Приложение 1

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ

Практики Б2.П.03 «Производственная практика, преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа»

Направление подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья»

Профиль «Технология продуктов общественного питания»

Программа подготовки прикладной бакалавриат

ПАСПОРТ ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

Б2.П.03 – Производственная практика, преддипломная практика,
в том числе научно-исследовательская работа

№ п/п	Контролируемые разделы практики	Код индикатора достижения компетенций	Наименование оценочного средства и иных материалов	Кол-во
1	В целом	ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-1.3; ПК-1.4; ПК-2.1; ПК-2.2; ПК-2.3; ПК-2.4; ПК-3.1; ПК-3.2; ПК-4.1; ПК-4.2; ПК-4.3; ПК-4.4; ПК-5.1; ПК-5.2	Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы	5
2			Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания	4
3			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
4			Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций	3

1 ПЕРЕЧЕНЬ КОМПЕТЕНЦИЙ С УКАЗАНИЕМ ЭТАПОВ ИХ ФОРМИРОВАНИЯ В ПРОЦЕССЕ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Код компетенции	Содержание компетенции	Планируемые результаты обучения	
		Код и наименование индикатора достижения компетенции	Формируемые знания, умения и навыки
1	2	3	4
ПК-1	Обладать способностью разработки технологического процесса производства продукции общественного питания	ПК-1.1 Разработка технологической и эксплуатационной документации по ведению технологического процесса и техническому обслуживанию оборудования для реализации принятой в организации технологии	Знать: основные технологические процессы, осуществляемых на предприятиях общественного питания. Уметь: разрабатывать технологическую и эксплуатационную документацию по ведению технологических процессов и техническому обслуживанию оборудования. Владеть: навыками разработки технологической и эксплуатационной документации по ведению технологического процесса и техническому обслуживанию оборудования для предприятий общественного питания.
		ПК-1.2 Разработка технически обоснованных норм времени (выработки), линейных и сетевых графиков производства продуктов питания из растительного сырья в целях оптимизации технологического процесса производства продуктов из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	Знать: методы расчета по подбору оборудования и базовые требования к его эксплуатации. Уметь: осуществлять расчетную деятельность по обоснованию вида и количественного состава технологического оборудования, организовывать эффективный режим его эксплуатации. Владеть: опытом выполнения расчетов и организации эксплуатации оборудования.
		ПК-1.3 Оформление изменений в технической и технологической документации при корректировке технологических процессов и режимов производства продуктов питания из расти-	Знать: техническую и технологическую документацию ведения технологических процессов производства продуктов питания и режимы производства. Уметь: проводить корректировку процессов и режимов производства продуктов питания.

		тельного сырья	Владеть: навыками корректировки технологических процессов и режимов производства и внесения изменений в техническую и технологическую документацию.
		ПК-1.4 Подготовка предложений по повышению эффективности производства и конкурентоспособности продукции, направленных на рациональное использование и сокращение расходов сырья, материалов, снижение трудоемкости производства продукции, повышение производительности труда, экономное расходование энергоресурсов в организации, внедрение безотходных и малоотходных технологий переработки растительного сырья	Знать: технологические процессы производства продуктов питания из растительного сырья. Уметь: разрабатывать предложения по повышению эффективности производства и конкурентоспособности продукции, направленные на рациональное использование и сокращение расходов сырья, материалов, снижение трудоемкости производства продукции, повышение производительности труда, экономное расходование энергоресурсов в организации, внедрение безотходных и малоотходных технологий переработки растительного сырья. Владеть: навыками разработки предложений по повышению эффективности производства и конкурентоспособности продукции
ПК-2	Способностью владения методами подбора, расчета и эксплуатации технологического оборудования для переработки и хранения продуктов питания	ПК-2.1 Расчет производственных мощностей и загрузки оборудования в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания из растительного сырья	Знать: конструктивные особенности технологического оборудования и характеристики технико-эксплуатационных показателей. Уметь: выполнять технологические расчеты по подбору технологического оборудования для конкретного процесса, технологической операции. Владеть: методами подбора, расчёта и эксплуатации технологического оборудования для переработки и хранения продуктов питания.
		ПК-2.2 Расчет нормативов материальных затрат (нормы расхода сырья, полуфабрикатов, материалов, инструментов, технологического топлива, энергии) и экономической эффективности технологических про-	Знать: технологические процессы производства продуктов питания из растительного сырья; Уметь: разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов переработки растительного сырья; Владеть: навыками разработки мероприятий по совершенствованию технологических процессов.

