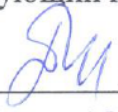


Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Соловьев Дмитрий Александрович  
Должность: ректор ФГБОУ ВО Вавиловский университет  
Дата подписания: 11.02.2025 15:52:13  
Уникальный программный ключ:  
528682d78e671e36ab0401fe1ba2172f735a12



**МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**

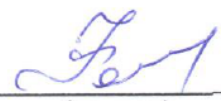
**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Саратовский государственный аграрный университет имени Н.И. Вавилова»**

**УТВЕРЖДАЮ**  
Заведующий кафедрой  
 / Попова О.М./  
«18» мая 2024 г.

**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ**

Вид практики	<b>ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ</b>
Наименование практики	<b>Производственная практика: НИР</b>
Направление подготовки	<b>19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания</b>
Направленность (профиль)	<b>Технологии и проектирование предприятий индустрии питания</b>
Квалификация выпускника	<b>Магистр</b>
Нормативный срок обучения	<b>2 года</b>
Форма обучения	<b>Очная</b>
Кафедра-разработчик	<b>Технологии продуктов питания</b>
Ведущий преподаватель	<b>Фоменко О.С., доцент</b>

**Разработчик(и): доцент, Фоменко О.С.**

  
(подпись)

**Саратов 2021**

## Содержание

1. Паспорт фонда оценочных средств.....	3
2. Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания.....	9
3. Типовые контрольные задания, иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе прохождения практики.....	13
4. Процедура оценивания знаний, умений и навыков и (или) опыта деятельности, характеризующая этапы формирования компетенций.....	14

## 1. Паспорт фонда оценочных средств

В результате прохождения производственной практики «Производственная практика: НИР» обучающиеся, в соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 14 августа 2020 г. N 1028, формируют следующие компетенции:

### профессиональных компетенций:

Способен организовать и проводить исследования и (или) разработки в рамках реализации научных (научно-технических, инновационных) проектов предприятий индустрии питания (ПК-1):

- ПК-1.1 - Способен к применению практических навыков составления и оформления научно-технической, технологической документации;

-ПК.1.2 - Определяет способы практического применения научных результатов исследований;

- ПК-1.3 - Апробирует результаты научных исследований на конференциях различного уровня, в публикациях и публичных обсуждениях.

Способен разрабатывать и внедрять системы обеспечения качества и безопасности продукции и услуг предприятий индустрии питания, контролировать эффективность их деятельности (ПК-4):

-ПК-4.1 - Адаптирует существующие и разрабатывает системы обеспечения качества и безопасности продукции с учетом специфики предприятий;

- ПК-4.2 - Анализирует и выбирает системы обеспечения качества и безопасности продукции применительно к сфере питания;

- ПК-4.3 - Контролирует эффективность функционирования систем обеспечения качества и безопасности продукции предприятий сферы питания

Таблица 1

### Этапы формирования компетенций в третьем семестре

№ п/п	Формируемые компетенции	Этапы формирования компетенции	Виды работ по НИР, включающие работу обучающегося	Трудоемкость, з.е./академии	Форма текущего контроля
1	2	3	4	5	6
1.	ПК-1, ПК-4	<b>Подготовительный этап</b>	Участие в общем организационном собрании (знакомство с целями, задачами и программой практики; первичный инструктаж по охране труда и пожарной безопасности; ознакомление с правилами оформления и ведения дневника практики; ознакомление с правилами составления и оформления отчета по практике); составление совместного рабочего графика (плана) прохождения практики, получение индивидуального задания на практику. Вводное практическое занятие.	1/36	Дневник по практике, собеседование

