Приложение 1

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ

практики Б2.В.02(П) «Производственная практика, технологическая»

Направление подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья»

Профиль «Технология продуктов общественного питания»

Квалификация выпускника бакалавр

ПАСПОРТ ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

Б2.В.02(П) «Производственная практика технологическая»

№ п/п	Контролируемые разделы дисциплины	Код индекса достижения компетенции (ИДК)	Наименование оценочного средства и иных материалов	Кол-во
1	В целом	ПК-1.2; ПК-1.3; ПК-1.4; ПК-3.2;	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
ПК-1 (ПК-1.2, ПК-1.3, ПК-1.4)	знать технико-технологические особенности производственных технологических циклов и возможные направления их активации	Фрагментарные знания технико-технологических особенностей производственных технологических циклов и возможных направлений их активации /Отсутствие знаний	Сформированные или содержащие отдельные пробелы знания технико-технологических особенностей производственных технологических циклов и возможных направлений их активации
	уметь анализировать имеющиеся в производственном цикле недостатки и вырабатывать решения в рамках корректировки технико-технологической документации	Фрагментарное умение анализировать имеющиеся в производственном цикле недостатки и вырабатывать решения в рамках корректировки технико-технологической документации / Отсутствие умений	Успешное или содержащее отдельные пробелы умение анализировать имеющие в производственном цикле недостатки и вырабатывать решения в рамках корректировки технико-технологической документации

1	2	3	4
	владеть навыками обработки исходной информации и своевременной корректировки технико-технологической документации	Фрагментарное владение навыками использования вычислительной техники и информационных технологий для решения задач профессиональной деятельности / Отсутствие навыков	Успешное ли сопровождающееся отдельными ошибками применение навыков использования вычислительной техники и информационных технологий для решения задач профессиональной деятельности
ПК-3 (ПК-3.2)	знать структуру технического задания на проектирование и методику поиска и расчета исходных данных	Фрагментарные знания структуры технического задания на проектирование и методики поиска и расчета исходных данных / Отсутствие знаний	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания структуры технического задания на проектирование и методики поиска и расчета исходных данных
	уметь выполнять поисковые работы для формирования данных для проектирования и расчеты по обоснованию технико-технологических конструктивных данных	Фрагментарное умение выполнения поисковых работ для формирования данных для проектирования и расчетов по обоснованию технико-технологических конструктивных данных/ Отсутствие умений	В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы умение выполнения поисковых работ для формирования данных для проектирования и расчетов по обоснованию технико-технологических конструктивных данных
	владеть навыками расчета и подбора оборудования, разработки компоновочных решений	Фрагментарное владение навыками расчета и подбора оборудования, разработки компоновочных решений / Отсутствие навыков	В целом успешное, но сопровождающееся отдельными ошибками владение навыками расчета и подбора оборудования, разработки компоновочных решений

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 практику

База практики:	Формулировка задания
Предприятие общественного питания	Анализ производственной деятельности предприятия, техническая и технологическая документация, применяемая на предприятии, структурный состав помещений и их функциональная направленность; технология производства: первых блюд, вторых блюд, гарниров и соусов, салатов, десертов, мучных изделий, горячих напитков, сладких блюд; организация и контроль соблюдения требований по охране и безопасности труда.

2.2 Отчет по практике

Отчет о практике должен содержать следующие основные разделы:

Титульный лист.

Аннотация.

Прилагаемые документы:

- при прохождении практики в профильных организациях: задание, совместный рабочий график, характеристика, аттестационный лист;
- при прохождении практики в институте: задание, совместный рабочий график, аттестационный лист.

Содержание.

Введение.

1. Техника безопасности при прохождении практики.
2. Характеристика предприятия-базы практики (в соответствии с совместным рабочим графиком).
3. Анализ производственной деятельности предприятия, техническая и технологическая документация, применяемая на предприятии, структурный состав помещений и их функциональная направленность; технология производства: первых блюд, вторых блюд, гарниров и соусов, салатов, десертов, мучных изделий, горячих напитков, сладких блюд; организация и контроль соблюдения требований по охране и безопасности труда.

Заключение.

Список литературы.

Отчет должен быть оформлен в соответствии с требованиями ЕСКД и нормативной документацией вуза.

