Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Соловьев Дмитрий Александрович
Должность: ректор ФГБОУ ВО Вавиловский университет
Дата подписания: 02.10.2024 14:54:24
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./
«21» августа 2019 г.

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

Вид практики	**УЧЕБНАЯ**
Наименование практики	**Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности (учебная практика: 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**
Кафедра-разработчик	**Технологии продуктов питания**
Ведущий преподаватель	**Вольф Е.Ю., доцент**

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

доцент, 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 …….. 8

3 Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы.....……. 11

4 Процедура оценивания знаний, умений и навыков и (или) опыта деятельности характеризующая этапы формирования компетенций ……..... 16

1. Паспорт фонда оценочных средств

В результате прохождения учебной практики 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:

- «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 к самоорганизации и самообразованию» ОК-7);
- «способностью использовать приемы оказания первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций» (ОК-9);
- «способностью осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий» (ОПК-1);
- «способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения» (ОПК-2);
- «готовностью эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания» (ОПК-4);
- «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);

- «готовностью устанавливать требования и приоритеты к обучению работников по вопросам безопасности в профессиональной деятельности и поведению в чрезвычайных ситуациях» (ПК-9);

- «способностью планировать и анализировать программы и мероприятия обеспечения и поддержки лояльности персонала по отношению к предприятию и руководству, планировать и анализировать свою деятельность и рабочий день с учетом собственных должностных обязанностей на предприятиях питания» (ПК-13);

- «готовностью осуществлять необходимые меры безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия» (ПК-18);

- «способностью осуществлять поиск, выбор и использование информации в области мотивации и стимулирования работников предприятий питания, проявлять коммуникативные умения» (ПК-20).

В результате прохождения практики обучающийся должен:

знать: лексический минимум общего и терминологического характера русского и изучаемого иностранного языков, правила речевого этикета и деловых отношений; основные этические, культурные и конфессиональные различия; способы самоорганизации и принципы самообразования; приемы оказания первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций; базы поиска информации; методы обработки и анализа информации; показатели, формирующие качество продукции питания, параметры технологического процесса; теоретические основы технологии производства продуктов питания, а так же основные принципы работы оборудования; современные информационные технологии; правила техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; приоритеты в сфере производства продукции питания; нормативную, техническую, технологическую документацию в предметной деятельности; программы и мероприятия обеспечения и поддержки лояльности персонала по отношению к предприятию и руководству; методы планирования своей деятельности и рабочего дня с учетом должностных обязанностей; способы поиска информации в области мотивации и стимулирования работников предприятий питания; эффективные способы коммуникации;

уметь толерантно воспринимать этические, культурные и конфессиональные различия; грамотно строить свою устную и письменную речь; распределять личное и рабочее время; оказывать первую помощь; осуществлять поиск, обрабатывать, анализировать информацию из различных источников; обосновать принципы работы оборудования; пользоваться техническими средствами для оценки качества продуктов питания; использовать компьютерные технологии и базы данных в профессиональной области; использовать правила техники безопасности и производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда в профессиональной деятельности; применять основные традиционные технологические способы производства продукции; оценивать технологическую эффективность производства и вносить предложения по его совершенствованию; использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в профессиональной деятельности; устанавливать требования к безопасности в профессиональной деятельности; обеспечивать лояльность персонала по отношению

к предприятию и руководству, планировать и анализировать свою деятельность и рабочий день с учетом должностных обязанностей; осуществлять поиск и выбор информации в области мотивации и стимулирования работников предприятий питания проявлять коммуникативные умения;

владеть навыками логически и грамматически правильного выражения своих мыслей; построения деловых отношений с представителями различных культур; организации личного и рабочего времени; оказания первой помощи; сбора и интерпретации информации для профессиональных целей; производства продукции питания; работы с различными источниками информации и критической литературой; использования теоретических методов контроля и оценки качества продукции; использования компьютерных технологий и баз данных в профессиональной области; применения правил техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда в профессиональной деятельности; применения методик по подбору ингредиентного состава для продуктов питания; навыками корректировки технологий для продуктов питания; анализа нормативной, технической, технологической документации в профессиональной деятельности; безопасного поведения в условиях производства; мотивации персонала, навыками управления временем; применения необходимых мер безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций; анализа информации в области мотивации персонала, навыками успешной коммуникации.

