

Компонент ОПОП 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
(профиль «Технология и экспертиза продукции общественного питания»)
наименование ОПОП

Б2.В.04(П)
шифр практики

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

**Вид и тип
практики**

**Преддипломная практика, в том числе научно-
исследовательская работа**

Разработчик (и):

Бензик И. Н.
ФИО

ст. преподаватель
должность

канд.техн.наук
ученая степень,
звание

Утверждено на заседании кафедры

Технологий пищевых производств
наименование кафедры

протокол № 8 от 01.03.2024 г.

Заведующий кафедрой

ТПП


подпись

В. А. Гроховский
ФИО

**Мурманск
2024**

1. Критерии и средства оценивания компетенций и индикаторов их достижения, формируемых в процессе прохождения практики

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора(ов) достижения компетенции	Результаты обучения по практике		
		<i>Знать</i>	<i>Уметь</i>	<i>Владеть</i>
ПК-3. Разработка системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания, включая продукцию массового изготовления и специализированные пищевые продукты	ИД1ПК3 Знает методику разработки новых видов кулинарной продукции и систему мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания	- методику разработки новых видов кулинарной продукции - физико-химические изменения, проходящие в продукции при технологической обработки - оптимальные режимы проведения технологических процессов - методы обработки информации, принципы поиска и анализа информации	- разрабатывать новые виды кулинарной продукции - разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения - 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	- навыками разработки новых видов кулинарной продукции - навыками разработки мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения - навыками 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
ПК-4. Планирование, организация и координации процесса производства и организации питания	ИД1ПК4 Способен решать проектно-технологические задачи, в том числе и с использованием информационных технологий			

2. Перечень оценочных средств для контроля сформированности компетенций по результатам прохождения технологической практики

Разделы практики (этапы формирования компетенций)	Код(ы) формируемых на этапе компетенций	Оценочные средства текущего контроля	Оценочные средства промежуточной аттестации
Этап 1: Подготовительный Организационное собрание Вводный инструктаж по правилам охраны труда, по технике безопасности, по правилам противопожарной безопасности, по санитарно-эпидемиологическим правилам и гигиеническим нормативам. Получение индивидуального задания на практику.	-	собеседование	Отчет по практике Результаты текущего контроля
Этап 2: Основной Подбор и анализ источников – научной, технической литературы. Выполнение патентного поиска глубиной не менее 5 лет по общедоступным базам данных Формулирование цели и задач исследования Характеристика объектов исследований и подбор методов исследования Результаты исследование и формулирование выводов по исследовательской части. Сбор данных и выполнение технико-экономического обоснования Изучение вопросов организация производства, изучения графиков выхода на работу производственного персонала. Изучение нормативной документации, действующей на предприятии Изучение расстановки технологического оборудования с точки зрения поточности производства Изучение формирования себестоимости продукции, методики расчета прибыли и рентабельности. Другие виды работ в соответствии с поставленными целями и задачами практики.	ПК-3, ПК-4	- оценка выполнения индивидуального задания на практику; - предварительная проверка качества оформления отчета по практике и сопроводительной документации.	
Этап 3: Заключительный Подведение итогов практики. Подготовка отчетной документации по практике. Промежуточная аттестация.	ПК-3, ПК-4	вопросы к защите отчета по практике	

3. Критерии и шкала оценивания заданий текущего контроля

3.1. Критерии и шкала оценки качества оформления отчета по практике

Рабочая программа практики, перечень заданий, правила оформления отчетной документации размещены в электронном курсе в ЭИОС МАУ.

В процессе текущего контроля оценивается качество оформления отчета по практике и сопроводительной документации.

Оценка/баллы	Критерии оценки
<i>Отлично</i>	Обучающийся демонстрирует полное понимание проблемы, владеет разносторонними навыками и приемами выполнения практических задач. Все требования, предъявляемые к заданию, выполнены. Содержание глубокое и всестороннее. Оформление отчета - на высоком уровне (соответствие требованиям, полнота представления информации, общий дизайн). Работа целостна, использован творческий подход.
<i>Хорошо</i>	Обучающийся демонстрирует значительное понимание проблемы, правильно применяет теоретические положения при решении практических вопросов и задач, владеет необходимыми навыками решения практических задач. Все требования, предъявляемые к заданию, выполнены. Оформление отчета - на достаточном уровне (соответствие требованиям, полнота представления информации, общий дизайн). В основном, работа ясная и целостная.
<i>Удовлетворительно</i>	Обучающийся демонстрирует частичное понимание проблемы, имеет знания только основного материала, но не усвоил его деталей. Многие требования, предъявляемые к заданию, не выполнены. Частично присутствует интеграция элементов в целое, но работа неоригинальна, и/или незакончена. Оформление отчета - на низком уровне (соответствие требованиям, полнота представления информации, общий дизайн)
<i>Неудовлетворительно</i>	Обучающийся демонстрирует непонимание проблемы. Работа не закончена, фрагментарна и бессвязна и /или это плагиат. Не представлено задание (отчет)

3.2 Критерии и шкала оценки выполнения индивидуального задания на практику

В ФОС включено типовое индивидуальное задание на практику:

1. Провести подбор и анализ источников – научной, технической литературы. Выполнение патентного поиска глубиной не менее 5 лет по общедоступным базам данных. Формулирование цели и задач исследования

2. Характеристика объектов исследований и подбор методов исследования

3. Результаты исследования и формулирование выводов по исследовательской части.

