Приложение 4

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ

практики Б2.О.01(У) «Учебная практика, ознакомительная»

Направление подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья»

Профиль «Технология продуктов общественного питания»

Квалификация выпускника бакалавр

ПАСПОРТ ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

Б2.О.01(У) «Учебная практика, ознакомительная»

№ п/п	Контролируемые разделы дисциплины	Код индекса достижения компетенции (ИДК)	Наименование оценочного средства и иных материалов	Кол-во
1	В целом	ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-4.1; ОПК-4.2	Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания	2
2			Типовые контрольные задания и иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы	3
3			Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций	3

1 ОПИСАНИЕ ПОКАЗАТЕЛЕЙ И КРИТЕРИЕВ ОЦЕНИВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ НА РАЗЛИЧНЫХ ЭТАПАХ ИХ ФОРМИРОВАНИЯ, ОПИСАНИЕ ШКАЛ ОЦЕНИВАНИЯ

1.1 Описание шкалы оценивания сформированности компетенций

Компетенции на различных этапах их формирования оцениваются двумя оценками: «зачтено», «не зачтено».

1.2 Описание показателей и критериев оценивания сформированности компетенций по дисциплине, обеспечивающие достижение планируемых результатов освоения образовательной программы

Код компетенции (индикатора достижения компетенции)	Результат обучения по дисциплине	Критерии и показатели оценивания результатов обучения	
		«не зачтено»	«зачтено»
1	2	3	4
ОПК-1 (ОПК-1.1, ОПК-1.2)	знать возможности применения и использования программных продуктов и коммуникационные технологии для решения задач профессиональной деятельности	Фрагментарные знания возможностей применения и использования программных продуктов и коммуникационные технологии для решения задач профессиональной деятельности /Отсутствие знаний	Сформированные или содержащие отдельные пробелы знания возможностей применения и использования программных продуктов и коммуникационные технологии для решения задач профессиональной деятельности
	уметь использовать вычислительную технику и информационные технологии для решения задач профессиональной деятельности	Фрагментарное умение использовать вычислительную технику и информационные технологии для решения задач профессиональной деятельности/Отсутствие умений	Успешное или содержащее отдельные пробелы умение использовать вычислительную технику и информационные технологии для решения задач профессиональной деятельности

1	2	3	4
	владеть навыками использования вычислительной техники и информационных технологий для решения задач профессиональной деятельности	Фрагментарное владение навыками использования вычислительной техники и информационных технологий для решения задач профессиональной деятельности / Отсутствие навыков	Успешное или сопровождающееся отдельными ошибками применение навыков использования вычислительной техники и информационных технологий для решения задач профессиональной деятельности
ОПК-4 (ОПК-4.1, ОПК-4.2)	знать нормативную документацию и требования предъявляемые к организации производства и обслуживания на предприятиях общественного питания	Фрагментарные знания нормативной документации и требований, предъявляемых к организации производства и обслуживания на предприятиях общественного питания /Отсутствие знаний	Успешное или содержащие отдельные пробелы знания нормативной документации и требований предъявляемых к организации производства и обслуживания на предприятиях общественного питания
	уметь применять нормативную и технологическую документацию для организации производства и обслуживания на предприятиях общественного питания	Фрагментарное умение применять нормативную и технологическую документацию для организации производства и обслуживания на предприятиях общественного питания /Отсутствие умений	Успешное или содержащее отдельные пробелы умение применять нормативную и технологическую документацию для организации производства и обслуживания на предприятиях общественного питания

1	2	3	5
	владеть навыками применения нормативной и технологической документации для организации производства и обслуживания на предприятиях общественного питания продуктов питания	Фрагментарное владение навыками применения нормативной и технологической документации для организации производства и обслуживания на предприятиях общественного питания продуктов питания / Отсутствие навыков	Успешное или сопровождающееся отдельными ошибками применение нормативной и технологической документации для организации производства и обслуживания на предприятиях общественного питания продуктов питания

1.3 Описание шкалы оценивания практики

Практика оценивается по результатам защиты оценками: «зачтено», «не зачтено».

В случае, если студент не сдал отчет по практике или не явился на его защиту в установленные сроки, выставляется оценка «не аттестован».

1.4 Описание показателей и критериев оценивания компетенций практики

Оценка	Критерии
Зачтено	задание на практику выполнено в полном объеме; оформление всех составляющих отчета полностью соответствует установленным стандартам, изложение текста отчета не содержит существенных грамматических и стилистических ошибок; приложены первичные документы; отчет сдан в установленный срок; при защите отчета ответы на вопросы четкие, обоснованные, полностью и доходчиво изложены этапы прохождения практики, четко сформулированы результаты.
Не зачтено	задание на практику выполнено не в полном объеме; нормы оформления грубо нарушены, изложение текста отчета содержит большое количество значительных грамматических и стилистических ошибок, обнаружен плагиат или выявлена несамостоятельность выполнения; приложены первичные документы; отчет сдан в установленный срок; при защите отчета на большую часть вопросов и замечаний ответы не были получены, плохое владение полученными знаниями, умениями и навыками, обнаружена несамостоятельность выполнения отчета.

