

Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Соловьев Дмитрий Александрович  
Должность: ректор ФГБОУ ВО Вавиловский университет  
Дата подписания: 11.02.2025 16:01:38  
Уникальный программный ключ:  
528682d78e671e566ab110111b1172675502

**МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**



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

**УТВЕРЖДАЮ**

Заведующий кафедрой

*[Подпись]* / Попова О.М./

«18» *мая* 20*21* г.

## **ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ**

Вид практики	<b>УЧЕБНАЯ</b>
Наименование практики	<b>Учебная практика (ознакомительная)</b>
Направление подготовки	<b>19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания</b>
Направленность (профиль)	<b>Технология и организация предприятий общественного питания</b>
Квалификация выпускника	<b>Бакалавр</b>
Форма обучения	<b>Заочная</b>
Нормативный срок обучения	<b>4 года</b>
Кафедра-разработчик	<b>Технологии продуктов питания</b>
Ведущий преподаватель	<b>Фоменко О.С., доцент</b>

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

*[Подпись]*  
(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.....	6
4. Процедура оценивания знаний, умений и навыков и (или) опыта деятельности, характеризующая этапы формирования компетенций.....	8

## 1. Паспорт фонда оценочных средств

В результате прохождения учебной практики «Учебная практика (ознакомительная)» 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);

обще профессиональных компетенций:

- «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	Этап формирования компетенции	Виды работ по практике, включающие работу обучающегося	Трудоемкость, академических часа	Форма текущего контроля
1	2	3	4	5	6
1	УК-3 УК-8	<b>Подготовительный</b>	Участие в общем организационном собрании (знакомство с целями, задачами и программой практики; инструктаж по технике безопасности и пожарной безопасности; ознакомление с правилами оформления отчетной документации)	6	Дневник по практике, собеседование
2	УК-3; УК-4; УК-8; ОПК-2; ОПК-4; ПК-4	<b>Основной</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Рассмотрение структур предприятий общественного питания;</li> <li>2. Рассмотрение обеспечения предприятий общественного питания сырьем, продукцией и другими ресурсами;</li> <li>3. Изучение особенностей организации рабочих мест; особенностей организации работы отдельных цехов;</li> <li>4. Рассмотрение требований к условиям и срокам хранения продукции, к проведению контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.</li> <li>5. Формирование навыков выполнения простых технологических операций и работы на современном оборудовании с соблюдением правил техники безопасности и пожарной</li> </ol>	90	Дневник по практике, собеседование

			безопасности; 6. Формирование навыков работы с нормативной, технической и технологической документацией; 7. Изучение должностных обязанностей персонала предприятий общественного питания; 8. Формирование навыков коммуникации; 9. Формирование навыков организации личного и рабочего времени; 10. Приобретение навыков мотивации персонала.		
3	УК-3; УК-4; УК-8; ОПК-2; ОПК-4; ПК-4	<b>Заключительный</b>	Сбор, обработка и анализ полученных данных. Подготовка отчетной документации о прохождении практики. Аттестация по практике	12 0,1	Дневник по практике, отчетная документация, зачёт, 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		
		Выполнение индивидуально го/группового задания	Дневник практики	Собеседование
1.	УК-3	+	+	+
2.	УК-4	+	+	+
3.	УК-8	+	+	+
4.	ОПК-2	+	+	+
5.	ОПК-4	+	+	+
6.	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.	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, допущены незначительные неточности в использовании терминологии, имеются отдельные недостатки в оформлении представленного материала.

3.	Удовлетворительно	Задание в целом выполнено, однако имеет ряд недостатков, допущены неточности и ошибки в использовании терминологии, имеются замечания по оформлению.
4.	Неудовлетворительно	Задание не выполнено или выполнено частично, имеются многочисленные замечания по оформлению.

### 2.2.2 Дневник по практике

Таблица 4

№ п.п.	Шкала оценивания	Критерии оценивания
1	2	3
1.	Отлично	<ul style="list-style-type: none"> <li>– структура дневника соответствует установленной форме;</li> <li>– содержание дневника соответствует программе прохождения практики;</li> <li>– индивидуальное задание выполнено полностью и без ошибок;</li> <li>– соблюдены сроки сдачи дневника.</li> </ul>
2.	Хорошо	<ul style="list-style-type: none"> <li>– структура дневника соответствует установленной форме;</li> <li>– содержание дневника соответствует программе прохождения практики;</li> <li>– индивидуальное задание выполнено полностью, однако имеются незначительные ошибки;</li> <li>– соблюдены сроки сдачи дневника.</li> </ul>
3.	Удовлетворительно	<ul style="list-style-type: none"> <li>– структура дневника соответствует установленной форме;</li> <li>– содержание дневника соответствует программе прохождения практики, однако присутствует небрежность в оформлении дневника;</li> <li>– верно осуществлен информационный поиск по теме исследований;</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 дневника не соответствует установленной форме;</li> <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 Собеседование

Таблица 5

№ 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> <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	<ul style="list-style-type: none"> <li>– обучающийся демонстрирует недостаточно последовательные знания по вопросам программы практики;</li> <li>– использует специальную терминологию, но могут быть допущены 1-2 ошибки в определении основных понятий, которые обучающийся затрудняется исправить самостоятельно;</li> <li>– верно осуществляет информационный поиск по теме исследований;</li> <li>– способен самостоятельно, но не глубоко, анализировать материал, раскрывает сущность решаемой проблемы только при наводящих вопросах преподавателя.</li> </ul>
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: учебная практика (ознакомительная).

