

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ СТАВРОПОЛЬСКОГО КРАЯ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧЕРЕЖДЕНИЕ «АГРОТЕХНИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ» с. Дивное**

**КОМПЛЕКТ КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
для оценки освоения образовательных результатов
по производственной практике**

**ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного
персонала**

программы подготовки специалистов среднего звена

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

с .Дивное, 2024г.

СОДЕРЖАНИЕ

1.	ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА	4
2.	ПАСПОРТ КОМПЛЕКТА КОНТРОЛЬНО – ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ	7
	2.1. Область применения	7
3.	ИНСТРУМЕНТАТИЙ ПРОВЕРКИ	10
	3.1. Итоговые образовательные результаты по производственной практике.	10
	3.2. Методика выставления итоговой оценки за производственную практику	13
	ПРИЛОЖЕНИЕ 1	15
	Лист оценки освоения программы производственной практики по профилю специальности	

1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Комплект оценочных средств, предназначен для оценки освоения итоговых образовательных результатов по производственной практике в рамках профессионального модуля **ПМ 06. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала** программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 поварское и кондитерское дело

Нормативными основаниями документами проведения оценочной процедуры по производственной практике являются:

- федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, рег. № 1565 от 09.12.2016 г.;
- рабочая программа профессионального модуля **ПМ 06. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала**;
- рабочая программа производственной практики по **ПМ 06. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала**;
- Положение о формах и порядке текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся.
- Промежуточная аттестация по производственной практике **ПМ 06. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала** проводится в соответствии с календарным учебным графиком.

Для оценки освоения итоговых образовательных результатов производственной практики проводится **дифференцированный зачёт**.

Результаты оценочной процедуры заносятся в зачётную ведомость (одну на группу). Дифференцированный зачёт по производственной практике проводится в **форме защиты отчёта по практике**.

Отчет, по практике обучающийся готовит на протяжении всего периода производственной практики. В отчёте отражаются все виды заданий запланированных на производственную практику. Задания выполняются обучающимся индивидуально.

Дифференцированный зачет по производственной практике проводится в форме представления результатов освоения практического опыта по **ПМ 06. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала**.

Дифференцированный зачет проводится на основе **контроля выполнения заданий**, путем наблюдения деятельности обучающегося на производственной практике и анализа документов, подтверждающих их выполнение, зафиксированных в дневнике практиканта.

За производственную практику выставляется интегральная оценка, включающая:

- *оценку за проверку отчёта практики;*

- оценку за мультимедийную презентацию отчета по практике;
- защиту отчёта по производственной практике;
- оценку руководителя практики от организации.

Оценка проводится по пятибалльной системе.

Проверка *отчета* по практике осуществляется после выполнения всех заданий практики.

Дифференцированный зачет проводится на основе контроля выполнения заданий, путем наблюдения деятельности обучающегося на производственной практике и анализа документов, подтверждающих их выполнение.

Проверку *отчета* по производственной практике проводит руководитель практики от колледжа и выставляет оценку.

Защита отчёта по производственной практике проводится после выставления оценки за проверку *отчёта* практики.

Защита отчёта проводится на итоговой практической конференции по практике, на которой присутствуют все студенты, прошедшие производственную практику, руководитель производственной практики, а также могут присутствовать работодатели от организаций, в которых проходила практика (руководитель организации/наставники).

В ходе *защиты отчёта* студенты представляют результаты освоения практического опыта в форме мультимедийной презентации (которая оценивается по пятибалльной системе) результатов деятельности.

Контрольно-оценочные мероприятия по текущей аттестации проводятся на рабочих местах в организациях, с которыми заключен договор на организацию и проведению практики, а промежуточная аттестация по производственной практике проводится в учебном кабинете.

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- технические устройства для аудиовизуального отображения информации.

В настоящем комплекте оценочных средств используются следующие термины, определения и сокращения:

КОС – комплект оценочных средств;

ПМ – профессиональный модуль;

ФГОС - федеральный государственный образовательный стандарт;

ФОС - фонд оценочных средств;

ПЗ – практическое задание;

ПП – производственная практика;

ПК – профессиональная компетенция;

ОК – общая компетенция;

ПО – практический опыт.

2. ПАСПОРТ КОМПЛЕКТА КОНТРОЛЬНО – ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

2.1. Область применения

Комплект контрольно-оценочных средств (КОС) предназначен для контроля и оценки итоговых образовательных результатов по производственной практике в рамках профессионального модуля **ПМ 06. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала** программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

В ходе освоения вида профессиональной деятельности **Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала** на производственной практике идёт формирование следующих ПК, ОК:

В ходе производственной практики по ПМ 03. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания обучающийся приобретает практический опыт:

Код	Наименование результата обучения
ПО.1	разработки различных видов меню, разработки и адаптации рецептур блюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
ПО.2	организации ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала;
ПО.3	осуществления текущего планирования деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями;
ПО.4	организации и контроля качества выполнения работ по приготовлению блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков по меню;
ПО.5	обучения, инструктирования поваров, кондитеров, пекарей, других категорий работников кухни на рабочем месте;
ПО.6	проектирования предприятий общественного питания*.

3. ИНСТРУМЕНТЫ ОЦЕНКИ

3.1. Итоговые образовательные результаты по производственной практике.

