Приложение 3

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ

практики Б2.О.02(У) «Учебная 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.О.02(У) «Учебная практика, технологическая»

№ п/п	Контролируемые разделы дисциплины	Код индекса достижения компетенции (ИДК)	Наименование оценочного средства и иных материалов	Кол-во
1	В целом	ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-2.3; ОПК-3.1; ОПК-3.2; ОПК-3.3; ОПК-5.1; ОПК-5.2	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-2 (ОПК-2.1, ОПК-2.2, ОПК-2.3)	знать основные технологические процессы производства продуктов питания из растительного сырья	Фрагментарные знания основных технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья /Отсутствие знаний	Сформированные или содержащие отдельные пробелы знания основных технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья
	уметь анализировать и выявлять факторы, влияющие на качество технологического процесса производства продуктов питания из растительного сырья	Фрагментарное умение анализировать и выявлять факторы, влияющие на качество технологического процесса производства продуктов питания из растительного сырья / Отсутствие умений	В целом успешное или содержащее отдельные пробелы умение анализировать и выявлять факторы, влияющие на качество технологического процесса производства продуктов питания из растительного сырья

1	2	3	4
	владеть навыками контроля технологических режимов и параметров производства продуктов питания из растительного сырья	Фрагментарное владение навыками использования вычислительной техники и информационных технологий для решения задач профессиональной деятельности / Отсутствие навыков	В целом успешное или сопровождающееся отдельными ошибками применение навыков использования вычислительной техники и информационных технологий для решения задач профессиональной деятельности
ОПК-3 (ОПК-3.1, ОПК-3.2, ОПК-3.3)	знать основные законы инженерных наук направленные на повышение эффективности производства предприятий общественного питания	Фрагментарные знания основных законов инженерных наук направленных на повышение эффективности производства предприятий общественного питания / Отсутствие знаний	Сформированные или содержащие отдельные пробелы знания основных законов инженерных наук, направленных на повышение эффективности производства предприятий общественного питания
	уметь использовать основные законы инженерных наук направленные на повышение эффективности производства	Фрагментарное умение использовать основные законы инженерных наук направленные на повышение эффективности производства / Отсутствие умений	В целом успешное или содержащее отдельные пробелы умение использовать основные законы инженерных наук направленные на повышение эффективности производства
	владеть навыками принятия технических решений при организации производства продукции общественного питания	Фрагментарное владение навыками принятия технических решений при организации производства продукции общественного питания / Отсутствие навыков	В целом успешное или сопровождающееся отдельными ошибками владение навыками принятия технических решений при организации производства продукции общественного питания

1	2	3	4
ОПК-5 (ОПК-5.1, ОПК-5.2)	знать базовые экономические понятия (спрос, предложение, цена, стоимость, товар, деньги, доходы, расходы, прибыль)	Фрагментарные знания базовых экономических понятий (спрос, предложение, цена, стоимость, товар, деньги, доходы, расходы, прибыль) / Отсутствие знаний	Сформированные или содержащие отдельные пробелы знания базовых экономических понятий (спрос, предложение, цена, стоимость, товар, деньги, доходы, расходы, прибыль)
	уметь анализировать финансовую и экономическую информацию, необходимую для принятия обоснованных решений в сфере производственной деятельности предприятий общественного питания	Фрагментарное умение анализировать финансовую и экономическую информацию, необходимую для принятия обоснованных решений в сфере производственной деятельности предприятий общественного питания /Отсутствие умений	В целом успешное или содержащее отдельные пробелы умение анализировать финансовую и экономическую информацию, необходимую для принятия обоснованных решений в сфере производственной деятельности предприятий общественного питания
	владеть методами экономической оценки производственной деятельности предприятий общественного питания	Фрагментарное владение методами экономической оценки производственной деятельности предприятий общественного питания / Отсутствие навыков	В целом успешное или сопровождающееся отдельными ошибками методами экономической оценки производственной деятельности предприятий общественного 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 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. Ознакомиться с работой склада. Указать условия хранения продуктов– температуру и относительную влажность воздуха в помещении, вид тары (ящики, функциональные емкости и пр.) или бестарное хранение (на стеллажах, крючьях и др.), сроки хранения. Перечислить основные предприятия, поставляющие сырье, полуфабрикаты и другие продукты. Ознакомиться с производственными цехами предприятия. Экономическая оценка производственной деятельности предприятия.

