

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Шебзухова Татьяна Александровна

Должность: Директор Пятигорского института (филиал) Северо-Кавказского
Федерального государственного автономного
образовательного учреждения высшего образования

Дата подписания: 05.12.2023 17:07:00 «СЕВЕРО-КАВКАЗСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

Уникальный программный ключ:

d74ce93cd40e39275c3ba2f58486412a1c8ef96f

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

УТВЕРЖДАЮ

Директор Пятигорского института
(филиал) СКФУ

Т.А. Шебзухова

«__» _____ 20__ г.

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации по дисциплине

Ознакомительная практика

Направление подготовки	<u>19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания</u>
Направленность (профиль)	<u>Технология и организация ресторанного дела</u>
Квалификация выпускника	<u>бакалавр</u>
Форма обучения	<u>очная</u>
Год начала обучения	<u>2021</u>
Реализуется	<u>в 2 семестре</u>

(ЭЛЕКТРОННЫЙ ДОКУМЕНТ)

Предисловие

1. Назначение: данный фонд оценочных средств предназначен для оценивания уровня сформированности компетенций при проведении текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации студентов, обучающихся по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность(профиль) «Технология и организация ресторанного дела» по дисциплине «Ознакомительная практика»
2. Фонд оценочных средств текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации на основе рабочей программы дисциплины «Ознакомительная практика» в соответствии с образовательной программой по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) «Технология и организация ресторанного дела».
3. Разработчик доцент кафедры технологии продуктов питания и товароведения Щедрина Татьяна Викторовна
4. ФОС рассмотрен и утвержден на заседании кафедры технологии продуктов питания и товароведения
5. ФОС согласован с выпускающей кафедрой технологии продуктов питания и товароведения
6. Проведена экспертиза ФОС. Члены экспертной группы, проводившие внутреннюю экспертизу:
Председатель: Нарыжная А.Б. – председатель УМК ПИ (филиал) СКФУ
Холодова Е.Н. – зав. кафедрой технологии продуктов питания и товароведения
Шалтумаев Т.Ш., доцент каф. технологии продуктов питания и товароведения
Эксперт, проводивший внешнюю экспертизу:
Ли А.Б., директор ООО «Ресторатор», г. Кисловодск.
Экспертное заключение: фонд оценочных средств соответствует ОП ВО по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) «Технология и организация ресторанного дела» и рекомендуется для оценивания уровня сформированности компетенций при проведении текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации студентов по дисциплине «Ознакомительная практика».
7. Срок действия ФОС: на срок реализации образовательной программы.

Паспорт фонда оценочных средств
для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации

Направление подготовки **19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания**
 Направленность (профиль) **Технология и организация ресторанного дела**
 Квалификация выпускника **бакалавр**
 Форма обучения **очная**
 Учебный план **2021**

Код оцениваемой компетенции (или её части)	Этап практики	Тип контроля	Вид контроля	Компонент фонда оценочных средств	Количество заданий для каждого уровня, шт.	
					Базовый	Повышенный
ПК-4, ПК-5	Организационный	Устный	Текущий	Текст отчета		
	Прохождение практики	Письменный	Текущий	Текст отчета		
ПК-4, ПК-5	Задания, позволяющие оценить знания, полученные на практике (базовый уровень)					
	Итого:				9	9
ПК-4, ПК-5	Задания, позволяющие оценить умения и навыки, полученные на практике					
	Итого:				9	9
ПК-4, ПК-5	Отчетный	Устный	Промежуточный	Текст отчета		

Составитель _____ Т.В. Щедрина
(подпись)

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное автономное
образовательное учреждение высшего образования
«СЕВЕРО-КАВКАЗСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»
Пятигорский институт (филиал) СКФУ

УТВЕРЖДАЮ:
 Зав. кафедрой _____ Е.Н. Холодова
 _____ 20 ____ г.

