|  |  |
| --- | --- |
|  |  |
| Рабочая программа рассмотрена и одобрена методическим объединением  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  Руководитель методического объединения  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ ФИО  Протокол № \_\_\_\_ от «\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_ 2022 г. | СОГЛАСОВАНО  Заместитель директора по УПР  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ ФИО  «\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2022 г. |

**ФОНДЫ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

**ПМ. 02 Подготовка производственного инвентаря и кухонной посуды**

по профессии 13249 Кухонный рабочий

адаптированная для лиц с ОВЗ

(легкая степень умственной отсталости)

очная

(форма обучения)

Разработчик: Ф.И.О., преподавателя

Оренбург, 2022

**Содержание**

|  |  |
| --- | --- |
|  | **стр.** |
| **ПАСПОРТ Фонда оценочныхсредств** | **3** |
| **Организация контроля и оценка освоения программы уп пм** | **7** |
| **Задания и инструменты для оценки освоения умений и усвоения знаний для текущего контроля и промежуточной аттестации по уп пм** | **8** |
| **пРиложение 1. КонтрольнО-ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА для оценки освоенных умений и знаний Уп пм** | **8** |
| **Приложение 2. Промежуточная аттестация** | **10** |

1. **ПАСПОРТ ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ**

Фонд оценочных средств разработан для контроля и оценки результатов освоения учебной практики профессионального модуля «Подготовка производственного инвентаря и кухонной посуды».

