

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ПЕРМСКИЙ ИНСТИТУТ (ФИЛИАЛ)
Федерального государственного бюджетного образовательного учреждения
высшего образования
«Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова»

Кафедра технологии и организации питания и услуг

«Утверждаю»
28 августа 2016

Зав. кафедрой _____ *Степанян* _____ Степанян Ю.Г.

Фонд оценочных средств
ПО ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ

Б2.В.02 (II) НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКАЯ РАБОТА

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания.
Профиль Технология и организация ресторанного дела

Пермь 2016

Фонд оценочных средств рассмотрен и одобрен на заседании Методической секции кафедры технологии и организации питания и услуг протокол № 1 от «28» августа 2016 г.

Председатель Методической секции

Степанян

Степанян Ю.Г.

Дополнения и изменения, внесенные в фонд оценочных средств, утверждены на заседании кафедры _____, протокол № _____ от « _____ » _____ 201_ г.

Председатель Методической секции _____ / Ф.И.О/

Заведующий кафедрой _____ / Ф.И.О/

**Этапы, трудоемкость, формы текущего контроля
производственной практики**

№ п/п	Разделы (этапы) практики	Самостоятельная работа студента	Трудоемкость, ЗЕТ/акад час.	Формы текущего контроля
1	Организационный	Участие в установочном и заключительном собраниях по практике	4	Запись в дневнике практики
2	Подготовительный	Ознакомление с предприятием общественного питания: форма собственности и организационно-правовая форма, производственная деятельность, техническая оснащенность.	50	Собеседование., оценка выполнения текущих заданий
3	Производственный	Изучение организации работы: Овощного цеха, Рыбного цеха, Мясного (птицеголевой) цеха, Горячего цеха, Холодного цеха, Кондитерского (пекарский) цеха, Кулинарного цеха, Организация работы раздачи (отпуск готовой кулинарной продукции)	114	Собеседование, оценка выполнения текущих заданий
4	Заключительный	Систематизация фактического материала, подготовка отчета.	50	Проверка отчета, дифференцированный зачет
Итого			6/216	

Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы

№	Формируемые компетенции	Этапы формирования	Виды работ на практике, включая самостоятельную работу студента	Форма текущего контроля
2 Семестр				
1	ОК-3; ОК-4; ОК-5; ОК-6; ОК-7; ОК-9; ОПК-1; ОПК-4; ОПК-5; ПК-3; ПК-4; ПК-6; ПК-7; ПК-9; ПК-10; ПК-15; ПК-18; ПК-19; ПК-20; ПК-25	Подготовительный	Вводное занятие Экскурсии на предприятия отрасли. Посещение мастер – классов.	Устный опрос, собеседование
2	ОК-3; ОК-4; ОК-5; ОК-6; ОК-7; ОК-9; ОПК-1; ОПК-4; ОПК-5; ПК-3; ПК-4; ПК-6; ПК-7; ПК-9; ПК-10; ПК-15; ПК-18; ПК-19; ПК-20; ПК-25	Практический	Практические занятия по решению задач и производственных ситуаций. Инструктаж по технике безопасности. Лабораторные занятия по отработке навыков и умений. Составление технологических карт и технологических схем приготовления блюда	Запись в дневнике практики
3	ОК-3; ОК-4; ОК-5; ОК-6; ОК-7; ОК-9; ОПК-1; ОПК-4; ОПК-5; ПК-3; ПК-4; ПК-6; ПК-7; ПК-9; ПК-10; ПК-15; ПК-18; ПК-19; ПК-20; ПК-25	Заключительный	Оформление индивидуального отчета по практике. Защита отчета по практике	Защита отчета

Показатели оценивания сформированности компетенций в результате прохождения практики

№	Формируемые компетенции	Виды оценочных средств, используемых для оценки сформированности компетенций		
		Подготовительный этап	Практический этап	Заключительный этап
1	ОК-3	+	+	+
2	ОК-4	+	+	+
3	ОК-5	+	+	+
4	ОК-6	+	+	+
5	ОК-7	+	+	+
6	ОК-9	+	+	+
7	ОПК-1	+	+	+
8	ОПК-4	+	+	+
9	ОПК-5	+	+	+
10	ПК-3	+	+	+
11	ПК-4	+	+	+
12	ПК-6	+	+	+
13	ПК-7	+	+	+
14	ПК-9	+	+	+
15	ПК-10	+	+	+
16	ПК-15	+	+	+
17	ПК-18	+	+	+
18	ПК-19	+	+	+
19	ПК-20	+	+	+
20	ПК-25	+	+	+

СОДЕРЖАНИЕ ОТЧЕТА ПО ПРАКТИКЕ

Тема 1. Характеристика предприятия

1. Указать наименование предприятия, контингент питающихся, режим работы, ассортимент выпускаемой продукции.

2. Указать законодательные, нормативно-технические и технологические документы, используемые на предприятии (СанПиН, Сборники рецептур и др.).

3. Дать характеристику основным категориями производственного персонала, общим требованиями к работникам производства, правилами личной гигиены.

