

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:  
528682c78a671e56a007f01fe1ba2172f735a12






**МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**

**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования**

**«Саратовский государственный аграрный университет имени Н.И. Вавилова»**

**УТВЕРЖДАЮ**

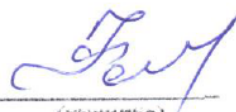
Заведующий кафедрой

 / Попова О.М./  
«18»  20  г.

# ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

Вид практики	<b>ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ</b>
Наименование практики	<b>Технологическая практика</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)

## Содержание

1. Паспорт фонда оценочных средств.....	4
2. Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания.....	7
3. Типовые контрольные задания, иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе прохождения практики.....	10
4. Процедура оценивания знаний, умений и навыков и (или) опыта деятельности, характеризующая этапы формирования компетенций.....	13

## 1. Паспорт фонда оценочных средств

В результате прохождения производственной практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая) обучающиеся, в соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 19.04.04 «Технология продукции и организация общественного питания» направленность (профиль) «Технологии и проектирование предприятий индустрии питания», утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 14 августа 2020 г. №1028, 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);

общепрофессиональные компетенции:

- 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).

## Этапы формирования компетенций

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	<p><b>Подготовительный.</b>                      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 ознакомлению с требованиями охраны труда, техники безопасности, пожарной безопасности, а также правилами внутреннего трудового распорядка на месте прохождения практики. Вводное практическое занятие.</p>	6	Дневник по практике, собеседование

№ п/п	Формируемые компетенции	Этапы формирования компетенции	Виды работ по практике, включающие работу обучающегося	Трудоемкость, з.е./ академических часа	Форма текущего контроля
2	УК-3; УК-4; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ПК-2; ПК-3; ПК-4	Производственный	<b>Основной</b> Изучение организации работы предприятия, обеспечение его сырьем, продукцией и другим материально – техническим обеспечением. Ознакомление с ассортиментом и технологиями структурных подразделений предприятия, организацией работы в зале предприятия. Изучение требований к условиям и срокам хранения продукции, проведение контроля качества. Вопросы безопасности жизнедеятельности и охраны окружающей среды; выполнение технологических операций и работы на современном технологическом оборудовании. Изучение основных экономических показателей работы предприятия. Сбор, обработка и анализ полученных данных.	385	Дневник по практике, отчет по практике, собеседование
3	УК-3; УК-4; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ПК-2; ПК-3; ПК-4	Заключительный	<b>Заключительный</b> Оформление отчетных документов. Подведение итогов практики (в том числе промежуточная аттестация). Аттестация по практике	36  5	Дневник по практике, отчет по практике. Собеседование, зачет
4			<b>ИТОГО</b>	<b>432</b>	

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

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

Таблица 2

№	Компетенция	Виды оценочных средств, используемых для оценки сформированности компетенций		
		Выполнение индивидуального / группового задания	отчет по практике	защита отчета 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-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	<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>- не нарушены 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>- не нарушены 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>- не нарушены сроки сдачи дневника</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 дневника</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>- соответствие содержания отчета программе прохождения практики - отчет собран в полном объеме;</li> <li>- структурированность (четкость, нумерация страниц, подробное оглавление отчета);</li> <li>- индивидуальное задание раскрыто полностью;</li> <li>- не нарушены сроки сдачи отчета;</li> <li>- и т.п.</li> </ul>
2.	Хорошо	<ul style="list-style-type: none"> <li>- соответствие содержания отчета программе прохождения практики - отчет собран в полном объеме;</li> <li>- не везде прослеживается структурированность (четкость, нумерация страниц, подробное оглавление отчета);</li> <li>- допущены неточности в оформлении отчета;</li> <li>- индивидуальное задание раскрыто полностью;</li> <li>- не нарушены сроки сдачи отчета</li> </ul>
3.	Удовлетворительно	<ul style="list-style-type: none"> <li>- соответствие содержания отчета программе прохождения практики - отчет собран в полном объеме;</li> <li>- не везде прослеживается структурированность (четкость, нумерация страниц, подробное оглавление отчета);</li> <li>- в оформлении отчета прослеживается небрежность;</li> <li>- индивидуальное задание раскрыто не полностью;</li> <li>- нарушены сроки сдачи отчета</li> </ul>
4.	Неудовлетворительно	<ul style="list-style-type: none"> <li>- соответствие содержания отчета программе прохождения практики - отчет собран не в полном объеме;</li> <li>- нарушена структурированность (четкость, нумерация страниц, подробное оглавление отчета);</li> <li>- в оформлении отчета прослеживается небрежность;</li> <li>- индивидуальное задание не раскрыто;</li> <li>- нарушены сроки сдачи отчета</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> <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>



№ п.п.	Шкала оценивания	Критерии оценивания
1	2	3
2.	Хорошо	- обучающийся демонстрирует 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 обучающийся затрудняется исправить самостоятельно; - верно осуществляет информационный поиск по теме исследований; - 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**

Вид и наименование практики: Технологическая практика.

**3.1 Индивидуальные задания на производственную практику «Технологическая практика»**

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

- разработать новые технологические процессы производства продуктов питания;
- осуществлять работу работников на всех уровнях производства;
- уметь использовать различные формы и методы управленческой деятельности предприятий;
- освоить в практических условиях принципы организации и управления производством;
- усовершенствовать навыки работы с нормативно-технологической документацией.

