Приложение 6

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, практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности»

№ п/п	Контролируемые разделы дисциплины	Код индекса достижения компетенции (ИДК)	Наименование оценочного средства и иных материалов	Кол-во
1	В целом	ПК-2.1; ПК-2.3; ПК-2.4; ПК-4.1; ПК-4.2; ПК-4.4;	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	
		«неудовлетворительно»	«хорошо»
1	2	3	4
ПК-2 (ПК-2.1, ПК-2.3, ПК-2.4)	знать прогрессивные методы подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продуктов питания из растительного сырья	Фрагментарные знания прогрессивных методов подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продуктов питания из растительного сырья /Отсутствие знаний	Сформированные или содержащие отдельные пробелы знания прогрессивных методов подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продуктов питания из растительного сырья
	уметь разрабатывать технологические схемы выполнения технологических процессов с применением технологического оборудования	Фрагментарное умение разрабатывать технологические схемы выполнения технологических процессов с применением технологического оборудования / Отсутствие умений	В целом успешное или содержащее отдельные пробелы умение разрабатывать технологические схемы выполнения технологических процессов с применением технологического оборудования

1	2	3	4
	владеть навыками эффективной эксплуатации технологического оборудования	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
ПК-4 (ПК-4.1, ПК-4.2, ПК-4.4)	знать структуру технологических линий и особенности их комплектования, организационные особенности использования машинного и человеческого ресурса	Фрагментарные знания структуры технологических линий и особенностей их комплектования, организационных особенностей использования машинного и человеческого ресурса / Отсутствие знаний	Сформированные или содержащие отдельные пробелы знания структуры технологических линий и особенностей их комплектования, организационных особенностей использования машинного и человеческого ресурса я
	уметь организовывать рабочий процесс и предотвращать нарушения технологического режима	Фрагментарное умение организовывать рабочий процесс и предотвращать нарушения технологического режима / Отсутствие умений	Успешное или содержащее отдельные пробелы умение организовывать рабочий процесс и предотвращать нарушения технологического режима
	владеть приемами логического анализа и разработки эффективной организации исполнительных звеньев, объектов, субъектов	Фрагментарное владение приемами логического анализа и разработки эффективной организации исполнительных звеньев, объектов, субъектов / Отсутствие навыков	Успешное или сопровождающееся отдельными ошибками владение приемами логического анализа и разработки эффективной организации исполнительных звеньев, объектов, субъектов

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

Критерии оценки выполнения и защиты отчета по практике

Оценка	Обобщенные критерии
1	2
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 и полные, 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	Характеристика предприятия-базы практики. Анализ производственной деятельности предприятия, структурный состав помещений в соответствии с их производственной направленностью; организация технологических процессов по производству продуктов питания; организация использования и компоновки технологического оборудования для выполнения технологических операций; организации использования трудовых ресурсов их распределение по технологическим процессам и управленческим функциям; организация контроля качества выпускаемой продукции на предприятии; организация контроль и выполнения санитарных требований (правил) для предприятия; 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;
- при прохождении практики в институте: задание и характеристика;

Содержание.

Введение.

1. Техника безопасности при прохождении практики.
2. Характеристика предприятия-базы практики (в соответствии с совместным рабочим графиком).
3. Анализ производственной деятельности предприятия, структурный состав помещений в соответствии с их производственной направленностью; организация технологических процессов по производству продуктов питания; организация использования и компоновки технологического оборудования для выполнения технологических операций; организации использования трудовых ресурсов их распределение по технологическим процессам и управленческим функциям; организация контроля качества выпускаемой продукции на предприятии; организация контроль и выполнения санитарных требований (правил) для предприятия; организация и контроль соблюдения требований по охране и безопасности труда.

Заключение.

Список литературы.

Дневник прохождения практики.