Оценочные средства по Ознакомительной практике по направлению подготовки - 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

1.1 Задания, позволяющие оценить знания, полученные на практике (базовый уровень)

Контролируемые компетенции или их части	Формулировка задания	
ПК-4	Задание 1	Изучить организационную структуру предприятия – базы практики. Ознакомиться с правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда
	Задание 2	Подготовить необходимые материалы для индивидуального задания и составления отчета по практике
ПК-5	Задание 1	Знакомство с новой информацией в области развития индустрии питания и гостеприимства
	Задание 2	Освоить основные технологические приемы для использования в работе индустрии питания и гостеприимства

1.2 Задания, позволяющие оценить знания, полученные на практике (повышенный уровень)

Контролируемые компетенции или их части	Формулировка задания	
ПК-4	Задание 1	Изучить организационную структуру предприятия – базы практики. Осуществить знакомство с 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. Разработать рекомендации по совершенствованию работы.
	Задание 2	Подготовить необходимые материалы для индивидуального задания и составления отчета по практике. Разработать рекомендации по совершенствованию работы по индивидуальному заданию
ПК-5	Задание 1	Знакомство с новой информацией в области развития индустрии питания и гостеприимства. Разработать рекомендации по совершенствованию работы
	Задание 2	Освоить основные технологические приемы для использования в работе индустрии питания и гостеприимства. Разработать рекомендации по совершенствованию работы.

1.3 Задания, позволяющие оценить умения и навыки, полученные на практике (базовый уровень)

Контролируемые компетенции или их части	Формулировка задания	
ПК-4	Задание 1	Изучить организационную структуру предприятия – базы практики. Ознакомиться с правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда
	Задание 2	Подготовить необходимые материалы для индивидуального задания и составления отчета по практике
ПК-5	Задание 1	Знакомство с новой информацией в области развития индустрии питания и гостеприимства
	Задание 2	Освоить основные технологические приемы для использования в работе индустрии питания и гостеприимства

1.4 Задания, позволяющие оценить умения и навыки, полученные на практике (повышенный уровень)

Контролируемые компетенции или их части	Формулировка задания	
ПК-4	Задание 1	Изучить организационную структуру предприятия – базы практики. Ознакомиться с правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда
	Задание 2	Подготовить необходимые материалы для индивидуального задания и составления отчета по практике
ПК-5	Задание 1	Выявление проблем для предприятия, подлежащих совершенствованию, связанных с использованием новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства. Разработать рекомендации по совершенствованию.
	Задание 2	Освоить основные технологические приемы для использования в работе индустрии питания и гостеприимства

2. Критерии оценивания компетенций

Оценка «отлично» выставляется обучающемуся, если он знает правила техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; свойств сырья, полуфабрикатов и продовольственных товаров, умеет определять и анализировать свойства сырья, полуфабрикатов и продовольственных товаров, влияющие на оптимизацию технологического процесса, качество и безопасность готовой продукции, эффективность и надежность процессов производства.

Свободно справляется с решением практических задач. Уверенно защищает подготовленные данные обзоров и отчетов по теме индивидуального задания; владеет методами и средствами обработки экспериментальных данных и проведенных исследований

Оценка «хорошо» выставляется обучающемуся, если выставляется обучающемуся, если он хорошо знает основной материал, но допускает неточности, испытывает незначительные трудности при решении практических задач, владеет практическими навыками использования правил техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; демонстрирует не полные знания свойств сырья,

полуфабрикатов и продовольственных товаров, умеет определять и анализировать свойства сырья, полуфабрикатов и продовольственных товаров, влияющие на оптимизацию технологического процесса, качество и безопасность готовой продукции, эффективность и надежность процессов производства, но допускает некорректные формулировки.

