

МИНОБРНАУКИ РОССИИ  
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
«САНКТ-ПЕТЕРБУРГСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ЭКОНОМИЧЕСКИЙ  
УНИВЕРСИТЕТ»

	<b>УТВЕРЖДАЮ</b>  Директор _____  _____ (подпись) (Ф.И.О.)  «_____» _____ 20 ____ г.
--	---

**КОМПЛЕКТ ФОНДОВ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ  
по производственной практике**

профессионального модуля  
ПМ. 02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной  
холодной кулинарной продукции

\_\_\_\_\_  
(код и наименование ПМ)

профессиональной образовательной программы специальности:  
19.02.10 Технология продукции общественного питания

\_\_\_\_\_  
(код и наименование)

по программе базовой подготовки

Санкт-Петербург

2020 г.

Комплект фондов оценочных средств по практике разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта и образовательной программы среднего профессионального образования по специальности **19.02.10 Технология продукции общественного питания** федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Санкт-Петербургский государственный экономический университет» (ФГБОУ ВО «СПбГЭУ»)

**Разработчик (и):**

Кудряшова Татьяна Руслановна, преподаватель специальных дисциплин Колледжа бизнеса и технологий

---

(Ф.И.О., должность, место работы)

Одобрена заседании цикловой комиссии по специальности 19.02.10  
Технология продукции общественного питания  
(наименование цикловой комиссии)

Протокол № 9 от «21» апреля 2020 г.

Председатель \_\_\_\_\_ Антропова О. Ю.

Согласовано с работодателем: \_\_\_\_\_  
(место работы, занимаемая должность, инициалы, фамилия)

# **ПАСПОРТ КОМПЛЕКТА ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ**

## **1. Область применения**

Комплект фонда оценочных средств (ФОС) предназначен для контроля и оценки результатов прохождения производственной практики по ПМ 02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции, профессиональной образовательной программы по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

## **2. Объекты оценивания – результаты освоения ПМ**

В результате промежуточной аттестации по производственной практике осуществляется комплексная оценка овладения следующими профессиональными и общими компетенциями:

ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.

ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

ФОС позволяет оценить приобретенные знания на практике **практический опыт:**

ФОС позволяет оценить приобретенный **практический опыт:**

контроля качества сырья и готовых сложной кулинарной продукции;

ведения технологического процесса производства канпе, легких и сложных холодных закусок;

ведения технологического процесса производства сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы;

ведения технологического процесса производства сложных холодных соусов.

эксплуатации и обслуживания технологического оборудования для производства сложной кулинарной продукции.

### **3. Формы контроля и оценки результатов прохождения практики**

В соответствии с учебным планом, рабочей программой ПМ 02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции и рабочей программой производственной практики предусматривается текущий и промежуточный контроль результатов освоения.

#### **3.1. Формы текущего контроля**

Виды работ на практике определяются в соответствии с требованиями к результатам обучения по ПМ 02 Организация процесса приготовления и

приготовление сложной холодной кулинарной продукции, практическому опыту, ПК, ОК и отражены в рабочей программе ПМ и рабочей программе практики.

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

- ежедневный контроль посещаемости практики (с отметкой в журнале практики),
- наблюдение за выполнением видов работ на практике (в соответствии с календарно-тематическим планом практики),
- 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 сбора материала для отчета по практике в соответствии с заданием на практику.

### **3.2. Форма промежуточной аттестации**

Промежуточная аттестация по производственной практике – дифференцированный зачет.

Студенты допускаются к сдаче ДЗ при условии выполнения всех видов работ на практике, предусмотренных рабочей программой 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 **характеристики** организации прохождения практики на обучающегося по освоению общих компетенций в период прохождения практики;
- **дневника практики**;
- **отчета о практике** в соответствии с заданием на практику.

ДЗ проходит в форме ответов на контрольные вопросы, защиты отчета по практике с иллюстрацией материала.

#### **4. Система оценивания качества прохождения практики при промежуточной аттестации**

Оценка качества прохождения практики происходит по следующим показателям:

- соответствие содержания, отчета по практике заданию на практику, оформление;
- наличие презентационного материала, в полной степени иллюстрирующего отчет по практике (если требуется);
- оформления дневника практики (вместе с приложениями);
- отметка в аттестационном листе об освоении профессиональных компетенций при выполнении работ на практике;
- запись в характеристике об освоении общих компетенций при выполнении работ на практике;

Оценка за дифференцированный зачет (зачет) по практике выставляется по 5-ти балльной шкале и определяется как средний балл за представленные материалы с практики.

