

**ГАОУ ВО «Дагестанский государственный университет  
народного хозяйства»**

*Утвержден решением  
Ученого совета ДГУНХ,  
протокол № 13 от 06 июля 2020 г.*

**Кафедра «Маркетинг и коммерция»**

**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ  
ПО УЧЕБНОЙ ПРАКТИКЕ**

**специальность СПО 19.02.10 Технология продукции  
общественного питания**

**Квалификация – Техник-технолог**

**Махачкала - 2020**

**Составитель** – Атаева Таибат Амирахмедовна, старший преподаватель кафедры «Маркетинг и коммерция» ГАОУ ВО «ДГУНХ», руководитель образовательной программы среднего профессионального образования - программа подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

**Внутренний рецензент** – Умарова Юлдуз Абдулкадировна, кандидат химических наук, доцент, зав. кафедрой естественнонаучных дисциплин ГАОУ ВО «ДГУНХ».

**Внешний рецензент** – Омаров Магомед Магуевич, кандидат технических наук, профессор кафедры «Технология продукции и организация общественного питания» ФГБОУ ВО «ДГТУ»

**Представитель работодателя** – Дарбишева Асият Магомедовна, кандидат технических наук, начальник производственного отдела сети супермаркетов «Зеленое яблоко».

*Фонд оценочных средств по учебной практике для специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания разработан в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 23 апреля 2014г., № 384.*

Фонд оценочных средств по учебной практике для специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания размещен на официальном сайте [www.dgunh.ru](http://www.dgunh.ru)

Атаева Т.А. Фонд оценочных средств по учебной практике для специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания – Махачкала: ДГУНХ, 2020. – 19 с.

Рекомендован к утверждению Учебно-методическим советом ДГУНХ 03 июля 2020 г.

Рекомендован к утверждению руководителем образовательной программы СПО – программы подготовки специалистов среднего звена 19.02.10 Технология продукции общественного питания Атаева Т.А.

Одобен на заседании кафедры «Маркетинг и коммерция» 30 июня 2020 г., протокол № 11

## СОДЕРЖАНИЕ

Назначение фонда оценочных средств .....	4
РАЗДЕЛ I. ПЕРЕЧЕНЬ КОМПЕТЕНЦИЙ С УКАЗАНИЕМ КВАЛИФИКАЦИОННЫХ ЗАДАНИЙ .....	5
1.1. Перечень формируемых компетенций.....	5
1.2. Перечень компетенций с указанием квалификационных заданий .....	6
РАЗДЕЛ 2. ПЕРЕЧЕНЬ ЗАДАНИЙ/ВОПРОСОВ К СОБЕСЕДОВАНИЮ ВО ВРЕМЯ ПРОЦЕДУРЫ ЗАЩИТЫ ОТЧЕТА.....	14
РАЗДЕЛ 3. ОПИСАНИЕ ПОКАЗАТЕЛЕЙ И КРИТЕРИЕВ ОЦЕНИВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ, ОПИСАНИЕ ШКАЛ ОЦЕНИВАНИЯ В РАМКАХ ПРОХОЖДЕНИЯ ПРАКТИКИ .....	15
РАЗДЕЛ 4. МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ ПРОЦЕДУРЫ ОЦЕНИВАНИЯ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ И (ИЛИ) ОПЫТА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИХ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ .....	17
Лист актуализации фонда оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по учебной практике.....	19

## **Назначение фонда оценочных средств**

Фонд оценочных средств составляется в соответствии с требованиями ФГОС СПО для проведения промежуточной аттестации обучающихся по учебной практике на соответствие их учебных достижений поэтапным требованиям программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ) по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по учебной практике включает в себя: перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения ППССЗ; типовые задания, необходимые для оценки планируемых результатов обучения по практике; методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений и практического опыта, характеризующих этапы формирования компетенций.

Фонд оценочных средств сформирован на основе ключевых принципов оценивания:

- валидности: объекты оценки должны соответствовать поставленным целям обучения;
- надежности: использование единообразных стандартов и критериев для оценивания достижений;
- объективности: разные обучающиеся должны иметь равные возможности добиться успеха.

