

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Шебзухова Татьяна Александровна
Должность: Директор Пятигорского института (филиал) Северо-Кавказского
федерального университета
Дата подписания: 24.04.2024 10:48:31
Уникальный программный ключ:
d74ce93cd40e39275c3ba2f58486412a1c8ef96f

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

УТВЕРЖДАЮ

Зам. директора по учебной работе
Пятигорского института (филиал) СКФУ
Данченко Н.В.

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
по производственной практике, научно-исследовательской работе

Направление подготовки	<u>19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания</u>	
Направленность (профиль)	<u>Технология продукции и организация предприятий питания туристско-рекреационного кластера</u>	
Год начала обучения	<u>2024</u>	
Форма обучения	<u>очная</u>	<u>заочная</u>
Реализуется в семестре	<u>3</u>	<u>4</u>

Введение

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 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) «Технология продукции и организация предприятий питания туристско-рекреационного кластера»
2. ФОС является приложением к программе производственной практики «Научно-исследовательская работа» в соответствии с образовательной программой по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) «Технология продукции и организация предприятий питания туристско-рекреационного кластера».
3. Разработчик: Щедрина Т.В., доцент кафедры технологии продуктов питания и товароведения
4. Проведена экспертиза ФОС.

Члены экспертной группы:

Председатель: Холодова Е.Н. – зав. кафедрой технологии продуктов питания и товароведения

Члены комиссии: Шалтумаев Т.Ш., доцент кафедры технологии продуктов питания и товароведения

Лимарева Н.С. доцент кафедры технологии продуктов питания и товароведения

Представитель организации-работодателя: Ли А.Б., директор ООО «Ресторатор», г. Кисловодск.

Экспертное заключение фонд оценочных средств соответствует ОП ВО по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) «Технология продукции и организация предприятий питания туристско-рекреационного кластера» и рекомендуется для оценивания уровня сформированности компетенций при проведении текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации студентов.

5. Срок действия ФОС определяется сроком реализации образовательной программы

1. Описание показателей и критериев оценивания на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания

Уровни сформированности компетенций индикаторов	Дескрипторы			
	Минимальный уровень не достигнут (Неудовлетворительно) 2 балла	Минимальный уровень (удовлетворительно) 3 балла	Средний уровень (хорошо) 4 балла	Высокий уровень (отлично) 5 баллов
Компетенция: УК-2. Способен управлять проектом на всех этапах его жизненного цикла				
Результаты прохождения практики: <i>Индикатор:</i>				
ИД-1 _{УК-2} Способен проводить маркетинговые исследования в соответствующей сфере деятельности для определения идеи и цели проекта.	Не способен проводить маркетинговые исследования в соответствующей сфере деятельности для определения идеи и цели проекта	В небольшом объеме способен проводить маркетинговые исследования в соответствующей сфере деятельности для определения идеи и цели проекта	Знает материал, но допускает неточности	Демонстрирует высокий уровень и способность проводить маркетинговые исследования в соответствующей сфере деятельности.
ИД-2 _{УК-2} Определяет логическую последовательность действий с целью управления проектом на всех этапах его жизненного цикла.	Не может определять логическую последовательность действий с целью управления проектом на всех этапах его жизненного цикла.	Демонстрирует не в полном объеме знания и возможности использования логическую последовательность действий с целью управления проектом на всех этапах его жизненного цикла	Знает материал, но допускает неточности	Демонстрирует высокий уровень и способность проводить логическую последовательность действий с целью управления проектом на всех этапах его жизненного цикла
ИД-3 _{УК-2} Способен проводить мониторинг стадий выполнения проекта и оперативно влиять на его жизнеспособность с целью максимально эффективной реализации.	Не способен проводить мониторинг стадий выполнения проекта и оперативно влиять на его жизнеспособность с целью максимально эффективной реализации	Демонстрирует не в полном объеме знания и возможности проводить мониторинг стадий выполнения проекта и оперативно влиять на его жизнеспособность с целью максимально эффективной реализации	Знает материал, но допускает неточности	Демонстрирует высокий уровень и способность проводить мониторинг стадий выполнения проекта и оперативно влиять на его жизнеспособность с целью максимально эффективной реализации
Компетенция: ОПК-4. Способен использовать методы моделирования продуктов и проектирования технологических процессов производства продукции питания				
ИД-1 _{ОПК-4} Обладает знаниями в области	Не обладает знаниями в области моделирования продуктов питания и проектирования	Демонстрирует не в полном объеме знания и возможности в области	Знает материал, но допускает неточности	Демонстрирует высокий уровень и способность проводить моделирование

