

**ФОНД
ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ**

приложение к рабочей программе по дисциплине

Учебная практика: ознакомительная практика

Направление подготовки: **19.03.04 Технология продукции и организация
общественного питания**

Профиль: **Технология продукции и организация ресторанного бизнеса**

Квалификация выпускника: бакалавр

Форма обучения: очная, заочная

СОДЕРЖАНИЕ

1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы
2. Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания
3. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующие этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы
4. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций

**1. ПЕРЕЧЕНЬ КОМПЕТЕНЦИЙ С УКАЗАНИЕМ ЭТАПОВ ИХ ФОРМИРОВАНИЯ В ПРОЦЕССЕ ОСВОЕНИЯ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ**

Коды компетенции	Наименование компетенции	Структурные элементы компетенции (в результате освоения дисциплины обучающийся должен знать, уметь, владеть)	Этапы формирования компетенции в процессе освоения ОПОП (семестр) (очная, заочная)	Виды учебной работы	Оценочные средства
ОПК-1	Способен понимать принципы работы информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности	<p>Знает:</p> <ul style="list-style-type: none"> - специализированные компьютерные программы и технологии, используемые организациями питания; - современные технологии организации питания <p>Умеет:</p> <ul style="list-style-type: none"> - использовать информационные технологии, применяемые организациями питания, для ведения делопроизводства и выполнения регламентов организации работы основного производства <p>Владеет:</p> <ul style="list-style-type: none"> - навыками разработками нормативной документации (ТТК; СТП; ТУ и ТИ) на продукцию (услуги) общественного питания с применением ЭВМ - навыками работы со специализированными информационными программами и технологиями, используемыми в процессе организации основного производства организации питания <p>Имеет практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> организации документооборота по производству на предприятии питания, 	2 семестр	Оформление документов для прохождения учебной практики. Ознакомительная лекция о целях и задачах прохождения учебной практики. Ознакомление с нормативно-технической документацией и документооборотом на предприятиях общественного питания. Ознакомление с видами и характеристиками ресторанов в зависимости от месторасположения; размещением, планировкой, назначением основных помещений для обслуживания посетителей и вспомогательных (вестибюль, гардероб, туалетные комнаты, аванзал и т.д.). Основы организации деятельности предприятий питания. Координация производственных и	Индивидуальное задание, собеседование, подготовка и защита отчета, подготовка доклада на конференцию

		использования нормативной, технической, технологической документации в условиях производства продукции питания; работы со специализированными информационными программами и технологиями		социальных процессов основного производства организации питания в соответствии с целями развития организации питания. Основы управления материальными ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания. Подготовка письменного отчета об учебной практике по результатам сбора, обработки и систематизации фактического и литературного материала	
ОПК-2	Способен применять законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности	<p>Знает:</p> <ul style="list-style-type: none"> - факторы, формирующие качество продукции; - требования к качеству продукции (услугам) общественного питания; - методы контроля качества кулинарной продукции, необходимые приборы, посуда, реактивы <p>Умеет:</p> <ul style="list-style-type: none"> - производить отбор проб кулинарной продукции для лабораторного исследования; - проводить органолептическую оценку качества продукции, применять стандартные методы испытаний сырья, полуфабрикатов и готовой продукции; - разрабатывать проекты нормативной документации с учетом современных требований 	2 семестр	Индивидуальная работа: ознакомление с организацией (предприятием), правилами внутреннего трудового распорядка; общее ознакомление со структурой и делопроизводством базы практики, согласование задания практики с руководителем от организации; сбор информации о видах, назначении кухонного механического, теплового и холодильного оборудования для оснащения предприятий	Собеседование, практическая работа подготовка и защита отчета, подготовка доклада на конференцию