4. Ознакомиться с квалификационными характеристиками основных профессий – повар III, IV, V, VI разряда.

Тема 2. Характеристика группы производственных помещений

2.1 Овощной цех

2.1.1. Составить план овощного цеха со схематической расстановкой оборудования.

2.1.2. Составьте перечень инвентаря, машин и инструментов, применяемых на базовом предприятии для обработки овощей.

2.1.3. Характеристика ассортимента обрабатываемого сырья и полуфабрикатов цеха, их качество, соответствие фактических отходов при обработке установленным нормативам, учет.

2.1.4. Составьте таблицу кулинарного использования овощей на базовом предприятии по форме:

Вид овощей	Форма нарезки	Для каких блюд используют

2.2 Рыбный цех

2.2.1. Составить план рыбного цеха с расстановкой оборудования.

2.2.2. Составить перечень инвентаря, машин и инструментов, применяемых на базовом предприятии для обработки рыбы, и дайте свои рекомендации.

2.2.3. Характеристика ассортимента обрабатываемого сырья и полуфабрикатов цеха, их качество, соответствие фактических отходов при обработке установленным нормативам, производственный контроль и учет.

2.2.4. Закрепите навыки обработки рыбы; разделку чешуйчатой рыбы на "кругляши" (непластованная); на филе с кожей и рёберными костями: на филе с кожей без рёберных костей; на филе без кожи и рёберных костей; приготовление рыбной котлетной массы; обработку рыбы для фарширования; обработку осетровых рыб; нарезание и подготовку полуфабрикатов для варки, припускания, жарения основным способом и во фритюре.

2.2.5. Составить таблицу использования рыбы на базовом предприятии (за месяц)

Название рыбы	Способ разделки	Вид тепловой обработки

2.2.6. Оцените условия сроки хранения полуфабрикатов из рыбы.

2.3 Мясной (птицегольевой) цех

2.3.1. Составить план мясного цеха с расстановкой оборудования.

2.3.2. Составить перечень инвентаря, машин и инструментов, применяемых в мясном (птице - голевом) цехе.

2.3.3. Характеристика ассортимента обрабатываемого сырья и полуфабрикатов цеха, их качество, соответствие фактических отходов при обработке установленным нормативам, производственный контроль и учет.

2.3.4. Составить таблицу для полуфабрикатов из мяса (по фактическим данным).

Вид и состояние мяса	Часть мяса	Полуфабрикат	Выход

2.3.5. Составить таблицу для полуфабрикатов из птицы

Вид птицы	Полуфабрикат	Назначение

2.3.6. Составьте таблицу субпродуктов, используемых на производстве.

Название субпродуктов	Кулинарное использование

2.4 Горячий цех

2.4.1. Составить план горячего цеха с расстановкой оборудования.

2.4.2. Составить перечень инвентаря, машин и инструментов, применяемых в цехе.

2.4.3. Дать характеристику полуфабрикатов для вторых горячих блюд, которые готовятся на базовом предприятии. Составьте таблицу.

Название блюд	Вид рыбы, мяса, птицы и т.д.	Способы обработки		Гарнир	Соус
		первичная	тепловая		

2.4.4. Составить таблицу использования соусов на базовом предприятии за период практики с указанием названия соуса, № рецептуры, названия блюд, для которых этот соус используется, способа использования (подаётся к блюду, входит в основную рецептуру тушёного, используется для запекания).

2.4.5. Определить потери при тепловой обработке различных видов полуфабрикатов. Для этого взвесьте партию из 10-20 штук до и после тепловой обработки.

Название блюд	Масса, г		Потери	
	до тепловой обработки	после тепловой обработки	г	%

2.4.6. Изучить ассортимент мясных жареных блюд на базовом предприятии и заполнить таблицу:

Название блюд	Выход	Гарнир	Соус	Примечание

--	--	--	--	--

2.5 Холодный цех

2.5.1. Составить план холодного цеха с расстановкой оборудования.

2.5.2. Посуда, инструменты и инвентарь, используемые для отпуска, оформления блюд и кулинарных изделий, обеспеченность.

2.5.3. Дать характеристику полуфабрикатов для холодных блюд, которые готовятся на базовом предприятии. Составьте таблицу.

Название блюд	Вид рыбы, мяса, птицы и т.д.	Способы обработки		Гарнир	Соус
		первичная	тепловая		

2.6 Кондитерский (пекарский) цех

2.6.1. Составить план кондитерского или пекарского цеха с расстановкой оборудования.

2.6.2. Составить перечень инвентаря, машин и инструментов, применяемых в кондитерском или пекарском цехе.

2.6.3. Характеристика различных видов теста и изделий из них, а также отделочных полуфабрикатов.

2.6.4. Характеристика ассортимента мучных кондитерских или кулинарных изделий и их количество по видам.