# РАЗДЕЛ I. ПЕРЕЧЕНЬ КОМПЕТЕНЦИЙ С УКАЗАНИЕМ КВАЛИФИКАЦИОННЫХ ЗАДАНИЙ

## 1.1. Перечень формируемых компетенций

код компетенции	формулировка компетенции
<b>ОК</b>	<b>ОБЩИЕ КОМПЕТЕНЦИИ</b>
<b>ОК-1</b>	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
<b>ОК-2</b>	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
<b>ОК-3</b>	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
<b>ОК-4</b>	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
<b>ОК-5</b>	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
<b>ОК-6</b>	Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
<b>ОК-7</b>	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.
<b>ОК-8</b>	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
<b>ОК-9</b>	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.
<b>ПК</b>	<b>ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ КОМПЕТЕНЦИИ</b>
<b>ПК-1.1</b>	Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
<b>ПК-1.2</b>	Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
<b>ПК-1.3</b>	Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции
<b>ПК-2.1</b>	Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок
<b>ПК-2.2</b>	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.
<b>ПК-2.3</b>	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.
<b>ПК-3.1</b>	Организовывать и проводить приготовление сложных супов.
<b>ПК-3.2</b>	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.
<b>ПК-3.3</b>	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.
<b>ПК-3.4</b>	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.
<b>ПК 4.1.</b>	Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.
<b>ПК 4.2.</b>	Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.
<b>ПК 4.3.</b>	Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.
<b>ПК 4.4.</b>	Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.

## 1.2. Перечень компетенций с указанием квалификационных заданий

Формируемые компетенции	Планируемые результаты обучения по практике, характеризующие этапы формирования компетенций	Квалификационные задания
<p><b>ОК-1:</b> Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p>	<p><b>Знать:</b> сущность своей профессиональной деятельности, объекты деятельности, основные особенности работы по избранной профессии</p> <p><b>Уметь:</b> грамотно выражать мысли и аргументировать в вопросах, касающихся сущности и социальной значимости своей будущей профессии; проявлять к ней устойчивый интерес при выполнении практических заданий</p>	<p>- точно и в срок выполняет задания для самостоятельной работы, домашние задания, задания при аудиторной форме обучения;</p> <p>- демонстрирует понимание значимости профессии для здоровья потребителей через соблюдение требований по безопасности продукции в процессе выполнения лабораторных работ, выполнения заданий по практике</p>
<p><b>ОК-2:</b> Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.</p>	<p><b>Знать:</b> методы и способы выполнения профессиональных задач; составные элементы деятельности в области общественного питания: цели, задачи, принципы, объекты, субъекты, виды.</p> <p><b>Уметь:</b> эффективно организовывать собственную деятельность и решать профессиональные задачи</p>	<p>- демонстрирует правильную последовательность выполнения действий во время выполнения лабораторных, практических работ, заданий во время учебной, производственной практики;</p> <p>- составляет план лабораторной работы, выполнения действий на практике.</p>
<p><b>ОК-3:</b> Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.</p>	<p><b>Знать:</b> риски, возникающие на предприятии общественного питания</p> <p><b>Уметь:</b> распознавать и оценивать опасности в стандартных и нестандартных ситуациях.</p>	<p>- демонстрирует способности принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность;</p> <p>- производит самооценку в процессе мониторинга;</p> <p>- соблюдает условия безопасности при выполнении действий на рабочем месте.</p>
<p><b>ОК-4:</b> Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.</p>	<p><b>Знать:</b> методы сбора, хранения, обработки и оценки информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.</p> <p><b>Уметь:</b> искать и использовать различные источники информации включая электронные, для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.</p>	<p>- подготавливает доклады, рефераты по новым видам товаров, оборудования, технологиям и т.д.</p>
<p><b>ОК-5:</b> Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.</p>	<p><b>Знать:</b> основные методы и средства обработки, хранения, передачи и накопления информации.</p> <p><b>Уметь:</b> использовать информационные ресурсы для поиска и хранения информации</p>	<p>использует специализированное программное обеспечение для сбора, хранения и обработки информации, необходимой для профессиональной деятельности; демонстрирует способности</p>