		цессов производства продуктов питания из растительного сырья	
		ПК-2.3 Математическое моделирование технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья на базе стандартных пакетов прикладных программ в целях оптимизации производства, разработки новых технологий и технологических схем производства продуктов питания из растительного сырья	Знать: возможности и интерфейс чертежно-конструкторского редактора КОМПАС-ГРАФИК; Уметь: использовать возможности чертежно-конструкторского редактора КОМПАС-ГРАФИК для оформления технической документации при проектировании предприятий общественного питания; Владеть: навыками оформления технической документации при проектировании предприятий общественного питания в чертежно-конструкторском редакторе КОМПАС-ГРАФИК.
		ПК-2.4 Расчет производственных и непроизводственных затрат действующих и модернизируемых производств пищевой продукции на автоматизированных технологических линиях для оценки эффективности производства и технико-экономического обоснования строительства новых производств, реконструкции и модернизации технологических линий и участков	Знать: теоретические основы и прикладное значение, тепло- и хладотехники, в объеме, необходимом для понимания технологии производства продуктов питания из растительного сырья. Уметь: использовать знания и понятия тепло- и хладотехники, в профессиональной деятельности. Владеть: методами расчетов на основе знаний тепло- и хладотехники.
ПК-3	Способностью компоновать технологическое оборудование в технологические линии с учетом проектных требований	ПК-3.1 Разработка планов размещения оборудования, технического оснащения и организации рабочих мест в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания из растительного сырья	Знать: способы подбора оборудования и принципы компоновки технологических линий; Уметь: подобрать оборудование по необходимым параметрам и скомпоновать его с машинами в технологической линии; Владеть: навыками подбора технологического оборудования при компоновке технологических линий цехов и обосновывать целесообразность их выбора.

		ПК-3.2 Разработка технических заданий на проектирование и производство специальной оснастки, инструмента и приспособлений, нестандартного оборудования, средств автоматизации и механизации, предусмотренных технологией производства продуктов питания из растительного сырья	Знать: структуру технического задания на проектирование и производство средств автоматизации и механизации, предусмотренных технологией производства продуктов питания из растительного сырья. Уметь: компоновать технологическое оборудование в технологические линии с учетом проектных требований. Владеть: навыками подбора и компоновки технологического оборудование в технологические линии с учетом проектных требований.
ПК-4	Способностью осуществлять контроль технологических параметров производства продуктов питания и управления качеством сырья и полуфабрикатов	ПК-4.1 Входной и технологический контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции для организации рационального ведения технологического процесса производства в целях разработки мероприятий по повышению эффективности производства	Знать: свойства сырья и готовой продукции. Уметь: использовать знания определения качества сырья и готовой продукции для оптимизации технологического процесса. Владеть: методиками определения качества сырья и готовой продукции.
		ПК-4.2 Контроль технологических параметров и режимов производства продуктов питания из растительного сырья на соответствие требованиям технологической и эксплуатационной документации	Знать: нормативную документацию на качество продуктов питания из растительного сырья в процессе производства, хранения и реализации; Уметь: применять нормативно-правовые акты в области обеспечения производства безопасной продукции; Владеть: методами определения качества продукции в соответствии с нормативными документами.
		ПК-4.3 Разработка мероприятий по предупреждению и устранению причин брака продукции на основе данных технологического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производ-	Знать: свойства сырья, полуфабрикатов и готовой продукции из растительного сырья. Уметь: использовать знания определения качества сырья и готовой продукции для оптимизации технологического процесса. Владеть: методиками определения качества сырья и готовой продукции.

		ства продуктов питания из растительного сырья	
		ПК-4.4 Внедрение систем управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях в целях обеспечения требований технических регламентов к видам пищевой продукции	Знать: нормативную документацию на качество продуктов питания из растительного сырья в процессе производства, хранения и реализации; Уметь: применять нормативно-правовые акты в области обеспечения производства безопасной продукции; Владеть: методами определения параметров, определяющих степень соблюдения норм производственной санитарии и качества продукции на предприятии.
ПК-5	Способностью осуществлять учет сырья и контроль выхода готовой продукции в соответствии с нормативно-технической документацией	ПК-5.1 Учет сырья и готовой продукции на базе стандартных и сертификационных испытаний производства продуктов питания из растительного сырья в целях обеспечения нормативов выхода готовой продукции в соответствии с техническими инструкциями	Знать: нормативную документацию на качество продуктов питания из растительного сырья в процессе производства, хранения и реализации; Уметь: применять нормативно-правовые акты в области обеспечения производства безопасной продукции; Владеть: методиками технохимического контроля и учета норм выхода готовой продукции в соответствии с техническими инструкциями.
		ПК-5.2 Разработка методов технического контроля и испытания готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	Знать: нормативную документацию на качество продуктов питания из растительного сырья в процессе производства, хранения и реализации; Уметь: применять нормативно-правовые акты в области обеспечения производства безопасной продукции; Владеть: методиками технохимического контроля и учета норм выхода готовой продукции в соответствии с техническими инструкциями.

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

2.1 Описание шкалы оценивания сформированности компетенций

Компетенции на различных этапах их формирования оцениваются 4-балльной шкалой: «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

2.2 Показатели и критерии оценивания компетенций на различных этапах их формирования, шкалы оценивания

