

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

Б2.В.01(У)
шифр практики

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

Вид и тип
практики

Учебная практика: Технологическая практика

Разработчик (и):

Петров Б.Ф.

ФИО

профессор

должность

канд.техн.наук, доцент

ученая степень, звание

Утверждено на заседании кафедры

Технологий пищевых производств

наименование кафедры

протокол № 8 от «05» марта 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-1 Организация ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания, включая продукцию массового изготовления и специализированные пищевые продукты	ИД1 _{ПК1} Способен организовать и вести технологический процесса в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	- особенности применения и основные характеристики технических средств для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции; - основные этапы и процессов производства продукции питания.	- использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции; - организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания.	- навыками использования технических средств для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции; - навыками организации и осуществления технологического процесса производства продукции питания.

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; - выдача направлений на практику; - получение индивидуального задания на практику; - прохождение медицинской комиссии.	-	собеседование	Отчет по практике Результаты текущего контроля
Этап 2: Основной (прохождение практики в профильной организации) - знакомство с профильной организацией, ее структурой и составом управления, режимом работы, с рабочим местом и должностными обязанностями, правилами внутреннего трудового распорядка; - выполнение производственных заданий; - выполнение индивидуального задания на практику; - другие виды работ в соответствии с поставленными целями и задачами практики	ПК-1	- учет посещаемости мест проведения практики; - оценка выполнения индивидуального задания на практику; - предварительная проверка качества оформления отчета по практике и сопроводительной документации.	
Этап 3: Заключительный - подготовка отчетной документации по практике; - защита отчета по практике; - аттестация	ПК-1	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
Отлично	Изложение материалов полное, последовательное, грамотное. Индивидуальное задание по практике (задачи) выполнены. Приложены первичные документы. Приложения логично связаны с текстовой частью отчета. Отчет сдан в установленный срок. Программа практики выполнена. Отзыв положительный.
Хорошо	Изложение материалов полное, последовательное в соответствии с требованиями программы. Допускаются несущественные и стилистические ошибки. Приложения в основном связаны с текстовой частью. Отчет сдан в установленный срок. Программа практики выполнена. Отзыв положительный.
Удовлетворительно	Изложение материалов неполное. Оформление не аккуратное. Текстовая часть отчета не везде связана с приложениями. Отчет сдан в установленный срок. Программа практики выполнена не в полном объеме. Отзыв положительный.
Неудовлетворительно	Изложение материалов неполное, бессистемное. Существуют ошибки, оформление не вполне соответствует требованиям. Приложения отсутствуют. Отчет сдан в установленный срок. Отзыв отрицательный. Программа практики не выполнена.

3.2 Критерии и шкала оценки выполнения индивидуального задания на практику

В ФОС включено типовое индивидуальное задание на практику:

1. Изучить общую характеристику предприятия (места прохождения практики). Провести анализ меню на основании ассортиментного минимума для предприятий общественного питания аналогичного типа. Проанализировать имеющиеся взаимосвязи основных и вспомогательных помещений на предприятии, отметить положительные и отрицательные моменты. Предложить рекомендации по улучшению функциональной взаимосвязи цехов на предприятии.

2. Изучить складское хозяйство предприятия: ассортимент поступающих товаров, источники снабжения, порядок приемки и оценки качества сырья и полуфабрикатов, имеющееся в складских помещениях оборудование, санитарное состояние помещений складской группы и тары.

3. Изучить работу производственных цехов предприятия. Провести анализ работы цехов, предложить рекомендации по улучшению технологического процесса на предприятии.

4. Изучить основные виды нарезки, используемых полуфабрикатов и тепловой обработки на предприятии.

Оценка/баллы	Критерии оценки
Отлично	Индивидуальное задание выполнено в полном объеме, студент проявил высокий уровень самостоятельности и творческий подход к его выполнению
Хорошо	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. Приведите характеристику предприятия, тип собственности, классность, количество мест в зале, контингент потребителей.
2. Охарактеризуйте количество посетителей за день, количество блюд, реализованных за день по ассортиментным группам, методы и формы обслуживания посетителей.
3. Приведите пример меню предприятия и проанализируйте его на основании ассортиментного минимума для предприятий общественного питания аналогичного типа.
4. Перечислите производственные, административно-бытовые, торговые и технические помещения предприятия, проанализируйте их взаимосвязь.
5. Охарактеризуйте ассортимент поступающих товаров, источники снабжения, порядок приемки и оценки качества сырья и полуфабрикатов.
6. Приведите характеристику имеющегося в складских помещениях оборудования, санитарного состояния помещений складской группы и тары.
7. Охарактеризуйте назначение заготовочных и доготовочных цехов, режим их работы, производственные мощности.
8. Какие требования предъявляются к качественному и количественному составу работников цеха?
9. Охарактеризуйте ассортимент выпускаемых полуфабрикатов, блюд, требования нормативно-технической документации на кулинарную продукцию.
10. Приведите характеристику оснащенности цехов оборудованием, инвентарем, посудой, тарой.
11. Как организованы рабочие места поваров?
12. Охарактеризуйте основные виды нарезки и основные виды тепловой обработки.

Критерии и шкала оценивания защиты отчета по практике

Оценка	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. ИЛИ Отчет по практике не предоставлен.