

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 учебной практике**

профессионального модуля  
ПМ 01 Организация процесса приготовления и приготовление сложной  
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 учебной практики по ПМ 01 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 учебной практике осуществляется комплексная оценка овладения следующими профессиональными и общими компетенциями:

ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.

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 сложных изделий;

ведения технологического процесса производства рыбных полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции;

ведения технологического процесса производства мясных полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции;

ведения технологического процесса производства полуфабрикатов из птицы и дичи для сложной кулинарной продукции;

эксплуатации и обслуживания технологического оборудования для производства сложных изделий.

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

В соответствии с учебным планом, рабочей программой ПМ 01 Организация процесса приготовления и приготовление сложной кулинарной продукции и рабочей программой учебной 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 01 Организация процесса приготовления и

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

Текущий контроль результатов прохождения учебной 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 учебной 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. Аттестационный лист по практике должен быть 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 01 Организация процесса приготовления и приготовление сложной 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 термической обработки применяются при производстве? Укажите их назначение и применяемое оборудование.*

*и т. п.*



## Аттестационный лист

### По учебной практике

вид практики

студент \_\_\_\_\_

Обучающийся (ася) на 2 курсе по специальности

19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

код и наименование

Успешно прошел (ла) учебную практику по профессиональному модулю ПМ 01:  
«Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной  
кулинарной продукции»

в объеме \_\_\_\_ часов с «\_\_» \_\_\_\_ 20\_\_ г. по «\_\_» \_\_\_\_ 20\_\_ г.

---

наименование организации

### **Виды и качество выполнения работ в период учебной/производственной /практики**

Наименование профессиональной компетенции и виды работ	Отметка об освоении (освоена / не освоена)
<b>ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции:</b> - разработка ассортимента полуфабрикатов из мяса для изготовления полуфабрикатов; - организация технологического процесса подготовки мяса для сложных блюд; - подготовка мяса для сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь; - контроль качества и безопасности подготовленного мяса;	
<b>ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции:</b> - разработка ассортимента полуфабрикатов из рыбы для сложных блюд; - расчет массы рыбы для изготовления полуфабрикатов; - организация технологического процесса подготовки рыбы для сложных блюд; - подготовка рыбы для сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь; - контроль качества и безопасности подготовленной рыбы;	
<b>ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции:</b>	

<ul style="list-style-type: none"> <li>- разработка ассортимента полуфабрикатов из птицы для сложных блюд;</li> <li>- расчет массы птицы для изготовления полуфабрикатов;</li> <li>- организация технологического процесса подготовки птицы для сложных блюд;</li> <li>- подготовка птицы, утиной и гусиной печени для сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь;</li> <li>- контроль качества и безопасности подготовленного мяса домашней птицы;</li> </ul>	
--	--

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

За время прохождения практики студент изучил вопросы организации технологического процесса подготовки рыбы, мяса птицы для сложных блюд, схему технологического контроля производства, вопросы стандартизации и сертификации сырья, готовой продукции. Проявил любознательность при изучении процесса приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции, умело сочетал полученные в техникуме 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 практики у обучающегося сформировались общие и профессиональные компетенции, приобретен практический опыт по модулю ПМ 01. «Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции».

Замечаний по прохождению практики нет.

Дата «\_\_» \_\_\_\_ 20\_\_ г.

Подпись руководителя практики

\_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_ ФИО, должность

Подпись и должность ответственного лица от организации (базы практики)  
 М.П.

**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 УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ  
по специальности**

**19.02.10 Технология приготовления кулинарной продукции**

Модуль ПМ 01 Организация процесса приготовления и приготовление  
сложной кулинарной продукции

Санкт-Петербург

2019 г.

Код компетенции	Наименование компетенции	Практическое задание	Решение практического задания
ПК 1.1	Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	1. На какие части туши необходимо разделить тушу крупного рогатого скота	1 — шейная часть; 2 — подлопаточная часть; 3 — спинная часть длиннейшей мышцы спины, или толстый край; 4 — поясничная часть длиннейшей мышцы спины, или тонкий край; 5 — вырезка; 6 — тазобедренная часть (а — внутренний кусок; б — наружный кусок; в — боковой кусок; г — верхний кусок); 7 — пашина; 8 — покровка; 9 — грудинка; 10 — лопаточная часть (д — заплечная; е — плечевая)
		2. На какие части туши необходимо разделить тушу баранины	1 — шейная часть; 2 — лопаточная часть; 3 — корейка (реберная и почечная части); 4 — тазобедренная часть; 5 — грудинка
		3. На какие части туши необходимо разделить тушу свинины	1 — шейная часть; 2 — лопаточная часть; 3 — корейка (реберная и почечная части); 4 — вырезка; 5 — окорок; 6 — грудинка
		4. Какие порционные полуфабрикаты можно получить из говядины	Бифштекс, филе, лангет, антрекот, ромштекс, зразы отбивные, говядина духовая.
		5. Какие порционные	Котлеты натуральные, котлеты отбивные,