Результат обучения по дисциплине	Критерии и показатели оценивания результатов обучения			
	«неудовлетворительно»	«удовлетворительно»	«хорошо»	«отлично»
1	**2**	**3**	**4**	**5**
Знать основные технологические процессы, осуществляемых на предприятиях общественного питания (ПК-1.1)	Фрагментарные знания основных технологических процессов, осуществляемых на предприятиях общественного питания / Отсутствие знаний	Неполные знания основных технологических процессов, осуществляемых на предприятиях общественного питания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания основных технологических процессов, осуществляемых на предприятиях общественного питания	Сформированные и систематические знания основных технологических процессов, осуществляемых на предприятиях общественного питания
Уметь разрабатывать технологическую и эксплуатационную документацию по ведению технологических процессов и техническому обслуживанию оборудования (ПК-1.1)	Фрагментарное разрабатывать технологическую и эксплуатационную документацию по ведению технологических процессов и техническому обслуживанию оборудования / Отсутствие умений	В целом успешное, но не систематическое умение разрабатывать технологическую и эксплуатационную документацию по ведению технологических процессов и техническому обслуживанию оборудования	В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы в умении разрабатывать технологическую и эксплуатационную документацию по ведению технологических процессов и техническому обслуживанию оборудования	Успешное и систематическое умение разрабатывать технологическую и эксплуатационную документацию по ведению технологических процессов и техническому обслуживанию оборудования
Владеть навыками разработки технологической и эксплуатационной документации по ведению технологиче-	Фрагментарное применение навыков разработки технологической и эксплуатационной документации по ведению технологического	В целом успешное, но не систематическое применение навыков разработки технологической и эксплуатационной докумен-	В целом успешное, но сопровождающееся отдельными ошибками применение навыков разработки технологической и эксплуа-	Успешное и систематическое применение навыков разработки технологической и эксплуатационной документации по веде-

ского процесса и техническому обслуживанию оборудования для предприятий общественного питания (ПК-1.1)	процесса и техническому обслуживанию оборудования для предприятий общественного питания / Отсутствие навыков	тации по ведению технологического процесса и техническому обслуживанию оборудования для предприятий общественного питания	тационной документации по ведению технологического процесса и техническому обслуживанию оборудования для предприятий общественного питания	нию технологического процесса и техническому обслуживанию оборудования для предприятий общественного питания
Знать методы расчета по подбору оборудования и базовые требования к его эксплуатации (ПК-1.2)	Фрагментарные знания методов расчета по подбору оборудования и базовые требования к его эксплуатации / Отсутствие знаний	Неполные знания методов расчета по подбору оборудования и базовые требования к его эксплуатации	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания методов расчета по подбору оборудования и базовые требования к его эксплуатации	Сформированные и систематические знания методов расчета по подбору оборудования и базовые требования к его эксплуатации
Уметь осуществлять расчетную деятельность по обоснованию вида и количественного состава технологического оборудования, организовывать эффективный режим его эксплуатации (ПК-1.2)	Фрагментарное умение осуществлять расчетную деятельность по обоснованию вида и количественного состава технологического оборудования, организовывать эффективный режим его эксплуатации / Отсутствие умений	В целом успешное, но не систематическое умение осуществлять расчетную деятельность по обоснованию вида и количественного состава технологического оборудования, организовывать эффективный режим его эксплуатации	В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы умение осуществлять расчетную деятельность по обоснованию вида и количественного состава технологического оборудования, организовывать эффективный режим его эксплуатации	Успешное и систематическое умение осуществлять расчетную деятельность по обоснованию вида и количественного состава технологического оборудования, организовывать эффективный режим его эксплуатации
Владеть опытом выполнения расчетов и организации эксплуатации оборудования (ПК-1.2)	Фрагментарное использование опыта выполнения расчетов и организации эксплуатации оборудования / Отсутствие навыков	В целом успешное, но не систематическое применение использование опыта выполнения расчетов и организации эксплуатации оборудования	В целом успешное, но сопровождающееся отдельными ошибками применение использование опыта выполнения расчетов и организации эксплуатации оборудования	Успешное и систематическое применение использование опыта выполнения расчетов и организации эксплуатации оборудования
Знать техническую и технологическую документацию ведения технологических процессов	Фрагментарные знания технической и технологической документации ведения технологических про-	Неполные знания технической и технологической документации ведения технологических процес-	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания технической и технологической документации	Сформированные и систематические знания технической и технологической документации

производства продуктов питания и режимы производства (ПК-1.3)	цессов производства продуктов питания и режимы производства / Отсутствие знаний	сов производства продуктов питания и режимы производства	ведения технологических процессов производства продуктов питания и режимы производства	ведения технологических процессов производства продуктов питания и режимы производства
Уметь проводить корректировку процессов и режимов производства продуктов питания (ПК-1.3)	Фрагментарное умение проводить корректировку процессов и режимов производства продуктов питания / Отсутствие умений	В целом успешное, но не систематическое умение проводить корректировку процессов и режимов производства продуктов питания	В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы умение проводить корректировку процессов и режимов производства продуктов питания	Успешное и систематическое умение проводить корректировку процессов и режимов производства продуктов питания
Владеть навыками корректировки технологических процессов и режимов производства и внесения изменений в техническую и технологическую документацию (ПК-1.3)	Фрагментарное использование навыков корректировки технологических процессов и режимов производства и внесения изменений в техническую и технологическую документацию / Отсутствие навыков	В целом успешное, но не систематическое применение навыков корректировки технологических процессов и режимов производства и внесения изменений в техническую и технологическую документацию	В целом успешное, но сопровождающееся отдельными ошибками применение навыков корректировки технологических процессов и режимов производства и внесения изменений в техническую и технологическую документацию	Успешное и систематическое применение навыков корректировки технологических процессов и режимов производства и внесения изменений в техническую и технологическую документацию
Знать технологические процессы производства продуктов питания из растительного сырья (ПК-1.4)	Фрагментарные знания технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья / Отсутствие знаний	Неполные знания технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья	Сформированные и систематические знания технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья
Уметь разрабатывать предложения по повышению эффективности производства и конкурентоспособности продукции, направленные на рациональное использование и сокра-	Фрагментарное умение разрабатывать предложения по повышению эффективности производства и конкурентоспособности продукции, направленные на рациональное использование и сокращение расходов сы-	В целом успешное, но не систематическое умение разрабатывать предложения по повышению эффективности производства и конкурентоспособности продукции, направленные на рациональное исполь-	В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы умение разрабатывать предложения по повышению эффективности производства и конкурентоспособности продукции, направленные на рациональное ис-	Успешное и систематическое умение разрабатывать предложения по повышению эффективности производства и конкурентоспособности продукции, направленные на рациональное использо-

