

Министерство общего и профессионального образования Ростовской  
области  
государственное бюджетное профессиональное образовательное  
учреждение  
Ростовской области  
«Ростовский торгово-экономический колледж»

**Комплект оценочных средств  
для проведения производственной практики**  
в рамках основной профессиональной образовательной программы  
по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания  
ПМ 03 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной  
горячей кулинарной продукции».

Г. Ростов-на-Дону  
2019

СОГЛАСОВАНО  
цикловой комиссией Технологии и сервиса  
протокол № \_\_\_ от «\_\_\_» \_\_\_\_\_ 2019г.  
Председатель цикловой комиссии:  
\_\_\_\_\_ Е.А.Шевченко

Утверждена научно-  
методическим советом ГБПОУ  
РО РТЭК  
Протокол № \_\_\_\_\_  
от «\_\_\_» \_\_\_\_\_ 2019 г.  
Председатель  
\_\_\_\_\_ О.Е.Саенко

Комплект оценочных средств для дифференцированного зачёта по производственной практике по профессиональному модулю ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции основной профессиональной образовательной программы (ОПОП) по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования

ПМ 03 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции», Положением о текущем контроле знаний и промежуточной аттестации студентов (обучающихся) в Ростовском торгово - экономическом колледже

Организация-разработчик: Ростовский торгово-экономический колледж

Разработала  
преподаватель технологии продукции общественного питания  
Лимонова В.Н.

Рецензент  
Шевченко Е.А.

## Общие положения

Результатом освоения производственной практики профессионального модуля ПМ 03 является готовность обучающегося к выполнению вида профессиональной деятельности Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции, составляющих его профессиональных компетенций, а также общие компетенции, формирующиеся в процессе освоения ОПОП в целом.

Формой аттестации производственной практики по профессиональному модулю является дифференцированный зачёт в форме заполнения дневников и отчётов.

### 1. Формы промежуточной аттестации по профессиональному модулю

Таблица 1

Элементы модуля, профессиональный модуль	Формы промежуточной аттестации
1	2
ПМ 03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции	
ПП 03	Дифференцированный зачёт

## 2 Паспорт комплекса оценочных средств

### 2.1 Область применения комплекса оценочных средств

Комплекс оценочных средств предназначен для оценки результатов освоения ПП 03 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции»

Таблица 2

Результаты освоения (объекты оценивания)	Основные показатели оценки результата и их критерии	Тип задания; № задания	Форма аттестации (в соответствии с учебным планом)
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	Защита дневников и отчетов	Дифференцированный зачет
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	Защита дневников и отчетов	
ОК 3	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	Защита дневников и отчетов	
ОК 4	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	Защита дневников и отчетов	
ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	Защита дневников и отчетов	
ОК 6	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	Защита дневников и отчетов	
ОК 7	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	Защита дневников и отчетов	
ОК 8	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно	Защита дневников и отчетов	

	планировать повышение квалификации.		
ОК 9	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	Защита дневников и отчетов	
ПК 3.1.	Организовывать и проводить приготовление сложных супов.	Защита дневников и отчетов	
ПК 3.2.	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.	Защита дневников и отчетов	
ПК 3.3.	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.	Защита дневников и отчетов	
ПК 3.4	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.	Защита дневников и отчетов	

### 3. Комплекс оценочных средств.

#### 3.1. Задание для проведения дифференцированного зачёта

Текст задания: Сдача отчётов по ПП 03 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции»

Условия выполнения задания:

1. Место (время) выполнения задания: на производственной практике (на предприятии)
2. Максимальное время выполнения задания: по графику
3. Сдача Аттестационных листов, характеристик, дневников и отчётов по ПП 03 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции»

**3.2 Подготовка и защита проекта** не предусмотрена.

**3.3 Подготовка и защита портфолио** не предусмотрена.