

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:  
5286826866746566a07f01f6ba2172f735a12

**МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**



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

**УТВЕРЖДАЮ**  
Заведующий кафедрой  
*О.М. Попова* / Попова О.М./  
«18» *марта* 20 *21* г.

**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ**

Вид практики	<b>ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ</b>
Наименование практики	<b>ПРЕДДИПЛОМНАЯ</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.**

*Фоменко*  
\_\_\_\_\_  
(подпись)

## 1. Паспорт фонда оценочных средств

В результате прохождения преддипломной практики обучающиеся, в соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания направленность (профиль) Технология и проектирование предприятий индустрии питания, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 17 августа 2020 г. № 1047, формируют следующие компетенции:

универсальные компетенции:

- «способен организовывать и руководить работой команды, вырабатывая командную стратегию для достижения поставленной цели» (УК-3);

- «способен применять современные коммуникативные технологии, в том числе на иностранном(ых) языке(ах), для академического и профессионального взаимодействия» (УК-4);

обще профессиональных компетенций:

- «способен разрабатывать эффективную стратегию, инновационную политику и конкурентоспособные концепции предприятия» (ОПК-1);

- «способен разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения» (ОПК-2);

- «способен оценивать риски и управлять качеством путем использования современных методов и разработки новых технологических решений» (ОПК-3);

- «способен использовать методы моделирования продуктов и проектирование технологических процессов производства продуктов питания» (ОПК-4);

профессиональные компетенции:

- «способен анализировать технологические процессы производства и услуг предприятий индустрии питания как объект управления» (ПК-2);

- «способен разрабатывать новые виды продукции питания и услуг с учетом прогрессивных технологий» (ПК-3);

- «способен разрабатывать и внедрять системы обеспечения качества и безопасности продукции и услуг предприятий индустрии питания, контролировать эффективность их деятельности» (ПК-4);

- «способен разрабатывать инновационные проектные решения индустриальных предприятий питания» (ПК-8).

Таблица 1

№ 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-4	Подготовительный	Участие в общем организационном собрании (знакомство с целями, задачами практики; первичный инструктаж по технике безопасности и пожарной безопасности; ознакомление с правилами оформления и составления отчета о прохождении практики); консультация с руководителем практики от организации, составление рабочего графика (плана) прохождения практики, получение индивидуального задания на практику; инструктаж по	6	Дневник практики, индивидуальное задание, отчет по практике, собеседование

			ознакомлению с требованиями охраны труда, техники безопасности, пожарной безопасности, а также правилами внутреннего трудового распорядка на месте прохождения практики. Вводное практическое занятие. Вводное практическое занятие		
2	УК-3; УК-4; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-8	Основной	Работа с научной литературой и технической документацией. Подготовка теоретической части ВКР. Выполнение индивидуального задания. Сбор, обработка и анализ экспериментальных данных.	184	Дневник практики, индивидуальное задание, отчет по практике, собеседование
3	УК-3; УК-4; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-8	Заключительный	Оформление отчетных документов. Подведение итогов практики (в том числе промежуточная аттестация). Аттестация по практике	24  2	Дневник практики, индивидуальное задание, отчет по практике, собеседование, зачет
<b>Итого</b>				<b>216</b>	

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

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

Таблица 2

№ п/п	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.	ОПК-1	+	+	+
4.	ОПК-2	+	+	+
5.	ОПК-3	+	+	+
6.	ОПК-4	+	+	+
7.	ПК-2	+	+	+
8.	ПК-3	+	+	+
9.	ПК-34	+	+	+
10.	ПК-8	+	+	+

## 2.1 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 форме; -содержание дневника не соответствует программе прохождения практики; в оформлении дневника 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	- 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	- 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 сущность вопроса; допускает незначительные ошибки, но исправляется при наводящих вопросах преподавателя
3	Удовлетворительно	обучающийся демонстрирует недостаточно последовательные знания по вопросам программы практики; - использует специальную терминологию, но могут быть допущены 1-2 ошибки в определении основных понятий, которые студент затрудняется исправить самостоятельно; способен самостоятельно, но не глубоко, анализировать материал, раскрывает сущность решаемой проблемы только при наводящих вопросах преподавателя.
4	Неудовлетворительно	- 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 «Преддипломная практика»

