

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Южно-Уральский государственный колледж»
Кыштымский филиал

РАССМОТРЕНО

Председатель ПЦК ЭТП и ООП

подпись

/Дзортова Т. А.
председателя ПЦК

«05» августа 2023 г

**КОМПЛЕКТ КОНТРОЛЬНО-ИЗМЕРИТЕЛЬНЫХ МАТЕРИАЛОВ
ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ ПП.01**

по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

квалификация – повар, кондитер.

Кыштым, 2023

Разработчики:

ГБПОУ «ЮУГК»

(место работы)

Мастер п/о

(занимаемая должность)

В. Н. Долгова

(инициалы, фамилия)

Эксперты:

(место работы)

(занимаемая должность)

(инициалы, фамилия)

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общие положения.....	3
2. Комплект КИМ для промежуточной аттестации.....	5

1. Общие положения

Комплект контрольно-измерительных материалов (КИМ) по производственной практике ПП. 01 Образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер позволяют оценивать сформированность общих и профессиональных компетенций в соответствии с показателями.

Спецификация сформированности профессиональных и общих компетенций, освоение которых подтверждается действиями обучающегося на промежуточной аттестации:

Таблица 1

Код	Наименование компетенции	Знания, умения
ОК 1	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	<p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контенте. – Анализировать задачу и/или проблему и выделять ее составные части. – Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задач и/или проблем. – Составлять план действий. – Определять необходимые ресурсы. – Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах. – Реализовать составленный план. – Оценивать результат и последствия свои действий (самостоятельно или с помощью наставника). <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Актуальный профессиональных и социальный контекст, в котором приходится работать и жить. – Основные источники информации и ресурсов для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте. – Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях. – Методы работ в профессиональной и смежных сферах. – Структура плана для решения задач Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности
ОК 4	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	<p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Организовывать работу коллектива и команды. – Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами. <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Психология коллектива - Психология личности – Основы проектной деятельности
ОК 7	Содействовать сохранению окружающей среды,	<p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Соблюдать нормы экологической безопасности. – Определять направления ресурсосбережения в

	ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	<p>рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности)</p> <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности – Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности – Пути обеспечения ресурсосбережения
ПК.1.1	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.	<p>Практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> - подготовке, уборке рабочего места; - подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; - обработке традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи; - приготовлении, порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов - ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции (разнос, раздача или вынос) <p>Умения:</p>
ПК 1.2	Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи, кролика	<ul style="list-style-type: none"> - подготавливать рабочее место, - выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами; -соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; -выбирать, применять, комбинировать методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, обеспечивать условия, соблюдать сроки их хранения.
ПК 1.3	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.	<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; - виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правила ухода за ним; - требования к качеству, условиям и срокам хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них; - рецептуры, методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов;
ПК 1.4	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, птицы, дичи.	<ul style="list-style-type: none"> - способы сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов

2. Комплект КИМ для промежуточной аттестации

Промежуточная аттестация по производственной практике проводится в форме зачета.

Зачет – форма промежуточного контроля, при которой уровень освоения оценивается оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

При проведении промежуточной аттестации по производственной практике используются следующие КИМ:

- дневник практики;
- аттестационный лист.

Дневник практики является основным отчетным документом, характеризующим и подтверждающим прохождение обучающимся практики.

Аттестационный лист содержит сведения об уровне освоения обучающимся общих и профессиональных компетенций. Формирование аттестационного листа осуществляют совместно руководитель практики от колледжа и от предприятия (организации), подписывается руководителем практики от предприятия (организации) и заверяется печатью.

КИМ № 1 ДНЕВНИК ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Вид контроля		Промежуточная аттестация
Форма контроля		Зачет
Объекты оценки:		
Код	Наименование компетенции	Знания, умения
ПК.1.1	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.	Практический опыт: <ul style="list-style-type: none"> - подготовке, уборке рабочего места; - подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; - обработке традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи; - приготовлении, порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов - ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции (разнос, раздача или вынос) Умения: <ul style="list-style-type: none"> - подготавливать рабочее место, - выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами; -соблюдать правила сочетаемости,
ПК 1.2	Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи, кролика	

ПК 1.3	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.	<p>взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;</p> <p>-выбирать, применять, комбинировать методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, обеспечивать условия, соблюдать сроки их хранения.</p> <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; - виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правила ухода за ним; - требования к качеству, условиям и срокам хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них; - рецептуры, методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов; - способы сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов
ПК 1.4	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, птицы, дичи.	
Условия проведения и оснащения		<p>Реализация рабочей программы производственной практики осуществляется на предприятиях/организациях города соответствующего профиля на основе прямых договоров, заключаемых между колледжем и предприятием/организацией.</p> <p>Для реализации программы практики необходимо следующее оснащение овощных, рыбных и мясных цехов:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.Оборудование: механическое, холодильное оборудование, производственные столы 2. Инструменты и приспособления: инвентарь, столовая и кухонная посуда, разделочные доски, ножи 3. Средства обучения: технологические карты, бракеражный журнал
Требования по ведению дневника производственной практики		<p>Дневник является документом, по которому обучающийся подтверждает выполнение программы практики.</p> <p>Дневник практики должен содержать следующие разделы:</p> <ul style="list-style-type: none"> – титульный лист; – отметки организации (предприятия); – ход выполнения практики; – отзыв руководителя практики от организации (предприятия) о работе обучающегося; <p>Записи в дневнике в разделе ход практики должны вестись</p>