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
2 семестр очной формы обучения и 2 курс заочной формы обучения					
	ОК-9; ОПК-4; ПК-3; ПК-18.	**Подготовительный**	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 практики, собеседование
	ОПК-1; ОПК-2; ОК-5; ОК-6; ОК-7; ПК-1; ПК-2; ПК-4; ПК-6; ПК-9; ПК-13;	**Основной**	1) Рассмотрение структур предприятий общественного питания; 2) Рассмотрение обеспечения предприятий общественного питания сырьем, продукцией и другими ресурсами; 3) Изучение особенностей организации рабочих мест; особенностей организации работы отдельных цехов; 4) Рассмотрение требований к условиям и срокам хранения продукции, к проведению контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции. 5) Формирование навыков выполнения	53	Дневник по практики, собеседование

	ПК-20.		простых технологических операций и работы на современном оборудовании с соблюдением правил техники безопасности и пожарной 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.		
	ОК-5; ОК-7; ПК-2.	**Заключительный**	Сбор, обработка и анализ полученных данных. Подготовка отчетной документации о прохождении практики. Аттестация по практике	12 1	Дневник по практики, отчетная документация, зачёт, собеседование

Таблица 2

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
4 семестр очной формы обучения и 3 курс заочной формы обучения					
	ОК-9; ОПК-4; ПК-3; ПК-18.	**Подготовительный**	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 практики, собеседование
	ОПК-1; ОПК-2; ОК-5; ОК-6; ОК-7; ПК-1; ПК-2; ПК-4; ПК-6; ПК-9; ПК-13; ПК-20.	**Основной**	1. Рассмотрение структур предприятий общественного питания; 2. Рассмотрение обеспечения предприятий общественного питания сырьем, продукцией и другими ресурсами; 3. Изучение особенностей организации рабочих мест; особенностей организации работы отдельных цехов; 4. Рассмотрение требований к условиям и срокам хранения продукции, к проведению контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции. 5. Совершенствование навыков выполнения простых технологических операций и работы на современном оборудовании с соблюдением правил техники безопасности и пожарной безопасности; 6. Совершенствование навыков работы с нормативной, технической и технологической документацией; 7. Анализ должностных обязанностей персонала предприятий общественного	53	Дневник по практики, собеседование

			питания; 8. Совершенствование навыков коммуникации; 9. Совершенствование навыков организации личного и рабочего времени; 10. Совершенствование навыков мотивации персонала.		
	ОК-5; ОК-7; ПК-2.	**Заключительный**	Сбор, обработка и анализ полученных данных. Подготовка отчетной документации о прохождении практики. Аттестация по практике	12 1	Дневник по практики, 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 3

Показатели оценивания сформированности компетенций в результате прохождения практики

№ п/п	Компетенция	Виды оценочных материалов, используемых для оценки сформированности компетенций		
		Выполнение индивидуального/группового задания	Дневник практики	Собеседование
1.	ОК-5	+	+	+
2.	ОК-6	+	+	+
3.	ОК-7	+	+	+
4.	ОК-9	+	+	+
5.	ОПК-1	+	+	+
6.	ОПК-2	+	+	+
7.	ОПК-4	+	+	+
8.	ПК-1	+	+	+
9	ПК-2	+	+	+
10	ПК-3	+	+	+
11	ПК-4	+	+	+
12	ПК-6	+	+	+
13	ПК-9	+	+	+
14	ПК-13	+	+	+
15	ПК-18	+	+	+
16	ПК-20	+	+	+

2.2. Критерии и шкалы оценивания формирования компетенций в ходе прохождения практики

Таблица 4

2.2.1. Индивидуальное задание на практику

№ 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.