щение расходов сырья, материалов, снижение трудоемкости производства продукции, повышение производительности труда, экономное расходование энергоресурсов в организации, внедрение безотходных и малоотходных технологий переработки растительного сырья (ПК-1.4)	рья, материалов, снижение трудоемкости производства продукции, повышение производительности труда, экономное расходование энергоресурсов в организации, внедрение безотходных и малоотходных технологий переработки растительного сырья / Отсутствие умений	зование и сокращение расходов сырья, материалов, снижение трудоемкости производства продукции, повышение производительности труда, экономное расходование энергоресурсов в организации, внедрение безотходных и малоотходных технологий переработки растительного сырья	пользование и сокращение расходов сырья, материалов, снижение трудоемкости производства продукции, повышение производительности труда, экономное расходование энергоресурсов в организации, внедрение безотходных и малоотходных технологий переработки растительного сырья	вание и сокращение расходов сырья, материалов, снижение трудоемкости производства продукции, повышение производительности труда, экономное расходование энергоресурсов в организации, внедрение безотходных и малоотходных технологий переработки растительного сырья
Владеть навыками разработки предложений по повышению эффективности производства и конкурентоспособности продукции (ПК-1.4)	Фрагментарное применение навыков разработки предложений по повышению эффективности производства и конкурентоспособности продукции / Отсутствие навыков	В целом успешное, но не систематическое применение навыков разработки предложений по повышению эффективности производства и конкурентоспособности продукции	В целом успешное, но сопровождающееся отдельными ошибками применение навыков разработки предложений по повышению эффективности производства и конкурентоспособности продукции	Успешное и систематическое применение навыков разработки предложений по повышению эффективности производства и конкурентоспособности продукции
Знать конструктивные особенности технологического оборудования и характеристики технико-эксплуатационных показателей (ПК-2.1)	Фрагментарные знания конструктивных особенностей технологического оборудования и характеристик технико-эксплуатационных показателей / Отсутствие знаний	Неполные знания конструктивных особенностей технологического оборудования и характеристик технико-эксплуатационных показателей	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания конструктивных особенностей технологического оборудования и характеристик технико-эксплуатационных показателей	Сформированные и систематические знания конструктивных особенностей технологического оборудования и характеристик технико-эксплуатационных показателей

Уметь выполнять технологические расчеты по подбору технологического оборудования для конкретного процесса, технологической операции (ПК-2.1)	Фрагментарное умение выполнять технологические расчеты по подбору технологического оборудования для конкретного процесса, технологической операции / Отсутствие умений	В целом успешное, но не систематическое умение выполнять технологические расчеты по подбору технологического оборудования для конкретного процесса, технологической операции	В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы умение выполнять технологические расчеты по подбору технологического оборудования для конкретного процесса, технологической операции	Успешное и систематическое умение выполнять технологические расчеты по подбору технологического оборудования для конкретного процесса, технологической операции
Владеть методами подбора, расчёта и эксплуатации технологического оборудования для переработки и хранения продуктов питания (ПК-2.1)	Фрагментарное применение навыков подбора, расчёта и эксплуатации технологического оборудования для переработки и хранения продуктов питания / Отсутствие навыков	В целом успешное, но не систематическое применение навыков подбора, расчёта и эксплуатации технологического оборудования для переработки и хранения продуктов питания	В целом успешное, но сопровождающееся отдельными ошибками применение навыков подбора, расчёта и эксплуатации технологического оборудования для переработки и хранения продуктов питания	Успешное и систематическое применение навыков подбора, расчёта и эксплуатации технологического оборудования для переработки и хранения продуктов питания
Знать технологические процессы производства продуктов питания из растительного сырья (ПК-2.2)	Фрагментарные знания технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья / Отсутствие знаний	Неполные знания технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья	Сформированные и систематические знания технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья
Уметь разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов переработки растительного сырья (ПК-2.2)	Фрагментарное умение разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов переработки растительного сырья / Отсутствие умений	В целом успешное, но не систематическое умение разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов переработки растительного сырья	В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы умение разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов переработки растительного сырья	Успешное и систематическое умение разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов переработки растительного сырья
Владеть навыками разра-	Фрагментарное применение	В целом успешное, но не	В целом успешное, но со-	Успешное и систематиче-

