

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Соловьев Дмитрий Александрович
Должность: ректор ФГБОУ ВО Вавиловский университет
Дата подписания: 11.02.2025 16:00:39
Уникальный программный ключ:
528682d78e671e566ab07f01fe1ba2172f735a12

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» _____ 2021 г.

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

Вид практики	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ
Наименование практики	ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ
Направление подготовки	19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
Направленность (профиль)	Технология и организация предприятий общественного питания
Квалификация выпускника	Бакалавр
Нормативный срок обучения	4 года
Форма обучения	Очная
Кафедра-разработчик	Технологии продуктов питания
Ведущий преподаватель	Фоменко О.С., доцент

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.....	4
3. Типовые контрольные задания, иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе прохождения практики.....	7
4. Процедура оценивания знаний, умений и навыков и (или) опыта деятельности, характеризующая этапы формирования компетенций.....	9

1. Паспорт фонда оценочных средств

В результате прохождения производственной практики «Производственная практика (технологическая)» обучающиеся, в соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 17.08.2020 г. N 1047, формируют следующие компетенции:

универсальных компетенций:

- «способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде» (УК-3);

- «способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)» (УК-4);

- «способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций» (УК-8);

- «способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности» (УК-10).

обще профессиональных компетенций:

- «применяет информационно-коммуникационные технологии в решении типовых задач в области технологии и организации предприятия общественного питания» (ОПК-1);

- «способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности» (ОПК-2);

- «способен осуществлять технологические процессы производства продукции питания» (ОПК-4);

профессиональных компетенций:

- «управляет текущей деятельностью предприятия питания, осуществляет технологический процесс производства продукции общественного питания» (ПК-4).

Таблица 1

Этапы формирования компетенций

№ п/п	Формируемые компетенции	Этапы формирования компетенции	Виды работ по практике, включающие работу обучающегося	Трудоемкость, з.е./ академических часа	Форма текущего контроля
1.	УК-3; УК – 8	Подготовительный	Подготовительный. Участие в общем организационном собрании (знакомство с целями, задачами и программой практики; первичный инструктаж по охране труда и пожарной безопасности;	6	Дневник практики

2	УК-3; УК-4; УК-8; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-4; ПК-4	Основной	Основной. Изучение структуры предприятия (лаборатории), обеспечения его сырьем, материалами и другими ресурсами, вопросов организации и планирования производства, системы контроля качества производства продукции (схемы ведения работ в лаборатории); изучение технологических процессов и их аппаратного оформления; вопросов безопасности жизнедеятельности и охраны окружающей среды; выполнение технологических операций и обслуживания оборудования путем дублирования работы основных исполнителей.	80	Дневник практики, индивидуальное задание, отчет по практике
3	УК-3; УК-4; УК-8; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-4; ПК-4	Заключительный	Оформление отчетных документов. Подведение итогов практики (в том числе промежуточная аттестация). Аттестация по практике	22 0,1	Дневник по практике, отчет по практике. Собеседование, зачет
			Итого:	108	

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

	Компетенция	Виды оценочных средств, используемых для оценки сформированности компетенций		
		Выполнение индивидуального / группового задания	подготовка к защите	отчет по практике
1	УК-3	+	+	+
2	УК-4	+	+	+
3	УК-8	+	+	+
4	ОПК-1	+	+	+
5	ОПК-2	+	+	+
6	ОПК-4	+	+	+
7	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;

№ п/п	Шкала оценивания	Критерии оценивания
1	2	3
		- нарушены сроки сдачи отчетных документов.
4	Неудовлетворительно	- структура дневника не соответствует установленной форме; - содержание дневника не соответствует программе прохождения практики; - в оформлении дневника прослеживается небрежность; - индивидуальное задание не выполнено; - нарушены сроки сдачи отчетных документов.

2.2.3 Отчет по практике

Таблица 5

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

2.2.4 Собеседование

Таблица 6

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

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(технологическая)».