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	Структура сетей предприятий общественного питания.	ПК-4.1; ПК-4.2; ПК-4.4
2	Принципы размещения предприятий общественного питания.	ПК-4.1; ПК-4.2; ПК-4.4
3	Какие функции выполняют предприятия общественного питания?	ПК-4.1; ПК-4.2; ПК-4.4
4	Функциональные группы помещений, входящие в состав предприятий общественного питания.	ПК-4.1; ПК-4.2; ПК-4.4
5	Какие помещения входят в группу производственных?	ПК-4.1; ПК-4.2; ПК-4.4
6	Виды торговых помещений на предприятиях общественного питания.	ПК-4.1; ПК-4.2; ПК-4.4
7	Требования к компоновке помещений предприятий общественного питания.	ПК-4.1; ПК-4.2; ПК-4.4
8	Что подразумевается под термином «Услуга общественного питания»?	ПК-4.1; ПК-4.2; ПК-4.4
9	Какие методы обслуживания потребителей применяются на предприятиях общественного питания?	ПК-4.1; ПК-4.2; ПК-4.4
10	Какие формы обслуживания потребителей применяются на предприятиях общественного питания?	ПК-4.1; ПК-4.2; ПК-4.4
11	Способы кулинарной обработки сырья и полуфабрикатов.	ПК-4.1; ПК-4.2; ПК-4.4
12	Способы тепловой обработки продуктов.	ПК-4.1; ПК-4.2; ПК-4.4
13	Способы механической обработки пищевых продуктов.	ПК-4.1; ПК-4.2; ПК-4.4
14	Требования к компоновке оборудования в помещениях предприятия общественного питания.	ПК-2.1 ПК-2.4
15	Торговый зал. Расчет площади зала. Принципы разработки проектно технологического решения зала.	ПК-2.2; ПК-2.3; ПК-2.4

1	2	3
16	Расчет и обоснование площадей вспомогательных помещении для посетителей.	ПК-2.2; ПК-2.3; ПК-2.4
17	Структура складских помещений. Расчет площади складских помещений.	ПК-2.2; ПК-2.3; ПК-2.4
18	Назначение овощного цеха? Укажите квалификационный состав работников и перечислите основные виды инвентаря и оборудования, используемые в овощном цехе.	ПК-2.2; ПК-2.3; ПК-2.4
19	Назначение мясо-рыбного цеха? Укажите квалификационный состав работников и перечислите основные виды инвентаря и оборудования, используемые в мясо-рыбном цехе.	ПК-2.2; ПК-2.3; ПК-2.4
20	Назначение горячего цеха? Укажите квалификационный состав работников и перечислите основные виды инвентаря и оборудования, используемые в горячем цехе.	ПК-2.2; ПК-2.3; ПК-2.4
21	Последовательность технологических операций и технологические требования к их выполнению при приготовлении напитков.	ПК-2.2; ПК-2.3; ПК-2.4
22	Назначение холодного цеха? Укажите квалификационный состав работников и перечислите основные виды инвентаря и оборудования, используемые в холодном цехе.	ПК-2.2; ПК-2.3; ПК-2.4
23	Назначение кондитерского цеха? Укажите квалификационный состав работников и перечислите основные виды инвентаря и оборудования, используемые в холодном цехе.	ПК-2.2; ПК-2.3; ПК-2.4
24	Назначение моечной столовой и кухонной посуды? Укажите квалификационный состав работников и перечислите основные виды инвентаря и оборудования, используемые в холодном цехе.	ПК-2.2; ПК-2.3; ПК-2.4
25	Сетевой график производства продукции, назначение и способ построения.	ПК-4.1; ПК-4.2; ПК-4.4
26	На какие основные группы подразделяют работников предприятий общественного питания, в зависимости от выполняемых профессиональных обязанностей.	ПК-4.1; ПК-4.2; ПК-4.4
27	Какие нормативные документы регламентируют деятельность предприятий общественного питания?	ПК-4.1; ПК-4.2; ПК-4.4

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-02.01-02-23 / разраб. Н.Е. Пономарева. – Зерноград: Азово-Черноморский инженерный институт ФГБОУ ВО Донской ГАУ, 2023. – 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-02.01-02-23 / разраб. Т.А. Лашина. – Зерноград: Азово-Черноморский инженерный институт ФГБОУ ВО Донской ГАУ, 2023. – 8 с.

5. Рабочая программа практики Б2.В.02(П) «Производственная практика, технологическая»/разраб. И.В. Назаров – Зерноград: Азово-Черноморский инженерный институт ФГБОУ ВО Донской ГАУ, 2025. – 16 с.