

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Шебзухова Татьяна Александровна

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение
высшего образования

Дата подписания: 16.06.2023 15:52:21

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 *УП.07.01 Учебная практика*

Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Форма обучения очная

Пятигорск

Фонд оценочных средств по практике УП.07.01 Учебная практика 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 учебной практики по профессиональному модулю (далее - ПМ) ПМ.07 «Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих», образовательной программы СПО.

1.2. Объекты оценивания

В результате учебной 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 7.1.	Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов.
ПК 7.2.	Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста.
ПК 7.3.	Готовить простые супы и соусы.
ПК 7.4.	Готовить простые блюда из рыбы
ПК 7.5.	Готовить простые блюда из мяса и домашней птицы.
ПК 7.6.	Готовить простые холодные блюда и закуски.
ПК 7.8.	Готовить простые хлебобулочные, мучные и кондитерские изделия.
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.

ФОС позволяет оценить приобретенные на практике:

практический опыт в:

- разработке ассортимента полуфабрикатов;
- разработке, адаптации рецептов полуфабрикатов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода полуфабрикатов;
- 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, обработке различными методами экзотических и редких видов сырья, приготовлении полуфабрикатов сложного ассортимента;
- упаковке, хранении готовой продукции и обработанного сырья с учетом требований к безопасности;
- контроле качества и безопасности обработанного сырья и полуфабрикатов;
- контроле хранения и расхода продуктов.

умения:

- организовать процесс приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции;
- организовать процесс приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции;
- организовать процесс приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции;
- организовать процесс приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
- организовать процесс приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов;
- организовать работу структурного подразделения;
- выполнять работы по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (бармен, кондитер, повар).

2 Формы контроля и оценки результатов прохождения практики

2.1. Формы текущего контроля

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

- ежедневный 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 учебной практике – дифференцированный зачет (далее – ДЗ).

По итогам учебной 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 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09 ОК 10 ПК 7.1 ПК 7.2 ПК 7.3 ПК 7.4 ПК 7.5 ПК 7.6 ПК 7.7 ПК 7.8	ПМ.07 «Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих»	4 недели, 144 часа.	4 семестр

3.2 Содержание практики

Виды деятельности	Виды работ	Содержание освоенного учебного материала, необходимого для выполнения видов работ	Наименование дисциплин, междисциплинарных курсов с указанием тем, обеспечивающих выполнение видов работ	Количество часов (недель)
Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих	Изучение ассортимента сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы	Тема 1 Технологические принципы производства кулинарной продукции	МДК. 07.01 Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностям служащих	4
	Изучение классификации сыров, условий хранения и требования к качеству различных видов сыров	Тема 2 Характеристика сырья и различных видов продуктов, используемых в производстве кулинарной продукции.	МДК. 07.01 Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностям служащих	4
	Изучение классификации овощей, условий хранения и требования к качеству различных видов овощей	Тема 3 Классификация способов кулинарной обработки продуктов. Механические и гидромеханические способы обработки.	МДК. 07.01 Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностям служащих	4
	Изучение классификации грибов, условий хранения и требования к	Тема 4 Массообменные, химические, биохимические и микробиологические способы	МДК. 07.01 Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностям служащих	4

качеству различных видов грибов	обработки.		
Изучение методов организации производства сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра	Тема 5 Термические способы обработки пищевых продуктов	МДК. 07.01 Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностям служащих	4
Изучение требований к качеству и правил выбора продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления сложных супов, горячих соусов	Тема Технологический процесс механической обработки овощей	МДК. 07.01 Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностям служащих	4
Изучение требований к качеству и правил выбора полуфабрикатов из рыбы, мяса и птицы и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с видом тепловой обработки	Тема 6 Характеристика сырья. Строение и состав мышечной ткани мяса	МДК. 07.01 Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностям служащих	4
Оценка качества подготовленных компонентов для приготовления сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра	Тема 7 Производство овощных полуфабрикатов. Обработка грибов	МДК. 07.01 Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностям служащих	4
Оценка качества готовой сложной горячей кулинарной	Тема 8. Приготовление полуфабрикатов. Использование пищевых отходов	МДК. 07.01 Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностям служащих	4

продукции			
Изучение методов и вариантов комбинирования различных способов приготовления сложных супов, горячих соусов, блюд из рыбы, мяса и птицы	Тема 9. Значение супов в питании. Классификация супов.	МДК. 07.01 Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностям служащих	4
Технология сочетания овощей, грибов и сыров с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд	Тема 10. Технология приготовления супов овощных и картофельных	МДК. 07.01 Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностям служащих	4
Изучение ассортимента вкусовых добавок к сложным горячим соусам и варианты их использования	Тема 11. Значение соусов в питании. Классификация соусов.	МДК. 07.01 Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностям служащих	4
Технология приготовления разных видов сложных супов, горячих соусов, блюд из рыбы разных видов, мяса и птицы, различных типов сыров. Варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных супов	Тема 12. Сырье и полуфабрикаты для приготовления соусов	МДК. 07.01 Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностям служащих	4
Составление вариантов сочетания рыбы, мяса и птицы с другими ингредиентами.	Тема 13. Кулинарная обработка птицы, дичи и кроликов	МДК. 07.01 Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностям служащих	4

