Федеральное агентство по рыболовству

«ВЛАДИВОСТОКСКИЙ МОРСКОЙ РЫБОПРОМЫШЛЕННЫЙ КОЛЛЕДЖ»

ФГБОУ ВО «Дальневосточный государственный технический рыбохозяйственный университет»

Согласовано
ООО «Дальстен»
Ресторан «Жемчужина»
Руководитель Г.Е.Кузнецова
« 25» декабря 2017 г
_____ Г.Е.Кузнецова

УТВЕРЖДАЮ
Зам. начальника колледжа
по УВР
«27» 12 2017 г
_____ О.П. Чигорь

ОДОБРЕНО
Цикловой комиссией
Технологических дисциплин
Председатель:
_____ Тюрменко Е.Н.
Подпись

Протокол № 5 от 21.12.2017 г.

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

Контрольно-измерительные материалы

Дифференцированный зачет
(перечень вопросов)
по дисциплине Производственная (преддипломная) практика
Для специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

группы № 341

Преподаватель: Смирнова В.В.

Оглавление

1. Пояснительная записка. 2
2. Паспорт фонда оценочных средств производственной (преддипломной) практики....4
3 Порядок подведения итогов....4
4 Перечень вопросов к зачету....4
5 Критерии оценивания производственной (преддипломной) практики....6

1. Пояснительная записка.

Фонд оценочных средств производственной (преддипломной) практики разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования (далее – ФГОС СПО), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 384 от 22.04.2014, 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Идекс	**Этапы практики**	**Длительность**
ПДП	Производственная практика (преддипломная))	4 недели (144 часа)

Практика имеет целью комплексное освоение обучающимися всех видов профессиональной деятельности по специальности (профессии) среднего профессионального образования, формирование общих и профессиональных компетенций, а также приобретение необходимых умений и опыта практической работы по специальности (профессии).

Преддипломная практика направлена на углубление первоначального практического опыта обучающегося развитие общих и профессиональных компетенций, проверку его готовности к самостоятельной трудовой деятельности, а также на подготовку к выполнению выпускной квалификационной работы в организациях различных организационно-правовых форм.

19.02.10 Технология продукции общественного питания. Техник-технолог должен обладать общими компетенциями и профессиональными компетенциями включающими в себя способность:

ОК.1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК.2	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество
ОК.3	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК.4	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития
ОК.5	Использовать информационно – коммуникационные технологии в профессиональной деятельности
ОК.6	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями
ОК.7	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
ОК 8	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.
ПК 6.1.	Участвовать в планировании основных показателях производства.
ПК 6.2.	Планировать выполнение работ исполнителями.
ПК 6.3.	Организовывать работу трудового коллектива.
ПК 6.4.	Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.
ПК 6.5.	Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

Аттестация по итогам производственной практики (преддипломной) проводится с учетом (или на основании) результатов ее прохождения, подтверждаемых документами соответствующих организаций в виде зачета.

2. Паспорт фонда оценочных средств
производственной (преддипломной) практики

№ п/п	Контролируемые разделы (темы) дисциплины*	Результаты обучения		Наименование оценочного средства
		освоенные умения	**усвоенные знания**	
1	**Характеристика предприятия**	- организационная структура производства --роизводственная структура предприятия (с полным или не полным производственным циклом). Экономические показатели предприятия должностной инструкцией зав. производством, квалификационными обязанностями менеджера по реализации кулинарной продукции, участие в получении сырья и продуктов в соответствии с потребностью Виды материальной ответственности на производстве ее оформление. -умение пользоваться НТД на производстве сборники рецептур, технико-технологические карты их разработка применение и хранение Составление штатного расписания предприятия. Формы оплаты труда. .	- расположение и назначение аварийно-спасательного имущества и средств пожаротушения; - правила техники безопасности и охраны окружающей среды должностной инструкции зав. производством, квалификационными обязанностями менеджера по реализации кулинарной продукции, участие в получении сырья и продуктов в соответствии с потребностью -виды материальной ответственности -знание НТД на производстве сборники рецептур, технико-технологические карты их разработка применен Формы оплаты труда. Вопросы, решаемые руководителем в течение дня. Лицензирование предприятия. Подбор документов и их хранение	дифференцированный зачет
2	**Организация работы трудового коллектива**			
3	**Управление и организация производства по выпуску кулинарной продукции предприятием**			
4	**Управление и организация работы по реализации кулинарной продукции**			
5	**Управление и организация работы предприятия**			

3 Порядок подведения итогов

Отчет по практике является основным документом, отражающим выполненную работу во время практики. Содержание отчета должно свидетельствовать о закреплении обучающимся знаний, умений, приобретении практического опыта, формировании общих и профессиональных компетенций, освоении профессионального модуля.

В трехдневный срок после возвращения с практики студент обязан сдать на проверку отчет по практике руководителю практики и в недельный срок после сдачи отчета на проверку студент обязан защитить его у руководителя практики (ответить на все вопросы преподавателя, согласно плану прохождения производственной практики).

