

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Шебзухова Татьяна Александровна

Должность: Директор Пятигорского института (филиал) Северо-Кавказского  
Федерального государственного автономного образовательного учреждения  
высшего образования

Дата подписания: 16.06.2023 15:52:20

Уникальный программный ключ:

d74ce93cd40e39275c3ba2f58486412a1c8ef96f

«Северо-Кавказский федеральный университет»

Пятигорский институт (филиал) СКФУ

Колледж Пятигорского института (филиал) СКФУ

## УТВЕРЖДАЮ

Директор Пятигорского института  
(филиал) СКФУ  
Т.А. Шебзухова

## ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

по практике ПП.02.01 Производственная практика

Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Форма обучения очная

Пятигорск

Фонд оценочных средств по практике Производственная практика ПП.02.01 разработан на основании федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» и рабочей программы профессионального модуля и практики.

Разработчик:

Луста Светлана Станиславовна, преподаватель колледжа Пятигорского института  
(филиал) СКФУ

---

фамилия, имя, отчество, ученая степень, ученое звание, место работы преподавателя

**СОГЛАСОВАНО:**

**Представитель работодателя**

Руководитель службы питания ООО «Русь»,  
г. Ессентуки

---

должность представителя работодателя, наименование  
организации и город ее расположения

Коломийцева Н.Г.

---

подпись

---

Фамилия, инициалы

М.П.

## 1. Паспорт фонда оценочных средств

### 1.1. Область применения

Фонд оценочных средств (далее - ФОС) предназначен для контроля и оценки результатов прохождения производственной практики по профессиональному модулю (далее - ПМ) ПМ.02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, образовательной программы СПО.

### 1.2. Объекты оценивания

В результате производственной практики осуществляется оценка овладения следующими профессиональными и общими компетенциями:

*(Для производственной практики приводится весь перечень ПК и ОК, для учебной практики возможно частичное освоение ПК и ОК).*

| Компетенции | Показатели оценки результата                                                                                                                                                                                                                              |
|-------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ПК 2.1.     | Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.                                                   |
| ПК 2.2.     | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.                                                                |
| ПК 2.3.     | Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента.                                                                                                                                                              |
| ПК 2.4.     | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. |
| ПК 2.5.     | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.                             |
| ПК 2.6.     | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.                        |
| ПК 2.7.     | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.                 |
| ПК 2.8.     | Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих 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 информационные технологии в профессиональной деятельности.                                                              |
| ОК 10  | Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.                                                  |
| ОК 11. | Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.                                                               |

ФОС позволяет оценить приобретенные на практике:

практический опыт в:

- разработке ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
- разработке, 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 в соответствии с инструкциями и регламентами;
- подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;
- упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности;
- контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции;

- контроле хранения и расхода продуктов.

умения:

- разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры горячей кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
- обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;
- оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;
- организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;
- применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;
- организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции;
- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ.

## **2 Формы контроля и оценки результатов прохождения практики**

### **2.1. Формы текущего контроля**

Текущий контроль результатов прохождения производственной практики в соответствии с рабочей программой происходит при использовании следующих возможных форм контроля:

- еженедельный контроль посещаемости практики;
- наблюдение за выполнением видов работ на практике;
- контроль качества выполнения видов работ на практике (уровень владения ПК и ОК при выполнении работ оценивается в аттестационном листе и характеристике с практики);
- контроль за ведением дневника практики;
- контроль подготовки отчета по практике в соответствии с заданием на практику.

### **2.2. Форма промежуточной аттестации**

Промежуточная аттестация по производственной практике – дифференцированный зачет (далее – ДЗ).

По итогам производственной практики студенты допускаются к сдаче ДЗ при условии выполнения всех видов работ на практике, предусмотренных рабочей программой и своевременном предоставлении следующих документов *(в случае прохождения учебной практики – на предприятии (в организации))*:

- положительного аттестационного листа руководителей практики от организации (образовательной организации) об уровне освоения профессиональных компетенций;

- положительной характеристики на обучающегося;

- дневника практики;

- отчета о практике в соответствии с заданием на практику.

ДЗ проходит в форме ответов на контрольные вопросы, защиты отчета.

### 3. Перечень заданий по практике

*Приводится перечень заданий в соответствии с программой практики (раздел 3. Структура и содержание программы практики)*

#### 3.1 Структура практики

| Коды формируемых компетенций                                                                                                                                           | Наименование профессионального модуля                                                                                                                                                                                                       | Объем времени, отведенный на практику (в неделях, часах) | Период проведения практики |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------|----------------------------|
| ОК 01<br>ОК 02<br>ОК 03<br>ОК 04<br>ОК 05<br>ОК 06<br>ОК 07<br>ОК 09<br>ОК 10<br>ОК 11<br>ПК 2.1<br>ПК 2.2<br>ПК 2.3<br>ПК 2.4<br>ПК 2.5<br>ПК 2.6<br>ПК 2.7<br>ПК 2.8 | ПМ.02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | 2 недели, 72 час.                                        | 5 семестр                  |