№ п/п	Формируемые компетенции	Этапы формирования компетенции	Виды работ по НИР, включающие работу обучающегося	Трудоемкость, з.е./академии	Форма текущего контроля
1	2	3	4	5	6
2	ПК-1, ПК-4	<b>Основной этап:</b>	<b>Основной этап:</b> выбор темы научного исследования; получение задания от руководителя практики; составление плана НИР по выбранной теме; формулировка цели и задач НИР; обоснование актуальности темы НИР; сбор, обработка и систематизация фактического материала; работа с научной литературой по теоретическим и методологическим аспектам темы; анализ собранных материалов; критический обзор существующих подходов, теорий и концепций по выбранной теме; -проведение расчетов, составление графиков, диаграмм; обсуждение с руководителем проделанной работы; получение отзыва-характеристики	1/36	Дневник по практике, отчет по практике, собеседование
3	ПК-1, ПК-4	<b>Заключительный этап</b>	Оформление отчетных документов. Подведение итогов практики (в том числе промежуточная аттестация). Аттестация по практике	1/36	Дневник по практике, отчет по практике. Собеседование, зачет, собеседование

## 2. Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания

### 2.1 Показатели оценивания сформированности компетенций в результате прохождения практики

Таблица 2

№ п/п	Компетенция	Виды оценочных материалов, используемых для оценки сформированности компетенций			
		Дневник практики	Выполнение индивидуального задания	Отчет по НИР	Защита отчета по НИР
1.	ПК-1	+	+	+	+
2.	ПК-4	+	+	+	+

## 2.2 Критерии и шкалы оценивания формирования компетенций в ходе прохождения практики

### 2.2.1 Индивидуальное задание на практику

Таблица 3

№ п/п	Шкала оценивания	Критерии оценивания
1	2	3
1	Отлично	Индивидуальное задание выполнено в полном объеме, обучающийся проявил высокий уровень самостоятельности и творческий подход к его выполнению
2	Хорошо	Индивидуальное задание выполнено в полном объеме, имеются отдельные недостатки в оформлении представленного материала: допущены неточности в использовании терминологии, неточности в оформлении результатов выполнения задания и т.п.
3	Удовлетворительно	Задание в целом выполнено, однако имеются недостатки при выполнении в ходе практики отдельных разделов (частей) задания, имеются замечания по оформлению собранного материала
4	Неудовлетворительно	Задание выполнено лишь частично, имеются многочисленные замечания по оформлению собранного материала

### 2.2.2 Дневник по практике

Таблица 4

№ п/п	Шкала оценивания	Критерии оценивания
1	2	3
1	Отлично	- структура дневника соответствует установленной форме; - содержание дневника соответствует программе прохождения практики; - индивидуальное задание выполнено полностью и без ошибок; не нарушены сроки сдачи дневника.
2	Хорошо	- структура дневника соответствует установленной форме; - содержание дневника соответствует программе прохождения практики; - индивидуальное задание выполнено полностью, однако имеются незначительные ошибки; не нарушены сроки сдачи дневника.
3	Удовлетворительно	- структура дневника соответствует установленной форме; - содержание дневника соответствует программе прохождения практики, однако присутствует небрежность в оформлении дневника; - индивидуальное задание выполнено не полностью; - нарушены сроки сдачи отчетных документов.
4	Неудовлетворительно	- структура дневника не соответствует установленной

№ п/п	Шкала оценивания	Критерии оценивания
1	2	3
		<p>форме;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- содержание дневника не соответствует программе прохождения практики;</li> <li>- в оформлении дневника прослеживается небрежность;</li> <li>- индивидуальное задание не выполнено;</li> <li>- нарушены сроки сдачи отчетных документов.</li> </ul>