3.1 Индивидуальные задания на производственную практику «Производственная практика (технологическая)»

Тематика индивидуальных заданий определяется условиями конкретного предприятия, на котором обучающийся проходит практику, и как правило, включает в себя следующее:

1. Нормативно-правовые документы по производству на предприятии питания;
2. Характеристика и организация работы предприятия;
3. Характеристика организационной структуры предприятия общественного питания, взаимосвязь помещений;
4. Ассортимент, производственная программа, меню предприятия питания;
5. Персонал предприятия общественного питания их должностные права и обязанности;
6. Техника безопасности на предприятии питания;
7. Организация изготовления и реализации продукции на предприятии;
8. Характеристика складских помещений, планировка и оснащение;
9. Характеристика помещений для обработки и подготовки сырья и изготовления полуфабрикатов (заготовочные цеха и отделения), планировка и оснащение;
10. Характеристика помещений для изготовления и реализации продукции, блюд (доготовочные цеха, линия раздачи), планировка и оснащение;
11. Характеристика вспомогательных помещений, планировка и оснащение;
12. Организация обслуживания на предприятии;
13. Характеристика методов и формы обслуживания, торговых помещений, планировка и оснащение.

3.2 Требования к структуре, содержанию, оформлению и срокам предоставления дневника по производственной практике

Формой отчетности по производственной практике «Производственная практика (технологическая)» 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 (технологическая)» по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания / Сост. О.С. Фоменко – 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

Требования к структуре, содержанию и оформлению отчета по практике приведены в методических указаниях: Методические указания для проведения производственной практики «Производственная практика (технологическая)» по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания / Сост. О.С. Фоменко – 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 производственной 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 (технологическая)»

Примерный перечень вопросов для подготовки к аттестации по практике:

1. Каковы масштабы и виды деятельности данного предприятия?
2. Каковы миссия, цели и задачи предприятия?
3. Какие виды продукции выпускаются, какие виды услуг предоставляются на предприятии?
4. Дайте характеристику организационной структуры предприятия.
5. Опишите месторасположение предприятия, его тип, контингент потребителей, историю создания.
6. Опишите структуру помещений предприятия общественного питания.
7. Укажите состав помещений на предприятии, входящих в каждую группу.
8. Дайте характеристику помещениям для посетителей (количество мест в зале, применяемые формы и методы обслуживания, стиль в оформлении интерьера).
9. Назначение административно-бытовых и технических помещений на предприятии.
10. Опишите режим работы, порядок приема и отпуска продуктов, сырья.
11. Организация работы и требования к помещениям (участкам) погрузки и разгрузки, приему и контролю сырья и продукции.
12. Организация работы и требования к помещениям (участкам) для обработки и подготовки пищевой продукции и изготовления полуфабрикатов.
13. Организация работы и требования к помещениям для изготовления блюд.
14. Организация работы и требования к помещениям (участкам) для мойки кухонной и столовой посуды и инвентаря.
15. Перечислите требования к хранению пищевой продукции и упаковки.
16. Перечислите требования к раздаче (отпуску) готовых блюд.
17. Методы и формы обслуживания на предприятии.
18. Организация обслуживания потребителей в предприятии.
19. Подготовка торгового зала предприятия к работе.
20. Какие знания, умения и навыки вы смогли закрепить в ходе проведения производственной практики?
21. Какие трудности возникли в ходе проведения производственной практики?

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

Прохождение производственной практики «Производственная практика (технологическая)» осуществляется в соответствии с учебным планом по направлению подготовки 19.03.04 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	УК-3; УК-8	Дневник практики	Оценивается согласно п. 2.2.2
Основной	УК-3; УК-4; УК-8; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-4; ПК-4	Дневник практики, индивидуальное задание, отчет по практике	Оценивается согласно п. 2.2.1. - 2.2.4.
Заключительный	УК-3; УК-4; УК-8; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-4; ПК-4	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 (техническая)» согласно учебному плану по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания является зачет (недифференцированный), который выставляется автоматически по итогам проверки дневника, отчета по практике отзыва-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 по практике;
- отсутствие или отрицательная отзыв –характеристика;
- неудовлетворительное собеседование.

Разработчик(и): доцент, к.т.н. Фоменко О.С.


(подпись)

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	УК-3; УК – 8	Дневник практики	Оценивается согласно п. 2.2.2
Основной	УК-3; УК-4; УК-8; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-4; ПК-4	Дневник практики, индивидуальное задание, отчет по практике	Оценивается согласно п. 2.2.1. - 2.2.4.
Заключительный	УК-3; УК-4; УК-8; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-4; ПК-4	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 (технологическая)» согласно учебному плану по направлению подготовки 19.03.04 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, к.т.н. Фоменко О.С.

(подпись)