ботки мероприятий по совершенствованию технологических процессов (ПК-2.2)	навыков разработки мероприятий по совершенствованию технологических процессов / Отсутствие навыков	систематическое применение навыков разработки мероприятий по совершенствованию технологических процессов	провождающееся отдельными ошибками применение навыков разработки мероприятий по совершенствованию технологических процессов	ческое применение навыков разработки мероприятий по совершенствованию технологических процессов
Знать возможности и интерфейс чертежно-конструкторского редактора КОМПАС-ГРАФИК (ПК-2.3)	Фрагментарные знания возможностей и интерфейса чертежно-конструкторского редактора КОМПАС-ГРАФИК / Отсутствие знаний	Неполные знания возможностей и интерфейса чертежно-конструкторского редактора КОМПАС-ГРАФИК	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания возможностей и интерфейса чертежно-конструкторского редактора КОМПАС-ГРАФИК	Сформированные и систематические знания возможностей и интерфейса чертежно-конструкторского редактора КОМПАС-ГРАФИК
Уметь использовать возможности чертежно-конструкторского редактора КОМПАС-ГРАФИК для оформления технической документации при проектировании предприятий общественного питания (ПК-2.3)	Фрагментарное умение использовать возможности чертежно-конструкторского редактора КОМПАС-ГРАФИК для оформления технической документации при проектировании предприятий общественного питания / Отсутствие умений	В целом успешное, но не систематическое умение использовать возможности чертежно-конструкторского редактора КОМПАС-ГРАФИК для оформления технической документации при проектировании предприятий общественного питания	В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы умение использовать возможности чертежно-конструкторского редактора КОМПАС-ГРАФИК для оформления технической документации при проектировании предприятий общественного питания	Успешное и систематическое умение использовать возможности чертежно-конструкторского редактора КОМПАС-ГРАФИК для оформления технической документации при проектировании предприятий общественного питания
Владеть навыками оформления технической документации при проектировании предприятий общественного питания в чертежно-конструкторском редакторе КОМПАС-ГРАФИК (ПК-2.3)	Фрагментарное применение навыков оформления технической документации при проектировании предприятий общественного питания в чертежно-конструкторском редакторе КОМПАС-ГРАФИК / Отсутствие навыков	В целом успешное, но не систематическое применение навыков оформления технической документации при проектировании предприятий общественного питания в чертежно-конструкторском редакторе КОМПАС-ГРАФИК	В целом успешное, но сопровождающееся отдельными ошибками применение навыков оформления технической документации при проектировании предприятий общественного питания в чертежно-конструкторском редакторе КОМПАС-ГРАФИК	Успешное и систематическое применение навыков оформления технической документации при проектировании предприятий общественного питания в чертежно-конструкторском редакторе КОМПАС-ГРАФИК
Знать теоретические основы и прикладное значение, тепло- и хладо-	Фрагментарные знания теоретических основ и прикладных значений, тепло- и	Неполные знания теоретических основ и прикладных значений, тепло-	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания теоретических основ	Сформированные и систематические знания теоретических основ и

техники, в объеме, необходимом для понимания технологии производства продуктов питания из растительного сырья (ПК-2.4)	хладотехники, в объеме, необходимом для понимания технологии производства продуктов питания из растительного сырья / Отсутствие знаний	и хладотехники, в объеме, необходимом для понимания технологии производства продуктов питания из растительного сырья	и прикладных значений, тепло- и хладотехники, в объеме, необходимом для понимания технологии производства продуктов питания из растительного сырья	прикладных значений, тепло- и хладотехники, в объеме, необходимом для понимания технологии производства продуктов питания из растительного сырья
Уметь использовать знания и понятия тепло- и хладотехники, в профессиональной деятельности (ПК-2.4)	Фрагментарное умение использовать знания и понятия тепло- и хладотехники, в профессиональной деятельности / Отсутствие умений	В целом успешное, но не систематическое умение использовать знания и понятия тепло- и хладотехники, в профессиональной деятельности	В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы умение использовать знания и понятия тепло- и хладотехники, в профессиональной деятельности	Успешное и систематическое умение использовать знания и понятия тепло- и хладотехники, в профессиональной деятельности
Владеть методами расчетов на основе знаний тепло- и хладотехники (ПК-2.4)	Фрагментарное применение навыков расчетов на основе знаний тепло- и хладотехники / Отсутствие навыков	В целом успешное, но не систематическое применение навыков расчетов на основе знаний тепло- и хладотехники	В целом успешное, но сопровождающееся отдельными ошибками применение навыков расчетов на основе знаний тепло- и хладотехники	Успешное и систематическое применение навыков расчетов на основе знаний тепло- и хладотехники
Знать способы подбора оборудования и принципы компоновки технологических линий (ПК-3.1)	Фрагментарные знания способов подбора оборудования и принципов компоновки технологических линий / Отсутствие знаний	Неполные знания способов подбора оборудования и принципов компоновки технологических линий	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания способов подбора оборудования и принципов компоновки технологических линий	Сформированные и систематические знания способов подбора оборудования и принципов компоновки технологических линий
Уметь подобрать оборудование по необходимым параметрам и скомпоновать его с машинами в технологической линии (ПК-3.1)	Фрагментарное умение подобрать оборудование по необходимым параметрам и скомпоновать его с машинами в технологической линии / Отсутствие умений	В целом успешное, но не систематическое умение подобрать оборудование по необходимым параметрам и скомпоновать его с машинами в технологической линии	В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы умение подобрать оборудование по необходимым параметрам и скомпоновать его с машинами в технологической линии	Успешное и систематическое умение подобрать оборудование по необходимым параметрам и скомпоновать его с машинами в технологической линии
Владеть навыками подбо-	Фрагментарное применение	В целом успешное, но не	В целом успешное, но со-	Успешное и системати-