	<p>ежедневно и содержать перечень выполненных работ за день и время, затраченное на их выполнение в соответствии с программой практики.</p> <p>Дневник ежедневно проверяется руководителем практики от предприятия (организации). Руководитель практики от предприятия (организации) ежедневно ставит оценку за проделанную работу и заверяет подписью.</p> <p>По окончании практики обучающийся получает отметку в дневнике, получает отзывы с итоговой оценкой от руководителя практики от предприятия (организации), где отражаются полнота и качество выполнения программы практики, отношение обучающегося к выполнению заданий, полученных в период практики, оценка результатов практики обучающегося, проявленные обучающимся профессиональные и личные качества, выводы о профессиональной пригодности обучающегося.</p> <p>Дневник прилагается к аттестационному листу по практике и сдается для проверки руководителю практики от колледжа.</p>
Критерии оценки	<p>Дневник по производственной практике принимается и оценивается руководителем практики от колледжа при наличии в нем всех необходимых отметок от предприятия (организации), видов работ, выполненных обучающимся в соответствии с программой практики, суммарного объема времени, затраченного на выполнение работ, не менее установленного программой практики, отзыва руководителя практики от предприятия (организации).</p> <p>Оценка за ведение дневника учитывается при подведении итоговой оценки за прохождение производственной практики.</p>

КИМ № 2
АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ ПО ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ

Вид контроля	Промежуточная аттестация	
Форма контроля	Зачет	
Объекты оценки:		
Код	Наименование компетенции	Знания, умения
ОК 1	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	Умения: <ul style="list-style-type: none">– Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контенте.– Анализировать задачу и/или проблему и выделять ее составные части.– Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задач и/или проблем.– Составлять план действий.– Определять необходимые ресурсы.– Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах.– Реализовать составленный план.– Оценивать результат и последствия свои действий

ОК 4		<p>(самостоятельно или с помощью наставника).</p> <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Актуальный профессиональных и социальный контекст, в котором приходится работать и жить. – Основные источники информации и ресурсов для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте. – Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях. – Методы работ в профессиональной и смежных сферах. <p>Структура плана для решения задач</p> <p>Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности</p>
	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	<p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Организовывать работу коллектива и команды. – Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами. <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Психология коллектива - Психология личности <p>Основы проектной деятельности</p>
ОК 7	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	<p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Соблюдать нормы экологической безопасности. – Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности) <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности – Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности – Пути обеспечения ресурсосбережения

АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ ПО ПРАКТИКЕ

ФИО _____

обучающийся(аяся) _____ курса по профессии / специальности СПО 43.01.09 Повар, кондитер успешно прошел(ла) учебную/производственную практику по профессиональному модулю ПМ 01 «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий различного ассортимента»

наименование профессионального модуля

в объеме « _____ » часов с « _____ » 20 г. по « _____ » 20 г.

В организации _____

наименование организации, юридический адрес

Виды и качество выполнения работ

Виды и объем работ, выполненных обучающимся во время практики	Качество выполнения работ
Механическая кулинарная обработка овощей и грибов	
Механическая кулинарная обработка, нарезание и подготовка к фаршированию плодовых овощей.	
Механическая кулинарная обработка рыбы в соответствии с типом.	
Приготовление полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом.	
Приготовление полуфабрикатов из рыбной котлетной массы.	
Фарширование рыбы.	
Обработка нерыбного водного сырья.	
Разделка и обвалка говяжьей, свиной и бараньей туш.	
Приготовление полуфабрикатов из различных видов мяса (говядина, телятина, свинина, баранина).	
Приготовление рубленой и котлетной массы и полуфабрикатов из них.	
Обработка субпродуктов и костей.	
Механическая кулинарная обработки домашней птицы, дичи, кролика. Обработка субпродуктов.	

Сформированность общих компетенций обучающегося по результатам производственной практики

Код	Наименование компетенции	Уровень сформированности компетенции
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 общечеловеческих ценностей	
ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	
ОК.09	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности	
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке	

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

(дополнительно используются произвольные критерии по выбору (ОУ))

М.П.
Дата ____ . ____ . 20 ____

Подпись ответственного лица организации (базы практики)
_____/ ФИО, должность
Подпись руководителя практики
_____/ ФИО, должность