моделирования продуктов питания и проектирования технологических процессов производства продукции питания.	технологических процессов производства продукции питания.	моделирования продуктов питания и проектирования технологических процессов производства продукции питания.		продуктов питания и проектирование технологических процессов производства продукции питания.
ИД-2 _{ОПК-4} Использует методы моделирования продуктов питания различного назначения.	Не знает как используют методы моделирования продуктов питания различного назначения.	Демонстрирует не в полном объеме знания и возможности как используют методы моделирования продуктов питания различного назначения	Знает материал, но допускает неточности	Демонстрирует высокий уровень и способность проводить моделирование продуктов питания различного назначения
ИД-3 _{ОПК-4} Проектирует технологические процессы производства продукции питания различного назначения.	Не способен проектировать технологические процессы производства продукции питания различного назначения.	Демонстрирует не в полном объеме знания и возможности как проектировать технологические процессы производства продукции питания различного назначения	Знает материал, но допускает неточности	Демонстрирует высокий уровень и способность проводить моделирование продуктов питания различного назначения
Компетенция: ОПК-5. Способен использовать научные знания и навыки исследовательской деятельности для решения организационно-технологических задач				
ИД-1 _{ОПК-5} Имеет научные знания и навыки исследовательской деятельности для решения организационно-технологических задач на предприятиях питания	Не демонстрирует научные знания и навыки исследовательской деятельности для решения организационно-технологических задач на предприятиях питания	Демонстрирует не в полном объеме знания и возможности исследовательской деятельности для решения организационно-технологических задач на предприятиях питания	Знает материал, но допускает неточности	Демонстрирует высокий уровень и способность исследовательской деятельности для решения организационно-технологических задач на предприятиях питания
ИД-2 _{ОПК-5} Использует научные знания и навыки исследовательской деятельности для оптимизации работы предприятий питания	Не способен использовать научные знания и навыки исследовательской деятельности для оптимизации работы предприятий питания	Демонстрирует не в полном объеме знания и возможности использовать научные знания и навыки исследовательской деятельности для оптимизации работы предприятий питания	Знает материал, но допускает неточности	Демонстрирует высокий уровень и способность исследовательской деятельности для решения для оптимизации работы предприятий питания
Компетенция: ПК-3. Способен управлять испытаниями и внедрением новых технологий и новой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных				

пищевых продуктов				
ИД-1 _{ПК-3} Проводит пуско-наладочные и экспериментальные работы по освоению новых технологических процессов и внедрению их в производство новых видов продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Не демонстрирует способности проводить пуско-наладочные и экспериментальные работы по освоению новых технологических процессов и внедрению их в производство новых видов продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Демонстрирует не в полном объеме знания и способности проводить пуско-наладочные и экспериментальные работы по освоению новых технологических процессов и внедрению их в производство новых видов продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Знает материал, но допускает неточности	Демонстрирует высокий уровень и способность проводить пуско-наладочные и экспериментальные работы по освоению новых технологических процессов и внедрению их в производство новых видов продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
ИД-2 _{ПК-3} Организует выпуск опытных партий новых видов продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.	Не демонстрирует способности организовать выпуск опытных партий новых видов продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Демонстрирует в небольшом объеме способности организовать выпуск опытных партий новых видов продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Знает материал, но допускает неточности	Демонстрирует высокий уровень и способность организовать выпуск опытных партий новых видов продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
ИД-3 _{ПК-3} Анализирует влияние новых технологий, новых видов сырья и технологического оборудования на конкурентоспособность и потребительские качества продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Не способен анализировать влияние новых технологий, новых видов сырья и технологического оборудования на конкурентоспособность и потребительские качества продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Способен на низком уровне анализировать влияние новых технологий, новых видов сырья и технологического оборудования на конкурентоспособность и потребительские качества продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Знает материал, но допускает неточности	Демонстрирует высокий уровень и способность анализировать влияние новых технологий, новых видов сырья и технологического оборудования на конкурентоспособность и потребительские качества продукции общественного питания массового