ра технологического оборудования при компоновке технологических линий цехов и обосновывать целесообразность их выбора (ПК-3.1)	навыков подбора технологического оборудования при компоновке технологических линий цехов и обосновывать целесообразность их выбора / Отсутствие навыков	систематическое применение навыков подбора технологического оборудования при компоновке технологических линий цехов и обосновывать целесообразность их выбора	провождающееся отдельными ошибками применение навыков подбора технологического оборудования при компоновке технологических линий цехов и обосновывать целесообразность их выбора	ческое применение навыков подбора технологического оборудования при компоновке технологических линий цехов и обосновывать целесообразность их выбора
Знать структуру технического задания на проектирование и производство средств автоматизации и механизации, предусмотренных технологией производства продуктов питания из растительного сырья (ПК-3.2)	Фрагментарные знания структуры технического задания на проектирование и производство средств автоматизации и механизации, предусмотренных технологией производства продуктов питания из растительного сырья / Отсутствие знаний	Неполные знания структуры технического задания на проектирование и производство средств автоматизации и механизации, предусмотренных технологией производства продуктов питания из растительного сырья	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания структуры технического задания на проектирование и производство средств автоматизации и механизации, предусмотренных технологией производства продуктов питания из растительного сырья	Сформированные и систематические знания структуры технического задания на проектирование и производство средств автоматизации и механизации, предусмотренных технологией производства продуктов питания из растительного сырья
Уметь компоновать технологическое оборудование в технологические линии с учетом проектных требований (ПК-3.2)	Фрагментарное умение компоновать технологическое оборудование в технологические линии с учетом проектных требований / Отсутствие умений	В целом успешное, но не систематическое умение компоновать технологическое оборудование в технологические линии с учетом проектных требований	В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы умение компоновать технологическое оборудование в технологические линии с учетом проектных требований	Успешное и систематическое умение компоновать технологическое оборудование в технологические линии с учетом проектных требований
Владеть навыками подбора и компоновки технологического оборудование в технологические линии с учетом проектных требований (ПК-3.2)	Фрагментарное применение навыков подбора и компоновки технологического оборудование в технологические линии с учетом проектных требований / Отсутствие навыков	В целом успешное, но не систематическое применение навыков подбора и компоновки технологического оборудование в технологические линии с учетом проектных требований	В целом успешное, но сопровождающееся отдельными ошибками применение навыков подбора и компоновки технологического оборудование в технологические линии с учетом проектных требований	Успешное и систематическое применение навыков подбора и компоновки технологического оборудование в технологические линии с учетом проектных требований

Знать свойства сырья и готовой продукции (ПК-4.1)	Фрагментарные знания свойств сырья и готовой продукции / Отсутствие знаний	Неполные знания свойств сырья и готовой продукции	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания свойств сырья и готовой продукции	Сформированные и систематические знания свойств сырья и готовой продукции
Уметь использовать знания определения качества сырья и готовой продукции для оптимизации технологического процесса (ПК-4.1)	Фрагментарное умение использовать знания определения качества сырья и готовой продукции для оптимизации технологического процесса / Отсутствие умений	В целом успешное, но не систематическое умение использовать знания определения качества сырья и готовой продукции для оптимизации технологического процесса	В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы умение использовать знания определения качества сырья и готовой продукции для оптимизации технологического процесса	Успешное и систематическое умение использовать знания определения качества сырья и готовой продукции для оптимизации технологического процесса
Владеть методиками определения качества сырья и готовой продукции (ПК-4.1)	Фрагментарное применение навыков определения качества сырья и готовой продукции / Отсутствие навыков	В целом успешное, но не систематическое применение определения качества сырья и готовой продукции	В целом успешное, но сопровождающееся отдельными ошибками применение навыков определения качества сырья и готовой продукции	Успешное и систематическое применение навыков определения качества сырья и готовой продукции
Знать нормативную документацию на качество продуктов питания из растительного сырья в процессе производства, хранения и реализации (ПК-4.2)	Фрагментарные знания нормативной документации на качество продуктов питания из растительного сырья в процессе производства, хранения и реализации / Отсутствие знаний	Неполные знания нормативной документации на качество продуктов питания из растительного сырья в процессе производства, хранения и реализации	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания нормативной документации на качество продуктов питания из растительного сырья в процессе производства, хранения и реализации	Сформированные и систематические знания нормативной документации на качество продуктов питания из растительного сырья в процессе производства, хранения и реализации
Уметь применять нормативно-правовые акты в области обеспечения производства безопасной продукции (ПК-4.2)	Фрагментарное умение применять нормативно-правовые акты в области обеспечения производства безопасной продукции / Отсутствие умений	В целом успешное, но не систематическое умение применять нормативно-правовые акты в области обеспечения производства безопасной продукции	В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы умение применять нормативно-правовые акты в области обеспечения производства безопасной продукции	Успешное и систематическое умение применять нормативно-правовые акты в области обеспечения производства безопасной продукции
Владеть методами опре-	Фрагментарное применение	В целом успешное, но не	В целом успешное, но со-	Успешное и системати-