2.3 Вопросы к защите отчета по практике

№ вопроса	Вопросы	Коды индикаторов достижения компетенций
1	2	3
1	Технологические требования к приему и хранению мяса и мясных продуктов.	ПК-1.2; ПК-1.3; ПК-1.4
2	Технологические требования к приему и хранению рыбы и рыбных продуктов.	ПК-1.2; ПК-1.3; ПК-1.4
3	Технологические требования к приему и хранению яиц и яичных продуктов.	ПК-1.2; ПК-1.3; ПК-1.4
4	Технологические требования к приему и хранению молока и молочных продуктов.	ПК-1.2; ПК-1.3; ПК-1.4
5	Технологические требования к приему и хранению пищевых жиров.	ПК-1.2; ПК-1.3; ПК-1.4
6	Технологические требования к приему и хранению плодов, овощей и грибов.	ПК-1.2; ПК-1.3; ПК-1.4
7	Технологические требования к приему и хранению круп, зернобобовых и макаронных изделий.	ПК-1.2; ПК-1.3; ПК-1.4
8	Технологические требования к приему и хранению кондитерских товаров.	ПК-1.2; ПК-1.3; ПК-1.4
9	Технологические требования к рабочему месту, инструменту и оборудованию при обработке мяса и мясных продуктов.	ПК-1.2; ПК-1.3; ПК-1.4
10	Технологические требования к рабочему месту, инструменту и оборудованию при обработке рыбы и рыбных продуктов.	ПК-1.2; ПК-1.3; ПК-1.4
11	Технологические требования к рабочему месту, инструменту и оборудованию при обработке яиц и яичных продуктов.	ПК-1.2; ПК-1.3; ПК-1.4
12	Технологические требования к рабочему месту, инструменту и оборудованию при обработке молока и молочных продуктов.	ПК-1.2; ПК-1.3; ПК-1.4
13	Технологические требования к рабочему месту, инструменту и оборудованию при обработке пищевых жиров.	ПК-1.2; ПК-1.3; ПК-1.4
14	Технологические требования к рабочему месту, инструменту и оборудованию при обработке плодов, овощей, грибов.	ПК-1.2; ПК-1.3; ПК-1.4

1	2	3
15	Технологические требования к рабочему месту, инструменту и оборудованию при обработке крупы, зернобобовых и макаронных изделий.	ПК-1.2; ПК-1.3; ПК-1.4
16	Последовательность технологических операций и технологические требования к их выполнению при приготовлении полуфабрикатов из мяса.	ПК-1.2; ПК-1.3; ПК-1.4
17	Последовательность технологических операций и технологические требования к их выполнению при приготовлении полуфабрикатов из сельскохозяйственной птицы.	ПК-1.2; ПК-1.3; ПК-1.4
18	Последовательность технологических операций и технологические требования к их выполнению при приготовлении блюд из сельскохозяйственной птицы, пернатой дичи, и кролика.	ПК-1.2; ПК-1.3; ПК-1.4
19	Последовательность технологических операций и технологические требования к их выполнению при приготовлении блюд из рыбы.	ПК-1.2; ПК-1.3; ПК-1.4
20	Последовательность технологических операций и технологические требования к их выполнению при приготовлении блюд из творога.	ПК-1.2; ПК-1.3; ПК-1.4
21	Последовательность технологических операций и технологические требования к их выполнению при приготовлении напитков.	ПК-1.2; ПК-1.3; ПК-1.4
22	Последовательность технологических операций и технологические требования к их выполнению при приготовлении мучных и кондитерских изделий.	ПК-1.2; ПК-1.3; ПК-1.4
23	Последовательность технологических операций и технологические требования к их выполнению при приготовлении гарниров.	ПК-1.2; ПК-1.3; ПК-1.4
24	Технологические требования к раздаче блюд и закусок.	ПК-1.2; ПК-1.3; ПК-1.4
25	Сетевой график производства продукции, назначение и способ построения.	ПК-1.2
26	Структура технической и технологической документации.	ПК-3.2
27	За счет чего можно повысить эффективность и конкурентно способность производимой продукции.	ПК-3.2
28	Форма и структура технического задания на проектирование.	ПК-3.2

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.В.02(П) «Производственная практика технологическая»/разраб. И.В. Назаров – Зерноград: Азово-Черноморский инженерный институт ФГБОУ ВО Донской ГАУ, 2024. – 18 с.