Дифференцированный зачет проводится за счет часов отведенных на учебную/производственную практику на последнем занятии. Контроль и оценка результатов освоения учебной/производственной практики осуществляется руководителем практики в процессе практики.

Фонд оценочных средств по учебной/производственной практике включает в себя оценочные средства для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации.

Студенты допускаются к сдаче дифференцированных зачетов при условии выполнения всех видов работ на практике, предусмотренных программой, календарно-тематическим планом, а для производственной практики и своевременном предоставлении следующих документов:

- положительного аттестационного листа по практике руководителей практики от организации прохождения практики и образовательной организации (ОО) об уровне освоения профессиональных компетенций;
- положительной производственной характеристики организации прохождения практики на обучающегося по освоению профессиональных и общих компетенций, личностных результатов в период прохождения практики;
- дневника практики;
- отчета о практике в соответствии с заданием на практику.

1.2. Формы контроля результатов обучения по учебной/производственной практике:

Таблица 1.

№ п/п	Элемент модуля	Формы контроля	
		Текущий контроль	Промежуточная аттестация
1.	УП.02 Учебная практика Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий закусок разнооб-	- Ежедневный контроль посещаемости учебной практики (с отметкой в журнале учета производственного обучения); - Наблюдение за выполнением видов	Дифференцированный зачет

	разного ассортимента.	<p>работ на практике (в соответствии с программой учебной практики, календарно-тематическим планом учебной практики);</p> <ul style="list-style-type: none"> - Оценка результатов выполнения работ на учебной практике (с отметкой в журнале учета производственного обучения); - Контроль качества выполнения видов работ на учебной практике (уровень владения ПК при выполнении работ оценивается в аттестационном листе). 	
2.	<p>ПП.03 Производственная практика</p> <p>Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий закусок разнообразного ассортимента.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Ежедневный контроль посещаемости производственной практики (с отметкой в журнале учета производственного обучения); - Наблюдение за выполнением видов работ на производственной практике (в соответствии с программой производственной практики, календарно-тематическим планом производственной практики); - Оценка результатов выполнения работ на производственной практике (с отметкой в журнале учета производственного обучения); - Контроль качества выполнения видов работ на производственной практике (уровень владения ПК и ОК при выполнении работ оценивается в аттестационном листе и производственной характеристике); - Контроль за ведением дневника практики; - Контроль сбора материала для отчета по практике в соответствии с заданием на практику. 	Дифференцированный зачет

1.3 Результаты учебной/производственной практики, подлежащие контролю:

Профессиональные компетенции:

Таблица 2.

Профессиональные компетенции	Умения, имеющийся опыт	Формы контроля
ПК 2.1 Подготавливать рабочее место, оборудо-	Соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологи-	Текущий контроль: оценка результатов выполнения

вание, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.	ческого оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене.	заданий практики. Промежуточная аттестация: учебная практика – дифференцированный зачет
ПК 2.2 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента.	Адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе вкусовых, ароматических, красящих веществ, точное распознавание недоброкачественных продуктов.	Текущий контроль: оценка результатов выполнения заданий практики. Промежуточная аттестация: учебная практика – дифференцированный зачет
ПК 2.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента.	Точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, взаимозаменяемости сырья, продуктов.	Текущий контроль: оценка результатов выполнения заданий практики. Промежуточная аттестация: учебная практика – дифференцированный зачет
ПК 2.4 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.	точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, взаимозаменяемости сырья, продуктов.	Текущий контроль: оценка результатов выполнения заданий практики. Промежуточная аттестация: учебная практика – дифференцированный зачет
ПК 2.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.	моничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий.	Текущий контроль: оценка результатов выполнения заданий практики. Промежуточная аттестация: учебная практика – дифференцированный зачет
ПК 2.6 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнооб-	моничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий.	Текущий контроль: оценка результатов выполнения заданий практики. Промежуточная аттестация: учебная практика – дифференцированный зачет

разного ассортимента.		
ПК 2.7 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, не-рыбного водного сырья разнообразного ассортимента.		
ПК 2.8 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.		