Предмет(ы) оценивания	Объект(ы) оценивания	Показатели оценки	Критерии оценки показателей
<p>разработки различных видов меню, разработки и адаптации рецептур блюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; организации ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала; осуществления текущего планирования деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями; организации и контроля качества выполнения работ</p>	<p><i>Отчёт по практике.</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> - Содержание отчета; - оформление отчёта; - выполнение практических заданий; - соблюдение сроков сдачи отчёта. 	<ul style="list-style-type: none"> - Соответствие содержания отчета программе прохождения практики; - соответствие оформления отчёта предъявляемым требованиям; - достоверность, полнота и информативность данных представленных в отчёте; - грамотность и структурированность отчёта (четкость, логичность, наличие титульного листа, др.); - соответствие выполненных заданий программным требованиям; - соблюдение сроков сдачи отчёта. <p><i>«5» баллов - соответствие всем критериям оценивания.</i></p> <p><i>«4» балла - соответствие всем критериям оценивания с некоторыми неточностями и недочетами.</i></p> <p><i>«3» балла - соответствие 3 критериям, с обязательным выполнением критерия 5.</i></p>

<p>по приготовлению блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков по меню; обучения, инструктирования поваров, кондитеров, пекарей, других категорий работников кухни на рабочем месте; проектирования предприятий общественного питания*.</p>			<p><i>«2» балла - соответствие по 2 и менее критериям.</i></p>
	<p>Мультимедийная презентация отчёта по практике.</p>	<p>- <i>Содержание презентации;</i> - <i>оформление презентации.</i></p>	<p>- Выделение основных результатов деятельности практиканта в ходе практики согласно программе. - системность, структурность состава представленных материалов и документов; - грамотность и культура письменной речи; - соблюдение требования к компьютерной презентации: оптимальность количества слайдов, выбранных эффектов анимации, соотношения текста и иллюстративного материала; ясность и логичность изложения. - оформление, общее эстетическое целостное восприятие. <i>«5» баллов - соответствие всем критериям оценивания.</i> <i>«4» балла - отсутствие критерия 1.</i> <i>«3» балла - соответствие 3 критериям.</i> <i>«2» балла - соответствие 2 критериям.</i></p>
	<p>Защита отчёта по практике.</p>	<p>- <i>Системность и глубина знаний полученных на практике;</i></p>	<p>- демонстрация системных и глубоких знаний, полученных при</p>

		<p>- полнота и грамотность ответов на дополнительные вопросы по темам предусмотренным программой практики;</p> <p>- грамотность, культура устной речи, владение профессиональной лексикой, проявленные в процессе презентации отчета.</p> <p>- характеристика - отзыв о работе практиканта.</p>	<p>прохождении практики;</p> <p>- владение профессиональной терминологией;</p> <p>- умение грамотно, полно, логически правильно излагать ответы на вопросы;</p> <p>Наличие положительной характеристики – отзыва о работе практиканта.</p> <p>«5» баллов - соответствие всем критериям оценивания.</p> <p>«4» балла - студент допускает несущественных неточностей в изложении содержания основных и дополнительных ответов. Недостаточно полно раскрывает сущность вопроса, но исправляется при наводящих вопросах преподавателя.</p> <p>«3» балла - студент демонстрирует недостаточные знания по вопросам программы практики; затрудняется самостоятельно исправить ошибки; излагает материал неполно; задания выполнены не более, чем на 70%; оформление отчёта не аккуратное.</p> <p>«2» балла - студент</p>
--	--	---	---

			демонстрирует фрагментарные знания в рамках программы практики; не владеет минимально необходимой терминологией; излагает материал неполно, бессистемно. Оформление отчёта не соответствует требованиям, отзыв отрицательный.
--	--	--	---

3.2. Методика выставления итоговой оценки за производственную практику

№ п/п	Объекты оценивания	Критерии оценки производственной практики	Баллы
1.	<i>Отчёт по практике</i>	<ul style="list-style-type: none"> - Соответствие содержания отчета программе прохождения практики; - соответствие оформления отчёта предъявляемым требованиям; - достоверность, полнота и информативность данных представленных в отчёте; - грамотность и структурированность отчёта (четкость, логичность, наличие титульного листа, др.); - соответствие выполненных заданий программным требованиям; - соблюдение сроков сдачи отчёта. 	2-5
2	<i>Мультимедийная презентация.</i>	<ul style="list-style-type: none"> - Выделение основных результатов деятельности практиканта в ходе практики согласно программе. - системность, структурность состава представленных материалов и документов; - грамотность и культура письменной речи; - соблюдение требования к компьютерной презентации: оптимальность количества слайдов, выбранных эффектов анимации, соотношения текста и иллюстративного материала; ясность и логичность изложения. - оформление, общее эстетическое целостное восприятие. 	2 - 5

2.	<i>Защита отчёта по практике.</i>	демонстрация системных и глубоких знаний, полученных при прохождении практики; - владение профессиональной терминологией; - умение грамотно, полно, логически правильно излагать ответы на вопросы; Наличие положительной характеристики – отзыва о работе практиканта.	2-5
Максимальное количество баллов			15

Перевод баллов в оценку

Для положительного заключения по результатам оценочной процедуры по производственной практике по **ПМ 03. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания**

установлен показатель, при котором принимается решение:

- оценка 3 «удовлетворительно» не менее 70% от максимального балла;
- оценка 4 «хорошо» не менее 85% от максимального балла;
- оценка 5 «отлично» не менее 95% от максимального балла.

Количество баллов	Итоговая оценка
5	5 (отлично)
4	4 (хорошо)
3	3 (удовлетворительно)
Менее 3 баллов	2 (неудовлетворительно)

Лист оценки освоения программы производственной практики по профилю специальности

Группа

Дата проведения дифференцированного зачета

Руководитель практики

ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала

№ п/ п	ФИО студента	Результаты оценивания					
		Оценка за проверку отчета по практике	Оценка за мультимедий- ную презентацию отчета по практике	Оценка за защиту отчета по практике	Оценка руководителя практики от колледжа	Оценка руководителя практики от организации	Интегральная оценка по практике - оценка дифференциро- ванного зачета