#### **5. Требования к предоставлению материалов о результатах прохождения практики**

##### **5.1. Аттестационный лист практики**

В аттестационном листе по практике руководитель практики от организации прохождения практики оценивает профессиональные компетенции при выполнении различных видов работ, предусмотренных рабочей программой практики. Подпись руководителя практики от организации заверяется печатью организации. Аттестационный лист по практике должен быть дополнительно подписан руководителем от образовательной организации.

##### **5.2. Характеристика с практики**

В характеристике с практики руководитель практики от организации

прохождения практики подтверждает освоение студентами общих компетенций при выполнении различных видов работ, предусмотренных рабочей программой практики.

### **5.3. Дневник практики**

Дневник практики оформляется в соответствии с принятым в структурном подразделении Университета макетом и **заверяется** руководителем практики от организации прохождения практики и от образовательной организации.

Содержание дневника практики (приводится в качестве примера):

- Титульный лист
- Общие положения
- Перечень компетенций
- Виды профессиональной деятельности
- Алгоритм действий обучающегося при прохождении практического обучения
- Индивидуальный график прохождения учебной и производственной практики

### **5.4. Отчет о практике**

Отчет о практике должен включать материалы, собранные во время прохождения 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.

Структура отчета по практике (10-25 стр.):

- *титульный лист*
- *содержание*
- *текст отчета*

*- используемые источники информации, документы (технологические инструкции, официальный сайт организации и т.д.)*

*- приложения (схемы, чертежи, таблицы, фотоматериалы выносятся в приложения, если они занимают большой объем)*

#### **5.6. Контрольные вопросы по прохождению учебной/производственной практики**

Контрольные вопросы необходимы для оценки освоения профессиональных компетенций. Грамотные ответы на контрольные вопросы подтверждают освоение студентами ПК и ОК и приобретение практического опыта по ПМ 02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции.

Перечень контрольных вопросов составляется преподавателем по каждому виду профессиональной деятельности.

*1. Опишите технологическую схему производства определенного вида продукции в цехе.*

*2. Укажите по схеме состав оборудования и опишите технологический процесс на нем.*

*3. Какие виды обработки применяются при производстве? Укажите их назначение и применяемое оборудование.*

*и т. п.*



## Аттестационный лист

По профилю специальности

вид практики

студент \_\_\_\_\_

ФИО

Обучающийся (ая) на 3 курсе по специальности

19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

код и наименование

Успешно прошел (ла) производственную практику по профессиональному модулю ПМ 02:

«Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции»

в объеме 252 часов с «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г. По «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

В \_\_\_\_\_

наименование организации

### Виды и качество выполнения работ в период производственной практики

Наименование профессиональной компетенции и виды работ, выполненных обучающимся во время практики	Отметка об освоении (освоена / не освоена)
<b>ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- разработка ассортимента сложных холодных блюд и соусов;</li><li>- расчеты массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных блюд и соусов;</li><li>- организация технологического процесса приготовления сложных холодных закусок, блюд и соусов;</li><li>- сервировка и оформление канапе, легких и сложных холодных закусок;</li></ul>	
<b>ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- приготовление сложных холодных блюд и соусов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;</li><li>- сервировка и оформление канапе, легких и сложных холодных закусок;</li><li>- оформление и отделка сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы;</li></ul>	

<p><b>ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- разработка ассортимента сложных соусов;</li> <li>- расчет массы сырья и полуфабрикатов для приготовления соусов;</li> <li>- проверка качества продуктов для приготовления сложных холодных блюд и соусов;</li> <li>- организация технологического процесса и приготовление сложных холодных закусок, блюд и соусов используя различные технологии, оборудование и инвентарь;</li> <li>- декорирование блюд сложными холодными соусами;</li> <li>- контроль качества и безопасности сложных холодных блюд и соусов.</li> </ul>	
--	--

### Характеристика учебной и профессиональной деятельности обучающегося во время производственной практики

За время прохождения практики обучающийся изучил вопросы организации процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции, схему технологического контроля производства, вопросы стандартизации и сертификации сырья, готовой продукции. Изучил ассортимент канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, сложных холодных соусов; варианты сочетаемости хлебобулочных изделий, изделий из слоеного, заварного, сдобного и пресного теста с другими ингредиентами при приготовлении канапе и легких закусок; узнал правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных горячих закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы; способы определения массы продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных горячих , блюд из мяса, рыбы и птицы.