### **3.2. Требования к структуре, содержанию, оформлению и срокам предоставления отчета по практике**

Формой отчетности по производственной практике «Технологическая 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 «Технологическая 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 производственной практике**

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

Примерный перечень вопросов для подготовки к аттестации по практике:

1. Какие факторы внешней, операционной и внутренней среды влияют на формирование требований к организации процесса логистики на предприятии питания?
2. Как оценить возможные риски в области снабжения, хранения и движения запасов внутри предприятия питания?
3. Как осуществляется автоматизация системы отчетности и документооборота в части логистических процессов?
4. Как организована система мониторинга рынка поставок и логистических процессов на предприятии питания?
5. Тенденции развития профильного рынка региона, где находится предприятие питания, экономики региона и индустрии питания и гостеприимства в целом.
6. Как осуществляется формирование и совершенствование процедуры контроля эффективности процесса продаж?
7. Как формируются данные о потребностях фактических и потенциальных клиентов?
8. Как осуществляется выявление проблем и анализ тенденций их

возникновения и влияния на состояние и развитие процесса продаж?

9. Как осуществляется автоматизация системы отчетности и документооборота процесса продаж?

10. Какие существуют требования к процедуре контроля качества и безопасности поступающих от поставщиков продуктов питания и материалов и собственной продукции производства?

11. Привести критерии оценки и систему аудитов поставщиков.

12. Дать характеристику международных документов в области системы качества и безопасности продукции питания.

13. Привести внутреннюю документацию, регламентирующую систему контроля качества и безопасности продукции производства.

14. Как осуществляется контроль за качеством и безопасностью сырья, готовой продукции, материалов, технологий и услуг от поставщика до потребителей?

15. Кто и как осуществляет планирование, внедрение и поддержку системы качества и безопасности продукции производства, ее развитие?

16. Какие методы обеспечения качества и безопасности продукции внедрены на производстве?

17. Какие факторы внешней, операционной и внутренней среды влияют на формирование требований к планированию, организации, мотивации и контролю производственного процесса?

18. Как контролируется эффективность реализации операционных планов производства?

19. Как оценить возможные риски в области производственного процесса?

20. Как повысить рациональность расходования средств на осуществление производственного процесса?

21. Как проводится мониторинг производственного процесса?

22. Как проводится контроль за расходами на функционирование производственного процесса?

23. Какие установлены требования к внутренней документации, функционированию и развитию процесса приема и обслуживания гостей на предприятии питания?

24. Особенности внутренних стандартов качества обслуживания гостей.

25. Какие используются новые методы обслуживания гостей?

26. Как осуществляется профессиональное развитие работников предприятия питания в области обслуживания гостей?

27. Организационная структура предприятия. Наличие положения о структурных единицах предприятия.

28. Политика в области управления и развития человеческих ресурсов на предприятии питания.

29. Система мотивации и стимулирования персонала и контроль ее функционирования и эффективности.

30. Этапы получения разрешения на

реконструкцию/перепланировку/переоборудование помещения/здания.

31. Особенности оценки и утверждения проектной документации (техническое задание, дизайн-проект, технологический проект, вентиляция и кондиционирование, электроснабжение, канализация и водоснабжение, ландшафтный проект).

32. Оценка рисков при управлении проектом реконструкции и открытия предприятия питания.

33. Типовые требования к помещениям, предназначенным под реконструкцию и открытие предприятий питания.

34. Тенденции изменений в проектировании предприятий питания.

35. Тенденции в области материально-технического оснащения предприятий питания.

36. Маркетинговая стратегия деятельности предприятия.

37. Принципы разработки новой продукции/концепции предприятия питания.
38. Принципы и методы эффективного управления (планирование, организация, мотивация и контроль) маркетинговой деятельностью на предприятии питания.
39. Способы увеличения оборота предприятия на основе гибкого применения многовариантной системы ценообразования.
40. Какие существуют методики анализа эффективности маркетинговых мероприятий, определяющие факторы и критерии их эффективности?
41. Какие существуют требования к составу, содержанию и формам финансовых планов (бюджетов) деятельности предприятия?
42. Порядок и методы организации годового планирования.
43. Способы получения и оценки информации, необходимой для подготовки бюджета предприятия питания.
44. Возможные причины несоответствия бюджета фактическому состоянию предприятия питания и методы их выявления.
45. Какие существуют приоритеты развития организации?
46. Как осуществляется планирование, распределение и контроль использования финансовых, материальных и человеческих ресурсов предприятия питания?
47. Какие элементы корпоративной культуры используются на предприятии?
48. Внесите предложения относительно миссии организации.
49. Политика предприятия в области охраны здоровья и обеспечения безопасности труда.

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

Прохождение производственной практики «Технологическая 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	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	Дневник практики, индивидуальное задание, отчет по	Оценивается согласно п. 2.2.1. - 2.2.4.

		практике, собеседование, зачет	
Итоговая оценка по результатам оценки этапов прохождения практики			<i>зачтено / незачтено</i>

Итоговым контролем по производственной практике «Технологическая 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 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)