Общие компетенции:

- ОК 1. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
- ОК 2. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
- ОК 3. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
- ОК 4. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
- ОК 5. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
- ОК 6. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.(в ред. Приказа Минпросвещения России от 17.12.2020 N 747)
- ОК 7. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
- ОК 8. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессии.
- ОК 9. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.
- ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном

языках.(в ред. Приказа Минпросвещения России от 17.12.2020 N 747)

ОК 11 Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.(в ред. Приказа Минпросвещения России от 17.12.2020 N 747)

Таблица 3

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	<ul style="list-style-type: none"> - точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; - адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; - оптимальность определения этапов решения задачи; - адекватность определения потребности в информации; - эффективность поиска; - адекватность определения источников нужных ресурсов; - разработка детального плана действий; - правильность оценки рисков на каждом шагу; - точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана 	Наблюдение за деятельностью обучающегося при выполнении работ на учебной практике
ОК. 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	<ul style="list-style-type: none"> - оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; - адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; - точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; - адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональ- 	Наблюдение за деятельностью обучающегося при выполнении работ на учебной практике

	ной деятельности;	
ОК.03 . Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	<ul style="list-style-type: none"> - актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; - точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии 	Наблюдение за деятельностью обучающегося при выполнении работ на учебной практике
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	<ul style="list-style-type: none"> - эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; - оптимальность планирования профессиональной деятельности 	
ОК. 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	<ul style="list-style-type: none"> - грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; - толерантность поведения в рабочем коллективе 	
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей	<ul style="list-style-type: none"> - понимание значимости своей профессии 	
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	<ul style="list-style-type: none"> - точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; - эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте 	
ОК. 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	<ul style="list-style-type: none"> - адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности 	
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке	<ul style="list-style-type: none"> - адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); - адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; - точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); - правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие 	

	профессиональные темы	
--	-----------------------	--

Контроль и оценка результатов в части достижения личностных результатов в ходе учебной практики:

Оценка достижения студентами личностных результатов проводится в рамках контрольных и оценочных процедур, предусмотренных рабочей программой воспитания и осуществляется в двух направлениях:

- наличие условий для воспитания обучающихся: формирование воспитательного пространства и развитие образовательной (воспитательной) среды;
- эффективность проводимых мероприятий, направленных на профессиональноличностное развитие обучающихся, формирование квалифицированных специалистов, готовых к самостоятельной профессиональной деятельности в современном обществе.

Результаты (Индикаторы)	Основные показатели оценки результата (Качества личности)	Формы и методы контроля и оценки
Гражданственность и патриотизм - отношение к своей стране	<ul style="list-style-type: none"> - отношение к малой родине - чувство долга - правовая культура - сформированность гражданской позиции; - участие в волонтерском движении; - отсутствие фактов проявления идеологии терроризма и экстремизма среди обучающихся; 	Экспертное наблюдение при выполнении практических работ по учебной практике, решении ситуационных задач на дифференцированном зачете.
Толерантность, проявление терпимости к другим народам и конфессиям	<ul style="list-style-type: none"> - способность к состраданию и доброта - терпимость и доброжелательность - готовность оказать помощь - стремление к миру и добрососедству - соблюдение этических норм общения при взаимодействии с обучающимися, преподавателями, мастерами и руководителями практики; - готовность к общению и взаимодействию с людьми самого разного статуса, этнической, религиозной принадлежности и в многообразных обстоятельствах; 	Экспертное наблюдение при выполнении практических работ по учебной практике, решении ситуационных задач на дифференцированном зачете.
Уважение к труду -	- добросовестность и ответственность	Экспертное наблюдение

сознательное отношение к труду, проявление трудовой активности	<p>за результат учебной деятельности и подготовки к профессиональной деятельности;</p> <ul style="list-style-type: none"> - демонстрация интереса к будущей профессии - участие в исследовательской и проектной работе; - участие в конкурсах профессионального мастерства, олимпиадах по профессии, викторинах, в предметных неделях; 	при выполнении практических работ по учебной практике, решении ситуационных задач на дифференцированном зачете.
--	---	---

2. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ ПО УЧЕБНОЙ/ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ

Формы и методы текущего контроля

Оценка текущего контроля по учебной практике проводится мастером производственного обучения или преподавателем спецдисциплин, а по производственной практике - руководителями практики от организации прохождения практики и техникума.