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Наименование раздела** | **Результаты обучения**  **(освоенные умения, усвоенные знания)** | **Наименование контрольно-оценочного средства** |
| *1* | *2* | *3* |
| Тема 1. Удаление остатков пищи с кухонной посуды и производственного инвентаря | **знают:** правила удаления остатков пищи с кухонной посуды и производственного инвентаря  **умеют:** удаляют остатки пищи с кухонной посуды и производственного инвентаря | Учебно-производственные работы.  Экспертное наблюдение. |
| Тема 2. Проверка рабочего состояния и подготовка к работе посудомоечной машины для мытья кухонной посуды | **знают:** правила проверки рабочего состояния и подготовка к работе посудомоечной машины для мытья кухонной посуды  **умеют:** проверять состояние и подготовку к работе посудомоечной машины для мытья кухонной посуды | Учебно-производственные работы.  Экспертное наблюдение. |
| Тема 3. Правила пользования чистящими, моющими и дезинфицирующими средствами, необходимыми при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды. | **знают:** правила пользования чистящими, моющими и дезинфицирующими средствами, необходимыми при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды  **умеют:** пользоваться чистящими, моющими и дезинфицирующими средствами, необходимыми при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды. | Учебно-производственные работы.  Экспертное наблюдение. |
| Тема 4. Мойка и ополаскивание производственного инвентаря и кухонной посуды ручным способом | **знают:** процесс мойки и ополаскивания производственного инвентаря и кухонной посуды ручным способом  **умеют:** мыть и ополаскивать производственный инвентарь и кухонной посуды ручным способом | Учебно-производственные работы.  Экспертное наблюдение. |
| Тема 5. Правила пользования посудомоечной машины для мытья производственного инвентаря и кухонной посуды. | **знают:** правила пользования посудомоечной машины для мытья производственного инвентаря и кухонной посуды.  **умеют:** пользоваться посудомоечной машиной для мытья производственного инвентаря и кухонной посуды. | Учебно-производственные работы.  Экспертное наблюдение. |
| Тема 6. Правила пользования посудомоечной машины для мытья производственного инвентаря и кухонной посуды. | **знают:** правила пользования посудомоечной машины для мытья производственного инвентаря и кухонной посуды.  **умеют:** пользоваться посудомоечной машиной для мытья производственного инвентаря и кухонной посуды. | Учебно-производственные работы. |
| Тема 7. Мойка производственного инвентаря и кухонной посуды в посудомоечной машине. | **знают:** процесс мойки производственного инвентаря и кухонной посуды в посудомоечной машине.  **умеют:** мыть производственный инвентарь и кухонной посуды в посудомоечной машине. | Экспертное наблюдение. |
| Тема 8. Сушка и раскладывание кухонной посуды и производственного инвентаря по местам. | **знают:** правила сушки кухонной посуды и производственного инвентаря по местам.  **умеют:** сушить и раскладывать кухонную посуду и производственный инвентарь по местам. | Учебно-производственные работы. |
| Тема 9. Чистка всех типов поверхностей производственного инвентаря. | **знают:** правила чистки всех типов поверхностей производственного инвентаря.  **умеют:** чистить все типы поверхностей производственного инвентаря. | Экспертное наблюдение. |
| Тема 10. Чистка всех типов поверхностей кухонной посуды (фарфоровой и фаянсовой) | **знают:** правила чистки всех типов поверхностей кухонной посуды (фарфоровой и фаянсовой)  **умеют:** чистить все типы поверхностей кухонной посуды (фарфоровой и фаянсовой) | Учебно-производственные работы. |
| Тема 11. Чистка всех типов поверхностей кухонной посуды (керамической) | **знают:** правила чистки всех типов поверхностей кухонной посуды (керамической)  **умеют:** чистить все типы поверхностей кухонной посуды (керамической) | Экспертное наблюдение. |
| Тема 12. Чистка всех типов поверхностей кухонной посуды (деревянной) | **знают:** правила чистки всех типов поверхностей кухонной посуды (деревянной)  **умеют:** чистить все типы поверхностей кухонной посуды (деревянной) | Учебно-производственные работы. |
| Тема 13. Чистка всех типов поверхностей кухонной посуды (пластмассовой) | **знают:** правила чистки всех типов поверхностей кухонной посуды (пластмассовой)  **умеют:** чистить все типы поверхностей кухонной посуды (пластмассовой) | Экспертное наблюдение. |
| Тема 14. Чистка всех типов поверхностей кухонной посуды (стеклянной) | **знают:** правила чистки всех типов поверхностей кухонной посуды (стеклянной)  **умеют:** чистить все типы поверхностей кухонной посуды (стеклянной) | Учебно-производственные работы. Экспертное наблюдение. |
| Тема 15. Пользование чистящими средствами при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды. | **знать:** правила пользования чистящими средствами при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды.  **уметь:** пользоваться чистящими средствами при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды. | Учебно-производственные работы. Экспертное наблюдение. |
| Тема 16. Пользование моющими средствами при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды. | **знать:** правила пользования моющими средствами при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды.  **уметь:** пользоваться моющими средствами при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды. | Учебно-производственные работы. Экспертное наблюдение. |
| Тема 17. Пользование дезинфицирующими средствами при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды. | **знать:** правила пользования дезинфицирующими средствами при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды.  **уметь:** пользоваться дезинфицирующими средствами при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды. | Учебно-производственные работы. Экспертное наблюдение. |
| Тема 18. Обеспечение правильных условий хранения чистой кухонной посуды. | **знать:** обеспечение правильных условий хранения чистой кухонной посуды.  **уметь:** обеспечивать правильными условиями хранения чистой кухонной посуды. | Учебно-производственные работы. Экспертное наблюдение. |
| Тема 19. Обеспечение правильных условий хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств. | **знать:** правильные условия хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств.  **уметь:** обеспечивать правильными условиями хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств. | Учебно-производственные работы. Экспертное наблюдение. |
| Тема 20. Содержание посудомоечных машин для кухонной посуды в чистом и исправном виде. | **знать:** посудомоечные машины для кухонной посуды.  **уметь:** содержать посудомоечных машин для кухонной посуды в чистом и исправном виде. | Учебно-производственные работы. Экспертное наблюдение. |
| Зачет |  | Индивидуальное задание |

# **Организация контроля и оценка освоения программы УП пМ**

Контроль освоения программы учебной практики профессионального модуля (далее ПМ) «Подготовка производственного инвентаря и кухонной посуды**»** осуществляется в форме, учебно-производственной работы, экспертного наблюдения и зачета.