деления качества продукции в соответствии с нормативными документами (ПК-4.2)	навыков определения качества продукции в соответствии с нормативными документами / Отсутствие навыков	систематическое применение навыков определения качества продукции в соответствии с нормативными документами	провождающееся отдельными ошибками применение навыков определения качества продукции в соответствии с нормативными документами	ческое применение навыков определения качества продукции в соответствии с нормативными документами
Знать свойства сырья, полуфабрикатов и готовой продукции из растительного сырья (ПК-4.3)	Фрагментарные знания свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции из растительного сырья / Отсутствие знаний	Неполные знания свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции из растительного сырья	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции из растительного сырья	Сформированные и систематические знания свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции из растительного сырья
Уметь использовать знания определения качества сырья и готовой продукции для оптимизации технологического процесса (ПК-4.3)	Фрагментарное умение использовать знания определения качества сырья и готовой продукции для оптимизации технологического процесса / Отсутствие умений	В целом успешное, но не систематическое умение использовать знания определения качества сырья и готовой продукции для оптимизации технологического процесса	В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы умение использовать знания определения качества сырья и готовой продукции для оптимизации технологического процесса	Успешное и систематическое умение использовать знания определения качества сырья и готовой продукции для оптимизации технологического процесса
Владеть методиками определения качества сырья и готовой продукции (ПК-4.3)	Фрагментарное применение навыков определения качества сырья и готовой продукции / Отсутствие навыков	В целом успешное, но не систематическое применение навыков определения качества сырья и готовой продукции	В целом успешное, но сопровождающееся отдельными ошибками применение навыков определения качества сырья и готовой продукции	Успешное и систематическое применение навыков определения качества сырья и готовой продукции
Знать нормативную документацию на качество продуктов питания из растительного сырья в процессе производства, хранения и реализации (ПК-4.4)	Фрагментарные знания нормативной документации на качество продуктов питания из растительного сырья в процессе производства, хранения и реализации / Отсутствие знаний	Неполные знания нормативной документации на качество продуктов питания из растительного сырья в процессе производства, хранения и реализации	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания нормативной документации на качество продуктов питания из растительного сырья в процессе производства, хранения и реализации	Сформированные и систематические знания нормативной документации на качество продуктов питания из растительного сырья в процессе производства, хранения и реализации

Уметь применять нормативно-правовые акты в области обеспечения производства безопасной продукции (ПК-4.4)	Фрагментарное умение применять нормативно-правовые акты в области обеспечения производства безопасной продукции / Отсутствие умений	В целом успешное, но не систематическое умение применять нормативно-правовые акты в области обеспечения производства безопасной продукции	В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы умение применять нормативно-правовые акты в области обеспечения производства безопасной продукции	Успешное и систематическое умение применять нормативно-правовые акты в области обеспечения производства безопасной продукции
Владеть методами определения параметров, определяющих степень соблюдения норм производственной санитарии и качества продукции на предприятии (ПК-4.4)	Фрагментарное применение навыков определения параметров, определяющих степень соблюдения норм производственной санитарии и качества продукции на предприятии / Отсутствие навыков	В целом успешное, но не систематическое применение навыков определения параметров, определяющих степень соблюдения норм производственной санитарии и качества продукции на предприятии	В целом успешное, но сопровождающееся отдельными ошибками применение навыков определения параметров, определяющих степень соблюдения норм производственной санитарии и качества продукции на предприятии	Успешное и систематическое применение навыков определения параметров, определяющих степень соблюдения норм производственной санитарии и качества продукции на предприятии
Знать нормативную документацию на качество продуктов питания из растительного сырья в процессе производства, хранения и реализации (ПК-5.1)	Фрагментарные знания нормативной документации на качество продуктов питания из растительного сырья в процессе производства, хранения и реализации / Отсутствие знаний	Неполные знания нормативной документации на качество продуктов питания из растительного сырья в процессе производства, хранения и реализации	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания нормативной документации на качество продуктов питания из растительного сырья в процессе производства, хранения и реализации	Сформированные и систематические знания нормативной документации на качество продуктов питания из растительного сырья в процессе производства, хранения и реализации
Уметь применять нормативно-правовые акты в области обеспечения производства безопасной продукции (ПК-5.1)	Фрагментарное умение применять нормативно-правовые акты в области обеспечения производства безопасной продукции / Отсутствие умений	В целом успешное, но не систематическое умение применять нормативно-правовые акты в области обеспечения производства безопасной продукции	В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы умение применять нормативно-правовые акты в области обеспечения производства безопасной продукции	Успешное и систематическое умение применять нормативно-правовые акты в области обеспечения производства безопасной продукции
Владеть методиками технохимического кон-	Фрагментарное применение навыков технохимического	В целом успешное, но не систематическое примене-	В целом успешное, но сопровождающееся отдельны-	Успешное и систематическое применение навы-