Оценка текущего контроля по учебной/производственной практике предусматривает:

- полноту и правильность выполнения заданий практики;
- самостоятельность выполнения заданий практики;
- соответствие времени выполнения заданий, установленного программой практики.

Оценка текущего контроля ставится обучающемуся мастером производственного обучения/преподавателем и руководителем практики от организации за каждый день работы по результатам выполненных видов работ.

При проведении текущего контроля успеваемости студентов используются следующие критерии оценок:

1) Критерии дифференцированной оценки выполнения видов заданий программы практики:

70 – правильность

10 – полнота выполнения задания (в полном объеме)

10 – самостоятельность

10 – соответствие времени выполнения задания

Процент результативности	Оценка уровня подготовки	
	балл (отметка)	вербальный аналог
90 ÷ 100	5	отлично
80 ÷ 89	4	хорошо
70 ÷ 79	3	удовлетворительно
менее 70	2	неудовлетворительно

Контрольно-оценочные средства для проведения текущего контроля по учебной/производственной практике

АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ

учебной практики

на студента группы 20-03

(фамилия, имя, отчество)

43.01.09 Повар, кондитер

(специальность)

проходившего учебную практику в ГАПОУ «КанТЭТ» Минобразования Чувашии

(организация)

1 балл - Обучающийся не справляется с решением/выполнением типовых профессиональных задач, не проявляет ни один из навыков, входящих в компетенцию;

2 балла - Обучающийся не справляется с решением/выполнением типовых профессиональных задач, проявляет отдельные навыки, входящие в компетенцию;

3 балла - Обучающийся решает/выполняет типовые профессиональные задачи при консультационной поддержке мастера производственного обучения (наставника);

4 балла - Обучающийся самостоятельно выполняет/решает типовые профессиональные задачи. Для решения нестандартных задач требуется консультационная помощь мастера производственного обучения (наставника);

5 баллов - Все профессиональные (типовые и нестандартные) профессиональные задачи обучающийся решает/выполняет самостоятельно.

Виды и качество работ, выполненные студентом во время практики:

Коды проверяемых результатов (ПК)	Профессиональные компетенции, включающие в себя способность:	Оценка компетенции в баллах
Вид деятельности (ВД): Выполнение работ по одной и нескольким профессиям рабочих, должностям служащих .		

ПК 2.1.	Подготавливать рабочее место , оборудование, сырье, материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	<u>1</u>	<u>2</u>	<u>3</u>	<u>4</u>	<u>5</u>
ПК 2.2.	Осуществлять приготовление, непродолжительность хранения бульонов, отваров разнообразного ассортимента	<u>1</u>	<u>2</u>	<u>3</u>	<u>4</u>	<u>5</u>
ПК 2.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента	<u>1</u>	<u>2</u>	<u>3</u>	<u>4</u>	<u>5</u>
ПК 2.4.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента	<u>1</u>	<u>2</u>	<u>3</u>	<u>4</u>	<u>5</u>
ПК 2.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента	<u>1</u>	<u>2</u>	<u>3</u>	<u>4</u>	<u>5</u>
ПК 2.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента	<u>1</u>	<u>2</u>	<u>3</u>	<u>4</u>	<u>5</u>
ПК 2.7	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	<u>1</u>	<u>2</u>	<u>3</u>	<u>4</u>	<u>5</u>
ПК 2.8	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента	<u>1</u>	<u>2</u>	<u>3</u>	<u>4</u>	<u>5</u>

Преподаватель: _____ Николаева И.В.