		<p>Владеет: - методами определения базовых показателей качества кулинарной продукции</p>		<p>общественного питания. Нейтральное оборудование и посудомоечные машины. Характеристика, виды, назначение кухонного инвентаря (доски разделочные, лопатки, щипцы и т.д.); овладение организацией технологических процессов на предприятиях общественного питания: условия, режимы хранения сырья и продуктов; способы механической и термической обработки, режимы хранения готовой кулинарной продукции и изделий. Технология приготовления продукции; организацией обслуживания на предприятиях общественного питания различного типа: подготовка помещений для посетителей к обслуживанию: уборка, расстановка мебели, получение и подготовка столового белья, посуды, приборов, специй. Виды предварительной сервировки столов в зависимости от характера обслуживания; способы подачи блюд; составить и оформить меню</p>	
		<p>Имеет практический опыт: контроля качества кулинарной продукции</p>			

				различных видов; разработка технико-технологических карт на блюда; выполнение производственной работы по поручению руководителя практики от предприятия. Подготовка письменного отчета об учебной практике по результатам сбора, обработки и систематизации фактического и литературного материала	
--	--	--	--	--	--

Компетенция ОПК-1 формируется в процессе изучения дисциплин (прохождения практик): Информатика, Информационные технологии на предприятиях общественного питания, Введение в специальность, Основы высокотехнологического производства кулинарной продукции, Этикет обслуживания на предприятиях общественного питания, Учебная практика: технологическая практика, Производственная практика: преддипломная, Государственная итоговая аттестация.

Компетенция ОПК-2 формируется в процессе изучения дисциплин (прохождения практик): Математика, Физика, Химия, Экология и здоровьесбережение на предприятиях общественного питания, Физиология питания, Пищевая микробиология, Пищевые добавки, Санитария и гигиена на предприятиях общественного питания, Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания, Учебная практика: технологическая практика, Производственная практика: преддипломная, Государственная итоговая аттестация.

**2. ОПИСАНИЕ ПОКАЗАТЕЛЕЙ И КРИТЕРИЕВ ОЦЕНИВАНИЯ
КОМПЕТЕНЦИЙ НА РАЗЛИЧНЫХ ЭТАПАХ ИХ ФОРМИРОВАНИЯ, ОПИСАНИЕ
ШКАЛ ОЦЕНИВАНИЯ**

Перечень оценочных средств

№ п/п	Наименование оценочного средства	Краткая характеристика оценочного средства	Представление оценочного средства в ФОС
1	Собеседование (дифференцированный зачет с оценкой)	Средство контроля усвоения материала темы, организованное в виде собеседования педагогического работника с обучающимися и рассчитанное на выяснение объема знаний обучающегося по определенной теме	Перечень вопросов для устного опроса обучающихся
2	Отчет по практике	Средство контроля, в котором отмечают характер и содержание выполняемой работы, отражают результаты выполнения задания по прохождению учебной практики	Порядок подготовки и защиты отчета по практике; индивидуальные задания по практике
3	Практическая работа	Система стандартизированных заданий, позволяющая автоматизировать процедуру измерения уровня знаний и умений обучающегося	Комплект практических заданий
4	Индивидуальное задание	Задания по определенной теме, построенные с учетом особенностей обучающихся, отличающиеся формой предъявления условия, содержанием и сложностью	Перечень тем

Описание показателей и критериев оценивания компетенций по дисциплине на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания (очная, заочная форма обучения)