троля и учета норм выхода готовой продукции в соответствии с техническими инструкциями (ПК-5.1)	контроля и учета норм выхода готовой продукции в соответствии с техническими инструкциями / Отсутствие навыков	ние навыков технохимического контроля и учета норм вы-хода готовой продукции в соответствии с техническими инструкциями	ми ошибками применение навыков технохимического контроля и учета норм выхода готовой продукции в соответствии с техническими инструкциями	ков технохимического контроля и учета норм вы-хода готовой продукции в соответствии с техническими инструкциями
Знать нормативную документацию на качество продуктов питания из растительного сырья в процессе производства, хранения и реализации (ПК-5.2)	Фрагментарные знания нормативной документации на качество продуктов питания из растительного сырья в процессе производства, хранения и реализации / Отсутствие знаний	Неполные знания нормативной документации на качество продуктов питания из растительного сырья в процессе производства, хранения и реализации	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания нормативной документации на качество продуктов питания из растительного сырья в процессе производства, хранения и реализации	Сформированные и систематические знания нормативной документации на качество продуктов питания из растительного сырья в процессе производства, хранения и реализации
Уметь применять нормативно-правовые акты в области обеспечения производства безопасной продукции (ПК-5.2)	Фрагментарное умение применять нормативно-правовые акты в области обеспечения производства безопасной продукции / Отсутствие умений	В целом успешное, но не систематическое умение применять нормативно-правовые акты в области обеспечения производства безопасной продукции	В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы умение применять нормативно-правовые акты в области обеспечения производства безопасной продукции	Успешное и систематическое умение применять нормативно-правовые акты в области обеспечения производства безопасной продукции
Владеть методиками технохимического контроля и учета норм выхода готовой продукции в соответствии с техническими инструкциями (ПК-5.2)	Фрагментарное применение навыков технохимического контроля и учета норм выхода готовой продукции в соответствии с техническими инструкциями / Отсутствие навыков	В целом успешное, но не систематическое применение навыков технохимического контроля и учета норм вы-хода готовой продукции в соответствии с техническими инструкциями	В целом успешное, но сопровождающееся отдельными ошибками применение навыков технохимического контроля и учета норм выхода готовой продукции в соответствии с техническими инструкциями	Успешное и систематическое применение навыков технохимического контроля и учета норм вы-хода готовой продукции в соответствии с техническими инструкциями

2.3 Описание шкалы оценивания практики

Практика оценивается по результатам защиты 4-балльной шкалой: «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

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

2.4 Описание показателей и критериев оценивания компетенций практики

Практика обобщенно оценивается по следующим критериям:

1) Владение компетенциями.

Оценивается сформированность компетенций дисциплины и соответствующие им знания, умения и навыки.

По данному обобщенному критерию выставляются оценки:

– «отлично» – студент демонстрирует высокий уровень владения знаниями, умениями и навыками соответствующих компетенций, что позволяет ему решать широкий круг нетиповых задач практики;

– «хорошо» – студент способен самостоятельно воспроизводить и применять соответствующие знания, умения и навыки для решения типовых задач практики, может выполнять поиск и использование новой информации для выполнения новых профессиональных действий на основе полностью освоенных знаний, умений и навыков соответствующих компетенций;

– «удовлетворительно» – знания, умения, навыки сформированы на базовом уровне, студенты частично, с помощью извне (например, с использованием наводящих вопросов, ассоциативного ряда понятий и т.д.) могут воспроизводить и применять соответствующие знания, умения, навыки;

– «неудовлетворительно» – студент не способен самостоятельно, без помощи извне, воспроизводить и применять соответствующие знания, умения, навыки или знания, умения и навыки у студента не выявлены.

2) Выполнение и защита отчета по практике

Критерии оценки выполнения и защиты отчета по практике

Оценка	Обобщенные критерии
1	2
отлично	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.
хорошо	Задание на практику выполнено в полном объеме; оформление всех составляющих отчета преимущественно соответствует установленным стандартам, но имеются некоторые ошибки и погрешности, изложение текста отчета содержит некоторые грамматические и стилистические ошибки; приложены первичные документы; отчет сдан в установленный срок; при защите отчета ответы на вопросы преимущественно правильные, но недостаточно четкие, сформулированные задачи изложены с некоторыми погрешностями.
удовлетворительно	Задание на практику выполнено в полном объеме, но с некоторыми отклонениями; имеются значительные отклонения от норм оформления, изложение текста отчета содержит значительные грамматические и стилистические ошибки; приложены первичные документы; отчет сдан в установленный срок; при защите отчета ответы на вопросы не полные, на некоторые ответ не получен.
неудовлетворительно	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.

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

3.1 Тематика индивидуальных заданий на преддипломную 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 торговом зале и часы работы предприятия. Составить перечень производственных цехов, складских, административных и подсобных помещений, филиалов. 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, производственной программой, загрузкой торгового зала, план-меню, рецептурой блюд.

3.2 Отчет по практике

Отчет по практике должен иметь следующую структуру:

1. *Титульный лист*

Является первой страницей отчета о прохождении преддипломной практики.

2. *Введение*

Должно содержать:

- общую характеристику места практики,
- цель и задачи, стоящие перед бакалавром в ходе преддипломной 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:

- формы и образцы документов;
- нормативные акты или извлечения из них и др.
- примеры форм внутренней документации предприятий;
- таблицы статистических наблюдений;
- характеристики транспортно-технологического оборудования;
- копии документов статистической отчетности предприятия и т.п.

4 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.03(Пд) «Производственная практика, преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа» по направлению подготовки 19.03.02 / разраб. А.Н. Глобин. – Зерноград: Азово-Черноморский инженерный институт ФГБОУ ВО Донской ГАУ, 2025. – 32 с.