Приложение 1

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ

практики Б2.В.01(П) «Производственная практика, практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности»

Направление подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья»

Профиль «Технология продуктов общественного питания»

Квалификация выпускника бакалавр

ПАСПОРТ ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

Б2.В.01(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;
- 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, 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.

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	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-02.01-02-23 / 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.01(П) «Производственная практика, практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности»/разраб. И.В. Назаров – Зерноград: Азово-Черноморский инженерный институт ФГБОУ ВО Донской ГАУ, 2025. – 15 с.