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-5.1, ОПК-5.2
2	Назовите основные типы предприятий общественного питания.	ОПК-5.1, ОПК-5.2
3	По каким признакам классифицируются предприятия общественного питания?	ОПК-5.1, ОПК-5.2
4	Какие формы обслуживания потребителей применяются в предприятиях общественного питания?	ОПК-5.1, ОПК-5.2
5	Виды торговых помещений.	ОПК-5.1, ОПК-5.2
6	Назовите функциональные группы помещений, входящие в состав предприятий общественного питания.	ОПК-5.1, ОПК-5.2
7	Какие помещения входят в группу производственных?	ОПК-5.1, ОПК-5.2
8	Какие требования предъявляются к обслуживающему персоналу предприятий общественного питания.	ОПК-5.1, ОПК-5.2
9	Какие требования предъявляются к производственном персоналу предприятий общественного питания?	ОПК-5.1, ОПК-5.2
10	Каково назначение овощного цеха? Укажите квалификационный состав работников и перечислите основные виды инвентаря и оборудования, используемые в овощном цехе.	ОПК-3.1, ОПК-3.2, ОПК-3.3
11	Каково назначение мясо-рыбного цеха? Укажите квалификационный состав работников и перечислите основные виды инвентаря и оборудования, используемые в мясо-рыбном цехе.	ОПК-3.1, ОПК-3.2, ОПК-3.3
12	Каково назначение горячего цеха? Укажите квалификационный состав работников и перечислите основные виды инвентаря и оборудования, используемые в горячем цехе.	ОПК-3.1, ОПК-3.2, ОПК-3.3
13	Каково назначение холодного цеха? Укажите квалификационный состав работников и перечислите основные виды инвентаря и оборудования, используемые в холодном цехе.	ОПК-3.1, ОПК-3.2, ОПК-3.3
14	На какие основные группы подразделяют работников предприятий общественного питания, в зависимости от выполняемых профессиональных обязанностей	ОПК-3.1, ОПК-3.2, ОПК-3.3
15	Какие нормативные документы регламентируют деятельность предприятий общественного питания?	ОПК-5.1, ОПК-5.2
16	Какие нормативные документы используют при определении цены на готовые блюда и изделия, а также при приготовлении различных блюд и изделий.	ОПК-5.1, ОПК-5.2
17	Назначение, виды и характеристика меню.	ОПК-5.1, ОПК-5.2
18	Классификация способов кулинарной обработки продуктов.	ОПК-5.1, ОПК-5.2

1	2	3
19	Классификация способов тепловой обработки, их краткая характеристика.	ОПК-3.1, ОПК-3.2, ОПК-3.3
20	Дайте характеристику производственной программы предприятия питания с полным производственным циклом;	ОПК-5.1, ОПК-5.2
21	Дайте характеристику производственной программы специализированного заготовочного предприятия;	ОПК-5.1, ОПК-5.2
22	Способы кулинарной обработки сырья и полуфабрикатов.	ОПК-2.1, ОПК-2.2, ОПК-2.3
23	Назовите способы тепловой обработки продуктов.	ОПК-2.1, ОПК-2.2, ОПК-2.3
24	Назовите способы механической обработки пищевых продуктов.	ОПК-2.1, ОПК-2.2, ОПК-2.3
25	Назовите способы биохимической обработки пищевых продуктов.	ОПК-2.1, ОПК-2.2, ОПК-2.3

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.

3. Рабочая программа дисциплины Б2.О.02(У) «Учебная практика, технологическая»/разраб. И.В. Назаров – Зерноград: Азово-Черноморский инженерный институт ФГБОУ ВО Донской ГАУ, 2024. – 15 с.