Компетенция, этапы освоения компетенции	Код и наименование индикатора достижения профессиональной компетенции	Планируемые результаты обучения	Показатели и критерии оценивания результатов обучения			
			Ниже порогового уровня (Неудовлетворительно)	Пороговый уровень (Удовлетворительно)	Продвинутый уровень (Хорошо)	Высокий уровень (Отлично)
<p>ОПК-1 Способен понимать принципы работы информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности</p>	<p>ОПК-1.1 Понимают принципы работы современных информационных технологий и реализуют их в профессиональной деятельности ОПК-1.2. Используют современные информационные технологии для решения профессиональных задач ОПК-1.3. Осуществляет эффективный поиск информации, необходимой для решения задач профессиональной деятельности</p>	<p>Знает: специализированные компьютерные программы и технологии, используемые организациями питания; современные технологии организации питания</p>	<p>Обучающийся не знает специализированные компьютерные программы и технологии, используемые организациями питания; современные технологии организации питания</p>	<p>Обучающийся имеет базовые знания специализированных компьютерных программ и технологий, используемых организациями питания; современных технологий организации питания, но допускает существенные неточности, недостаточно правильные формулировки, нарушения логической последовательности в изложении</p>	<p>Обучающийся твердо знает материал, не допускает существенных неточностей в ответе на вопрос</p>	<p>Обучающийся твёрдо и полно знает материал дисциплины, владеет дополнительными и знаниями, четко и логически стройно излагает его, не затрудняется с ответом при видоизменении заданий</p>

Компетенция, этапы освоения компетенции	Код и наименование индикатора достижения профессиональной компетенции	Планируемые результаты обучения	Показатели и критерии оценивания результатов обучения			
			Ниже порогового уровня (Неудовлетворительно)	Пороговый уровень (Удовлетворительно)	Продвинутый уровень (Хорошо)	Высокий уровень (Отлично)
				программного материала		
		Умеет: использовать информационные технологии, применяемые организациями питания, для ведения делопроизводства и выполнения регламентов организации работы основного производства	Не умеет использовать информационные технологии, применяемые организациями питания, для ведения делопроизводства и выполнения регламентов организации работы основного производства	В целом успешное, допускает не существенные ошибки, выполняет самостоятельную работу; большинство предусмотренных программой обучения учебных заданий выполнено.	Обучающийся умеет использовать информационные технологии, применяемые организациями питания.	Способен самостоятельно анализировать и делать выводы; решать практические задачи повышенной сложности, не предусмотренные программой дисциплины.
		Владеет: навыками разработками нормативной документации (ТТК; СТП; ТУ и ТИ) на продукцию (услуги) общественного питания с применением ЭВМ	Обучающийся не владеет навыками разработками нормативной документации на продукцию, с применением специализированных программ	Фрагментное владение навыками разработками нормативной документации (ТТК; СТП; ТУ и ТИ) на продукцию (услуги) общественного	В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы или сопровождающееся отдельными ошибками при разработке нормативной документации со	Успешное и системное владение способностью осуществлять разработку нормативной документации (ТТК; СТП; ТУ и ТИ) на продукцию

Компетенция, этапы освоения компетенции	Код и наименование индикатора достижения профессиональной компетенции	Планируемые результаты обучения	Показатели и критерии оценивания результатов обучения			
			Ниже порогового уровня (Неудовлетворительно)	Пороговый уровень (Удовлетворительно)	Продвинутый уровень (Хорошо)	Высокий уровень (Отлично)
		навыками работы со специализированными информационными программами и технологиями, используемыми в процессе организации основного производства организации питания		питания с применением ЭВМ навыками работы со специализированными информационными программами и технологиями, используемыми в процессе организации основного производства организации питания	специализированными информационными программами и технологиям	(услуги) общественного питания с применением ЭВМ, навыками работы со специализированными информационными программами и технологиями, используемыми в процессе организации основного производства организации питания
ОПК-2 Способен применять законы и методы исследований естественных наук для решения задач	ОПК-2.1. Применяет математические методы и осуществляет математическую обработку данных,	Знает: факторы, формирующие качество продукции; требования к качеству продукции (услугам)	Отсутствие знаний	Неполные представления о факторах, формирующих качество продукции; требования к качеству	Обучающийся знает материал, не допускает существенных неточностей в ответе на вопрос	Обучающийся твёрдо и полно знает материал дисциплины, владеет дополнительными знаниями, обладает