Проявил любознательность при изучении процесса приготовления сложной кулинарной продукции, умело сочетал полученные в колледже знания с практическими навыками, полученными на производстве. Понял сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявил к ней устойчивый интерес, осуществлял поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, ориентировался в условиях частой смены технологий. Зарекомендовал себя с положительной стороны, правила внутреннего трудового распорядка не нарушал, добросовестно выполнял требования руководителя практики.

В период производственной практики у обучающегося сформировались общие и профессиональные компетенции, приобретен практический опыт по профессиональному модулю ПМ 02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции.

Замечаний по прохождению практики нет.

Дата «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Подпись руководителя практики

\_\_\_\_\_  
ФИО, должность

М.П.

\_\_\_\_\_  
Подпись и должность ответственного лица от организации (базы практики)

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
«САНКТ-ПЕТЕРБУРГСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ЭКОНОМИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»  
КОЛЛЕДЖ БИЗНЕСА И ТЕХНОЛОГИЙ**

**СОГЛАСОВАНО**

Работодатель:

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

**УТВЕРЖДАЮ**

Директор колледжа

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

**ЗАДАНИЯ ДЛЯ ОЦЕНКИ  
ОСВОЕНИЯ  
ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ КОМПЕТЕНЦИЙ В ХОДЕ  
ПРОХОЖДЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ  
ПРАКТИКИ  
по специальности**

**19.02.10 Технология приготовления кулинарной продукции**

Модуль ПМ. 02 Организация процесса приготовления и приготовление  
сложной холодной кулинарной продукции

Санкт-Петербург

2019 год.

Код компетенции	Наименование компетенции	Практическое задание	Решение практического задания
ПК 2.1	Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.	1. Из каких этапов состоит технологический процесс приготовления канапе с паюсной икрой	Полосы подготовленного хлеба покрывают тонким слоем сливочного масла. Сверху укладывают икру, кружочки очищенного огурца и рубленые яйца. Шинкованный зеленый лук располагают по краям. Полоски хлеба нарезают на кусочки различной геометрической формы.
		2. Из каких этапов состоит технологический процесс приготовления корзиночки с языком или ветчиной	Корзиночки наполняют мелко нарезанным вареным языком или ветчиной, заправленными майонезом с корнишонами, оформляют зеленью
		3. Из каких этапов состоит технологический процесс приготовления рыбы соленой порциями	Рыбу нарезают тонкими кусочками по 2—3 на порцию.
ПК 2.2	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.	1. Из каких этапов состоит технологический процесс приготовления салат коктейль овощной	Очищенные от кожицы огурцы нарезают соломкой, подготовленные помидоры — ломтиками, цветную капусту отваривают в подсоленной воде и разбирают на мелкие соцветия. В фужер

			<p>кладут нарезанные огурцы, затем слой помидоров, сверху цветную капусту. Салат поливают заправкой.</p>
		<p>2. Из каких этапов состоит технологический процесс приготовления салат Мясной</p>	<p>Вареные мясные продукты, картофель и свежие или соленые огурцы режут тонкими ломтиками, заправляют частью майонеза с добавлением соуса “Южный”; выкладывают горкой, оформляют яйцом, кусочками вареного мяса, крабами или салатом зеленым и оставшимся майонезом. Соус “Южный” можно заменить таким же количеством майонеза. Вместо крабов можно использовать раковые шейки в том же количестве. Салат можно отпускать без крабов, соответственно уменьшив выход.</p>
		<p>3. Из каких этапов состоит технологический процесс приготовления Баклажаны тушеные с помидорами</p>	<p>Очищенные баклажаны, нарезанные кружочками, и свежие помидоры, нарезанные крупными дольками, слегка обжаривают по отдельности на масле. Обжаренные баклажаны заливают соусом, с добавлением воды (вода берется в</p>