### 2.2.3 Отчет по практике

Таблица 5

№ п/п	Шкала оценивания	Критерии оценивания
1	2	3
1	Отлично	<ul style="list-style-type: none"> <li>- структура отчета соответствует установленной форме;</li> <li>- содержание отчета соответствует программе прохождения практики и выполненному индивидуальному заданию;</li> <li>- индивидуальное задание выполнено полностью и без ошибок;</li> <li>не нарушены сроки сдачи отчета.</li> </ul>
2	Хорошо	<ul style="list-style-type: none"> <li>- структура отчета соответствует установленной форме;</li> <li>- содержание отчета соответствует программе прохождения практики и выполняемому индивидуальному заданию;</li> <li>- индивидуальное задание выполнено полностью, однако имеются незначительные ошибки;</li> <li>не нарушены сроки сдачи отчета.</li> </ul>
3	Удовлетворительно	<ul style="list-style-type: none"> <li>- структура отчета соответствует установленной форме;</li> <li>- содержание отчета соответствует программе прохождения практики и выполняемому индивидуальному заданию, однако присутствует небрежность в оформлении отчета;</li> <li>- индивидуальное задание выполнено не полностью;</li> <li>- нарушены сроки сдачи отчетных документов.</li> </ul>
4	Неудовлетворительно	<ul style="list-style-type: none"> <li>- структура отчета не соответствует установленной форме;</li> <li>- содержание отчета не соответствует программе прохождения практики и выполняемому индивидуальному заданию;</li> <li>- в оформлении отчета прослеживается небрежность;</li> <li>- индивидуальное задание не выполнено;</li> <li>- нарушены сроки сдачи отчетных документов.</li> </ul>

### 2.2.4 Собеседование

Таблица 6

№ п/п	Шкала оценивания	Критерии оценивания
1	2	3
1	Отлично	<ul style="list-style-type: none"> <li>- обучающийся демонстрирует системность и глубину знаний, полученных при прохождении практики;</li> </ul>

№ п/п	Шкала оценивания	Критерии оценивания
1	2	3
		<ul style="list-style-type: none"> <li>- стилистически грамотно, логически правильно излагает ответы на вопросы;</li> <li>- дает исчерпывающие ответы на дополнительные вопросы преподавателя по темам, предусмотренным программой практики.</li> </ul>
2	Хорошо	<ul style="list-style-type: none"> <li>- обучающийся демонстрирует достаточную полноту знаний в объеме программы практики, при наличии лишь несущественных неточностей в изложении содержания основных и дополнительных ответов;</li> <li>- владеет необходимой для ответа терминологией;</li> <li>- недостаточно полно раскрывает сущность вопроса; допускает незначительные ошибки, но исправляется при наводящих вопросах преподавателя.</li> </ul>
3	Удовлетворительно	<p>обучающийся демонстрирует недостаточно последовательные знания по вопросам программы практики;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- использует специальную терминологию, но могут быть допущены 1-2 ошибки в определении основных понятий, которые студент затрудняется исправить самостоятельно;</li> </ul> <p>способен самостоятельно, но не глубоко, анализировать материал, раскрывает сущность решаемой проблемы только при наводящих вопросах преподавателя.</p>
4	Неудовлетворительно	<ul style="list-style-type: none"> <li>- обучающийся демонстрирует фрагментарные знания в рамках программы практики;</li> <li>- не владеет минимально необходимой терминологией;</li> <li>- допускает грубые логические ошибки, отвечая на вопросы преподавателя, которые не может исправить самостоятельно.</li> </ul>

### **3. Типовые контрольные задания, иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе прохождения практики**

Вид и наименование практики: производственная практика «Производственная практика: НИР».

#### **3.1 Примерный перечень индивидуальных заданий на практику**

Тематика индивидуальных заданий НИР должна быть направлена на решение профессиональных задач, например, таких как: исследование и анализ технологических процессов производства питания, исследование физико-химических, реологических, биохимических и микробиологических свойств сырья и продуктов питания, разработка новых технологий получения продукции питания, оценка качества сырья и продукции питания на безопасность, содержание генетически модифицированных источников (объектов), проектирование продукции питания с заданными функциональными свойствами, проектирование и проведение производственных (в том числе

специализированных) работ, обработка и анализ получаемой производственной информации, обобщение и систематизация результатов производственных работ с использованием современной техники и технологии, разработка нормативных методических и производственных документов.

