

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 УЧЕБНОЙ ПРАКТИКЕ**

**Б2.В.01 (У) ПРАКТИКА ПО ПОЛУЧЕНИЮ ПЕРВИЧНЫХ
ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ УМЕНИЙ И НАВЫКОВ, В ТОМ ЧИСЛЕ ПЕРВИЧНЫХ
УМЕНИЙ И НАВЫКОВ НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ**

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	Тема	Количество дней/недель	Семестр
Организационный этап 4 часа			
	Участие в установочном и заключительном собраниях по практике	1 день	2
Подготовительный этап 10 часов			
	Вводное занятие	1 день	2
Практический этап-64 часов			
	Экскурсии на предприятия отрасли	2 дня	2
	Посещение мастер - классов	1 день	2
	Практические занятия по решению задач и производственных ситуаций	3 дня	2
	занятия по отработке первичных профессиональных навыков и умений в технологической лаборатории Института	1 день	2
	Составление технологических карт и технологических схем приготовления блюда	3 дня	2
Заключительный этап 30 часов			
	Защита отчетов		
	Всего	3 з.е/108 часов	

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-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-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-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-4	+	+	+
2	ОК-5	+	+	+
3	ОК-6	+	+	+
4	ОК-7	+	+	+
5	ОК-9	+	+	+
6	ОПК-1	+	+	+
7	ОПК-4	+	+	+
8	ОПК-5	+	+	+
9	ПК-3	+	+	+
10	ПК-4	+	+	+
11	ПК-6	+	+	+
12	ПК-7	+	+	+
13	ПК-9	+	+	+
14	ПК-10	+	+	+
15	ПК-15	+	+	+
16	ПК-18	+	+	+
17	ПК-19	+	+	+
18	ПК-20	+	+	+
19	ПК-25	+	+	+

СОДЕРЖАНИЕ ОТЧЕТА ПО ПРАКТИКЕ

Вводное занятие

Изучить задачи практики по получению первичных профессиональных умений и навыков. Инструктаж о прохождении практики: знакомство с программой практики порядком её проведения, изучение правил внутреннего распорядка.

Вводный инструктаж по безопасности труда и пожарной безопасности.

Тема 1. Экскурсии на предприятия отрасли

1. Ознакомление с предприятием, его типом, классом, структурой, контингентом питающихся, режимом работы, ассортиментом выпускаемой продукции, перечнем основных и дополнительных услуг, формами обслуживания.

Знакомство с материально-технической базой предприятия: планировкой, составом, назначением складских, производственных, торговых и вспомогательных помещений.

Ознакомление с основными категориями производственного персонала, общими требованиями к нему, организацией и планированием его труда, правилами личной гигиены.

2. Составить отчет по экскурсии.

Перечень вопросов для составления отчета по экскурсии

2.1 Наименование предприятия.

2.2, Режим работы.

2.3 Контингент питающихся

2.4 Ассортимент выпускаемой продукции.

2.5 Перечень основных и дополнительных услуг.

2.6 Формы обслуживания.

2.7 Состав и назначение складских, производственных, торговых и вспомогательных помещений.

2.8 Квалификационные характеристики основных профессий – повар III, IV, V, VI разряда.

Тема 2. Посещение мастер - классов

1. Посещение лекций специалистов отрасли, посещение мастер – классов.

Тема 3. Практические занятия по решению задач и производственных ситуаций

Тема 4. Занятия по отработке первичных профессиональных навыков и умений

1. Посетить занятия по отработке первичных профессиональных навыков и умений по обработке и нарезке овощей в технологической лаборатории Института.

2. Составьте таблицу кулинарного использования по форме:

Вид овощей	Форма нарезки	Для каких блюд используют

Тема 5. Составление технологических карт и технологических схем приготовления блюда

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

Контрольные вопросы и задания для проведения аттестации по итогам производственной практики

Расчет сырья, выхода полуфабрикатов и готовых изделий (решение задач):