й деятельности.		собрать, систематизировать и анализировать информацию
<b>ОК-6:</b> Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	<b>Знать:</b> средства установления контакта в коллективе и с потребителями, приемы эффективного делового общения <b>Уметь:</b> проявлять организованность, трудолюбие, исполнительскую дисциплину в профессиональной деятельности	- выполняет работу под наблюдением при наличии некоторой самостоятельности в знакомых ситуациях; - активно работает в группе; - правильно выстраивает взаимоотношения при работе в группе; - демонстрирует действия по продаже товаров, работе с документами с учетом соблюдения правил;
<b>ОК-7:</b> Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.	<b>Знать:</b> задачи профессионального и личностного развития; инфраструктуру, средства, методы в области общественного питания <b>Уметь:</b> ставить цели и выбирать пути их достижения в профессиональной деятельности; Уметь: осуществлять самообразование в области общественного питания	- демонстрирует навыки формирования ассортимента блюд в соответствии с политикой организации;
<b>ОК-8:</b> Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	<b>Знать:</b> задачи профессионального и личностного развития; инфраструктуру, средства, методы, инновации в профессиональной деятельности <b>Уметь:</b> ставить цели и выбирать пути их достижения в профессиональной деятельности; осуществлять самообразование	владеет способами планирования и организации работы, самообразования, повышения квалификации
<b>ОК-9:</b> Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	<b>Знать:</b> наиболее эффективные способы решения различных производственных ситуаций в условиях частой смены технологий <b>Уметь:</b> применять профессиональные знания в условиях частой смены технологий	демонстрирует способность решения значимых проблем в деятельности техника-технолога в условиях частой смены технологий
<b>ПК-1.1:</b> Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	<b>Знать:</b> - виды рыб и требования к их качеству для приготовления сложных блюд - ассортимент полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы, гусиной и утиной печени для сложных блюд; - основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы и печени; - варианты подбора пряностей и приправ для приготовления полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы. <b>Уметь:</b> - принимать решение по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;	демонстрирует навыки разработки ассортимента полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- проводить расчеты по формулам.</li> </ul> <p><b>Иметь практический опыт:</b>  расчета масса мяса, рыбы и птицы для изготовления полуфабрикатов</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- организации технологического процесса подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд</li> </ul>	
<p><b>ПК-1.2:</b>  Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции</p>	<p><b>Знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- правила оформления заказа на продукты со склада и приёмы продуктов со склада и от поставщиков;</li> <li>- требования к качеству домашней птицы;</li> <li>- требования к безопасности хранения домашней птицы в охлажденном и мороженном виде;</li> </ul> <p>-способы расчёта количества необходимых дополнительных ингредиентов в зависимости от массы домашней птицы.</p> <p><b>Уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- выбирать различные способы и приёмы подготовки птицы, для сложных блюд;</li> <li>- обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении домашней птицы.</li> </ul> <p><b>Иметь практический опыт:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-контроля качества и безопасности подготовленного мяса, домашней птицы;</li> <li>-методы определения их качества;</li> <li>- методы обработки и подготовки домашней птицы для приготовления сложных блюд.</li> </ul>	<p>имеет практический опыт расчета масса мяса, рыбы и птицы для изготовления полуфабрикатов;  демонстрирует способность организации технологического процесса подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд</p>
<p><b>ПК-1.3:</b>  Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции</p>	<p><b>Знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- варианты сочетаемости используемых ингредиентов;</li> <li>- основные критерии оценки качества продуктов и готовых блюд;</li> <li>- технологию приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок</li> </ul> <p><b>Уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- органолептически оценивать качество продуктов для приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок;</li> <li>- выбирать различные способы и приёмы подготовки канапе, легких и сложных холодных закусок</li> </ul> <p><b>Иметь практический опыт:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-контроля качества и безопасности подготовленного мяса, домашней птицы;</li> <li>-методы определения их качества;</li> <li>- методы обработки и подготовки домашней птицы для приготовления сложных блюд.</li> </ul>	<p>демонстрирует способность контроля качества и безопасности подготовленного мяса, домашней птицы</p>
<p><b>ПК-2.1:</b>  Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок</p>	<p><b>Знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- варианты сочетаемости используемых ингредиентов;</li> <li>- основные критерии оценки качества продуктов и готовых блюд;</li> <li>- технологию приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок</li> </ul> <p><b>Уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- органолептически оценивать качество продуктов для приготовления канапе, легких и</li> </ul>	<p>демонстрирует навыки разработки ассортимента канапе, легких и сложных холодных закусок</p>



