

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 17:08:34 «СЕВЕРО-КАВКАЗСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

Уникальный программный ключ:

d74ce93cd40e39275c3ba2f58486412a1c8ef96f

Пятигорский институт (филиал) СКФУ

УТВЕРЖДАЮ

Директор Пятигорского института
(филиал) СКФУ

_____ Т.А. Шебзухова
«__» _____ 20__ г.

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации по дисциплине

Технологическая 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>заочная</u>
Год начала обучения	<u>2021</u>
Реализуется	<u>в 8 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 «Технологическая практика»
2. Фонд оценочных средств текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации на основе рабочей программы дисциплины «Технологическая 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 «Технологическая практика».

7. Срок действия ФОС: на срок реализации образовательной программы.

Паспорт фонда оценочных средств
для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации

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>заочная</u>
Год начала обучения	<u>2021</u>
Реализуется	<u>в 8 семестре</u>

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	8
ПК-4, ПК-5	Задания, позволяющие оценить умения и навыки, полученные на практике					
	Итого:				4	8
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 практике «Технологическая практика» 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
	Задание 3	Освоить основные технологические приемы для использования в работе предприятий питания
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
	Задание 3	Изучить особенности организации процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
	Задание 4	Изучить особенности организации процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов в заготовочных цехах предприятия
	Задание 5	Изучить особенности организации процесса приготовления и приготовление сложной кулинарной продукции
	Задание 6	Изучить особенности организации процесса приготовления и реализации готовой продукции предприятия

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. 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

	Задание 3	Освоить основные технологические приемы для использования в работе предприятий питания
ПК-5	Задание 1	Освоить основные технологические приемы для использования в работе индустрии питания и гостеприимства
	Задание 2	Изучить особенности организации процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
	Задание 3	Изучить особенности организации процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов в заготовочных цехах предприятия. Разработать мероприятия по совершенствованию.
	Задание 4	Изучить особенности организации процесса приготовления и приготовление сложной кулинарной продукции. Разработать мероприятия по совершенствованию.
	Задание 5	Изучить особенности организации процесса приготовления и реализации готовой продукции предприятия. Разработать мероприятия по совершенствованию.

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

Контролируемые компетенции или их части	Формулировка задания	
ПК-4	Задание 1	Провести измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест
	Задание 2	Подготовить необходимые материалы для индивидуального задания и составления отчета по практике
ПК-5	Задание 1	Продемонстрировать способность обеспечивать обратную связь с потребителями, участвовать в программах по разработке предложений по формированию ассортимента продукции питания
	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	Провести измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест. Разработать рекомендации по совершенствованию работы
	Задание 2	Освоить основные технологические приемы для использования в работе предприятий питания. Разработать рекомендации по совершенствованию работы.
	Задание 3	Подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций
	Задание 4	Дать характеристику выбора и использования новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства.
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	Продемонстрировать способность организации процесса

		приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. Разработать рекомендации по совершенствованию работы
	Задание 3	Продемонстрировать способность организации процесса приготовления и приготовление сложной кулинарной продукции. Разработать рекомендации по совершенствованию работы
	Задание 4	Освоить современные технологические приемы для использования в работе индустрии питания и гостеприимства

2. Критерии оценивания компетенций

Оценка «отлично» выставляется обучающемуся, если он знает, умеет и применяет на достаточно высоком уровне планирование и анализ программ и мероприятий обеспечения безопасности 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.

Оценка «хорошо» выставляется обучающемуся, если он хорошо знает, умеет и применяет планирование и анализ программ и мероприятий обеспечения и поддержки безопасности 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.

Оценка «удовлетворительно» выставляется обучающемуся, если он частично знает, умеет и применяет планирование и анализ программ и мероприятий обеспечения безопасности 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.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется обучающемуся, если он знает, умеет и применяет минимальную информацию по планированию и анализу программ и мероприятий обеспечения безопасности 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.

Оценка «отлично» выставляется обучающемуся, если он знает, умеет и применяет на достаточно высоком уровне планирование и анализ программ и мероприятий обеспечения безопасности 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.

