

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Шебзухова Татьяна Александровна

Должность: Директор Пятигорского института (филиал) СКФУ

федерального университета

Дата подписания: 06.09.2023 16:31:50

Уникальный программный ключ:

d74ce93cd40e39275c3ba2f58486412a1c8ef96f

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное автономное образовательное учреждение

высшего образования

«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

ПП.04.01 Производственная практика

Специальность	43.02.15 Поварское и кондитерское дело
Форма обучения	Очная
Учебный план	2022
Изучается	8 семестр

Оценочные средства

1. Своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.
2. Подготовка к работе.
3. Безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).
4. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом).
5. 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.
6. Выполнение задания (заказа) по приготовлению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.
7. Подготовка к реализации (презентации) готовых холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента порционирования (комплектования).
8. Сервировка и творческое оформление холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.
9. Упаковка готовых холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента на вынос и для транспортирования.
10. Организация хранения готовых холодных и горячих десертов, напитков на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.
11. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности).
12. Организация хранения.
13. Самооценка качества выполнения задания (заказа).
14. Безопасность 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.).
15. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента в соответствии с заказом.
16. Эффективное использование профессиональной терминологии.
17. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос.
18. Ознакомление с Уставом организации питания.
19. Ознакомление с перспективами технического, экономического, социального

развития предприятия; с порядком составления и согласования бизнес-планов производственно-хозяйственной и финансово-экономической деятельности предприятия общественного питания.

20. Ознакомление с организационной структурой управления предприятия общественного питания.
21. Ознакомление с используемой на предприятии нормативно-технической и технологической документацией.
22. Ознакомление с организацией материальной ответственности в организации, порядком приёма на работу материально ответственных лиц и заключением договора о материальной ответственности.
23. Ознакомление с организацией контроля за сохранностью ценностей и порядком возмещения ущерба.
24. Ознакомление с особенностями формирования бригад поваров, кондитеров, пекарей. Их состав и численность.
25. Участие в проведении инвентаризации на производстве.
26. Ознакомление с ассортиментным перечнем выпускаемой продукции, технологическим оборудованием, посудой, инвентарём.
27. Ознакомление с составлением ведомости учёта движения посуды и приборов.
28. Оформление технологических и технико-технологических карт на изготовленную продукцию.
29. Участие в разработке новых фирменных блюд. Составление акта проработки.
30. Оформление технологических и технико-технологических карт на фирменные блюда.
31. 14. Разработка различных видов меню.
32. Проверка соответствия конкретной продукции требованиям нормативных документов.
33. Обнаружение дефектов, установление причин возникновения, отработка методов предупреждения и устранения.
34. Оценка качества готовой продукции.
35. Участие в работе бракеражной комиссии, заполнение бракеражного журнала.

Критерии выставления оценок

Оценка «**отлично**» выставляется, если:

Студент выполнил в срок и на высоком уровне все задания практики, проявил самостоятельность, творческий подход и инициативу. В установленные сроки представил дневник.

На заключительной конференции 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:

Студент выполнил в срок все задания практики, предусмотренные программой практики, проявил самостоятельность. В установленные сроки

представил дневник. В ответах дал излишне 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:

Студент 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:

Студент 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.