	<p>сложных холодных закусок;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- выбирать различные способы и приёмы подготовки канапе, легких и сложных холодных закусок</li> </ul> <p><b>Иметь практический опыт:</b> разработки ассортимента канапе, легких и сложных холодных закусок.</p>	
<p><b>ПК-2.2:</b> Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.</p>	<p><b>Знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- технологию приготовления сложной холодной кулинарной продукции;</li> <li>- варианты сочетаемости используемых ингредиентов;</li> <li>- температурные и санитарные режимы.</li> </ul> <p><b>Уметь:</b> использовать различные технологии приготовления сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.</p> <p><b>Иметь практический опыт:</b> расчета массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных блюд и соусов.</p>	<p>проявляет способность расчета массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных блюд и соусов</p>
<p><b>ПК-2.3:</b> Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.</p>	<p><b>Знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- варианты сочетаемости используемых ингредиентов - температурные и санитарные режимы;</li> <li>- технологию приготовления сложных холодных соусов.</li> </ul> <p><b>Уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- использовать различные технологии приготовления сложных холодных блюд и соусов;</li> <li>- проводить расчёты по формулам.</li> </ul> <p><b>Иметь практический опыт:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- проверки качества продуктов для приготовления сложных холодных блюд и соусов; организации технологического процесса приготовления сложных холодных закусок, блюд и соусов.</li> </ul>	<p>демонстрирует способность проверки качества продуктов для приготовления сложных холодных блюд и соусов; организации технологического процесса приготовления сложных холодных закусок, блюд и соусов</p>
<p><b>ПК-3.1:</b> Организовывать и проводить приготовление сложных супов.</p>	<p><b>Знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд;</li> <li>- виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления инвентаря для приготовления сложных супов;</li> <li>- технологию приготовления сложных супов (пюреобразных, прозрачных, национальных);</li> <li>- варианты сервировки, оформления и способы подачи сложных супов</li> </ul> <p><b>Уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- проводить расчёты по формулам;</li> <li>- безопасно пользоваться производственным инвентарём и технологическим оборудованием при приготовлении сложных супов;</li> <li>- выбирать различные способы и приёмы приготовления сложных супов;</li> <li>- выбирать температурный режим при подаче и хранении сложных супов.</li> </ul>	<p>демонстрирует способность приготовления сложных супов, применяя различные технологии, оборудование и инвентарь</p>