Подбор пряностей и приправ для			
создания Технология приготовления сложных супов (пюреобразных, прозрачных, национальных), горячих соусов, блюд из мяса и птицы	Тема 14. Технология производства бульонов и заправочных супов	МДК. 07.01 Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностям служащих	4
Технология приготовления специальных гарниров к сложным пюреобразным, прозрачным, национальным супам. Гарниры, заправки, соусы для сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы	Тема 15. Технология приготовления супов овощных и картофельных	МДК. 07.01 Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностям служащих	4
Органолептическая оценка сложной горячей кулинарной продукции. Правила подбора горячих соусов к различным группам блюд. Техника нарезки на порции готовой рыбы, птицы и мяса в горячем виде	Тема 16. Технология приготовления полуфабрикатов из рыбы	МДК. 07.01 Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностям служащих	4
Порционирование птицы, приготовленной целой тушкой в зависимости от размера (массы),	Тема 17. Приготовление полуфабрикатов. Использование пищевых отходов	МДК. 07.01 Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностям служащих	4

рыбных и мясных блюд			
Изучение рецептуры и технологии производства продукции общественного питания	Тема 18 Сборники рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания	МДК. 07.01 Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностям служащих	4
Изучение требований к качеству полуфабрикатов	Тема 19. Технология приготовления блюд и гарниров из овощей (из вареных овощей, из припущенных овощей, из запеченных овощей, из жареных овощей)	МДК. 07.01 Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностям служащих	4
Изучение требований к качеству блюд, кулинарных изделий	Тема 20. Значение блюд из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста в питании	МДК. 07.01 Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностям служащих	4
Изучение требований к качеству блюд, кулинарных изделий	Тема 21. Значение рыбных блюд в питании. Процессы, происходящие при тепловой обработке рыбы	МДК. 07.01 Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностям служащих	4
Изучение условий и сроков годности и реализации продукции и правил товарного соседства	Тема 22. Технология приготовления блюд и гарниров из овощей (из вареных овощей, из припущенных овощей, из запеченных овощей, из жареных овощей)	МДК. 07.01 Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностям служащих	4
Изучение органолептические методы оценки качества продукции общественного питания	Тема 23. Значение блюд из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста в питании	МДК. 07.01 Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностям служащих	4
Изучение признаков недоброкачественности полуфабрикатов, блюд и изделий	Тема 24. Подготовка к варке круп, бобовых и макаронных изделий. Процессы, происходящие при варке круп, бо-	МДК. 07.01 Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностям служащих	4

	бобовых и макаронных изделий		
Изучение основ лечебно-профилактического питания, характеристику диет	Тема 25. Технология производства блюд из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста	МДК. 07.01 Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностям служащих	4
Изучение особенностей приготовления, оформления и подачи (декорирования)	Тема 26. Значение рыбных блюд в питании. Процессы, происходящие при тепловой обработке рыбы	МДК. 07.01 Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностям служащих	4
Изучение особенностей приготовления национальных, фирменных блюд	Тема 27. Технологические схемы производства блюд из рыбы (припущенной, отварной, жареной, тушеной, запеченной, рубленой)	МДК. 07.01 Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностям служащих	4
Изучение особенностей приготовления блюд иностранных кухонь	Тема 28. Технология производства блюд из нерыбного водного сырья	МДК. 07.01 Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностям служащих	4
Изучение особенностей приготовления специальных блюд (для персонала ресторанов и баров классов люкс и высший или предприятий общественного питания соответствующего профиля)	Тема 29. Значение мясных блюд в питании. Процессы, происходящие при тепловой обработке мяса	МДК. 07.01 Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностям служащих	4
Изучение и освоение принципов работы и правил эксплуатации технологического оборудования, используемого при приготовлении продукции общественного	Тема 30. Технология производства блюд из мяса (отварного, припущенного, жареного, тушеного, запеченного, рубленого, из субпродуктов, мяса диких животных)	МДК. 07.01 Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностям служащих	4

питания			
Изучение и освоения правил и приемов порционирования, оформления и подачи (декорирования) блюд	Тема 31. Значение блюд из сельскохозяйственной птицы, пернатой дичи, кролика в питании.	МДК. 07.01 Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностям служащих	4
Изучение и освоения правил и приемов порционирования, оформления и подачи (декорирования) при обслуживании специальных мероприятий, а также при обслуживании определенного контингента потребителей	Тема 32. Технология производства блюд из сельскохозяйственной птицы, пернатой дичи, кролика	МДК. 07.01 Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностям служащих	4
Изучение норм расхода сырья и материалов на приготовление различных блюд и кулинарных изделий	Тема 33. Процессы, происходящие при тепловой обработке птицы, дичи, кролика	МДК. 07.01 Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностям служащих	4
Изучение требований к персоналу предприятий общественного питания	Тема 34. Технология производства холодных супов, сладких супов	МДК. 07.01 Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностям служащих	4

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;
- оформления дневника практики 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.