			<p>количестве 15—20% к массе обжаренных баклажанов), солят и тушат 15—20 мин. В конце тушения добавляют толченый чеснок и обжаренные помидоры. Отпускают по 100—150 г на порцию.</p>
		<p>4. Из каких этапов состоит технологический процесс приготовления помидоры фаршированные яйцом и луком</p>	<p>Верхнюю часть помидора частично подрезают так, чтобы она образовала крышечку. В нижней части помидора делают углубление для фарша, вынимая часть мякоти. Помидоры посыпают солью и перцем и наполняют фаршем, при отпуске поливают майонезом или сметной с добавлением соуса “Южный” или “Восточный” и посыпают зеленью. Для приготовления фарша охлажденные, сваренные вкрутую яйца рубят, добавляют измельченную мякоть помидора и нашинкованный лук.</p>
		<p>5. Из каких этапов состоит технологический процесс приготовления галантин из рыбы</p>	<p>Очищенный картофель варят в воде до готовности, воду сливают, картофель подсушивают и горячим протирают, затем охлаждают. Сельдь, разделанную</p>

			<p>на филе (мякоть), и подготовленный репчатый лук нарезают, пропускают через мясорубку. Протертый картофель соединяют с подготовленной массой, добавляют мелко нарезанную зелень петрушки, масло растительное и тщательно перемешивают. Готовую массу формируют в виде батона, поверхность смазывают майонезом, ставят в жарочный шкаф для запекания на 3—5 мин. При отпуске посыпают сваренными вкрутую рублеными яйцами, мелко нарезанной зеленью петрушки. Отпускают в холодном виде по 100—150 г на порцию.</p>
		<p>6.Из каких этапов состоит технологический процесс приготовления паштет из печени</p>	<p>Нарезанные лук, морковь поджаривают со шпиком до полуготовности, добавляют нарезанную печень, специи, все жарят и пропускают два раза через мясорубку с частой решеткой, добавляют две трети нормы размягченного сливочного масла, молоко или бульон и тщательно вымешивают. Формуют в виде</p>

			батона и оформляют маслом и рубленым яйцом. Вместо масла сливочного для паштета можно использовать куриный, утиный или гусиный жир. Отпускают паштет по 30—100 г на порцию.
ПК 2.3	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.	1. Из каких этапов состоит технологический процесс приготовления блюда соус Майонез	В растертые сырые желтки с солью, сахаром и горчицей постепенно тонкой струйкой при непрерывном одностороннем помешивании вливают масло растительное. Когда масло соединится с желтками и смесь превратится в густую однородную массу, вливают уксус (по I колонке). В соус, приготавливаемый по II и III колонкам, добавляют процеженный остывший соус белый. Муку для соуса белого прогревают без жира, не допуская изменения цвета, охлаждают, затем разводят холодным бульоном, смешанным с уксусом, доводят до кипения и охлаждают. Вместо муки можно употреблять крахмал картофельный или маисовый



			(кукурузный).
		2. Из каких этапов состоит технологический процесс приготовления Соус “Таралы” (соус сливовый)	Подготовленные свежие алычу или сливы, с удаленными косточками, заливают водой, варят до готовности, протирают, заправляют мелко нарезанной зеленью укропа или кинзы, толченным с солью чесноком и перцем, доводят до кипения и охлаждают. Соус подают к холодным, рыбным и мясным блюдам

## **РЕЦЕНЗИЯ**

**на комплект контрольно-оценочных средств по производственной  
практике по профессиональному модулю**

### **ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции**

Рецензируемый комплект контрольно-оценочных средств (КОС) по производственной практике по профессиональному модулю ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции составлен в соответствии с ФГОС СПО, рабочей программой производственной практики по профессиональному модулю ПМ.02 и предназначен для оценки освоения профессиональных компетенций в ходе прохождения производственной практики.

Комплект КОС включает в себя практические задания для оценки освоения компетенций по виду профессиональной деятельности Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции:

ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.

ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

Актуальность данного комплекта выражена в практико-ориентированности заданий. Несомненным достоинством данного комплекта является то, что компоненты КОС выстроены в логической последовательности, содержание определено с учетом особенностей ППССЗ по данной специальности. Материал выстроен методически грамотно, носит комплексный, высокопрофессиональный характер. При помощи данного комплекта КОС возможно осуществление контроля и управления процессом приобретения обучающимися необходимых умений и практического опыта,

определенных ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Комплект оценочных средств рекомендуется использовать в образовательном процессе для оценки освоения обучающимися профессиональных компетенций в ходе прохождения производственной практики по ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции.

Рецензент:

  
\_\_\_\_\_

Бессарабов В.А.

ИП Бессарабов Вячеслав Анатольевич

Учредитель Гастро Клуб кейтеринг.