Аттестация по УП ПМ осуществляется в форме зачета. Объектом оценки освоения УП ПМ являются умения и знания. Оценка освоения программы УП ПМ осуществляется в соответствии с Положением о текущем контроле и промежуточной аттестации.

**3. ЗАДАНИЯ И ИНСТРУМЕНТЫ ОЦЕНКИ ОСВОЕНИЯ УМЕНИЙ И УСВОЕНИЯ ЗНАНИЙ ДЛЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ПО УП ПМ**

Задания и инструменты для оценки освоенных знаний УП ПМ

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | **Задания** | **Инструменты** |
| Текущий контроль | Устный опрос | Эталон ответов |
| Тестовые задания | Эталон ответов |
| Теоретические вопросы | Эталон ответов |
| Индивидуальное задание |  |
|  | Зачет | Эталон ответов |

Задания и инструменты для оценки освоенных умений УП ПМ

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | **Задания** | **Инструменты** |
| Текущий контроль | Тестовые задания | Эталон ответов |
| Учебно-производственная работа | Экспертное наблюдение навыков |
|  | Зачет | Эталон ответов |

**Приложение 1**

**Контрольно-ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА для оценки освоенных умений и знаний УП ПМ**

Собранный материал предназначен для осуществления контроля по индивидуальным заданиям учебной практики профессионального модуля «Подготовка производственного инвентаря».

Зачет по учебной практике выставляется с учетом результатов выполнения заданий и их отражения в рабочей тетради по учебной практике и на основании положительных результатов выполнения практического задания (решение ситуационных задач).

Критерии оценивания решения ситуационной задачи

«Зачтено» −оценивается ответ, если обучающийся свободно, с глубоким знанием материала, правильно, последовательно и полно выберет тактику действий, и ответит на дополнительные вопросы.

«Не зачтено» −выставляется, если обучающийся только имеет очень слабое представление о предмете и недостаточно, или вообще не освоил умения по разрешению производственной ситуации. Допустил существенные ошибки в ответе на большинство вопросов ситуационной задачи, неверно отвечал на дополнительно заданные ему вопросы, не может справиться с решением подобной ситуационной задачи на практике.

**Вопросы:**

1. Правила безопасного хранения моющих средств, предназначенных для последующего использования.
2. Правила безопасного хранения дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования.
3. Обеспечение правильных условий хранения моющих средств, предназначенных для последующего использования.
4. Обеспечение правильных условий хранения дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования.
5. Обеспечение правильных условий хранения дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования.
6. ТБ и санитарно-гигиенические требования при работе с моющими и чистящими средствами.
7. ТБ и санитарно-гигиенические требования при работе с дезинфицирующими средствами.
8. Внутренний трудовой распорядок на предприятиях питания.

**Приложение 2**

**ПРОМЕЖУТОЧНАЯ АТТЕСТАЦИЯ**

**Контрольно- оценочные средства для зачета по учебной практики профессионального модулю «Подготовка производственного инвентаря и кухонной посуды»**

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ ОРЕНБУРГСКОЙ ОБЛАСТИ

ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ

ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ

«КОЛЛЕДЖ СЕРВИСА Г.ОРЕНБУРГА ОРЕНБУРГСКОЙ ОБЛАСТИ»

**ДНЕВНИК**

**учебной практики**

**по ПМ. 02 Подготовка производственного инвентаря и кухонной посуды**

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Фамилия

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Имя

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Отчество

Специальность\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(Код и наименование специальности)

Группа №

Обучение очное

2022 г.

**СОДЕРЖАНИЕ**

1. Ежедневный учёт выполнения работ
2. Приложения1

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| №  п/п | Дата | Наименование темы учебной практики  (виды выполняемых работ)  Краткое содержание выполненных работ | Кол-во  часов | Оценка выполненной работы | Подпись руководителя практики |
| 1 |  |  |  |  |  |
| 2 |  |  |  |  |  |
| 3 |  |  |  |  |  |
| 4 |  |  |  |  |  |
| 5 |  |  |  |  |  |
| 6 |  |  |  |  |  |

Выполнение работ, перечисленных в дневнике, с общей оценкой

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

производственной практики обучающегося по пятибалльной системе удостоверяю

Руководитель организации \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(подпись) (расшифровка подписи)

М.П. «\_\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_2022 г.