4. Сбор данных и выполнение технико-экономического обоснования

5. Изучение вопросов организации производства, изучения графиков выхода на работу производственного персонала.

6. Изучение нормативной документации, действующей на предприятии

7. Изучение расстановки технологического оборудования с точки зрения поточности производства

8. Изучить формирование себестоимости продукции, методику расчета прибыли и рентабельности.

9. Оформление отчета.

Оценка/баллы	Критерии оценки
<i>Отлично</i>	Индивидуальное задание выполнено в полном объеме, студент проявил высокий уровень самостоятельности и творческий подход к его выполнению
<i>Хорошо</i>	Индивидуальное задание выполнено в полном объеме, имеются отдельные недостатки в оформлении представленного материала

Удовлетворительно	Задание в целом выполнено, однако имеются недостатки при выполнении в ходе практики отдельных разделов (частей) задания, имеются замечания по оформлению собранного материала.
Неудовлетворительно	Задание выполнено лишь частично, имеются многочисленные замечания по оформлению собранного материала

4. Критерии и шкала оценивания результатов практики при проведении промежуточной аттестации

Контрольным мероприятием промежуточной аттестации обучающихся по итогам практики является зачет с оценкой, который проводится в форме собеседования с преподавателем по итогам прохождения практики (защита отчета).

В ФОС включены типовые вопросы к защите отчета по практике:

1. Расскажите, как определяется цвет изделия.
2. Расскажите, как правильно определяется консистенция изделия.
3. Расскажите, как правильно определяется вкус изделия.
4. Расскажите, как правильно определяется запах изделия.
5. Расскажите, как правильно определяется внешний вид изделия.
6. Расскажите, как правильно определяется масса изделия и ее составляющих.
7. Составьте технологическую схему нового блюда или изделия.
8. Назовите, каким методом определяют количество воды в блюде.
9. Назовите, каким методом определяют количество белка в блюде.
10. Назовите, каким методом определяют количество жира в блюде.
11. Назовите, каким методом определяют количество соли в блюде.
12. Назовите, каким методом определяют количество сахара в блюде.
13. Назовите, каким методом определяют количество яиц в блюде.
14. Назовите, каким методом определяют общую кислотность блюда.
15. Назовите, каким методом определяют степень термической обработки.
16. Как проверить правильность вложения сырья в блюдо?
17. Какая разработана нормативная документация для обеспечения взаимопонимания между разработчиками кулинарной продукции и потребителями?
18. Дайте определение основных понятий: сырье, полуфабрикат, полуфабрикат высокой степени готовности, кулинарное изделие, мучное кулинарное изделие, кондитерское изделие и др.

Критерии и шкала оценивания защиты отчета по практике

Оценка	Критерии оценки
Отлично	Обучающийся демонстрирует полное понимание проблемы, владеет разносторонними навыками и приемами выполнения практических задач. Все требования, предъявляемые к заданию, выполнены. Содержание глубокое и всестороннее. Оформление отчета - на высоком уровне (соответствие требованиям, полнота представления информации, общий дизайн). Работа целостна, использован творческий подход.
Хорошо	Обучающийся демонстрирует значительное понимание проблемы, правильно применяет теоретические положения при решении практических вопросов и задач, владеет необходимыми навыками решения практических задач. Все требования, предъявляемые к заданию, выполнены. Оформление отчета - на достаточном уровне (соответствие требованиям, полнота представления информации, общий дизайн). В основном, работа ясная и целостная.
Удовлетворительно	Обучающийся демонстрирует частичное понимание проблемы, имеет знания только основного материала, но не усвоил его деталей. Многие требования, предъявляемые к заданию, не выполнены. Частично присутствует интеграция элементов в целое, но работа неоригинальна, и/или незакончена. Оформление отчета - на низком уровне (соответствие требованиям, полнота представления информации, общий дизайн)

<i>Неудовлетворительно</i>	Обучающийся демонстрирует непонимание проблемы. Работа не закончена, фрагментарна и бессвязна и /или это плагиат. ИЛИ Отчет по практике не предоставлен.
-----------------------------------	--