### 3.2 Содержание практики

| Виды деятельности                                                                                                                                                                                                                     | Виды работ                                                                                                                                                                                                                            | Содержание<br>освоенного<br>учебного<br>материала,<br>необходимого<br>для<br>выполнения<br>видов работ | Наименование<br>дисциплин,<br>междисциплинарных<br>курсов с указанием<br>тем,<br>обеспечивающих<br>выполнение видов<br>работ | Количество часов<br>(недель) |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------|
| Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.                                                                          | Тема 1<br>Приготовление и подготовка к реализации супов сложного ассортимента                          | МДК.02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента    | 6                            |
|                                                                                                                                                                                                                                       | Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда). | Тема 1<br>Приготовление и подготовка к реализации супов сложного ассортимента                          | МДК.02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента    | 6                            |
|                                                                                                                                                                                                                                       | Проверка наличия, заказа (составление заявки) продуктов, расходных материалов в                                                                                                                                                       | Тема 2. Выбор, комбинирование различных способов и                                                     | МДК.02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд,                                                      | 6                            |

|  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                                                                                                                                                                                                |                                                                                                                           |   |
|--|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|
|  | соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов.                                                                                                                                                                                                                                                             | современных методов приготовления супов сложного ассортимента.                                                                                                                                 | кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента                                                                         |   |
|  | Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги.                                                                                                       | Тема 9 Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним требуемого типа.                                                                                                                 | МДК.02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента | 6 |
|  | Выполнение задания (заказа) по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.                                                                                                                                                                    | Тема 7 Правила оформления и отпуска супов для различных методов обслуживания, способов подачи.                                                                                                 | МДК.02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента | 6 |
|  | Подготовка к реализации (презентации) готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления супов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. | Тема 10 Выбор, комбинирование различных способов и современных методов приготовления полуфабриката в для соусов сложного ассортимента: соусов на муке, яично-масляных, овощных, сырных соусов. | МДК.02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента | 6 |
|  | Упаковка готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования.                                                                                                                                                                                                                                                                   | Тема 15 Выбор посуды для отпуска, методы сервировки и способы подачи соусов                                                                                                                    | МДК.02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного              | 6 |



|  |                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                                                                                                                                                                        |                                                                                                                           |   |
|--|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|
|  |                                                                                                                                                                                                                                                                                           | в зависимости от типа, класса организации питания, формы обслуживания, способа подачи.                                                                                 | ассортимента                                                                                                              |   |
|  | Организация хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.                                                                                                    | Тема 19<br>Рецептуры, приготовление, оформление и способы подачи для различных методов обслуживания сложных блюд и гарниров из овощей и грибов.                        | МДК.02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента | 6 |
|  | Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.                                                                                             | Тема 20<br>Требования к качеству, условия и сроки хранения горячих блюд из овощей и грибов                                                                             | МДК.02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента | 6 |
|  | Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.). | Тема 25<br>Правила оформления и подачи, правила сервировки стола, температура подачи блюд и гарниров из круп, бобовых, пророщенного зерна и семян, макаронных изделий. | МДК.02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента | 6 |
|  | Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии.                                                                                                   | Тема 34.<br>Актуальные сочетания основных продуктов и дополнительные ингредиенты к ним для                                                                             | МДК.02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента | 6 |

|  |                                                                                 |                                                                                                                                                                        |                                                                                                                           |   |
|--|---------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|
|  |                                                                                 | формирования гармоничного вкуса, аромата, требуемого цвета и высоких эстетических качеств.                                                                             |                                                                                                                           |   |
|  | Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос | Тема 41. Правила сервировки стола, способы подачи горячих блюд из мяса, мясопродуктов сложного ассортимента с учетом различных методов обслуживания и способов подачи. | МДК.02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента | 6 |

#### 4. Система оценивания прохождения практики

Оценка качества прохождения практики происходит по следующим показателям:

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

Оценка за ДЗ по практике определяется как средний балл за представленные материалы с практики и ответы на контрольные вопросы.

Оценка выставляется по 5-ти балльной шкале.

Критерии выставления оценок:

Оценка **«отлично»** выставляется, если обучающийся выполнил в установленный срок и на высоком уровне все задания практики, проявил самостоятельность, творческий подход и инициативу, представил дневник практики. При защите практики: логически верно, аргументировано и ясно давал ответы на поставленные вопросы; демонстрировал понимание сущности и социальной значимости своей будущей профессии, интерес к ней; демонстрировал умение

принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях, нести за них ответственность

Оценка **«хорошо»** выставляется, если обучающийся выполнил в срок все задания практики, предусмотренные программой практики, проявил самостоятельность, представил дневник практики. В ответах дал подробное, не конкретное/краткое описание заданий практики, сделал слабые выводы и предложения (в выводах и предложениях отсутствует конкретность). Отчетная документация оформлена в соответствии с требованиями, подобраны необходимые приложения.

Оценка **«удовлетворительно»** выставляется, если обучающийся выполнил все задания, но не проявил глубоких теоретических знаний и умений применять их на практике. В установленные сроки представил дневник. В ответах дал поверхностное, неполное описание заданий практики, приложил не все документы, провел исследовательскую и/или аналитическую работу, отсутствуют выводы и/или предложения.

Оценка **«неудовлетворительно»** выставляется, если обучающийся не выполнил программу практики и/или не представил в срок отчетную документацию. Его ответ не позволяет сделать вывод о том, что он овладел начальным профессиональным опытом и профессиональными компетенциями по направлениям: выполнены не все задания, нарушена логика изложения.