Компетенция, этапы освоения компетенции	Код и наименование индикатора достижения профессиональной компетенции	Планируемые результаты обучения	Показатели и критерии оценивания результатов обучения			
			Ниже порогового уровня (Неудовлетворительно)	Пороговый уровень (Удовлетворительно)	Продвинутый уровень (Хорошо)	Высокий уровень (Отлично)
профессиональной деятельности	полученных в ходе разработки продукции общественного питания, а также экспертизы качества сырья и готовой продукции ОПК-2.2. Применяет основные физико-химические и химические методы анализа для разработки, а также экспертизы качества сырья и готовой продукции ОПК-2.3. Выполняет трудовые действия с учетом их влияния на окружающую среду, не допуская возникновения экологической опасности	общественного питания; методы контроля качества кулинарной продукции, необходимые приборы, посуда, реактивы		продукции (услугам) общественного питания; методам контроля качества кулинарной продукции, необходимых приборах, посуда, реактивах		глубоким пониманием материала дисциплины, четко и логически стройно излагает его, не затрудняется с ответом при видоизменении заданий.
		Умеет: производить отбор проб кулинарной продукции для лабораторного исследования; проводить органолептическую оценку качества продукции, применять стандартные методы испытаний сырья, полуфабрикатов и готовой продукции; осуществлять технологический контроль в	Не умеет проводить органолептическую оценку качества продукции, применять стандартные методы испытаний сырья, полуфабрикатов и готовой продукции; осуществлять технологический контроль в	Демонстрирует частичное умение проведения органолептической оценки качества продукции, применять стандартные методы испытаний сырья, полуфабрикатов и готовой	Обучающийся способен самостоятельно проводить органолептическую оценку качества продукции, применять стандартные методы испытаний сырья, полуфабрикатов и готовой	Способен самостоятельно анализировать и делать выводы; решать практические задачи повышенной сложности, не предусмотренные программой дисциплины.

Компетенция, этапы освоения компетенции	Код и наименование индикатора достижения профессионально й компетенции	Планируемые результаты обучения	Показатели и критерии оценивания результатов обучения			
			Ниже порогового уровня (Неудовлетворитель но)	Пороговый уровень (Удовлетворитель но)	Продвинутый уровень (Хорошо)	Высокий уровень (Отлично)
		готовой продукции; разрабатывать проекты нормативной документации с учетом современных требований	условиях действующего производства; совершенствовать технологические процессы на базе системного подхода к обеспечению качества; координировать разработку систем качества на предприятиях	продукции; осуществлять технологически й контроль в условиях действующего производства; не способен самостоятельно совершенствовать технологически е процессы на базе системного подхода к обеспечению качества; координировать разработку систем качества на предприятиях	продукции; осуществлять технологический контроль в условиях действующего производства; допускает не существенные ошибки при разработке приемов совершенствован ия технологических процессов на базе системного подхода к обеспечению качества	
		Владеет: методами определения базовых показателей качества кулинарной	Студент не владеет методами определения базовых показателей качества кулинарной	Частично освоенные навыки владения методами определения базовых	В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы при владении методами	Успешное владение методами определения базовых показателей качества

Компетенция, этапы освоения компетенции	Код и наименование индикатора достижения профессионально й компетенции	Планируемые результаты обучения	Показатели и критерии оценивания результатов обучения			
			Ниже порогового уровня (Неудовлетворитель но)	Пороговый уровень (Удовлетворитель но)	Продвинутый уровень (Хорошо)	Высокий уровень (Отлично)
		продукции	продукции	показателей качества продукции	определения базовых показателей качества кулинарной продукции	кулинарной продукции

3. ТИПОВЫЕ КОНТРОЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ ИЛИ ИНЫЕ МАТЕРИАЛЫ, НЕОБХОДИМЫЕ ДЛЯ ОЦЕНКИ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ И (ИЛИ) ОПЫТА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИХ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ В ПРОЦЕССЕ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

3.1 Перечень вопросов для устного опроса (собеседование) обучающихся при защите отчета по практике