При выборе темы следует учитывать, что актуальными признаются темы, которые выполняются по заказу предприятий и организаций и плану научно-исследовательских работ СГАУ:

1. Исследование рисков при контроле качества фритюра и фритюрной продукции
2. Совершенствование технологии и рецептуры напитков из концентратов высокой биологической ценности
3. Разработка технологии кексов с использованием муки семян арахиса
4. Разработка технологии йодированных фаршевых систем
5. Разработка рецептур и технологий безалкогольных напитков с антиоксидантными свойствами
6. Совершенствование технологии формованных рубленых полуфабрикатов из птицы для централизованного производства
7. Разработка технологий десертов пониженной калорийности
8. Разработка технологии продуктов функционального назначения с натуральными биокорректорами

### **3.2 Требования к структуре, содержанию, оформлению и срокам предоставления дневника по производственной практике:НИР**

Формой отчетности по производственной практике «Производственная практика: НИР» является – дневник практики, отчет по практике, отзыв-характеристика и собеседование. Требования к структуре, содержанию и оформлению дневника практики приведены в методических указаниях: Методические указания для проведения производственной практики «Производственная практика: НИР» по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания / Сост. И.В. Симакова – Саратов: ФГБОУ ВО Саратовский ГАУ.

Дневник ведется очень подробно, ежедневно записывая в него необходимые данные и итоги выполненного индивидуального задания. По окончании практики обучающийся на проверку руководителю практики от предприятия предоставляет надлежаще оформленный дневник. В последний день практики обучающийся предоставляет для проведения аттестации по практике оформленный дневник руководителю практики от университета. Аттестация по производственной практике осуществляется в последний день практики комиссией.

### **3.3. Требования к структуре, содержанию, оформлению и срокам предоставления отчета по производственной практике:НИР**

Требования к структуре, содержанию и оформлению отчета по практике приведены в методических указаниях: Методические указания для проведения производственной практики «Производственная практика: НИР» по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания / Сост. И.В. Симакова – Саратов: ФГБОУ ВО Саратовский ГАУ. В отчете содержится информация, касающаяся выполнения обучающимся индивидуального задания по практике, представлены все



необходимые данные и итоги выполненного индивидуального задания. По окончании практики обучающийся на проверку руководителю практики от предприятия предоставляет надлежаще оформленный отчет. В последний день практики обучающийся предоставляет для проведения аттестации по практике оформленный отчет руководителю практики от университета. Аттестация по производственной практике осуществляется в последний день практики комиссией.

#### **3.4. Примерные вопросы для подготовки к аттестации по практике - производственная практика «Производственная практика: НИР»**

1. Цель прохождения научно-исследовательской работы.
2. Задачи научно-исследовательской работы.
3. Функции и задачи предприятия, где проходила научно-исследовательская работа.
4. Какие работы были выполнены во время прохождения НИР?
5. Сущность выполненных работ.
6. Нормативно-правовая документация по выполненным работам?
7. Проведите сравнительный анализ материально-технического обеспечения традиционных и инновационных способов кулинарной обработки
8. Технология вакуумирования пищевых продуктов: назначение, применение
9. Особенности производства быстрозамороженной продукции? Охлаждение и замораживание по технологии КЭЧ?
10. Характеристика и функциональные возможности основных видов современного технологического оборудования, применяемого в высокотехнологичных производствах продуктов питания
11. Особенности технологии Cook&Freeze
12. Микробиологические процессы, протекающие в кулинарной продукции, произведенной по технологии Cook&Freeze
13. Особенности технологии CapKold
14. Микробиологические и физико-химические процессы, протекающие в кулинарной продукции, произведенной по технологии CapKold
15. Требования к упаковочным материалам в инновационных технологиях
16. Чем обусловлена концепция выбора определенной инновационной технологии в предприятиях индустрии питания?
17. Система контроля качества кулинарной продукции, произведенной по инновационным технологиям
18. Микробиологические процессы, протекающие в кулинарной продукции, произведенной по технологии HighPressureProcessing–(HPP).
19. Особенности низкотемпературной обработки продуктов (НТО).
20. Упаковка в регулируемой газовой среде (РГС).
21. Понятие производственного контроля.
22. Объем и периодичность производственного контроля.
23. Программа производственного контроля.
24. Программа лабораторно-инструментальных исследований в рамках производственного контроля на предприятиях пищевой промышленности.
25. Программа лабораторно-инструментальных исследований в рамках производственного контроля на предприятиях и общественного питания.
26. Входной контроль.
27. Контроль на этапе технологических процессов.
28. Контрольные точки.
29. Составление типовой программы производственного контроля.
30. Безопасность и экологичность производства с применением принципов НАССР
31. Технологические схемы производства продуктов питания. Основные требования.