4 Перечень вопросов к зачету

1. Для чего предназначено предприятие общественного питания;
2. Какие организационно-правовые нормы имеют поп;
3. Какие учредительные документы должны иметь предприятия для регистрации;
4. Какие функции выполняет предприятие общественного питания;
5. Какие услуги могут представлять предприятия общественного питания;
6. По каким признакам делятся предприятия на классы;
7. По каким признакам различаются столовые;
8. Опишите услугу питания кафе;
9. Перечислите основные типы поп;
10. Характеристика фабрики-заготовочной, комбината полуфабрикатов;
11. Охарактеризуйте услугу питания закусочной;
12. По каким признакам делятся предприятия на классы;
13. Характеристика кафетерий и его особенности.
14. На какие зоны делятся современные города;
15. В каких зонах рекомендовано размещать предприятия общественного питания и какие;
16. Как ведется оперативный контроль за работой производства;
17. Перечислите нормативную документацию для поп;
18. Какие виды Сборников рецептур применяются на поп;
19. Какие кондиции сырья применяются в рецептурах Сборника рецептур;
20. Как делается перерасчет сырья с одной кондиции на другую;
21. Что такое технологическая карта, кто ее заполняет;
22. В чем отличительные особенности технико-технологической карты;
23. Кто разрабатывает и утверждает технико-технологическую карту;
24. Дайте характеристику отраслевых стандартов, технических условий, и технологических инструкций;
25. Дайте определение рациональной организации труда;
26. Какое значение имеет рациональная организация труда в поп;
27. Какие основные задачи решает рациональная организация труда в поп;
28. Перечислите основные направления рациональной организации труда;
29. Какие виды графиков выхода на работу применяются в поп;
30. Что такое аттестация рабочих мест;
31. Дайте характеристику линейному графику выхода на работу;
32. Дайте характеристику ленточному (ступенчатому) графику выхода на работу;
33. Дайте характеристику суммированного учета рабочего времени;
34. Дайте характеристику двух бригадного графика выхода на работу;
35. Дайте характеристику комбинированного графика выхода на работу;
36. Что представляет собой общественное питание .как отрасль народного хозяйства;

37. Каковы основные направления развития общественного питания в рыночных условиях;
38. Какие элементы включает в себя система качества?;
39. Что такое сертификация продукции и услуг;
40. Какие формы разделения труда применяются в общественном питании;
41. Что такое концентрация производства;
42. Что понимается под специализацией производства;
43. Что такое «франчайзинг»;
44. Основные задачи, стоящие перед организацией для повышения конкурентноспособности;
45. Что такое рабочее место;
46. Какие требования предъявляются к размерам рабочего места
47. Какие требования предъявляются к организации рабочих мест
48. Какие разновидности секционных модульных столов вы знаете
49. Какие допустимые расстояния рекомендуется при размещении оборудования.
50. Как организуется труд в заготовочных (доготовочных) цехах

5 Критерии оценивания производственной (преддипломной) практики

Ответ студента на дифференцированном зачете оценивается одной из следующих оценок: «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно», которые выставляются по следующим критериям:

Оценки «отлично» заслуживает студент, обнаруживший всестороннее, систематическое и глубокое знание учебного и нормативного материала, умеющий свободно выполнять задания, предусмотренные программой. Оценка «отлично» выставляется студентам, усвоившим взаимосвязь основных понятий междисциплинарных курсов, их значение для приобретаемой профессии, проявившим творческие способности в понимании, изложении и использовании учебного материала, знающим точки зрения различных авторов и умеющим их анализировать.

Оценка «хорошо» выставляется студентам, обнаружившим полное знание учебного материала, успешно выполняющим предусмотренные в программе задания. Этой оценки заслуживают студенты, демонстрирующие систематический характер знаний по дисциплине и способные к их самостоятельному пополнению и обновлению в ходе дальнейшей учебной работы и профессиональной деятельности.

На «удовлетворительно» оцениваются ответы студентов, показавших знание основного учебного материала в минимальном объеме, необходимом для дальнейшей учебы и в предстоящей работе по профессии, справляющихся с выполнением заданий, предусмотренных программой. Оценка «удовлетворительно» выставляется студентам, допустившим погрешности в ответе на дифференцированном зачете, не носящие принципиального характера, когда установлено, что студент обладает необходимыми знаниями для последующего устранения указанных погрешностей под руководством преподавателя.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется студентам, обнаружившим пробелы в знаниях основного учебного материала, допускающим принципиальные ошибки в выполнении предусмотренных программой заданий. Такой оценки заслуживают ответы студентов, носящие несистематизированный, отрывочный, поверхностный характер, когда студент не понимает существа излагаемых им вопросов, что свидетельствует о том, что студент не может дальше продолжать обучение или приступать к профессиональной деятельности без дополнительных занятий по соответствующим дисциплине.

Разработчик преподаватель
ВМРК ВО «Дальрыбвтуз» В.В.Смирнова