1. Классификация способов кулинарной обработки пищевых продуктов
2. Тепловая обработка продуктов
3. Общие требования к качеству полуфабрикатов
4. Технология приготовления полуфабрикатов из овощей
5. Химические, биохимические способы обработки продуктов
6. Условия, режимы и сроки хранения мясных полуфабрикатов
7. Приготовление полуфабрикатов из рыбы для варки, припускания, жарки основным способом, во фритюре и на открытом огне
11. Технология обработки свежих и консервированных грибов
16. Обработка субпродуктов, их кулинарное использование
17. Технология приготовления овощных салатов
18. Торговые помещения ресторана: виды, характеристика, основные функции
19. Рестораны для туристов
20. Характеристика ресторанов с самообслуживанием
21. Организация обслуживания в местах массового отдыха и на транспорте
22. Предметы сервировки стола. Правила сервировки стола
23. Информационное обеспечение процесса обслуживания
24. Закусочная чебуречная. Характеристика
25. Кафетерий. Характеристика
26. Гриль-бар. Характеристика
27. Бар класса люкс. Характеристика
28. Кафе-кондитерская. Характеристика
29. Закусочная пиццерия. Характеристика
30. Новые виды столовой посуды
31. Виды приборов и их назначение
32. Основные принципы расстановки мебели в ресторане
33. Отличие фуршетного от банкетного стола
34. Посуда для подачи блюд
35. Виды и назначение холодильного оборудования для ресторанов
36. Виды и назначение теплового оборудования для ресторанов
37. Роль микроклимата и освещения в ресторане
38. Посуда для приготовления блюд
39. Виды и характеристика ресторанов в зависимости от месторасположения
40. Особенности расположения, характеристика и назначение аванзала ресторана
41. Характеристика кухонного инвентаря
42. Особенности, характеристика, назначение текстиля для ресторанов
43. Виды, характеристика, основные функции торговых помещений ресторана
44. Виды, основные функции буфета в ресторане
45. Характеристика и назначение фарфоровой и фаянсовой посуды
46. Исторический аспект развития предприятий питания
47. Тенденции и перспективы развития общественного питания в стране
48. Состояние массового питания в туристских регионах
49. Особенности деятельности предприятий питания в мире
50. Размещение предприятий общественного питания в гостиничных комплексах
51. Задачи общественного питания

52. Особенности деятельности предприятий общественного питания
53. Структура предприятий общественного питания в зависимости от характера производственно-торгового процесса
54. Действующие правила оказания услуг общественного питания
55. Классификация услуг общественного питания и требования к ним
56. Классификация предприятий ОП по различным признакам
57. Хранение как предварительный этап производства продуктов общественного питания
58. Методика разработки технико-технологической карты на блюдо
59. Нормативно-технические документы в общественном питании
60. Технические инструкции, действующие на предприятиях общественного питания
61. Характеристика товарно-транспортной накладной на сырье
62. Правила мойки и дезинфекции внешних поверхностей технологического оборудования
63. Мойка и дезинфекция тары, ёмкостей, резервуаров для хранения
64. Уборка и дезинфекция производственных площадей
65. Личная гигиена персонала предприятий общественного питания
66. Классификация травм на предприятиях общественного питания и причины возникновения
67. Профессиональные заболевания и их причины
68. Требования безопасности к технологическому оборудованию на предприятиях общественного питания

3.2 Индивидуальные задания на практику

Студенты по заданию преподавателя выполняют одну из указанных тем:

1. Изучить структуру предприятий общественного питания и нормативно-технические документы в общественном питании: ТУ, ТТК.

2. Изучить классификацию и овладеть способами кулинарной обработки пищевых продуктов:

- Механические способы обработки, в том числе количество отходов, потери массы сырья, величина потерь питательных веществ

- Гидромеханические способы обработки, в том числе количество отходов, потери массы сырья, величина потерь питательных веществ

- Химические способы обработки, в том числе количество отходов, потери массы сырья, величина потерь питательных веществ

- Биохимические способы обработки, в том числе количество отходов, потери массы сырья, величина потерь питательных веществ

- Термические способы обработки, в том числе количество отходов, потери массы сырья, величина потерь питательных веществ

3. Изучить и уметь осуществлять производство полуфабрикатов из овощей, плодов и грибов, мяса.