**3.1 Индивидуальные задания на практику  
учебная (ознакомительная)**

1. Принять участие в общем организационном собрании (ознакомиться с целями, задачами и программой практики; пройти инструктаж по технике безопасности и пожарной безопасности; ознакомиться с правилами оформления отчетной документации);
2. Рассмотреть структуры предприятий общественного питания;
3. Рассмотреть обеспечение предприятий общественного питания сырьем, продукцией и другими ресурсами;
4. Рассмотреть особенности организации рабочих мест; особенности организации работы отдельных цехов;
5. Рассмотреть требований к условиям и срокам хранения продукции, к проведению контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.
6. Сформировать навыки выполнения простых технологических операций и работы на современном оборудовании с соблюдением правил техники безопасности и пожарной безопасности;

7. Сформировать навыки работы с нормативной, технической и технологической документацией;
8. Изучить должностные обязанности персонала предприятий общественного питания;
9. Сформировать навыки коммуникации;
10. Сформировать навыки организации личного и рабочего времени;
11. Приобрести навыки мотивации персонала;
12. Осуществить сбор, обработку и анализ полученных данных; подготовить отчетную документацию о прохождении практики и пройти аттестацию по практике.

### **3.2 Требования к структуре, содержанию, оформлению и срокам предоставления дневника по учебной практике (ознакомительной)**

Формой отчетности по учебной практике (ознакомительная) является – дневник практики и собеседование.

Требования к структуре, содержанию и оформлению дневника практики приведены в методических указаниях: Методические указания для проведения учебной практики «Учебная (ознакомительная)» по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания.

В дневнике ежедневно записываются необходимые данные. В последний день практики обучающийся предоставляет для проведения аттестации по практике оформленный дневник руководителю практики от университета. Аттестация по учебной практике осуществляется в последний день практики руководителем от университета.

### **3.3. Примерные вопросы для подготовки к аттестации по практике «Учебная практика (ознакомительная)»**

Примерный перечень вопросов для подготовки к аттестации по практике:

1. Типы предприятий, классификации.
2. Общая схема технологического процесса предприятия (поступление сырья, хранение, отпуск на производство, механическая обработка в заготовочных цехах, приготовление готовой продукции доготовочных цехов, организация работы раздаточной готовой пищи, работа торгового зала).
3. Состав и назначение помещений предприятия, взаимосвязь между ними. Источники получения сырья и полуфабрикатов (мясопродуктов, молокопродуктов, бакалейных, гастрономических товаров, овощей, фруктов, хлебобулочных и кондитерских изделий и др.).
4. Состав и площади складских помещений предприятия (охлаждаемые, неохлаждаемые), режим хранения (температура, влажность, кратность обмена воздуха) сырья и полуфабрикатов, принципы товарного соседства.
5. Характеристика и назначение заготовочных цехов.
6. Ассортимент и количество перерабатываемого сырья, выпускаемых полуфабрикатов, технология их приготовления.
7. Режимы хранения полуфабрикатов. Порядок отпуска полуфабрикатов в доготовочные цехи.
8. Степень механизации процессов, оборудование, инвентарь в цехе.
9. Санитарные требования к организации работы в цехах. Правила техники безопасности.
10. Характеристика и назначение доготовочных цехов.
11. Ассортимент и количество выпускаемых блюд и изделий.
12. Технологические линии и рабочие места в доготовочных цехах.
13. Порядок оформления и отпуска блюд потребителю.
14. Правила варки картофеля, овощей.
15. Технология переборки, просеивания, промывки круп, бобовых. Правила замачивания бобовых и некоторых круп.

16. Правила варки макаронных изделий, бобовых, каш разной консистенции. Технология жарки картофеля, овощей, изделий из котлетных масс, блинов, оладий, блинчиков.

17. Технология пассерования муки, технология подготовки овощей, томата. Технология варки костного бульона.

18. Формовка пирожков, пончиков, булочек, сырников и жарка или выпечка их. Приготовление салатов из сырых овощей.

19. Приготовление компотов и киселей.

20. Организация работы торговых залов, организацией обслуживания потребителей, с организацией работы моечной столовой посуды.

21. Изучение санитарно-гигиенических требований к мытью и хранению посуды. Требования к порционированию блюд.

22. Требования к условиям и срокам хранения продукции, к проведению контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.

23. Виды нормативной, технической и технологической документации.

24. Характеристика должностных обязанностей персонала предприятий общественного питания.

25. Коммуникация. Виды. Техники.

26. Организация личного и рабочего времени.

27. Характеристика мотивации персонала.

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

Прохождение учебной практики «Учебная практика (ознакомительная)» осуществляется в соответствии с учебным планом по направлению подготовки 19.03.04. Технология продукции и организация общественного питания и завершается оформлением дневника практики и зачетом.

В течение практики обучающийся оформляет дневник практики по практике по установленной форме, которые в конце практики предоставляются руководителю практики от университета.

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.

Итоговая оценка определяется как комплексная по результатам прохождения всех этапов практики.

Таблица 6

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-2; ОПК-4; ПК-4	Дневник практики, индивидуальное задание	Оценивается согласно п. 2.2.1. - 2.2.3.
Заключительный	УК-3; УК-4; УК-8; ОПК-2; ОПК-4; ПК-4	Дневник практики, индивидуальное задание, собеседование, зачет	Оценивается согласно п. 2.2.1. - 2.2.3.
Итоговая оценка по результатам оценки этапов прохождения практики			<i>зачтено/не зачтено</i>



Итоговым контролем по учебной практике «Учебная практика (ознакомительная)», 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 и собеседования.

Основания для не аттестации по практике:

- невыполнение/выполнение не в полном объеме программы практики;
- отсутствие или подготовка дневника практики вне соответствия с требованиями;
- невыполнение/выполнение не в полном объеме индивидуального задания практики;
- неудовлетворительное собеседование.

**Разработчик: доцент Фоменко О.С.**



(подпись)