(дата)

Руководитель практики

от образовательной организации \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(подпись) (расшифровка подписи)

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

1 В качестве приложения к Дневнику практики обучающийся оформляет графические, аудио-, фото-, видео - материалы, подтверждающие практический опыт, полученный на практике

**Перечень приложений к дневнику**

|  |  |
| --- | --- |
| Номер приложения | Наименование приложения |
| Приложение А | Характеристика предприятия общественного питания  (базы практики) |
| Приложение Б | Технологические карты блюд, изделий |
| Приложение В | Технологические схемы приготовления блюд, изделий |
| Приложение С | Презентации по заданию практики |
| Приложение D | Рисунки, фотоматериалы, видеоматериалы. |

**Аттестационный лист по практике**

Обучающийся\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_,

*(ФИО)*

\_\_\_\_\_ курса, группы № \_\_\_\_\_\_\_\_\_ по профессии \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ прошел учебную практику в объеме \_\_\_\_часа с «\_\_\_» \_\_\_\_ 20\_\_\_ г.

по «\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_20\_\_\_ г.

в \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

*(наименование организации)*

**Сведения об уровне освоения профессиональных компетенцийв период практики**

согласно профессиональному модулю**ПМ 02 Подготовка производственного инвентаря**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| ПК | Наименование профессиональной компетенции | Качественный уровень освоения компетенции\* |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |

Итоговая оценка \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\*\*

М.П. Подпись руководителя организации \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Подпись руководителя практики \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Дата «\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_2022 г.

\* При определении качественного уровня освоения профессиональной компетенции преподаватель использует следующую систему показателей:

- пороговый уровень освоения компетенции – предполагает наличие знаний у обучающегося по выполнению видов работ, предусмотренных тематическим планом программы практики;

- продвинутый уровень освоения компетенции – предполагает наличие умений у обучающегося, необходимыхдля выполнения видов работ, предусмотренных тематическим планом программы практики;

- высокий уровень освоения компетенции – предполагает сформированность практических навыков в соответствии с видами работ, предусмотренными тематическим планом программы практики.

\*\* При подведении итоговой оценки выводится среднее значение результата. При этом используется следующая оценочная шкала:

- «3» - пороговый уровень освоения компетенции;

- «4» - продвинутый уровень освоения компетенции;

- «5» - высокий уровень освоения компетенции.

# **Характеристика руководителя практики**

# **на обучающегося по специальности (профессии)**

За время прохождения учебной практики по профессиональному модулю

**ПМ. 02 Подготовка производственного инвентаря и кухонной посуды**

в \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(наименование предприятия, учреждения, организации)

обучающийся \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(ФИО)

1. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_сущность и социальную значимость своей будущей профессии,

(понимает, не понимает)

проявляет к ней устойчивый интерес.

1. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ организовывать собственную деятельность, выбирать

(способен, не способен)

типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

1. Самостоятельно \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ принимать решения в стандартных и

(может, не может)

нестандартных ситуациях, нести за них ответственность.

1. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ осуществлять поиск и использование информации,

(умеет, не умеет)

необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, а также профессионального и личностного развития.

1. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_информационно-коммуникационные технологии в

(использует, не использует)

профессиональной деятельности.

1. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ навыки работы в коллективе и команде,

(демонстрирует, не демонстрирует)

эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

1. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ брать на себя ответственность за работу членов

(готов, не готов)

команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.

1. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ самостоятельно определять задачи

(способен, не способен)

профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

1. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ в условиях частой смены технологий в

(ориентируется, не ориентируется)

профессиональной деятельности.

Руководитель организации \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

подпись расшифровка подписи

Руководитель практики \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

подпись расшифровка подписи

«\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2022 г.