(Ф.И.О., подпись)

АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ

производственной практики

на студента группы 20-03

(фамилия, имя, отчество)

43.01.09 Повар, кондитер

(специальность)

проходившего производственную практику

(организация)

(подразделение)

с _____ по _____

1 балл - Обучающийся не справляется с решением/выполнением типовых профессиональных задач, не проявляет ни один из навыков, входящих в компетенцию;

2 балла - Обучающийся не справляется с решением/выполнением типовых профессиональных задач, проявляет отдельные навыки, входящие в компетенцию;

3 балла - Обучающийся решает/выполняет типовые профессиональные задачи при консультационной поддержке мастера производственного обучения (наставника);

4 балла - Обучающийся самостоятельно выполняет/решает типовые профессиональные задачи. Для решения нестандартных задач требуется консультационная помощь мастера производственного обучения (наставника);

5 баллов - Все профессиональные (типовые и нестандартные) профессиональные задачи обучающийся решает/выполняет самостоятельно.

Виды и качество работ, выполненные студентом во время практики:

Коды проверяемых результатов (ПК)	Профессиональные компетенции, включающие в себя способность:	Оценка компетенции в баллах
Вид деятельности (ВД): Выполнение работ по одной и нескольким профессиям рабочих, должностям служащих .		

ПК 2.1.	Подготавливать рабочее место , оборудование, сырье, материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	<u>1</u>	<u>2</u>	<u>3</u>	<u>4</u>	<u>5</u>
ПК 2.2.	Осуществлять приготовление, непродолжительность хранения бульонов, отваров разнообразного ассортимента	<u>1</u>	<u>2</u>	<u>3</u>	<u>4</u>	<u>5</u>
ПК 2.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента	<u>1</u>	<u>2</u>	<u>3</u>	<u>4</u>	<u>5</u>
ПК 2.4.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента	<u>1</u>	<u>2</u>	<u>3</u>	<u>4</u>	<u>5</u>
ПК 2.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента	<u>1</u>	<u>2</u>	<u>3</u>	<u>4</u>	<u>5</u>
ПК 2.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента	<u>1</u>	<u>2</u>	<u>3</u>	<u>4</u>	<u>5</u>
ПК 2.7	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	<u>1</u>	<u>2</u>	<u>3</u>	<u>4</u>	<u>5</u>
ПК 2.8	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента	<u>1</u>	<u>2</u>	<u>3</u>	<u>4</u>	<u>5</u>

Руководитель практики от организации: _____

(Ф.И.О., подпись)

М.П.

Руководитель практики от техникума: _____ Николаева И.В. _____

(Ф.И.О., подпись)

М.П.

3. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ПО ПРАКТИКЕ

Промежуточная аттестация проводится в форме дифференцированного зачета. Дифференцированный зачет завершает освоение программы учебной/производственной практики – это форма промежуточной аттестации, целью которой является оценка практических навыков, способности студента к мышлению, приобретение навыков самостоятельной работы, умение применять знания при решении практических задач.

Условия проведения дифференцированного зачета

Дифференцированный зачет проводится в том учебном помещении (лаборатории, мастерской), где проводилась учебная практика.

Руководитель практики проверяет выполнение заданий.

Дифференцированный зачет по производственной практике проходит в форме ответов на контрольные вопросы, защиты отчета по производственной практике с иллюстрацией материала (презентации), или др.

Оценка качества прохождения производственной практики происходит по следующим показателям:

- соответствие содержания отчета по практике заданию на производственную практику;
- оформление отчета по производственной практике, в соответствии с требованиями техникума;
- наличие презентационного материала, в полной степени иллюстрирующего отчет по производственной практике (если требуется);
- оформления дневника практики в соответствии с требованиями техникума;
- оценка в аттестационном листе уровня освоения профессиональных компетенций при выполнении работ на производственной практике;
- запись в производственной характеристике об освоении профессиональных и общих компетенций, личностных результатов при выполнении работ на практике;
- количество и полнота правильных устных ответов на контрольные вопросы во время промежуточной аттестации.