32. Технологическая схема производства молочных продуктов.
33. Организация контроля качества на производстве молочных продуктов.
34. Организация производственного контроля мясных и молочных продуктов с применением принципов HACCP
35. Технологическая схема производства мясных продуктов. Контрольные точки.
36. Организация контроля качества на производстве мясных продуктов.
37. Технологическая схема производства хлебобулочных и кондитерских изделий. Контрольные точки.
38. Организация контроля качества на производстве хлебобулочных и кондитерских изделий.
39. Организация производственного контроля хлебобулочных и кондитерских изделий с применением принципов HACCP.

#### **4. Процедура оценивания знаний, умений и навыков и (или) опыта деятельности, характеризующая этапы формирования компетенций**

Прохождение производственной практики: научно-исследовательской работы осуществляется в соответствии с учебным планом по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания и завершается оформлением дневника практики, отчетом по практике, отзывом-характеристикой и зачетом. В течение практики обучающийся оформляет дневник практики и отчет по практике по установленной форме, которые в конце практики предоставляются руководителю практики от предприятия в распечатанном и сброшюрованном виде для проверки. Затем оформленные дневник и отчет по практике предоставляются руководителю практики от университета для проверки. Так же руководителю практики от университета предоставляется отзыв-характеристика написанный руководителем практики от предприятия. Практика считается завершенной при условии выполнения всех требований, предусмотренных программой практики. Аттестация в виде собеседования проводится по результатам практики при наличии полностью и правильно оформленного дневника практики, отчета по практике, отзыва-характеристики. Итоговая оценка определяется как комплексная по результатам прохождения всех этапов практики.

Таблица 7

Этапы практики	Компетенции	Формы оценивания	Оценка
1	2	3	4
Подготовительный	ПК-1, ПК-4	Дневник практики	Оценивается согласно п. 2.2.2
Основной		Дневник практики, индивидуальное задание, отчет по практике	Оценивается согласно п. 2.2.1. - 2.2.4.
Заключительный		Дневник практики, индивидуальное задание, отчет по практике, собеседование, зачет	Оценивается согласно п. 2.2.1. - 2.2.4.
Итоговая оценка по результатам оценки этапов прохождения практики			<i>зачтено / незачтено</i>

Итоговым контролем по практике «Производственная практика: НИР» согласно учебному плану по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и

организация общественного питания является зачет (недифференцированный), который выставляется автоматически по итогам проверки дневника, отчета по практике отзыв-характеристики и собеседования.

Основания для не аттестации по практике:

- невыполнение / выполнение не в полном объеме программы практики;
- отсутствие или подготовка дневника практики в несоответствии с требованиями;
- отсутствие или подготовка отчета по практике в несоответствии с требованиями;
- невыполнение/выполнение не в полном объеме индивидуального задания практики;
- отсутствие или отрицательная отзыв – характеристика;
- неудовлетворительное собеседование.

***Разработчик(и): доцент, Фоменко О.С.***

  
(подпись)