Компетенция: ПК-5 Способен разрабатывать новые технологии и новую продукцию общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

<p>ИД-1ПК-5 Проводит научно-исследовательскую работу и маркетинговые исследования с целью поиска, и разработки новых эффективных прогрессивных технологий и новой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>	<p>Не способен проводить научно-исследовательскую работу и маркетинговые исследования с целью поиска, и разработки новых эффективных прогрессивных технологий и новой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>	<p>На низком уровне способен проводить научно-исследовательскую работу и маркетинговые исследования с целью поиска, и разработки новых эффективных прогрессивных технологий и новой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>	<p>Знает материал, но допускает неточности</p>	<p>Демонстрирует высокий уровень и способность разрабатывать новые технологии и новую продукцию общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>
<p>ИД-2ПК-5 Проводит исследования свойств продовольственного сырья, пищевых макро- и микроингредиентов, технологических добавок и улучшителей, выполняющих технологические функции, для придания пищевым продуктам определенных свойств, сохранения их качества и выработки готовых изделий с заданным функциональным составом и свойствами</p>	<p>Не может проводить исследования свойств продовольственного сырья, пищевых макро- и микроингредиентов, технологических добавок и улучшителей, выполняющих технологические функции, для придания пищевым продуктам определенных свойств, сохранения их качества и выработки готовых изделий с заданным функциональным составом и свойствами</p>	<p>На низком уровне способен проводить исследования свойств продовольственного сырья, пищевых макро- и микроингредиентов, технологических добавок и улучшителей, выполняющих технологические функции, для придания пищевым продуктам определенных свойств, сохранения их качества и выработки готовых изделий с заданным функциональным составом и свойствами</p>	<p>Знает материал, но допускает неточности</p>	<p>Демонстрирует высокий уровень и способность разрабатывать новые технологии и новую продукцию общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>

2. Оценочные средства по производственной практике «Научно-исследовательская работа»

2.1. Задания, позволяющие оценить знания, полученные на практике

Код компетенции	Формируемые компетенции, индикаторы	Формулировка задания
УК-2	Способен управлять проектом на всех этапах его жизненного цикла	Изучение литературных отечественных и зарубежных источников по направлению исследовательской работы
		Проводить маркетинговые исследования и разработать рекомендации по совершенствованию работы в соответствующей сфере деятельности
		Определять логическую последовательность и разработать рекомендации по совершенствованию работы действий с целью управления проектом на всех этапах его жизненного цикла.
		Проводить мониторинг стадий выполнения проекта последовательность и разработать рекомендации по совершенствованию работы в данном направлении
ОПК-4	Способен использовать методы моделирования продуктов и проектирования технологических процессов производства продукции питания	Изучение перспективных направлений моделирования продуктов питания и проектирования технологических процессов производства продукции питания.
		Изучить инновационные методы моделирования продуктов питания различного назначения.
		Освоить проектирование технологических процессов производства продукции питания различного назначения. Представить материалы для публикации по направлению исследования
ОПК-5	Способен использовать научные знания и навыки исследовательской деятельности для решения организационно-технологических задач	Выполнение индивидуального задания по научному направлению исследованию
		Выполнение индивидуального задания по научному направлению исследованию
ПК-3	Способен управлять испытаниями и внедрением новых технологий и новой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Выполнение индивидуального задания по научному направлению исследованию
		Выполнение индивидуального задания по научному направлению исследованию
		Выполнение индивидуального задания по научному направлению исследованию. Подготовка исследовательских материалов к публикации
ПК-5	Способен разрабатывать новые технологии и новую продукцию общественного питания массового изготовления и	Выполнение индивидуального задания по научному направлению исследованию. Подготовка исследовательских материалов к публикации
		Выполнение индивидуального задания по

	специализированных пищевых продуктов	научному направлению исследованию. Подготовка исследовательских материалов к публикации
--	--------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------