Оценка за дифференцированный зачет по практике определяется как средний балл за представленные материалы с производственной практики и ответы на контрольные вопросы. Оценка выставляется по 5-ти балльной шкале.

Шкала оценивания

Процент результативности	Оценка уровня подготовки	
	балл (отметка)	вербальный аналог

90 ÷ 100	5	отлично
80 ÷ 89	4	хорошо
70 ÷ 79	3	удовлетворительно
менее 70	2	неудовлетворительно

Задание

для проведения дифференцированного зачета по практике

ПМ.03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, для специальности 43.01.09 Повар, кондитер

Форма дифференцированного зачета – **практическое задание.**

Условия выполнения задания:

1 Место выполнения задания: Мастерские: «Кулинарная лаборатория». Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

2 Максимальное время выполнения задания: **6 часов.**

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться справочной литературой, интернет ресурсами:

1. С.В. Ермилова Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента : учеб.пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / С.В. Ермилова . - 2-е изд., стер. - М. : Издательский центр «Академия», 2018. - 336 с., [16] с. цв. ил.
2. Большой электронный сборник рецептов для предприятий общественного питания. Режим доступа: <http://www.100menu.ru>

При выполнении задания необходимо соблюдать требования охраны труда и техники безопасности.

Название темы: Блюда из мяса и мясных гастрономических продуктов.

Вариант 1

Блюдо- Рассольник.

Выполнение работ:

- Организация рабочего места.
- Подбор необходимого оборудования и инвентаря.
- Приготовление холодца из мяса говядины.

Вариант 2

Блюдо – Борщ Московский.

Выполнение работ:

- Организация рабочего места.
- Подбор необходимого оборудования и инвентаря.
- Приготовление студня из мяса говядины.

Требования к предоставлению материалов о результатах прохождения практики:

Аттестационный лист производственной практики.

В аттестационном листе по производственной практике руководитель практики от организации прохождения практики оценивает уровень освоения профессиональных компетенций при выполнении различных видов работ, предусмотренных рабочей программой практики и календарно-тематическим планом. Подпись руководителя практики от организации заверяется печатью организации. Аттестационный лист по практике должен быть дополнительно подписан руководителем практики от техникума.

Производственная характеристика.

В производственной характеристике с практики руководитель практики от организации прохождения практики подтверждает освоение студентами профессиональных и общих компетенций, личностных результатов при выполнении различных видов работ, предусмотренных рабочей программой производственной практики и календарно-тематическим планом.

ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА

обучающийся по специальности СПО

43.01.09 Повар, кондитер

код и наименование специальности

успешно прошел производственную практику по профессиональному модулям:

наименование профессиональных модулей

в объеме ____ часов с _____ 20__ г. по _____ 20__ г.

В _____

наименование организации, юридический адрес

1. Фактически на рабочих местах по специальности Повар, кондитер

работал с «__» _____ 202_ г. по «__» _____ 202_ г., выполнял виды работ

2. Освоение профессиональных компетенций:

Код ПК	Содержание осваиваемых профессиональных компетенций	Виды и объем работ, выполненных обучающимся во время практики (заполняется заранее мастером производственного обучения с программы профессионального модуля)	Качество выполнения работ в соответствии с технологией и (или) требованиями организации, в которой проходил практику (освоил /не освоил)
ПК 2.1	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	Соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене.	
ПК 2.2	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента	Адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе вкусовых, ароматических, красящих веществ, точное распознавание недоброкачественных продуктов.	
ПК 2.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента	Точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, взаимозаменяемости сырья, продуктов.	

ПК 2.4	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента	Точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, взаимозаменяемости сырья, продуктов.	
ПК 2.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента	Гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий.	
ПК 2.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента	Гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий.	
ПК 2.7	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	Гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий.	
ПК 2.8	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента	Гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий.	