		полуфабрикаты можно получить из свинины	шашлык по-карски, эскалоп, шницель отбивной, свинина духовая.
		6. Какие порционные полуфабрикаты можно получить из баранины	Котлеты натуральные, котлеты отбивные, шашлык по-карски, эскалоп, шницель отбивной, баранина духовая.
		7. Какие мелкокусковые полуфабрикаты можно получить из говядины	Бефстроганов, поджарка, мясо для шашлыка, азу, гуляш.
		8. Какие мелкокусковые полуфабрикаты можно получить из баранины	Мясо для шашлыка, плов, рагу.
		9. Какие мелкокусковые полуфабрикаты можно получить из свинины	Мясо для шашлыка, поджарка, гуляш, рагу.
ПК 1.2	Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	1. Обработка рыбы с костным скелетом	Рисунок 1.
		2. Полуфабрикаты из рыбы с костным скелетом	Рисунок 1.
		3. Полуфабрикаты из филе	Рисунок 1.
ПК 1.3	Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной	1. Этапы обработки птицы	Размораживание, опаливание, удаление головы, шеи, ног, крыльев, потрошение, мытье обсушивание.

	продукции.	2. Полуфабрикаты из птицы	целые тушки, подготовленные к тепловой обработке: порционные, мелкокусковые и рубленые.
--	------------	---------------------------	---

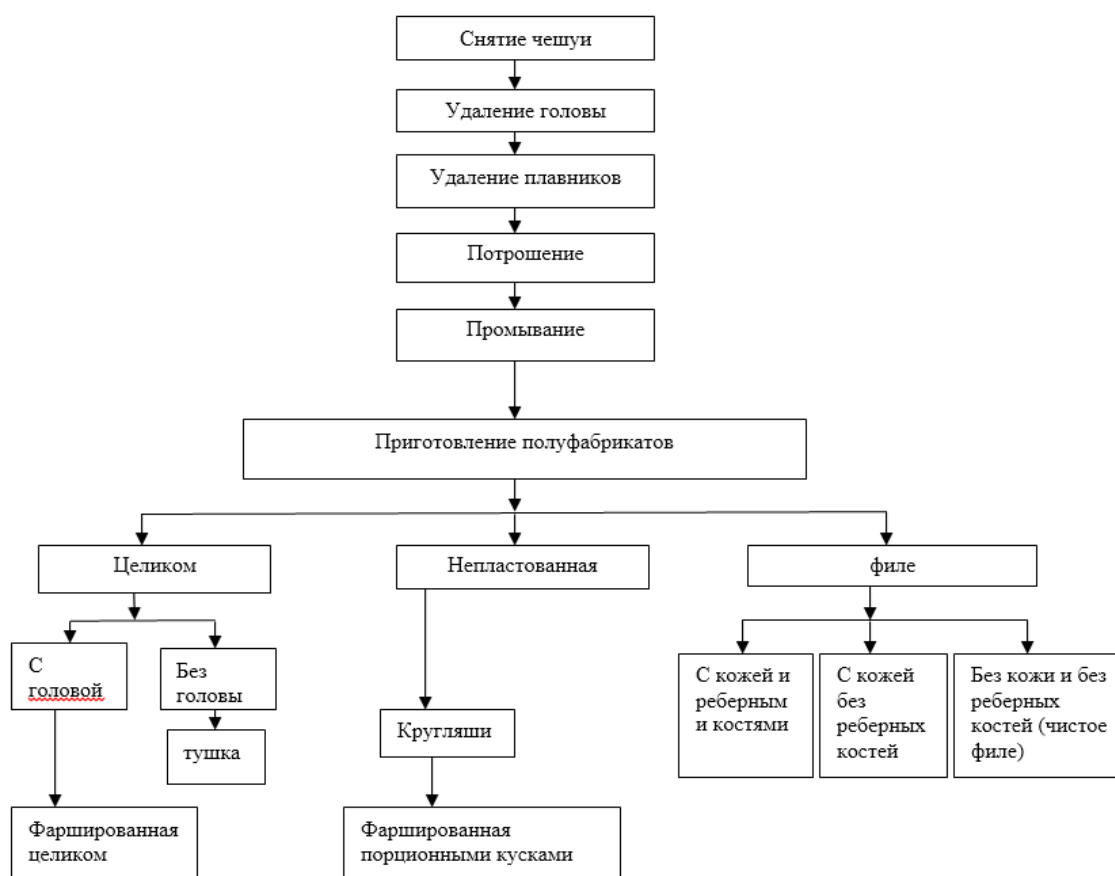


Рисунок 1 – Обработка рыбы с костным скелетом

## **РЕЦЕНЗИЯ**

### **на комплект контрольно-оценочных средств по учебной практике по профессиональному модулю ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции**

Рецензируемый комплект контрольно-оценочных средств (КОС) по учебной практике по профессиональному модулю ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции составлен в соответствии с ФГОС СПО, рабочей программой по учебной практике по профессиональному модулю ПМ.01 и предназначен для оценки освоения профессиональных компетенций в ходе прохождения учебной практики.

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

ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.

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 учебной практики по ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

Рецензент:



Бессарабов В.А.

ИП Бессарабов Вячеслав Анатольевич

Учредитель Гастро Клуб кейтеринг.