	<p><b>Иметь практический опыт:</b> приготовления сложных супов, применяя различные технологии, оборудование и инвентарь.</p>	
<p><b>ПК-3.2:</b> Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.</p>	<p><b>Знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ассортимент вкусовых добавок к сложным горячим соусам и варианты их использования;</li> <li>- правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных горячих соусов;</li> <li>- правила соусной композиции горячих соусов, варианты оформления тарелки и блюд с горячих соусов;</li> <li>- температуру подачи сложных горячих соусов, блюд из сыра, овощей и грибов;</li> <li>- правила охлаждения, замораживания и размораживания заготовок для сложных горячих соусов и отдельных готовых горячих сложных соусов;</li> <li>- риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей кулинарной продукции;</li> <li>- методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей продукции</li> </ul> <p><b>Уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- безопасно пользоваться производственным инвентарём и технологическим оборудованием при приготовлении сложных горячих соусов;</li> <li>- выбирать различные способы и приёмы приготовления сложных горячих соусов;</li> <li>- выбирать температурный режим при подаче и хранении сложных горячих соусов.</li> </ul> <p><b>Иметь практический опыт:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- приготовления сложных горячих соусов, применяя различные технологии, оборудование и инвентарь;</li> <li>- сервировка и оформление сложных горячих соусов;</li> <li>- контроля безопасности готовой сложных горячих соусов.</li> </ul>	<p>демонстрирует способность приготовления сложных горячих соусов, применяя различные технологии, оборудование и инвентарь.</p>
<p><b>ПК-3.3:</b> Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.</p>	<p><b>Знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- основные критерии оценки качества подготовленных компонентов для приготовления сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра;</li> <li>- варианты сочетания овощей, грибов и сыров с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд;</li> <li>- варианты подбора пряностей и приправ для приготовления блюд из овощей и грибов;</li> <li>- гарниры, заправки, соусы для сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра;</li> <li>- органолептические способы определения степени готовности и качества сложных блюд из овощей, грибов и сыра;</li> <li>- требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра;</li> <li>- методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой</li> </ul>	<p>демонстрирует способность приготовления сложных блюд из овощей, грибов и сыра, применяя различные технологии, оборудование и инвентарь; сервировки и оформления сложных блюд из овощей, грибов и сыра</p>

	<p>сложных блюд из овощей, грибов и сыра.</p> <p><b>Уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- проводить расчёты по формулам;</li> <li>- безопасно пользоваться производственным инвентарём и технологическим оборудованием при приготовлении сложных блюд из овощей, грибов и сыра;</li> <li>- выбирать различные способы и приёмы приготовления сложных блюд из овощей, грибов и сыра;</li> <li>- выбирать температурный режим при подаче и хранении сложных блюд из овощей, грибов и сыра.</li> </ul> <p><b>Иметь практический опыт:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- приготовления сложных блюд из овощей, грибов и сыра, применяя различные технологии, оборудование и инвентарь;</li> <li>- сервировка и оформление сложных блюд из овощей, грибов и сыра;</li> <li>- контроля безопасности готовых сложных блюд из овощей, грибов и сыра.</li> </ul>	
<p><b>ПК-3.4:</b> Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.</p>	<p><b>Знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы;</li> <li>- виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления инвентаря для приготовления сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы;</li> <li>- гарниры, заправки, соусы для сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы;</li> <li>- органолептические способы определения степени готовности и качества сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы;</li> <li>- технику нарезки на порции готовой рыбы, птицы и мяса в горячем виде;</li> <li>- правила порционирования птицы, приготовленной целой тушкой в зависимости от размера (массы), рыбных и мясных блюд;</li> <li>- варианты сервировки, оформления и способы подачи сложных супов, блюд из рыбы, мяса и птицы, овощей, грибов и сыра;</li> <li>- требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;</li> <li>- риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы;</li> <li>- методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.</li> </ul> <p><b>Уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- проводить расчёты по формулам;</li> </ul>	<p>демонстрирует способность приготовления сложной горячей кулинарной продукции, применяя различные технологии, оборудование и инвентарь.</p>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- безопасно пользоваться производственным инвентарём и технологическим оборудованием при приготовлении сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы;</li> <li>- выбирать различные способы и приёмы приготовления сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы;</li> <li>- выбирать температурный режим при подаче и хранении сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.</li> </ul> <p><b>Иметь практический опыт:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- приготовление сложной горячей кулинарной продукции, применяя различные технологии, оборудование и инвентарь;</li> <li>- сервировка и оформление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы;</li> <li>- контроля безопасности готовой сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.</li> </ul>	
<p>ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.</p>	<p><b>Знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- теоретические основы технологии сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</li> <li>- этапы и стадии технологического производства сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</li> <li>- основные критерии оценки качества теста, полуфабрикатов и готовых изделий;</li> <li>- органолептические способы определения качества сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.</li> </ul> <p><b>Уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- органолептически оценивать качество продуктов, в том числе сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;</li> <li>- принимать организационные решения по процессам приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий.</li> </ul> <p><b>Иметь практический опыт:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- организации технологического процесса приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий.</li> </ul>	<p>демонстрирует способность организации технологического процесса приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий</p>
<p>ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.</p>	<p><b>Знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- теоретические основы технологии сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</li> <li>- этапы и стадии технологического производства сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</li> <li>- основные критерии оценки качества сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов;</li> <li>- органолептические способы определения качества сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.</li> </ul>	<p>демонстрирует способность приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и использование различных технологий, оборудования и инвентаря</p>