Освоение общих компетенций:

Код ОК	Проявленные личностные и деловые качества	Степень проявления		
		Не проявлял	Проявлял эпизодически	Проявлял регулярно
ОК 1	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;			
ОК 2	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности;			

ОК 3	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие;			
ОК 4	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами;			
ОК 5	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;			
ОК 6	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей			
ОК 7	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;			
ОК 8	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности;			
ОК 9	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности;			
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.			

Демонстрация личностных результатов:

Код ЛР	Проявленные личностные и деловые качества	Степень проявления		
		Не проявлял	Проявлял эпизодически	Проявлял регулярно
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные отраслевыми требованиями к деловым качествам личности				
ЛР 4	Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде личностно и профессионального конструктивного «цифрового следа».			
ЛР 7	Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.			
ЛР 13	Выполняющий профессиональные навыки в сфере сервиса домашнего и коммунального хозяйства/гостиничного дела.			
ЛР 14	Проявляющий сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности.			
ЛР 15	Осознающий выбор будущей профессии на основе понимания ее ценностного содержания и возможности реализации собственных жизненных планов.	ЛР 15		

ЛР 16	Принимающий основы экологической культуры, соответствующей современному уровню экологического мышления, применяющий опыт экологически ориентированной рефлексивно-оценочной и практической деятельности в жизненных ситуациях и профессиональной деятельности.			
----------	--	--	--	--

3. Знание технологического процесса, обращение с оборудованием, приборами и инструментами (подробный отзыв)

4. Соблюдение правил производственной санитарии

5. Трудовая дисциплина

6. Заключение: качество выполнения работ учащейся (оценка)

7. Соблюдение правил по ОТ и ТБ

8. Рекомендации обучающемуся

«___» _____ 20__ г.

Руководитель предприятия _____ / _____ /

М.П.

Руководитель

структурного подразделения _____ / _____ /

Инструктор

производственной практики _____ / _____ /

Руководитель практики от техникума _____ / Николаева И.В. /

Дневник практики

Дневник практики оформляется в соответствии с принятым в техникуме макетом и заверяется руководителем практики от организации прохождения практики и от образовательной организации.



Д Н Е В Н И К

учета учебно - производственных работ
при обучении студента на производстве

(фамилия, имя, отчество студента)

Канаш-202 г.

СВЕДЕНИЯ О СТУДЕНТЕ

1. Фамилия, имя, отчество студента _____

2. Место прохождения производственного практики _____

(наименование филиала ДО, структурного подразделения)

3. Профессия и разряд, по которым проводится обучение _____

4. Номер группы _____

5. Год рождения _____

6. Сроки производственной практики: начало практики _____

окончание практики _____

7. Мастер производственного обучения (руководитель производственной практики от техникума)

(ФИО, должность)

8. Руководитель производственной практики от организации _____

(ФИО, должность)

9. Инструктор производственного обучения _____

(ФИО, профессия, разряд (должность))

Выбыл из г. Канаш Чувашской Респуб-
лики

«___» _____ 20 г.

Подпись _____

Должность _____

Расшифровка подписи _____

Прибыл в _____

«___» _____ 20 г.

Подпись _____

Должность _____

Расшифровка подписи _____

М.П.

М.П.

Выбыл из _____

« ____ » _____ 20 ____ г.

Подпись _____

Должность _____

Расшифровка подписи _____

Прибыл в г. Канаш Чувашской Республики

« ____ » _____ 20 ____ г.

Подпись _____

Должность _____

Расшифровка подписи _____

М.П.

М.П.

ОБЯЗАННОСТИ СТУДЕНТА НА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ

студент должен:

1. Соблюдать правила охраны труда, промышленной и пожарной безопасности.
1. Выполнять правила внутреннего трудового распорядка предприятия.
2. Полностью выполнять программу производственной практики.
3. Ежедневно производить запись о выполненных работах в дневник производственной практики.
4. Бережно относиться к имуществу предприятия, содержать в чистоте и порядке свое рабочее место.