- Условия хранения сырья и готовой продукции

- Приготовление холодных блюд и закусок

- Приготовление горячих блюд и закусок

- Санитарные требования к кулинарной обработке пищевых продуктов.

4. Овладеть организацией обслуживания на предприятиях общественного питания

- Банкет за столом с полным обслуживанием официантами

- Банкет за столом с частичным обслуживанием официантами

- Способы сервировки стола

5. Изучить классификацию и осуществлять эксплуатацию технологического оборудования

- Торговое оборудование
- Холодильное оборудование
- Тепловое оборудование
- Кухонный инвентарь

3.3 Комплект практических заданий

Задание №1. Показать технику обслуживания потребителей во время подачи блюд в обнос (французский способ)

Задание №2. Показать технику обслуживания потребителей во время подачи блюд с помощью подсобного стола (английский способ)

Задание №3. Выписать счёт за проведение банкета и провести расчёт с потребителем

Задание №4. Показать технику уборки со стола, замену использованной посуды и приборов, столового белья

Задание №5. Разработать схему посадки гостей во время банкета

Задание №6. Составить производственную программу заготовочного цеха (мясной)

Задание №7. Составить производственную программу заготовочного цеха (овощной)

Задание №8. Составить производственную программу заготовочного цеха (рыбный)

Задание №9. Составить технико-технологическую карту на блюдо (по выбору преподавателя)

3.4 Порядок подготовки и защиты отчета по практике

В ходе практики студент составляет письменный отчет. Цель отчета – показать степень полноты выполнения студентом программы учебной практики. В отчете отражаются итоги деятельности студента во время прохождения практики. Объем отчета – 20–25 страниц.

Требования к оформлению листов текстовой части. Текстовая часть отчета выполняется на листах формата А4 (210 x 297 мм) без рамки, соблюдением следующих размеров полей:

- левое – 30 мм,
- правое – 10 мм,
- верхнее – 20 мм,
- нижнее – 20 мм.

Страницы текста подлежат обязательной нумерации, которая проводится арабскими цифрами с соблюдением сквозной нумерации по всему тексту. Номер страницы проставляют по центру без точки в конце.

Первой страницей считается титульный лист, но номер страницы на нем не проставляется.

При выполнении текстовой части работы на компьютере тип шрифта: *Times New Roman*. Шрифт основного текста: обычный, размер 14 пт. Шрифт заголовков разделов: полужирный, размер 16 пт. Шрифт заголовков подразделов: полужирный, размер 14 пт. Межсимвольный интервал: обычный. Межстрочный интервал: полуторный.

По окончании практики отчет сдается на кафедру. Отчет содержит:

- информацию о месте и сроках прохождения учебной практики;
- календарный график прохождения практики;
- наименование подразделений, где проходила практика;
- содержание разрабатываемых и изучаемых вопросов практики, выполненная по ним работа;

- календарные сроки выполнения всех позиций проведенных работ;
- выполнение заданий учебной практики;
- замечания и рекомендации руководителя учебной практики.

Отчет о практике должен содержать: титульный лист; индивидуальное задание (приложение 1), содержание; введение; основную часть (изложение материала по разделам в соответствии с заданием); заключение; список литературы; приложения.

Титульный лист содержит: реквизиты вуза; название факультета, кафедры; специальность; фамилию, имя, отчество автора работы с указанием курса, группы, формы обучения; ученую степень, ученое звание, фамилию, имя, отчество руководителя учебной практики (приложение 2, 2а).