Оценка «удовлетворительно» выставляется обучающемуся, если он частично знает правила техники безопасности, производственной санитарии, демонстрирует не полные знания свойств сырья, полуфабрикатов и продовольственных товаров, умеет определять и анализировать свойства сырья, полуфабрикатов и продовольственных товаров, влияющие на оптимизацию технологического процесса, качество и безопасность готовой продукции, эффективность и надежность процессов производства, частично умеет анализировать и систематизировать информацию; владеет практическими навыками приготовления различных видов продукции на удовлетворительном уровне.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется обучающемуся, если он не знает правила техники безопасности, производственной санитарии, демонстрирует не полные знания свойств сырья, полуфабрикатов и продовольственных товаров, не умеет определять и анализировать свойства сырья, полуфабрикатов и продовольственных товаров, влияющие на оптимизацию технологического процесса, качество и безопасность готовой продукции, эффективность и надежность процессов производства, не умеет без помощи преподавателя анализировать и систематизировать информацию; не владеет практическими навыками приготовления различных видов продукции.

3. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций

На каждом этапе практики осуществляется текущий контроль за процессом формирования компетенций. Предлагаемые обучающемуся задания позволяют проверить **ПК-4, ПК-5** компетенции.

Задания предусматривают овладение компетенциями на разных уровнях: базовом и повышенном. Базовый уровень предусматривает выполнение стандартных заданий программы практики. Повышенный уровень предусматривает творческий подход к выполнению поставленных задач, в ходе которых создаются новые решения для достижения результата знать, уметь и применять полученные теоретические и практические навыки и умения.

При проверке заданий, оцениваются последовательность и рациональность выполнения, точность расчетов, правильность выполнения рекомендованных заданий и приложений и др.

При проверке отчета по учебной практике и индивидуального задания, оцениваются:

- последовательность выполнения отчета;
- содержание разделов отчета;
- степень использования современной литературы;
- оформление отчета в соответствии с требованиями, предъявляемыми к данному виду работ.

При защите отчета оцениваются:

- степень владения информацией о предприятии – базе практики;
- характеристика ответов на поставленные вопросы;
- объем и качество выполнения индивидуального задания.

Составитель _____ Т.В. Щедрина

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное автономное
образовательное учреждение высшего образования
«СЕВЕРО-КАВКАЗСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»
Пятигорский институт (филиал) СКФУ

УТВЕРЖДАЮ:
Зав. кафедрой _____ Е.Н. Холодова

Оценочные средства

Выполнение индивидуальных заданий

По практике «Ознакомительная практика» По направлению подготовки 19.03.04
Технология продукции и организация общественного питания

1. Индивидуальное задание. Базовый уровень. Определяется руководителем практики от кафедры для более глубокого изучения и выявления проблем на предприятии, подлежащих совершенствованию: Оценке эффективности затрат на реализацию производственного процесса по установленным критериям; Правил техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда, осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства, способность проводить обоснование и расчеты прибыли и затрат в рамках запланированного объема выпуска продукции питания, планировать маркетинговые мероприятия, составлять календарно-тематические планы их проведения, рекламные сообщения о продукции производства, рекламные акции, владением принципами ценообразования у конкурентов; Выявление проблем для предприятия, подлежащих совершенствованию, связанных с организацией процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. Разработать рекомендации по совершенствованию.

2. Индивидуальное задание. Повышенный уровень. Технологические исследования включают в себя изучение и анализ приоритетов в области организации производственными процессами, управление информацией в области производства продукции предприятий питания, планирование эффективной системы контроля производственного процесса и прогнозировать его эффективность организации производства, принципов технологических процессов и способов преобразования исходного сырья в готовую продукцию, методов оценки качества исходного сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, а также систем контроля параметров процессов.

Технологические исследования, как правило, проводят на действующих предприятиях и в научно - исследовательских лабораториях. Результаты исследований используют при разработке исходных требований, технического задания при выполнении выпускной квалификационной работы.