С обязанностями студента на производственном обучении ознакомлен

(подпись студента и дата)

ПРОХОЖДЕНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Дата	Количество часов	Тема программы, выполненная работа	Оценка выполненной работы	Подпись инструктора

Дата	Количество часов	Тема программы, выполненная работа	Оценка выполненной работы	Подпись инструктора

<p>Рассмотрено на заседании ЦМК</p> <p>Протокол № ____ от _____ 20__ г.</p> <p>Председатель ЦМК _____</p>	<p>СОГЛАСОВАНО:</p> <p>Зам. директора по УПР</p> <p>_____</p>
---	---

ЗАДАНИЕ

на квалификационную (пробную) производственную работу и условия ее выполнения
для студента группы _____ по специальности _____

Содержание	Един. изм.	Нормы времени		Основные технологические требования и технологические условия
		на единицу измерения	на про- верочн. работы	

Составил: мастер п/о _____ / _____ /

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

о сдаче квалификационной пробной работы

Заключение составлено «____» _____ 20__г.

о том, что студент ГАПОУ «КанТЭТ» Минобразования Чувашии окончивший производственную практику

выполнил квалификационную работу _____

со следующими результатами:

процент выполнения нормы выработки _____

оценка качества выполненной работы _____

Считать возможным присвоить студенту _____

квалификацию _____

(специальность, разряд)

Члены квалификационной комиссии, принимавшие работу:

Руководитель структурного подразделения

(начальник НПС, службы, отдела, цеха и т.д.)

_____/_____/_____
(подпись) ФИО

Инструктор производственного обучения

_____/_____/_____
(подпись) ФИО

М.П.

Согласовано:

Мастер производственного обучения (руководитель практики от техникума)

_____/_____/_____
(подпись)

ХАРАКТЕРИСТИКА СТУДЕНТА

Ф.И.О. _____

проходившего (ую) производственное обучение на предприятии (производственную практику) _____

(наименование предприятия, структурного подразделения)

по специальности _____

(специальность и разряд, по которым проводится обучение)

В период прохождения производственного обучения (производственной практики)

(характеристика освоения основных умений и навыков выполнения работ,

выполнение требований охраны труда, промышленной и пожарной безопасности,

соблюдение технологии выполнения работ,

проявление интереса в освоении профессии,

соблюдение производственной дисциплины)

Рекомендации

Инструктор производственного
обучения

Профессия (должность)

(подпись)

(Ф.И.О)

Руководитель структурного
подразделения
(должность)

(подпись)

(Ф.И.О)

М.П.

Отчет о практике

Отчет о практике должен включать материалы, собранные во время прохождения производственной практики в соответствии с выданным заданием на практику. Это может быть информация о структуре, технологическом процессе и применяемом оборудовании в организации прохождения практики, могут быть данные для выполнения расчетов по курсовому проектированию, отчет может включать необходимые схемы, чертежи, таблицы, графики и т.д.

В текстовом отчёте должны быть отражены:

- характеристика организации, т.е. базы практики (структура, система управления, специфика секторов подразделений и др.);
- сведения о выполнении работы, согласно программе практики;
- оценка деятельности организации и основные выводы и рекомендации по её улучшению;
- замечания и предложения, направленные на совершенствование производственной практики.

Презентационный материал (если требуется)

При проведении дифференцированного зачета по производственной практике студенты могут представлять собранный материал по практике в форме презентации, если есть возможность сфотографировать проведение различных видов работ и результаты работы на практике. Если существуют трудности с представлением результатов прохождения практики в форме презентации или на ее подготовку затрачивается большое количество времени (в соотношении с объемом практики), то целесообразно проводить дифференцированный зачет в форме ответов на контрольные вопросы.

Презентационный материал должен включать:

- сведения о предприятии прохождения практики;
- фотоматериалы о проделанных видах работ;
- характеристики техпроцессов и оборудования предприятия;
- др.

Контрольные вопросы необходимы для систематизации и закрепления собранного материала на практике. Грамотные ответы на контрольные вопросы подтверждают освоение студентами ПК и ОК и приобретение практического опыта по ПМ.