2.2. Задания, позволяющие оценить умения и навыки, полученные на практике

Код компетенции	Формируемые компетенции	Формулировка задания
УК-2	Способен управлять проектом на всех этапах его жизненного цикла	Представить обзор литературных отечественных и зарубежных источников по направлению исследовательской работы
		Представить результаты маркетинговых исследований в соответствующей сфере деятельности. Определить идеи и цели проекта. Разработать рекомендации по совершенствованию работы в соответствующей сфере деятельности
		Продемонстрировать умение и навыки определять логическую последовательность и разработать рекомендации по совершенствованию работы действий с целью управления проектом на всех этапах его жизненного цикла.
		Продемонстрировать умение и навыки о проводить мониторинг стадий выполнения проекта последовательность и разработать рекомендации по совершенствованию работы в данном направлении
ОПК-4	Способен использовать методы моделирования продуктов и проектирования технологических процессов производства продукции питания	Продемонстрировать умение и навыки определять перспективные направления моделирования продуктов питания и проектирования технологических процессов производства продукции питания.
		Продемонстрировать умение и навыки определять инновационные методы моделирования продуктов питания различного назначения.
		Продемонстрировать умение и навыки производить технологические процессы производства продукции питания различного назначения. Представить материалы для публикации по направлению исследования
ОПК-5	Способен использовать научные знания и навыки исследовательской деятельности для решения организационно-технологических задач	Выполнение индивидуального задания по научному направлению исследованию
		Выполнение индивидуального задания по научному направлению исследованию
ПК-3	Способен управлять испытаниями и внедрением новых технологий и новой продукции общественного питания	Выполнение индивидуального задания по научному направлению исследованию
		Выполнение индивидуального задания по научному направлению исследованию
		Выполнение индивидуального задания по научному направлению исследованию.

	массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Подготовка исследовательских материалов к публикации
ПК-5	Способен разрабатывать новые технологии и новую продукцию общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Выполнение индивидуального задания по научному направлению исследованию. Подготовка исследовательских материалов к публикации
		Выполнение индивидуального задания по научному направлению исследованию. Подготовка исследовательских материалов к публикации

3. Критерии оценивания компетенций

Оценка «отлично» выставляется студенту, если он демонстрирует способность управления проектом на всех этапах его жизненного цикла, использовать методы моделирования продуктов и проектирования технологических процессов производства продукции питания, использовать научные знания и навыки исследовательской деятельности для решения организационно-технологических задач, управлять испытаниями и внедрением новых технологий и новой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, способностью разрабатывать новые технологии и новую продукцию общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, показывает глубокие знания новейших достижений техники и технологии в своей научно-исследовательской деятельности, демонстрирует готовностью к использованию практических навыков в организации и управлении научно-исследовательскими и научно-производственными работами, в том числе при проведении экспериментов, испытаний, анализе их результатов, способен ставить задачи исследования, выбирать методы экспериментальной работы, интерпретировать и представлять результаты научных может интерпретировать и представлять результаты научных исследований, демонстрирует.

Оценка «хорошо» выставляется студенту, если он хорошо знает возможности управления проектом на всех этапах его жизненного цикла, умеет использовать методы моделирования продуктов и проектирования технологических процессов производства продукции питания, использовать научные знания и навыки исследовательской деятельности для решения организационно-технологических задач, управлять испытаниями и внедрением новых технологий и новой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, использует новейшие достижения техники и технологии в своей научно-исследовательской деятельности, демонстрирует готовностью к использованию практических навыков в организации и управлении научно-исследовательскими и научно-производственными работами, в том числе при проведении экспериментов, испытаний, анализе их результатов, способен ставить задачи исследования, выбирать методы экспериментальной работы, интерпретировать и представлять результаты научных может интерпретировать и представлять результаты научных исследований.

Оценка «удовлетворительно» выставляется студенту, если он частично знает основы новейших достижений техники и технологии в своей научно-исследовательской деятельности, демонстрирует готовностью к использованию практических навыков в организации и управлении научно-исследовательскими и научно-производственными работами, в том числе при проведении экспериментов, испытаний, анализе их результатов, способен ставить задачи исследования

Оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, если он испытывает затруднения при демонстрации знаний, умений и навыков новейших достижений техники

и технологии в своей научно-исследовательской деятельности, демонстрирует готовностью к использованию практических навыков в организации и управлении научно-исследовательскими и научно-производственными работами, в том числе при проведении экспериментов, испытаний, анализе их результатов, не способен ставить задачи исследования, выбирать методы экспериментальной работы, интерпретирования представления результатов научных исследований.