Таблица 5

2.2.2. Дневник по практике

№ 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; – соблюдены сроки сдачи дневника.
2.	Хорошо	– структура дневника соответствует установленной форме; – содержание дневника соответствует программе прохождения практики; – индивидуальное задание выполнено полностью, однако имеются незначительные ошибки; – соблюдены сроки сдачи дневника.
3.	Удовлетворительно	– структура дневника соответствует установленной форме; – содержание дневника соответствует программе прохождения практики, однако присутствует небрежность в оформлении дневника; – верно осуществлен информационный поиск по теме исследований; – 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.

Таблица 6

2.2.3. Собеседование

№ 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.
	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.
	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: Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности (учебная практика: технологическая)

3.1 Индивидуальные задания на практику по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности (учебную практику: технологическую) 2 семестр очной формы обучения и 2 курс заочной формы обучения

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 Индивидуальные задания на практику по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности (учебную практику: технологическую) 4 семестр очной формы обучения и 3 курс заочной формы обучения

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 организацию снабжения и складского хозяйства;

4. Проанализировать особенности организации рабочих мест; особенности организации работы отдельных цехов;

5. Проанализировать требования к условиям и срокам хранения продукции; применить на практике методы контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции. Рассмотреть аналитические и дескриптивные тесты.

6. Приобрести навыки выполнения несложных технологических операций и работы на современном оборудовании с соблюдением правил техники безопасности и пожарной безопасности;

7. Усовершенствовать навыки работы с нормативной, технической и технологической документацией;

8. Проанализировать должностные инструкции персонала предприятий

общественного питания;

9. Приобрести навыки составления должностных инструкций для различных типов предприятий общественного питания;

10. Приобрести навыков мотивации персонала и коммуникации;

11. Сформировать навыки организации личного и рабочего времени; навыки выстраивания деловых отношений;

12. Осуществить сбор, обработку и анализ полученных данных; подготовить отчетную документацию о прохождении практики и пройти аттестацию по практике.

3.3. Требования к структуре, содержанию, оформлению и срокам предоставления дневника по практике по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности (учебной практике: технологической)

Формой отчетности по практике по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности (учебной практике: технологической) является – дневник практики и собеседование.

Требования к структуре, содержанию и оформлению дневника практики приведены в методических указаниях: Методические указания для проведения практики по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности (учебной практики: технологической) 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. 1. Примерные вопросы для подготовки к аттестации по практике по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности (учебной практике: технологической), 2 семестр очной формы обучения и 2 курс заочной формы обучения

Примерный перечень вопросов для подготовки к аттестации по практике во 2-м семестре очной формы обучения и 2 курс заочной формы обучения:

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.

3.3.2. Примерные вопросы для подготовки к аттестации по практике по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности (учебной практике: технологической), 4 семестр очной формы обучения и 3 курс заочной формы обучения

Примерный перечень вопросов для подготовки к аттестации по практике в 4-м семестре очной формы обучения и 3 курс заочной формы обучения:

1. Типы предприятия, классификации, особенности производственного процесса и мощность предприятия.
2. Общая схема технологического процесса предприятия. Состав, площади и назначение помещений предприятия, взаимосвязь между ними.
3. Источники продовольственного снабжения (сырья, полуфабрикатов). Состав помещений для приема и хранения продуктов, режимы хранения.
4. Характеристика и назначение цехов: овощного, мясо-рыбного, мучного, цеха доготовки полуфабрикатов и т.д.
5. Ассортимент и количество перерабатываемого сырья, вырабатываемых полуфабрикатов, их технология (описывается технология оригинальных полуфабрикатов, отсутствующих в сборнике рецептур).
6. Порядок отпуска полуфабрикатов в доготовочные цехи.
7. Степень механизации технологических процессов, оборудование, инвентарь. Мероприятия по охране труда в цехах, соблюдение требований санитарии.
8. Схема размещения оборудования в каждом цехе.
9. Технология заправки тушек птицы для тепловой обработки; приготовление порционных полуфабрикатов из мяса, птицы; обработка субпродуктов.
10. Технология обработки осетровой рыбы, подготовка звеньев к тепловой обработке; приготовление порционных полуфабрикатов из частиковой и осетровой рыбы.
11. Характеристика и назначение горячего цеха.
12. Состав технологических линий и рабочих мест в цехе.
13. Ассортимент и количество выпускаемых за день блюд (приложить меню за 2–3 дня).
14. Анализ технологии блюд массового спроса, технология фирменных блюд. Контроль качества продукции.
15. Оборудование, посуда, инвентарь цеха; схема размещения оборудования, оценка рациональности размещения.
16. Меры по охране труда в цехе, соблюдение требований санитарии.
17. Технология варки бульонов; приготовление заправочных супов на бульонах и отварах; приготовление пюреобразных и молочных супов; приготовление соусов красных, белых, томатных, молочных, сметанных; приготовление отварных, припущенных, жареных, тушеных и запеченных блюд из мяса, рыбы, овощей, круп, муки, яиц, творога; приготовление горячих сладких блюд и напитков.
18. Характеристика и назначение холодного цеха.
19. Состав технологических линий и рабочих мест в цехе. Ассортимент и количество вырабатываемой за день продукции.
20. Анализ технологии блюд массового спроса, технология фирменных блюд. Контроль качества продукции.
21. Оборудование, посуда, инвентарь цеха.
22. Схема размещения оборудования, анализ рациональности размещения. Меры по охране труда в цехе, соблюдение требований санитарии.
23. Технология приготовления салатов, винегретов с добавлением продуктов животного происхождения; приготовление блюд и закусок из мясной и рыбной

гастрономии, из мяса, птицы, рыбы, овощей, яиц, сыра, творога; приготовление холодных супов, холодных сладких блюд и напитков; оформление и отпуск закусок, блюд, напитков на раздачу.

24. Организация реализации и потребления готовой кулинарной продукции на данном предприятии, порядок отпуска продукции посетителям (официантам). Приемы порционирования, оформления и отпуска готовой продукции.

25. Требования к условиям и срокам хранения продукции.

26. Методы контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.

27. Аналитические и дескриптивные тесты.

28. Виды нормативной, технической и технологической документации.

29. Характеристика должностных инструкций персонала предприятий общественного питания.

30. Характеристика мотивации персонала.

31. Коммуникация. Виды. Техники.

32. Организация личного и рабочего времени.

33. Характеристика выстраивания деловых отношений.

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

Прохождение практики по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности (учебной практики: технологической) 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 7

Этапы практики	Компетенции	Формы оценивания	Оценка
1	2	3	4
Подготовительный	ОК-9; ОПК-4; ПК-3; ПК-18.	Дневник практики	Оценивается согласно п. 2.2.2
Основной	ОПК-1; ОПК-2; ОК-5; ОК-6; ОК-7; ПК-1; ПК-2; ПК-4; ПК-6; ПК-9; ПК-13; ПК-20.	Дневник практики, индивидуальное задание	Оценивается согласно п. 2.2.1. - 2.2.3.

Заключительный	ОК-5; ОК-7; ПК-2.	Дневник практики, индивидуальное задание, собеседование, зачет	Оценивается согласно п. 2.2.1. - 2.2.3.
Итоговая оценка по результатам оценки этапов прохождения практики			***зачтено/не зачтено***

Итоговым контролем по практике по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности (учебной практике: технологической), 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 в последний день практики.

Основания для не аттестации по практике:

-невыполнение/выполнение не в полном объеме программы практики;

-отсутствие или подготовка дневника практики вне соответствии с требованиями;

-невыполнение/выполнение не в полном объеме индивидуального задания практики;

-неудовлетворительное собеседование.

Разработчики: доцент Вольф Е.Ю.

доцент Фоменко О.С.