Государственное автономное профессиональное
образовательное учреждение Чувашской Республики
**КАНАШСКИЙ ТРАНСПОРТНО-
ЭНЕРГЕТИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ**
Министерства образования Чувашской Республики

ОТЧЁТ

о прохождении производственной практики

студента(ки) _____ курса группы _____

специальности/профессии _____ « _____ »,

квалификации « _____ »

Ф.И.О.

Место прохождения практики:

(название учреждения и отдела)

Руководитель практики от организации: _____

должность Ф.И.О.

Руководитель практики от техникума: _____

должность Ф.И.О.

Оценка _____

(ставится за защиту отчёта)

Канаш, 20__

4. ОБЩИЕ КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ РЕЗУЛЬТАТОВ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ

При проведении текущего контроля и промежуточной аттестации по практике используются следующие критерии оценок:

Оценка "отлично" ставится студенту, самостоятельно выполнившему задание, проявившему всесторонние и глубокие знания учебного материала, обнаружившему творческие способности в понимании и практическом использовании усвоенных знаний и умений. Оценка "отлично" соответствует высокому уровню освоения программы практики.

Оценка "хорошо" ставится студенту, под руководством руководителя практики выполнившему задание, проявившему полное знание учебного материала, освоившему программу практики, обнаружившему стабильный характер знаний и умений и способному к их самостоятельному применению и обновлению в ходе последующей практической деятельности. Оценка "хорошо" соответствует оптимальному уровню освоения программы практики.

Оценка "удовлетворительно" ставится студенту, выполнившему задание с помощью руководителя практики, проявившему знания основного учебного материала в объеме, необходимом для практической деятельности, допустившему неточности при выполнении заданий, но в основном обладающему необходимыми знаниями и умениями для их устранения при корректировке со стороны руководителя практики. Оценка "удовлетворительно" соответствует базовому уровню освоения программы практики.

Оценка "неудовлетворительно" ставится студенту, не выполнившему задание по программе практики, обнаружившему существенные пробелы в знании основного учебного материала, допустившему принципиальные ошибки при выполнении заданий, которые не позволяют ему выполнить программу практики в полном объеме. Оценка "неудовлетворительно" соответствует недостаточному уровню освоения программы практики.

Оценка общих и профессиональных компетенций по практике выставляется на основании результатов выполнения заданий по практике.

Для оценки уровня освоения программы практики (их составляющих) устанавливаются следующее соответствие:

- «отлично» - высокий уровень освоения;
- «хорошо» - оптимальный уровень освоения;
- «удовлетворительно» - базовый уровень освоения;
- «неудовлетворительно» - недостаточный уровень освоения.

При получении неудовлетворительной оценки программа практики считается невыполненной.

5. ЛИТЕРАТУРА И ИНЫЕ ИНФОРМАЦИОННЫЕ ИСТОЧНИКИ ДЛЯ ПОДГОТОВКИ К ТЕКУЩЕ-МУ КОНТРОЛЮ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ

Перечень учебных изданий, дополнительной литературы

Основная литература:

Печатные издания:

1. Г. Г Лутошкина, Ж.С. Анохина Техническое оснащение и организация рабочего места : учебник для студ. учреждений сред.проф. образования / Г. Г Лутошкина, Ж.С. Анохина . - 3-е изд., стер. - М. : Издательский центр «Академия», 2018. - 240 с.
2. В.М.Калинина . Охрана труда в организациях питания : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / В.М.Калинина . - 2-е изд., стер. - М. : Издательский центр «Академия», 2018. - 320 с.
3. С.В. Ермилова Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента : учеб.пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / С.В. Ермилова . - 2-е изд., стер. - М. : Издательский центр «Академия», 2018. - 336 с., [16] с. цв. ил.

Интернет-источники:

1. Все для общепита. Режим доступа: <http://www.pitportal.ru/>
2. Большой электронный сборник рецептов для предприятий общественного питания. Режим доступа: <http://www.100menu.ru>