4. Описание шкалы оценивания

Рейтинговая система оценки не предусмотрена для студентов, обучающихся на образовательных программах уровня высшего образования магистратуры.

5. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания и характеризующих этапы формирования компетенций

Процедура прохождения производственной практики «Научно-исследовательская работа» включает в себя следующие этапы: ознакомительный, прохождение практики, отчетный.

На каждом этапе практики осуществляется текущий контроль за процессом формирования компетенций: УК-2, ОПК-4, ОПК-5, ПК-3, ПК-5.

При прохождении практики необходимо своевременно приступить к отработке программы практики и выполнению индивидуального задания. Время, отводимое на каждый этап и что нужно сделать:

Разделы (этапы) практики	Реализуемые компетенции / индикаторы	Виды учебной работы на практике, включая самостоятельную работу студентов	Трудоемкость (час.)	Формы текущего контроля
Организац и-онный	ИД1 _{УК-2} , ИД2 _{УК-2} ИД3 _{УК-2} , ИД1 _{ОПК-4} ИД2 _{ОПК-4} , ИД3 _{ОПК-4} ИД1 _{ОПК-5} , ИД2 _{ОПК-5} ИД1 _{ПК-3} , ИД2 _{ПК-3} ИД3 _{ПК-3} , ИД1 _{ПК-5} ИД2 _{ПК-5}	Получение направления на практику, ознакомительные лекции	4	
		Инструктаж по технике безопасности и производственной санитарии.	4	
		Организация рабочего места	4	
		Знакомство с предприятие базой практики	6	
		Всего:	18	
Прохождение практики	ИД1 _{УК-2} , ИД2 _{УК-2} ИД3 _{УК-2} , ИД1 _{ОПК-4} ИД2 _{ОПК-4} , ИД3 _{ОПК-4} ИД1 _{ОПК-5} , ИД2 _{ОПК-5} ИД1 _{ПК-3} , ИД2 _{ПК-3} ИД3 _{ПК-3} , ИД1 _{ПК-5} ИД2 _{ПК-5}	Изучение структуры и организации производства предприятия – базы практики	2	письменный отчет
		Изучение новейших достижений техники и технологии в своей научно-исследовательской деятельности	13	письменный отчет
		Изучение современных форм организации и управления научно-исследовательскими и научно-производственными работами, в том числе при проведении экспериментов, испытаний, анализе их	17	письменный отчет

		результатов		
		Изучение основных видов нормативных, технических и технологических документов, используемых на предприятии	17	письменный отчет
		Изучение анализ и оценка информации, процессов, деятельности, идентификация проблем для определения задачи исследования, выбор методов экспериментальной работы, интерпретирование, представление результатов научных исследований	92	письменный отчет
		Мероприятия по сбору, обработке и систематизации материалов для подготовки материалов к публикации	67	письменный отчет
		Всего:	208	
		Выполнение индивидуального задания:	188	письменный отчет
		Всего:	188	
Отчетный	ИД1 _{УК-2} , ИД2 _{УК-2} ИД3 _{УК-2} , ИД1 _{ОПК-4} ИД2 _{ОПК-4} , ИД3 _{ОПК-4} ИД1 _{ОПК-5} , ИД2 _{ОПК-5} ИД1 _{ПК-3} , ИД2 _{ПК-3} ИД3 _{ПК-3} , ИД1 _{ПК-5} ИД2 _{ПК-5}	Обработка и систематизация собранного материала.	14	Защита отчета с оценкой
		Составление и оформление отчета о практике	4	
		Всего:	18	
		Итого	432	

Формы отчетности по производственной практике научно-исследовательской работе

1. Дневник
2. Отчет обучающегося
3. Отзыв руководителя практики от организации (вуза)
4. Отзыв руководителя практики от организации, на основании договоров о практической подготовке обучающихся

Структура отчета по производственной практике научно-исследовательской работе

1. Задания _____
2. Индивидуальное задание _____
3. Список использованной литературы
4. Приложения (при необходимости).

При проверке задания, оцениваются, последовательность и рациональность выполнения, точность представленных материалов.

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 отчета по производственной практике научно-исследовательская работа 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