Содержание. Желательно, чтобы содержание помещалось на одной странице. Текст должен соответствовать содержанию, как по содержанию, так и по форме. Введение, отдельные главы и заключение всегда в самом тексте начинаются с новой страницы. Необходимо следить, чтобы названия разделов в тексте соответствовали аналогичным названиям в оглавлении.

Введение представляет собой описание целей и задач, которые ставит перед собой студент в ходе прохождения учебной практики. Объем введения должен составлять 1-2 страницы.

Основная часть отчета. Описание основ организации деятельности предприятий питания. Координация производственных и социальных процессов основного производства организации питания в соответствии с целями развития организации питания. Основы управления материальными ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания. Назначение кухонного механического, теплового и холодильного оборудования для оснащения предприятий общественного питания. Нейтральное оборудование и посудомоечные машины. Характеристика, виды, назначение кухонного инвентаря (доски разделочные, лопатки, щипцы и т.д.). Характеристика технологических процессов на предприятиях общественного питания: условия, режимы хранения сырья и продуктов; способы механической и термической обработки, режимы хранения готовой кулинарной продукции и изделий. Технология приготовления продукции и организация обслуживания на предприятиях общественного питания различного типа: подготовка помещений для посетителей к обслуживанию: уборка, расстановка мебели, получение и подготовка столового белья, посуды, приборов, специй. Виды предварительной сервировки столов в зависимости от характера обслуживания; способы подачи блюд.

Заключение в нем излагаются основные результаты прохождения учебной практики по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности, оценивается успешность решения поставленных задач и степень достижения цели практики. Объем должен составлять 1-2 страницы.

Список использованной литературы. В список литературы в алфавитном порядке включают все использованные источники. Количество источников должно быть не меньше 10.

Приложения. Некоторый материал отчета допускается помещать в приложениях. Приложения оформляют как продолжение работы на последующих листах. Каждое приложение должно начинаться с нового листа с указанием наверху посередине страницы слова «Приложение» и его обозначения. Приложения обозначают последовательно, цифрами.

Руководитель практики проверяет и подписывает отчет, дает заключение о полноте и качестве выполнения программы практики и возможности допуска к защите.

Защита отчета проводится в установленные сроки после устранения замечаний руководителя (если таковые имеются).

4. МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ ПРОЦЕДУРЫ ОЦЕНИВАНИЯ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ И (ИЛИ) ОПЫТА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИЙ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ

Текущая и промежуточная аттестация по практике проводится в форме дифференцированного зачета с оценкой. Оценка складывается из интегрированной оценки, включающей в себя оценку результатов собеседования (защиты отчета по практике), оценки за выполнение индивидуального задания, оценки содержания отчета. Оценка за учебную практику

$$O_{\text{п}} = (O_{\text{с}} + O_{\text{о}}) : 2,$$

где $O_{\text{п}}$ - общая оценка за практику;

$O_{\text{с}}$ – оценка за собеседование при защите отчета;

$O_{\text{о}}$ - оценка за ведение и оформление отчета, в том числе выполнение индивидуального задания.

Общий итог защиты отчета по учебной практике выставляется в протоколе защиты отчета, на титульном листе работы (отчета), в экзаменационной ведомости и зачетной книжке студента. Оценка по практике приравнивается к оценке по теоретическому обучению и учитывается при подведении итогов общей успеваемости студентов.

Неудовлетворительные результаты промежуточной аттестации по практике или непрохождение промежуточной аттестации по практике при отсутствии уважительных причин признаются академической задолженностью. Вуз устанавливает для обучающихся, имеющих академическую задолженность, сроки повторной промежуточной аттестации. Если обучающийся не ликвидировал академическую задолженность при прохождении повторной промежуточной аттестации в первый раз ему предоставляется возможность пройти повторную промежуточную аттестацию во второй раз с проведением аттестации комиссией, созданной образовательной организацией.