	<p><b>Уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- принимать организационные решения по процессам приготовления сдобных хлебобулочных, сложных мучных кондитерских изделий;</li> <li>- выбирать вид теста - определять режимы выпечки и хранения, оценивать качество и безопасность готовой продукции различными методами.</li> </ul> <p><b>Иметь практический опыт:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и использование различных технологий, оборудования и инвентаря.</li> </ul>	
<p>ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.</p>	<p><b>Знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- теоретические основы технологии мелкоштучных кондитерских изделий;</li> <li>- этапы и стадии технологического производства мелкоштучных кондитерских изделий;</li> <li>- основные критерии оценки качества теста, полуфабрикатов и готовых изделий;</li> <li>- органолептические способы определения качества мелкоштучных кондитерских изделий.</li> </ul> <p><b>Уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- принимать организационные решения по процессам приготовления мелкоштучных кондитерских изделий;</li> <li>- определять режимы выпечки и хранения, оценивать качество и безопасность готовой продукции различными методами;</li> <li>- пользоваться справочными материалами.</li> </ul> <p><b>Иметь практический опыт:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- организации технологического процесса приготовления мелкоштучных кондитерских изделий.</li> </ul>	<p>демонстрирует способность организации технологического процесса приготовления мелкоштучных кондитерских изделий</p>
<p>ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.</p>	<p><b>Знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ассортимент сложных отделочных полуфабрикатов;</li> <li>- основные критерии оценки качества теста, полуфабрикатов и готовых изделий;</li> <li>- органолептические способы определения качества сложных отделочных полуфабрикатов;</li> <li>- технику и варианты оформления сложных отделочных полуфабрикатов.</li> </ul> <p><b>Уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- выбирать вид теста и способы формовки сложных отделочных полуфабрикатов;</li> <li>- оценивать качество и безопасность сложных отделочных полуфабрикатов различными методами;</li> <li>- выбирать различные способы и приемы приготовления сложных отделочных полуфабрикатов;</li> <li>- выбирать отделочные полуфабрикаты для оформления кондитерских изделий.</li> </ul> <p><b>Иметь практический опыт:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>оформления сложных отделочных полуфабрикатов .</li> </ul>	<p>демонстрирует способность оформления сложных отделочных полуфабрикатов -</p>

## РАЗДЕЛ 2. ПЕРЕЧЕНЬ ЗАДАНИЙ/ВОПРОСОВ К СОБЕСЕДОВАНИЮ ВО ВРЕМЯ ПРОЦЕДУРЫ ЗАЩИТЫ ОТЧЕТА

Проверяемая компетенция	Задания/вопросы
<b>ОК-1:</b> Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	какова деятельность предприятия общественного питания, какие подразделения выделяют?
<b>ОК-2:</b> Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	выполнение конспекта на тему: «Порядок организации рабочего места в кондитерском цеху»
<b>ОК-3:</b> Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	какова ответственность шеф-повара и за несоблюдения санитарных норм и правил
<b>ОК-4:</b> Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	приведите примеры ведущих отечественных авторов и изданий, которые были использованы при проведении исследования
<b>ОК-5:</b> Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	составление базы данных о поставщиках продуктов питания для кафе/ресторана с указанием поставляемого ассортимента, адреса, контактной информации (не менее 10)
<b>ОК-6:</b> Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	каковы правила внутреннего распорядка и трудовой дисциплины предприятия; как осуществляются горизонтальные и вертикальные коммуникации в коллективе предприятия
<b>ОК-7:</b> Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.	какими качествами должен обладать техник-технолог на предприятии; -какая дополнительная литература была использована при проведении исследования
<b>ОК-8:</b> Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	какими качествами должен обладать техник-технолог для карьерного роста
<b>ОК-9:</b> Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	какие инновации используются в пищевом производстве
<b>ПК-1.1:</b> Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	основные этапы организации процесса приготовления мясных полуфабрикатов
<b>ПК-1.2:</b> Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	основные этапы организации процесса приготовления рыбных полуфабрикатов
<b>ПК-1.3:</b> Организовывать	основные этапы организации процесса приготовления

подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции	полуфабрикатов из мяса птицы
<b>ПК-2.1:</b> Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок	основные этапы организации процесса приготовления канапе и закусок
<b>ПК-2.2:</b> Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.	основные этапы организации процесса приготовления холодных блюд из рыбы, мяса и птицы
<b>ПК-2.3:</b> Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.	основные этапы организации процесса приготовления холодных соусов
<b>ПК-3.1:</b> Организовывать и проводить приготовление сложных супов.	основные этапы организации процесса приготовления супов
<b>ПК-3.2:</b> Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.	основные этапы организации процесса приготовления горячих соусов
<b>ПК-3.3:</b> Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.	основные этапы организации процесса приготовления блюд из овощей, грибов и сыра
<b>ПК-3.4:</b> Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.	основные этапы организации процесса приготовления блюд из рыбы, мяса и птицы
<b>ПК 4.1.</b> Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.	ассортимент сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. Основные этапы организации процесса приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба (подготовительный, основанной, завершающий), их организационные особенности и взаимосвязь
<b>ПК 4.2.</b> Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.	Температурный режим и правила приготовления различных типов мучных кондитерских изделий пониженной калорийности.
<b>ПК 4.3.</b> Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.	Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для гармоничных мучных кондитерских изделий пониженной калорийности
<b>ПК 4.4.</b> Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.	Требования к безопасности хранения сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении

### **РАЗДЕЛ 3. ОПИСАНИЕ ПОКАЗАТЕЛЕЙ И КРИТЕРИЕВ ОЦЕНИВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ, ОПИСАНИЕ ШКАЛ ОЦЕНИВАНИЯ В РАМКАХ ПРОХОЖДЕНИЯ ПРАКТИКИ**

#### Оценивание квалификационных заданий

Шкала оценок	Показатели	Критерии
Отлично (высокий уровень сформированности компетенции)	1. Полнота выполнения индивидуального задания;	Квалификационное задание выполнено в полном объеме, студент проявил высокий уровень самостоятельности и творческий подход к его выполнению
Хорошо (достаточный уровень сформированности компетенции)	2. Правильность выполнения индивидуального задания;	Квалификационное задание выполнено в полном объеме, имеются отдельные недостатки в оформлении представленного материала
Удовлетворительно (приемлемый уровень сформированности компетенции)	3. Своевременность и последовательность выполнения индивидуального задания.	Квалификационное задание в целом выполнено, однако имеются недостатки при выполнении в ходе практики отдельных разделов (частей) задания, имеются замечания по оформлению собранного материала
Неудовлетворительно (недостаточный уровень сформированности компетенции)		Квалификационное задание выполнено лишь частично, имеются многочисленные замечания по оформлению собранного материала

### **Оценивание защиты отчета**

Шкала оценок	Показатели	Критерии
Отлично (высокий уровень сформированности компетенции)	1. Соответствие содержания отчета требованиям программы практики; 2. Структурированность и полнота собранного материала; 3. Полнота устного выступления, правильность ответов на вопросы при защите.	При защите отчета студент продемонстрировал глубокие и системные знания, полученные при прохождении практики, свободно оперировал данными исследования и внес обоснованные предложения. Студент правильно и грамотно ответил на поставленные вопросы. Студент получил положительный отзыв от руководителя
Хорошо (достаточный уровень сформированности компетенции)		При защите отчета студент показал глубокие знания, полученные при прохождении практики, свободно оперировал данными исследования. В отчете были допущены ошибки, которые носят несущественный характер. Студент ответил на поставленные вопросы, но допустил некоторые ошибки, которые при наводящих вопросах были исправлены. Студент получил положительный отзыв от руководителя
Удовлетворительно (приемлемый уровень сформированности компетенции)		Отчет имеет поверхностный анализ собранного материала, нечеткую последовательность его изложения материала. Студент при защите отчета по практике не дал полных и аргументированных ответов на заданные вопросы. В отзыве руководителя имеются существенные замечания.