2.6.5. Составить таблицу сроков хранения выпускаемой продукции

Ассортимент изделий	Характеристика	Органолептические показатели качества (внешний вид, цвет, запах, консистенция, вкус)	Температура, условия и сроки хранения	Соответствие блюд нормативным документам

2.6.6. Составить технологическую схему на одно изделия цеха (по выбору студента).

Тема 3. Организация работы раздачи (отпуск готовой кулинарной продукции)

3.1. Составить планы раздаточной, моечных столовой посуды и кухонной посуды и инвентаря с расстановкой оборудования

3.2. Дать характеристику рабочих мест, назначение и эффективность использования технологического и холодильного оборудования, инструментов, инвентаря.

3.3. Посуда, инструменты инвентарь используемые для отпуска, оформления блюд и кулинарных изделий, обеспеченность.

3.4. Порционирование, отпуск блюд и напитков, контроль и учет продукции реализуемой через раздачу.

3.5. Как соблюдаются и контролируются санитарные правила реализации готовой кулинарной продукции. (Требования изложены в СП 2.3.6.1079-01).

3.6. Какие условия созданы для обработки кухонной и столовой посуды, контроль качества обработки посуды. Санитарная обработка оборотной тары.

3.7. Ваши рекомендации по повышению эффективности использования работников и оборудования данных участков. При рекомендации замены оборудования: укажите марку, обоснуйте ваше предложение.

Тема 4. Составление технологических карт и технологических схем приготовления блюда

Составление технологических карт и технологических схем приготовления блюд по заданию преподавателя (5 шт.).

Контрольные вопросы и задания для проведения аттестации по итогам практики

Примерный перечень вопросов к зачету по практике

1. **Горячий цех.** Составить план горячего цеха с расстановкой оборудования.

Составить перечень инвентаря, машин и инструментов, применяемых в цехе.

Дать характеристику полуфабрикатов для вторых горячих блюд, которые готовятся на базовом предприятии

Изучить ассортимент мясных жареных блюд на базовом предприятии и заполнить таблицу:

2. **Холодный цех.** Составить план холодного цеха с расстановкой оборудования.

Посуда, инструменты и инвентарь, используемые для отпуска, оформления блюд и кулинарных изделий, обеспеченность.

Дать характеристику полуфабрикатов для холодных блюд, которые готовятся на базовом предприятии.

3. **Кондитерский (пекарский) цех.** Составить план кондитерского или пекарского цеха с расстановкой оборудования. Составить перечень инвентаря, машин и инструментов, применяемых в кондитерском или пекарском цехе. Характеристика различных видов теста и изделий из них, а также отделочных полуфабрикатов. Характеристика ассортимента мучных кондитерских или кулинарных изделий и их количество по видам.

4. **Организация работы раздачи (отпуск готовой кулинарной продукции).**

Составить планы раздаточной, моечных столовой посуды и кухонной посуды и инвентаря с расстановкой оборудования. Дать характеристику рабочих мест, назначение и эффективность использования технологического и холодильного оборудования, инструментов, инвентаря. Посуда, инструменты инвентарь используемые для отпуска, оформления блюд и кулинарных изделий, обеспеченность. Порционирование, отпуск блюд и напитков, контроль и учет продукции реализуемой через раздачу. Как соблюдаются и контролируются санитарные правила реализации готовой кулинарной продукции. (Требования изложены в СП 2.3.6.1079-01). Какие условия созданы для обработки кухонной и столовой посуды, контроль качества обработки посуды. Санитарная обработка оборотной тары. Ваши рекомендации по повышению эффективности использования работников и оборудования данных участков. При рекомендации замены оборудования: укажите марку, обоснуйте ваше предложение.

Шкала оценки результатов прохождения практики

№	Оцениваемый вид проведенной работы	Критериальные позиции оценки	Общее количество баллов	Максимальное количество баллов по отдельным позициям
1	Качество выбранного материала для проведения анализа	Количество подобранных источников (мин.-5)	30	10
		Наличие современных данных		10
		Использование современной нормативной информации		10
2	Выполнение общих требований к проведению практики	Своевременное выполнение отдельных этапов практики	30	10

		Посещение консультаций преподавателя		10
		Выполнение требований руководителя по проведению исследования		10
3	Качественная оценка проведенного исследования	Выполнение требований к оформлению отчета по практике	40	10
		Выполнение требований к содержательной части отчета		10
		Оценка степени самостоятельности проведенной работы		10
		Оценка качества проведенной работы		10

Итоговый балл формируется суммированием баллов за промежуточную аттестацию и баллов, набранных перед аттестацией. Приведение суммарной балльной оценки к четырехбалльной шкале производится следующим образом:

Перевод 100-балльной рейтинговой оценки по производственной практике в традиционную четырехбалльную

100-балльная система оценки	Традиционная четырехбалльная система оценки
85 – 100 баллов	оценка «отлично»/«зачтено»
70 – 84 баллов	оценка «хорошо»/«зачтено»
50 – 69 баллов	оценка «удовлетворительно»/«зачтено»
менее 50 баллов	оценка «неудовлетворительно»/«незачтено»

Составитель

Пестова И.Г.