Обучающиеся, не выполнившие программы практики по уважительной причине, направляются на практику вторично, в свободное от учебы время. Обучающиеся, не выполнившие программы практики без уважительной причины или получившие неудовлетворительную оценку (не прошедшие двух повторных аттестаций), могут быть отчислены из вуза, как не выполнившие обязанностей по добросовестному освоению образовательной программы и выполнению учебного плана.

4.1 Оценивание результатов собеседования (защиты отчета по практике):

Ожидаемые результаты:

- знает терминологию, прочно усвоил программный материал, исчерпывающе, последовательно, четко и логически его излагает, не затрудняется с ответом при видоизменении заданий;

- умеет обслуживать основное технологическое оборудование и производственный инвентарь;

- умеет диагностировать и выявлять различные типы проблемных ситуаций в обслуживании посетителей заведения, разрабатывать меры по их предупреждению и преодолению;

- умеет организовывать и координировать процессы основного производства организации питания

Критерии оценки:

1) самостоятельность ответов;

2) свободное владение материалом

3) правильность выполнения задания

Пороги оценок:

- оценка «**отлично**» - предполагает при устном отчете студента по результатам прохождения практики ответы на вопросы преподавателя, умение излагать материал в

логической последовательности, систематично, аргументировано, грамотным языком. Обучающийся продемонстрировал в ходе практики высокий уровень обладания всеми, предусмотренными требованиями к результатам практики, сформированности компетенций; проявил самостоятельность, творческий подход и высокий уровень подготовки по вопросам профессиональной деятельности, организации работы коллектива, самоорганизации.

-оценка **«хорошо»** - предполагает при устном отчете студента по результатам прохождения практики ответы на вопросы преподавателя, с незначительными недочетами, которые не исключают сформированность у студента соответствующих компетенций, а также умение излагать материал в основном в логической последовательности, систематично, аргументировано, грамотным языком, обучающийся продемонстрировал достаточный уровень теоретической, научной и практической подготовки

-оценка **«удовлетворительно»** - предполагает при устном отчете студента по результатам прохождения практики ответы на вопросы преподавателя, с недочетами, которые не исключают сформированность у студента соответствующих компетенций на необходимом уровне, а также умение излагать материал в основном в логической последовательности, систематично, аргументировано, грамотным языком, обучающийся продемонстрировал минимальный уровень теоретической, научной и практической подготовки

-оценка **«неудовлетворительно»** предполагает, что при устном отчете студента по результатам прохождения практики не даны ответы на вопросы комиссии, а также студентом не продемонстрировано умение излагать материал в логической последовательности, систематично, аргументировано, грамотным языком, обучающийся не подтвердил наличие теоретической, научной и практической подготовки

4.2 Оценивание ведения отчета по практике:

Ожидаемые результаты:

- умение извлекать и использовать основную (важную) информацию из заданных теоретических источников;
- умение систематизировать и использовать информацию, полученную в производственных условиях;
- способность саморазвития

Критерии оценки:

- 1) наличие логической структуры построения текста (основная часть, разделенная по основным идеям; заключение с выводами, полученными в результате рассуждения);
- 2) адекватность аргументов при обосновании личной позиции;
- 3) стиль изложения (использование профессиональных терминов, цитат, стилистическое построение фраз);
- 5) эстетическое оформление работы (аккуратность, форматирование текста, выделение)

Пороги оценок:

- оценка **«отлично»** - отчет практики составлен в соответствии с предъявляемыми требованиями, содержит необходимый уровень теоретической, научной и практической информации

-оценка **«хорошо»** - отчет практики составлен в соответствии с предъявляемыми требованиями, но с незначительными недочетами, содержит достаточный уровень теоретической, научной и практической информации

-оценка **«удовлетворительно»** - отчет практики составлен в основном в соответствии с предъявляемыми требованиями, но с недочетами, содержит минимальный уровень теоретической, научной и практической информации

-оценка **«неудовлетворительно»** - отчет практики составлен не в соответствии с предъявляемыми требованиями, не содержит практический материал

Составитель:  Л.Ю. Гуляева