Неудовлетворительно (недостаточный уровень сформированности компетенции)		Отчет не имеет детализированного анализа собранного материала и не отвечает установленным требованиям. Студент затрудняется ответить на поставленные вопросы или допускает в ответах принципиальные ошибки. В отзыве руководителя имеются существенные критические замечания.
--	--	---

#### **РАЗДЕЛ 4. МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ ПРОЦЕДУРЫ ОЦЕНИВАНИЯ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ И (ИЛИ) ОПЫТА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИХ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ**

Результаты прохождения практики оцениваются посредством проведения промежуточной аттестации, как правило, в течение последнего дня периода практики. Формой промежуточной аттестации обучающихся по практике является зачет с оценкой (дифференцированный зачет).

Зачет проводится в форме публичной защиты отчета по практике организованную руководителем практики от Университета / комиссией по проведению промежуточной аттестации, в состав которой помимо руководителя практики могут включаться педагогические работники кафедры, по которой обучающимися осуществляется прохождение соответствующей практики, представители организаций и предприятий, на базе которых проводилась практика.

Защита отчета по практике, как правило, состоит в коротком докладе (8-10 минут) студента и в ответах на вопросы по существу отчета. Общая продолжительность публичной защиты, как правило, не должна превышать 30 минут.

На основании соответствующего оформления текстовой и содержательной частей отчета, соблюдения правил по заполнению дневника, характеристики с места прохождения практики, аттестационного листа руководителя практики от Университета и результата защиты отчета студенту выставляется оценка. Результаты промежуточной аттестации по итогам оценки прохождения практики вносятся в экзаменационную ведомость и зачетную книжку обучающегося.

Критериями оценки являются:

- уровень теоретического осмысления студентами практической деятельности принимающей организации (ее целей, задач, содержания, методов);
- качество отчета по итогам практики;
- степень и качество приобретенных студентами профессиональных умений;
- уровень профессиональной направленности выводов и рекомендаций, сделанных студентами в ходе прохождения практики.

«Отлично» выставляется студенту, который выполнил в срок и на высоком уровне весь намеченный объем работы, оформил отчет в соответствии со всеми требованиями.

«Хорошо» выставляется студенту, который выполнил определенную ему программу работы, оформил отчет в соответствии с основными требованиями, обнаружил умение определять основные задачи и способы их решения, проявил

инициативу в работе, но не смог вести творческий поиск или не проявил потребности в творческом росте.

«Удовлетворительно» выставляется студенту, который выполнил программу работы, но не проявил глубоких знаний теории и умения применять ее на практике, допускал ошибки в постановке и решении задач.

«Неудовлетворительно» выставляется студенту, который не выполнил программу практики, не подготовил отчета, допускал ошибки и нарушения дисциплины в ходе проведения практики.

При прохождении практики и подготовке отчетной документации могут быть полезны следующие локально-нормативные акты ДГУНХ и учебно-методические материалы:

1. Положение о практике обучающихся, осваивающих основные образовательные программы среднего профессионального образования в ДГУНХ

2. Рабочая программа учебной практики для специальности СПО 38.02.04 Коммерция (по отраслям). – Махачкала: ДГУНХ, 2019г.

**Лист актуализации фонда оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по учебной практике**

Фонд оценочных средств пересмотрен,  
обсужден и одобрен на заседании кафедры

Протокол от «22» сентября 2020 г. № 2

Зав. кафедрой 

Фонд оценочных средств пересмотрен,  
обсужден и одобрен на заседании кафедры

Протокол от «20» мая 2021 г. № 10

Зав. кафедрой 