Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Соловьев Дмитрий Александрович
Должность: ректор ФГБОУ ВО Вавиловский университет
Дата подписания: 02.10.2024 14:53:50
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 ТПП
_____ /Попова О.М./
«17» августа 2019 г.

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

Вид практики	**Производственная**
Тип практики	**Производственная практика: научно-исследовательская работа**
Направление подготовки	**19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания**
Направленность (профиль)	**Технологии и организация предприятий общественного питания**
Квалификация выпускника	**Бакалавр**
Нормативный срок обучения	**4 года**
Форма обучения	**очная**
Общая трудоемкость практики, ЗЕТ	**3**
Количество недель, отводимых на практику	**2**
Форма итогового контроля	**зачет**

Разработчик(и): доцент, к.т.н. Вольф Е.Ю. _____ (подпись)

доцент, к.т.н. Фоменко О.С. _____ (подпись)

Саратов 2019

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……... 8
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: научно-исследовательская работа» 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 12.11.2015 г. № 1332, формируют следующие компетенции:

общекультурных компетенций:

- «способностью к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия» (ОК-5);
- «способностью работать в коллективе, толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия» (ОК-6);
- «способностью использовать приемы оказания первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций» (ОК-9);

общепрофессиональных компетенций:

- «способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения» (ОПК-2);
- «способностью осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам» (ОПК-3);

профессиональных компетенций:

- «способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания» (ПК-1);
- «владением современными информационными технологиями, способностью управлять информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования» (ПК-2);
- «владением правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест» (ПК-3);
- «готовностью устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения» (ПК-4);
- «способностью организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания» (ПК-6);
- «способностью проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов» (ПК-24);
- «способностью изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания» (ПК-25);
- «способностью измерять и составлять описание проводимых экспериментов, подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; владением статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований» (ПК-26).

Таблица 1

Этапы формирования компетенций

№ п/п	Формируемые компетенции	Этапы формирования компетенции	Виды работ по практике, включающие работу обучающегося	Трудоемкость, з.е./ академич	Форма текущего контроля
1	2	3	4	5	6
1.	ОК-5; ОК-6; ОК – 9.	**Подготовительный этап**	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.	2	Дневник по практике, собеседование
2	ОК-5; ОК-6; ОК – 9; ОПК-2; ОПК-3; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-6; ПК-24; ПК-25; ПК-26	**Основной этап:**	Работа с научной литературой и технической документацией. Подбор и анализ научной, учебной и методической литературы по проблеме исследования и истории вопроса; выполнение работ согласно индивидуального плана. Проведение физико-химических, микробиологических и биохимических исследований сырья, полуфабрикатов и готового продукта Сбор, обработка и анализ полученных данных	87	Дневник по практике, отчет по практике, собеседование
3	ОК-5; ОК-6; ОК – 9; ОПК-2; ОПК-3; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-6; ПК-24; ПК-25; ПК-26	**Заключительный этап**	Оформление отчетных документов. Подведение итогов практики (в том числе промежуточная аттестация). Аттестация по практике	18,9 0,1	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

№	Компетенция	Виды оценочных средств, используемых для оценки сформированности компетенций		
		Выполнение индивидуального / группового задания	Отчет по практике	Защита отчета по практике
	ОК-5	+	+	+
	ОК-6	+	+	+
	ОК-9	+	+	+
	ОПК-2	+	+	+
	ОПК-3	+	+	+
	ОПК-3	+	+	+
	ПК-1	+	+	+
	ПК-2	+	+	+
	ПК-3	+	+	+
	ПК-4	+	+	+
	ПК-5	+	+	+
	ПК-6	+	+	+
	ПК-24	+	+	+
	ПК-25	+	+	+
	ПК-26	+	+	+

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 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.

№ п/п	Шкала оценивания	Критерии оценивания
1	2	3
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	- 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

№ п/п	Шкала оценивания	Критерии оценивания
1	2	3
		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: научно-исследовательская работа».

3.1 Примерный перечень индивидуальных заданий на практику

Тематика индивидуальных заданий производственной практики: НИР должна быть направлена на решение профессиональных задач, например, таких как:

1. Изучение методик проведения физико-химических, реологических, биохимических и микробиологических свойств сырья и продуктов питания;
2. Организация рабочих мест по проведению научно-исследовательских работ;
3. Освоение методик оценки качества сырья и продукции питания на безопасность;
4. Обработка и анализ получаемой производственной информации, обобщение и систематизация результатов производственных работ с использованием современной техники и технологии;
5. Организация работ на специализированном лабораторном оборудовании.

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

3.2 Требования к структуре, содержанию, оформлению и срокам предоставления дневника по производственной практике: научно-исследовательской работы

Формой отчетности по производственной практике «Производственная практика: научно-исследовательская работа» 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: научно-исследовательская работа» по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания / Сост. Е.Ю. Вольф, О.С. Фоменко – Саратов: ФГБОУ ВО Саратовский ГАУ.

Дневник ведется очень подробно, ежедневно записывая в него необходимые данные и итоги выполненного индивидуального задания. По окончанию 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: научно-исследовательской работы

Требования к структуре, содержанию и оформлению отчета по практике приведены в методических указаниях: Методические указания для проведения производственной практики «Производственная практика: научно-исследовательская работа» по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания / Сост. Е.Ю. Вольф, 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 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: научно-исследовательская работа»

1. Внедрения нового продукта? 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 в предприятии.
8. Ваши рекомендации по совершенствованию процесса производственной деятельности предприятия.
9. Ваши рекомендации по внедрению разработок в предприятие.
10. Какие трудности могут возникнуть на этапе.
11. В чем заключается научная новизна исследуемой работы?
12. Какие современные методы были использованы?
13. Перечислите основные литературные источники.
14. Опишите общую схему исследований.
15. Какова экономическая эффективность исследований.

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 19.03.04 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 практике 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	ОК-5; ОК-6; ОК – 9.	Дневник практики	Оценивается согласно п. 2.2.2
Основной	ОК-5; ОК-6; ОК – 9; ОПК-2; ОПК-3; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-6; ПК-24; ПК-25; ПК-26	Дневник практики, индивидуальное задание, отчет по практике	Оценивается согласно п. 2.2.1. - 2.2.4.
Заключительный	ОК-5; ОК-6; ОК – 9; ОПК-2; ОПК-3; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-6; ПК-24; ПК-25; ПК-26	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 / незачтено***

Итоговым контролем по практике «Производственная практика: научно-исследовательская работ)», 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. Вольф Е.Ю.***

(подпись)

доцент, к.т.н. Фоменко О.С.

(подпись)