2 ТИПОВЫЕ КОНТРОЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ И ИНЫЕ МАТЕРИАЛЫ, НЕОБХОДИМЫЕ ДЛЯ ОЦЕНКИ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ И ОПЫТА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИХ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ В ПРОЦЕССЕ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

2.1 Тематика индивидуальных заданий на учебную практику

База практики:	Формулировка задания
Предприятие общественного питания	К какому типу относится данное предприятия общественного питания (ресторан, кафе, столовая и т.д.), его наименование, адрес, кого обслуживает. Указать количество посадочных мест в обеденных залах и часы работы предприятия. Составить перечень производственных цехов, складских, административных и подсобных помещений, филиалов. Назначение, состав, функции и роль складского хозяйства. Организация складских операций. Ознакомиться с производственными цехами предприятия. Описать технологию приготовления различных блюд. Применяемое технологическое оборудование. Программное обеспечение, используемое в производственной деятельности предприятий общественного питания.

2.2 Отчет по практике

Отчет по практике должен иметь следующую структуру:

1. *Титульный лист*

Является первой страницей отчета о прохождении организационно-управленческой практики.

2. *Введение*

Должно содержать:

- общую характеристику места практики,
- цель и задачи, стоящие перед бакалавром в ходе организационно-управленческой практики.

3. *Основная часть*

Должна содержать описание всех результатов выполнения индивидуального задания, а также иные данные, полученные в ходе прохождения практики,

4. *Заключение*

Должно содержать анализ проведенной работы в целом, и краткие выводы по теме индивидуального задания:

5. *Приложения*.

В приложения помещаются:

1) в обязательном порядке:

- дневник практики;
- производственная характеристика.

2) дополнительно могут выноситься:

- формы и образцы документов;
- нормативные акты или извлечения из них и др.
- примеры форм внутренней документации предприятий;

2.3 Вопросы к защите отчета по практике

№ вопроса	Вопросы	Коды индикаторов достижения компетенций
1	2	3
1	Какие функции выполняют предприятия общественного питания?	ОПК-4.1
2	Что подразумевается под термином «Услуга общественного питания»?	ОПК-4.1
3	Какие методы обслуживания потребителей применяются в предприятиях общественного питания?	ОПК-4.1
4	Какие формы обслуживания потребителей применяются в предприятиях общественного питания?	ОПК-4.1
5	Перечислите виды торговых помещений.	ОПК-4.1
6	Перечислить функциональные группы помещений, входящие в состав предприятий общественного питания.	ОПК-4.1
7	Какие помещения входят в группу производственных?	ОПК-4.1
8	Каково назначение овощного цеха? Укажите квалификационный состав работников и перечислите основные виды инвентаря и оборудования, используемые в овощном цехе.	ОПК-4.1; ОПК-4.2
9	Каково назначение мясо-рыбного цеха? Какое оборудование используется в нём?	ОПК-4.1; ОПК-4.2
10	Каково назначение горячего цеха? Какое оборудование используется в нём?	ОПК-4.1; ОПК-4.2
11	Каково назначение холодного цеха? Какое оборудование используется в нём?	ОПК-4.1; ОПК-4.2
12	На какие основные группы подразделяют работников предприятий общественного питания, в зависимости от выполняемых профессиональных обязанностей	ОПК-4.1; ОПК-4.2
13	Какие нормативные документы регламентируют деятельность предприятий общественного питания?	ОПК-4.1; ОПК-4.2
14	Какие нормативные документы используют при определении цены на готовые блюда и изделия, а также при приготовлении различных блюд и изделий.	ОПК-4.1; ОПК-4.2
15	Какое программное обеспечение используется для оформления нормативно-технологической документации на предприятиях общественного питания?	ОПК-1.1; ОПК-1.2
16	Какое программное может быть использовано для оформления меню?	ОПК-1.1; ОПК-1.2

3 МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ ПРОЦЕДУРЫ ОЦЕНИВАНИЯ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ И ОПЫТА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИХ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ

1. Положение о текущем контроле и промежуточной аттестации обучающихся, осваивающих образовательные программы высшего образования – программы бакалавриата, программы специалитета, программы магистратуры СМК-П-02.01-04-21 / разраб. Т.А. Лашина. – Зерноград: Азово-Черноморский инженерный институт ФГБОУ ВО Донской ГАУ, 2021. – 15 с.

2. Положение о практической подготовке обучающихся, осваивающих образовательные программы высшего образования. СМК-П-02.01-02-21 / разраб. Т.А. Лашина. – Зерноград: Азово-Черноморский инженерный институт ФГБОУ ВО Донской ГАУ, 2021. – 37 с.

3. Положение о проведении практики обучающихся по образовательным программам высшего образования с применением электронного обучения, дистанционных образовательных технологий в условиях усиления санитарно-эпидемиологических мероприятий. СМК-П-02.01-01-20 / разраб. С.К. Филатов. – Зерноград: Азово-Черноморский инженерный институт ФГБОУ ВО Донской ГАУ, 2020. – 12 с.

4. Положение о проведении текущего контроля и промежуточной аттестации обучающихся с применением электронного обучения, дистанционных образовательных технологий в условиях усиления санитарно-эпидемиологических мероприятий. СМК-П-02.01-01-20 / разраб. Т.А. Лашина. – Зерноград: Азово-Черноморский инженерный институт ФГБОУ ВО Донской ГАУ, 2020. – 8 с.

5. Рабочая программа дисциплины Б2.О.01(У) «Учебная практика, ознакомительная»/разраб. И.В. Назаров – Зерноград: Азово-Черноморский инженерный институт ФГБОУ ВО Донской ГАУ, 2024. – 14 с.