### **3.1 Примерные индивидуальные задания на преддипломную практику**

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

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

1. Разработать блюда и рационы для средних специальных профессиональных образовательных учреждений на основе принципов оздоровительного питания;
2. Организовать школьное питание с применением научных подходов в организации производства;
3. Разработать рецептуры и технологии мучных кондитерских изделий с использованием муки красной фасоли;
4. Разработать рецептуры и технологии бисквитного полуфабриката с повышенными потребительскими характеристиками;
5. Организовать питания военнослужащих в условиях аутсорсинга;
6. Провести исследование и разработать технологии продуктов с зерновыми компонентами;
7. Разработать новые технологии снеков из растительного сырья с сохранением биологически ценных веществ;
8. Изучить научные принципы организации питания студентов и проект студенческой столовой в г. Саратове;
9. Организовать торгово-производственную деятельности фуд-корта при городском пляже г. Саратова;
10. Разработать рецептуры и технологии молочных десертов для расширенного круга потребителей;
11. Исследовать процесс порчи нерафинированных растительных масел и регенерация их свойств;
12. Разработать системы управления качеством производства бисквита масляного с мукой красной фасоли и облепихой на основе принципов ХАССП;
13. Разработать способ дегидратирования фруктов для фитнеса баров;
14. Разработать снековые изделий с использованием ферментативных процессов для фитнеса баров и ПБО;
15. Разработать типовой рацион питания для детских оздоровительных лагерей Саратовской области с учетом регионального компонента;
16. Создать кулинарную продукцию для людей с пищевой аллергией;
17. Разработать обогащенный хлеб для аглютенового питания с применением микробных экзополисахаридов;
18. Разработать продукты специального назначения на основе соевого молока для молочного бара;
19. Разработать кулинарной продукции для аглютенового питания;
20. Разработать диетические пастильные изделия для предприятий индустрии питания;
21. Разработать продукты питания диетического назначения;
22. Разработать функциональную продукцию на основе козьего молока;
23. Разработать технологии хлебобулочных изделий для людей, страдающих целиакией с применением растительных полисахаридов;
24. Разработать технологии и рецептур маршмеллоу с пряностями для кофе.

### **3.2 Требования к структуре, содержанию, оформлению и срокам предоставления дневника по преддипломной практике**

Формой отчетности по производственной практике «Преддипломная практика» 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 «Преддипломная практика» по направлению подготовки 19.04.04 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 преддипломной практике**

Требования к структуре, содержанию и оформлению отчета по практике приведены в методических указаниях: Методические указания для проведения производственной практики «Преддипломная практика» по направлению подготовки 19.04.04 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 преддипломной 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 «Преддипломная практика»**

#### **3.4.1 Примерные вопросы для подготовки к защите отчета по преддипломной практике**

1. В чем заключается научная новизна исследуемой работы?
2. Какие современные методы были использованы?
3. Перечислите основные литературные источники.
4. Опишите общую схему исследований.
5. Какова экономическая эффективность исследований.
6. Внедрения нового продукта.
7. Задачи научно-исследовательской работы.
8. Функции и задачи предприятия, где проходила преддипломная практика.
9. Какие работы были выполнены во время прохождения практики?
10. Сущность выполненных работ.
11. Нормативно-правовая документация по выполненным работам?

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

Прохождение производственной практики «Преддипломная практика» 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	УК-3; УК-4	Дневник практики	Оценивается согласно п. 2.2.2
Основной	УК-3; УК-4; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-8	Дневник практики, индивидуальное задание, отчет по практике	Оценивается согласно п. 2.2.1. - 2.2.4.
Заключительный	УК-3; УК-4; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-8	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			зачтено/не зачтено

Итоговым контролем по практике «Преддипломная практика», 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 соответствии с требованиями;
- отсутствие или подготовка отчета по практике в соответствии с требованиями;
- невыполнение/выполнение не в полном объеме индивидуального задания практики;
- отсутствие или отрицательная отзыв –характеристика;
- неудовлетворительное собеседование.

**Разработчик: доцент Фоменко О.С.**

  
(подпись)