2. Критерии оценивания компетенций

Оценка «отлично» выставляется обучающемуся, если он знает правила техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; функционирование систем поддержки здоровья и безопасности труда персонала предприятия питания; использование новой информации в области развития потребительского рынка, организацию ресурсосберегающего производство, его оперативное планирование и обеспечение надежности технологических процессов производства продукции питания, способы рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов, нормативно-правовую базу в области продаж продукции

производства и услуг; выбор и использование информации в области мотивации и стимулирования работников предприятий питания, новую информацию в области развития индустрии питания и гостеприимства, планирование маркетинговых мероприятий, составление их проведения, вопросы организации процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. Демонстрирует глубокие знания материала. Свободно справляется с решением практических задач. Уверенно защищает подготовленные данные обзоров и отчетов по теме индивидуального задания; владеет методами и средствами обработки экспериментальных данных и проведенных исследований

Оценка «хорошо» выставляется обучающемуся, если выставляется обучающемуся, если он хорошо знает основной материал, но допускает неточности, испытывает незначительные трудности при решении практических задач, владеет практическими навыками использования правил техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; функционирования систем поддержки здоровья и безопасности труда персонала предприятия питания; использования новой информации в области развития потребительского рынка, организации ресурсосберегающего производства, его оперативного планирования и обеспечения надежности технологических процессов производства продукции питания, способов рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов, нормативно-правовой базы в области продаж продукции производства и услуг; выбор и использование информации в области мотивации и стимулирования работников предприятий питания, новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства, но допускает некорректные формулировки.

Оценка «удовлетворительно» выставляется обучающемуся, если он частично знает правила техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; функционирование систем поддержки здоровья и безопасности труда персонала предприятия питания; использование новой информации в области развития потребительского рынка, организацию ресурсосберегающего производство, его оперативное планирование и обеспечение надежности технологических процессов производства продукции питания, способы рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов, нормативно-правовую базу в области продаж продукции производства и услуг; выбор и использование информации в области мотивации и стимулирования работников предприятий питания, новую информацию в области развития индустрии питания и гостеприимства, планирование маркетинговых мероприятий, составление их проведения, вопросы организации процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции, частично умеет анализировать и систематизировать информацию; владеет практическими навыками приготовления различных видов продукции на удовлетворительном уровне.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется обучающемуся, если он не знает правила техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; функционирование систем поддержки здоровья и безопасности труда персонала предприятия питания; использование новой информации в области развития потребительского рынка, организацию ресурсосберегающего производство, его оперативное планирование и обеспечение надежности технологических процессов производства продукции питания, способы рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов, нормативно-правовую базу в области продаж продукции производства и услуг; выбор и использование информации в области мотивации и стимулирования работников предприятий питания, новую информацию в области развития индустрии питания и гостеприимства, планирование маркетинговых мероприятий, составление их проведения, вопросы организации процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции, не умеет без помощи

преподавателя анализировать и систематизировать информацию; не владеет практическими навыками приготовления различных видов продукции.

3. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций

Выполнение индивидуального задания на практике осуществляется текущий контроль за процессом формирования компетенций. Предлагаемые обучающемуся задания позволяют проверить ПК-4, ПК-5 компетенции.

Задания предусматривают овладение компетенциями на разных уровнях: базовом и повышенном. Базовый уровень предусматривает выполнение стандартных индивидуальных заданий. Повышенный уровень предусматривает творческий подход к выполнению поставленных задач, в ходе которых создаются новые решения для достижения результата знать, уметь и применять полученные теоретические и практические навыки и умения.

При проверке заданий, оцениваются последовательность и рациональность выполнения, точность расчетов, правильность выполнения рекомендованных заданий и приложений и др.

При проверке индивидуального задания, оцениваются:

- последовательность выполнения
- содержание представленного материала
- степень использования современной литературы;
- оформление отчета в соответствии с требованиями, предъявляемыми к данному виду работ.
- объем и качество выполнения индивидуального задания.

Составитель _____ Т.В. Щедрина