- 1.1 Рассчитать сырьё и продукты для приготовления 40 порций борща с черносливом и грибами по колонке №1 в марте.
- 1.2 Сколько порций супа лапши грибной можно приготовить по колонке 2 при наличии массой брутто 2 кг вермишели и 200г сушеных грибов?
- 1.3 Выписать продукты для приготовления 50 порций блюда «Картофель запеченный», по колонке 2, в декабре.
- 1.4 Сколько картофеля массой брутто требуется для приготовления гарнира к 75 порциям блюда «Бефстроганов с гарниром» по колонке № 2 в январе?
- 1.5 Сколько капусты квашеной требуется для приготовления гарнира 25 порциям блюда «Гусь жареный» по колонке № 1?
- 1.6 Сколько порций каши вязкой молочной можно приготовить при наличии 5 кг манной крупы и 7л молока по колонке № 2?
- 1.7 Определить количество воды для приготовления рассыпчатой каши из 50 кг пшена.
- 1.8 Сколько требуется воды и соли для приготовления 200 порций каши пшеничной вязкой по колонке №1?
- 1.9 Сколько порций омуля, жареного фри, можно приготовить по колонке № 1, если поступило 5 кг омуля весом брутто?
- 1.10 Сколько порций трески заливной можно приготовить по колонке № 2 из 6 кг трески мелкой, поступившей без головы?
- 1.11 Сколько и каких продуктов потребуется для приготовления 30 порций блюда «Котлеты рыбные любительские» по колонке № 2? Поступила треска мелкая, неразделанная. Заменить яйца и молоко на яичный порошок, и сухое молоко.
- 1.12 Поступил заказ на 30 порций блюда «Судак, во фритюре жареный». Достаточно ли 5кг судака, неразделанного мелкого, имеющегося на производстве? Если нет, то, сколько еще необходимо рыбы получить на складе?
- 1.13 Сколько порций котлет отбивных по колонке 2 можно приготовить из 20 кг свинины обрезной?
- 1.14 Сколько порций блюда «Ромштекс» можно приготовить, если на производство получена туша говядины 2 категории массой 160 кг?
- 1.15 Выписать продукты для приготовления 25 порций блюда «Кабачки, фаршированные мясом» по колонке № 1. Поступила говядина 2 категории. Заказ на 30 января
- 1.16 Сколько и каких продуктов потребуется для приготовления 130 порций блюда «Печень с грибами». На производстве имеется печень охлажденная. Заказ на 21 ноября?
- 1.17 Заменить 50 шт. яиц 1 категории меланжем и яичным порошком.
- 1.18 Выписать продукты для приготовления 20 порций блюда «Вареники ленивые» по колонке № 2. Яйца на производстве отборные, средней массой 52г
- 1.19 1. Определить массу нетто кеты соленой для приготовления 30 порций бутербродов с кетой соленой по 1 колонке.
- 1.20 Сколько потребуется окорока сырокопченого со шкурой (сибирского), используемого в вареном виде, чтобы получить 50 порций окорока массой по 50г на порцию?
- 1.21 Выписать продукты для приготовления 30 порций блюда «Винегрет с сельдью» по колонке № 2. На производстве сельдь соленая обезглавленная, заказ на 24 января.
- 1.22 Выписать продукты для приготовления 50 порций блюда «Салат мясной» по колонке № 2. Поступила говядина 2 категории, заказ на 10 мая.
- 1.23 Выписать продукты для приготовления 20 порций блюда «Сельдь рубленая» по колонке 1. На производство поступил 9%-ый уксус.
- 1.24 Сколько томат-пасты (20-30% сухих веществ) надо для приготовления 50 порций блюда «Жареная рыба под маринадом», по колонке № 2?
- 1.25 Выписать продукты для приготовления 25 порций блюда «Желе молочное», если масса одной порции 150 г. Молоко цельное заменить сухим.
- 1.26 Рассчитать требуемое количество продуктов для приготовления 25 порций чая со сливками.

- 1.27 Сколько требуется муки для приготовления 5 кг профитролей, если влажность муки 12,5%?
- 1.28 Сколько требуется говядины 2 категории, чтобы приготовить 180 порций пельменей «Московских»? Сколько потребуется других продуктов?
- 1.29 Выписать продукты для приготовления 50 шт. «Блинчиков с мясом». Молоко натуральное заменить сухим обезжиренным.
- 1.30 Выписать продукты для приготовления 100 порций оладий с яблоками.
- 2 Решение производственных ситуаций:
- 2.1 Для приготовления блюд из овощей приготовлен полуфабрикат «Картофель сырой очищенный». Качество полуфабриката не соответствует требованиям: поверхность клубней покрыта черными пятнами, консистенция вялая. Какие меры необходимо принять для устранения недостатка?
Алгоритм решения: Необходимо создать комиссию, произвести доочистку полуфабриката, определить количество дополнительных отходов, составить акт. Картофель необходимо немедленно использовать для приготовления блюд. Установить и устранить причины возникновения брака.
- 2.2 При бракераже блюда «Рагу из овощей» отмечены следующие недопустимые дефекты: картофель неравномерно обжарен, сыроват, нарушено соотношение овощей и соуса, рагу жидкое, запах пареных овощей, соус пересолен. Ваши действия?
- 2.1 Приготовлено 50 порций блюда «Зразы картофельные». При проверке качества обнаружены недопустимые дефекты: поверхность неровная с трещинами, сырая (без корочки). Необходимо установить причины отклонений от требований к качеству и принять меры к устранению недостатков.
- 2.2 Приготовлено 75 порций блюда «Котлеты морковные». При проверке их качества обнаружены недопустимые дефекты: подгорелая поверхность, внутри изделий консистенция массы неоднородная. Необходимо установить причины отклонений от требований к качеству и принять меры к устранению недостатков.
- 2.3 При варке грибов повар добавил много соли. Ваши действия?
- 2.4 В процессе хранения огурцы свежие и морковь свежая очищенная приобрели вялую консистенцию. Ваши действия? Выработать рекомендации по хранению овощей.
- 2.5 Морковь свежая очищенная для варки в процессе хранения приобрела вялую консистенцию, тусклую слабоокрашенную поверхность. Необходимо установить причины отклонений от требований к качеству. Какие меры необходимо принять для устранения недостатка?

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		10

		требований руководителя по проведению исследования		
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.