

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:
528682d78e671e566ab07f01fa1ba2172f735a12

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ



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

УТВЕРЖДАЮ
Заведующий кафедрой
[Signature] / Попова О.М./
« 18 » *сентября* 20*24* г.

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

Вид практики	УЧЕБНАЯ
Наименование практики	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
Форма обучения	Заочная
Нормативный срок обучения	4 года
Кафедра-разработчик	Технологии продуктов питания
Ведущий преподаватель	Фоменко О.С., доцент

Разработчик(и): доцент, Фоменко О.С.

[Signature]
(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 (технологическая)» 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 информационную и коммуникационную культуру и технологии в области профессиональной деятельности с учетом основных требований информационной безопасности» (ОПК-1);

- «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	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
2	УК-3; УК-4; УК-8; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-4; ПК-4	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	90	Дневник по практики, собеседование

			<p>простых технологических операций и работы на современном оборудовании с соблюдением правил техники безопасности и пожарной безопасности;</p> <p>6. Формирование навыков работы с нормативной, технической и технологической документацией;</p> <p>7. Изучение должностных обязанностей персонала предприятий общественного питания;</p> <p>8. Формирование навыков коммуникации;</p> <p>9. Формирование навыков организации личного и рабочего времени;</p> <p>10. Приобретение навыков мотивации персонала.</p>		
3	УК-3; УК-4; УК-8; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-4; ПК-4	Заключительный	Сбор, обработка и анализ полученных данных. Подготовка отчетной документации о прохождении практики. Аттестация по практике	12 0,1	Дневник по практике, отчетная документация, 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

№ 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-1	+	+	+
5.	ОПК-2	+	+	+
6.	ОПК-4	+	+	+
7.	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"> – структура дневника соответствует установленной форме; – содержание дневника соответствует программе прохождения практики; – индивидуальное задание выполнено полностью и без ошибок; – соблюдены сроки сдачи дневника.
2.	Хорошо	<ul style="list-style-type: none"> – 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	<ul style="list-style-type: none"> – 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	<ul style="list-style-type: none"> – 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 Собеседование

Таблица 5

№ п.п.	Шкала оценивания	Критерии оценивания
1	2	3

1.	Отлично	<ul style="list-style-type: none"> – 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	<ul style="list-style-type: none"> – 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	<ul style="list-style-type: none"> – 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	<ul style="list-style-type: none"> – 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: учебная практика (технологическая).

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

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.

3.2 Требования к структуре, содержанию, оформлению и срокам предоставления дневника по учебной практике «Учебная практика (технологическая)»

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

Требования к структуре, содержанию и оформлению дневника практики приведены в методических указаниях: Методические указания для проведения учебной практики «Учебная (технологическая)» 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 (технологическая)»

Примерный перечень вопросов для подготовки к аттестации по практике:

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 рецептов).
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 учебной практики «Учебная практика (технологическая)» 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-1; 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-1; 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 (технологическая)», 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)