Оценка «хорошо» выставляется обучающемуся, если он хорошо знает, умеет и применяет планирование и анализ программ и мероприятий обеспечения и поддержки безопасности 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.

Оценка «удовлетворительно» выставляется обучающемуся, если он частично знает, умеет и применяет планирование и анализ программ и мероприятий обеспечения безопасности 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.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется обучающемуся, если он знает, умеет и применяет минимальную информацию по планированию и анализу программ и мероприятий обеспечения безопасности 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.

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 компетенции **ПК-4, ПК-5.**

Задания предусматривают овладение компетенциями на разных уровнях: базовом и повышенном с учетом особенностей организации производства в предприятии прохождения практики. Базовый уровень предусматривает выполнение стандартных заданий программы практики. Задания повышенного уровня предполагают более глубокие познания теоретического материала и логические их увязки с практическими моментами при раскрытии проблем, предусматривает творческий подход к выполнению поставленных задач, в ходе которых создаются новые решения для достижения результата знание, умение и применение полученных теоретических и практических навыков и умений.

Типовая структура отчета по практике - по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности предполагает наличие следующих элементов:

Титульный лист

Содержание

Введение (объемом 1-2 страницы) должно содержать:

общие сведения о месте прохождения практики, о предприятии в целом, его месте на рынке аналогичных товаров и услуг, масштабах его деятельности, определять цели и задачи практики.

Раздел 1. Паспорт предприятия (наименование предприятия, место расположения, его назначение, производственная мощность, характеристика производственной и торговой группы помещений, ассортимент продукции предприятия и др.).

Раздел 2. Организация работы производственных цехов и помещений

Раздел 3. Индивидуальное задание (студент по результатам работы и собственных наблюдений на предприятии выполняет и оформляет задания базового и повышенного уровня).

Заключение

Список литературы

Приложения

На основании наблюдений, нормативной, технической документации и литературных источников составляется отчет и дневник прохождения практики, в котором в соответствии с видом деятельности прописываются этапы прохождения практики.

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 «Технологическая практика» по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

1. Индивидуальное задание.

Сбор данных, литературы и источников в сети Интернет по теме исследования:
определять и анализировать свойства сырья, полуфабрикатов и продовольственных товаров, влияющие на оптимизацию технологического процесса, качество и безопасность готовой продукции, эффективность и надежность процессов производства;
исследовать инновационные направления развития в области технологии производства продуктов питания;

исследовать направления развития технологии пищевых производств, повышения качества и безопасности готовой продукции

Анализ и обобщение данных по теме исследования

Обзор разработок по теме исследования

Разработка рекомендаций по совершенствованию процессов технологии производства продукции и организации общественного питания

Список использованной литературы

Приложения (при необходимости)

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.

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, умеет и применяет на достаточно высоком уровне планирование и анализ программ и мероприятий обеспечения безопасности 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.

Оценка «хорошо» выставляется обучающемуся, если он хорошо знает, умеет и применяет планирование и анализ программ и мероприятий обеспечения и поддержки безопасности 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.

Оценка «удовлетворительно» выставляется обучающемуся, если он частично знает, умеет и применяет планирование и анализ программ и мероприятий обеспечения безопасности 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.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется обучающемуся, если он знает, умеет и применяет минимальную информацию по планированию и анализу программ и мероприятий обеспечения безопасности 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.

Оценка «отлично» выставляется обучающемуся, если он знает, умеет и применяет на достаточно высоком уровне планирование и анализ программ и мероприятий обеспечения безопасности 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.

Оценка «хорошо» выставляется обучающемуся, если он хорошо знает, умеет и применяет планирование и анализ программ и мероприятий обеспечения и поддержки безопасности 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.

Оценка «удовлетворительно» выставляется обучающемуся, если он частично знает, умеет и применяет планирование и анализ программ и мероприятий обеспечения безопасности 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.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется обучающемуся, если он знает, умеет и применяет минимальную информацию по планированию и анализу программ и мероприятий обеспечения безопасности 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.

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