

**ФОНД
ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ**
приложение к рабочей программе
по учебной практике

Направление 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)	Виды производственной работы	Оценочные средства
ОПК-1	Способен понимать принципы работы информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности	Знает:- основные методы использования принципы работы информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности	5-6	средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья в соответствии требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания, выполнение задания, подготовка отчета.	Выполнение индивидуального задания
		Умеет: проанализировать и дать полную характеристику принципов работы информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности			Подготовка отчета
		Владеет: навыками использования принципов работы информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности			собеседование
ОПК-2	Способен применять законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности	Знать:- методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности	5-6	Владение современными информационными технологиями, оборудования выполнения задания, подготовка отчета.	Выполнение индивидуального задания
		Уметь:- использовать контроль за исследованиями естественных наук для решения задач профессиональной деятельности			Подготовка отчета
		Владеть: - исследованиями естественных наук для решения задач профессиональной деятельности			собеседование
ОПК-3	Способен использовать решения инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов	Знает: приоритеты в области решения инженерных процессов и решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов	5-6	анализ правил техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда, выполнение задания, подготовка отчета	Выполнение индивидуального задания
		Умеет: устанавливать и определять приоритеты в области решения инженерных процессов при решении профессиональных задач эксплуатации современного технологического оборудования и приборов			Подготовка отчета
		Владеет: методами приоритеты в области решения инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов			собеседование
ОПК-4	Способен осуществлять технологические процессы производства продукции питания	Знать: - технологические процессы производства продукции питания	5-6	обосновывать принятие решения технологических процессов производства продукции питания выполнение задания	Выполнение индивидуального задания
		Уметь:- устанавливать и управлять технологическими процессами производства продукции питания			Подготовка отчета

		Владеть: - технологические процессы производства продукции питания		подготовка отчета.	собеседование
ОПК-5	Способен организовывать контролировать производство продукции питания	Знать: - контролировать производство продукции питания			
		Уметь:- организовывать и контролировать производство продукции питания			
		Владеть:- организовывать и контролировать производство продукции питания			

Компетенция ОПК-1 также формируется в ходе освоения дисциплин: Технология продукции общественного питания, Стандартизация, сертификация и нормативные документы технологического процесса предприятий общественного питания, Технология мучных и кондитерских изделий Технология специальных продуктов питания Технология и сервис гастрономической русской кухни, Товароведение и экспертиза потребительской продукции, Товароведение и экспертиза алкогольной продукции Барное дело, Кухни мира, Технология приготовления напитков, Основы профессиональной деятельности в индустрии питания, Технология быстрозамороженных и консервированных продуктов в индустрии общественного питания Технология десертов на предприятиях общественного питания Основы кулинарного дела Организация ресторанный дела Основы высокотехнологичного производства кулинарной продукции, а также прохождения учебной практики по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе технологической практики, преддипломной практики и подготовки к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы.

Компетенция ОПК-2 также формируется в ходе освоения дисциплин: Контроль качества сырья и кулинарной продукции Стандартизация, сертификация и нормативные документы технологического процесса предприятий общественного питания Технология булочных и мучных кондитерских изделий Технология и сервис гастрономической русской кухни Технология и организация хранения пищевого сырья и готовой продукции Технология напитков на предприятиях общественного питания Технология полуфабрикатов в индустрии общественного питания Технология быстрозамороженных и консервированных продуктов в индустрии общественного питания Технология десертов на предприятиях общественного питания Организация ресторанный дела, а также прохождения учебной практики по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе технологической практики, преддипломной практики и подготовки к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы.

Компетенция ОПК-3 также формируется в ходе освоения дисциплин: Безопасность жизнедеятельности, Санитария и гигиена питания, Дезинфекция, дезинсекция и дератизация, а также прохождения учебной практики по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе технологической практики, преддипломной практики и подготовки к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы.

Компетенция ОПК-4 также формируется в ходе освоения дисциплин: Менеджмент и маркетинг на предприятиях общественного питания Бизнес-планирование деятельности предприятий общественного питания Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания Экономика предприятий общественного питания Основы бухгалтерского учета и управление затратами на предприятиях общественного питания Логистика Организация ресторанный делаа также прохождения учебной практики, в том числе технологической практики, преддипломной практики и подготовки к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы.

Компетенция ОПК-5 также формируется в ходе освоения дисциплин: Менеджмент и маркетинг на предприятиях общественного питания Бизнес-планирование деятельности предприятий общественного питания Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания Экономика предприятий общественного питания Основы бухгалтерского учета и управление затратами на предприятиях общественного питания Логистика Организация ресторанный делаа также прохождения учебной практики, в том числе технологической практики, преддипломной практики и подготовки к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы.

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	Средство контроля, организованное как специальная беседа педагогического работника с обучающимся на темы, связанные с прохождением практики и рассчитанное на выяснение объема знаний, умений и навыков обучающегося по определенной теме, проблеме и т.п.	перечень вопросов для устного опроса обучающихся при защите отчета по практике
2	Отчет по практике	Средство контроля прохождения производственной практики, в котором представляются результаты выполнения задания по прохождению производственной практики.	Порядок подготовки и защиты отчета по практике индивидуальные задания для выполнения самостоятельной работы руководителя практики и организации и вуза

Программа оценивания контролируемой компетенции компетенций технологической практики

Наименование раздела практики	Формируемые компетенции	Результаты освоения(знать, уметь, владеть)	Наименование оценочного средства	Критерий оценки
Подготовительный	ОПК-1 ОПК-2 ОПК-3 ОПК-4 ОПК-5	<p>знает: способы и методику современных информационных технологий, способен управлять информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования; технику безопасности разных классов</p>	Собеседование при защите отчета по практике	Соответствие продемонстрированных знаний материалам отчета по практике
		<p>умеет: применять современные информационные технологии, способен управлять информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования;</p>	Отчет	Уровень выполнения задания по практике
		<p>имеет практический опыт: в управлении практическими навыками производства продукции, организацией производства и обслуживания потребителей в управлении технологическими процессами, обеспечивающими выпуск высококачественной продукции; практическими навыками производства продукции, организацией производства и обслуживания потребителей</p>	отчет	Уровень выполнения задания по практике
Технологический	ОПК-1 ОПК-2 ОПК-3 ОПК-4 ОПК-5	<p>Знания: методы и методики технических средств для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции, организации и осуществления технологического процесса производства продукции питания</p>	собеседование при защите отчета по практике	Соответствие продемонстрированных знаний материалам отчета по практике
		<p>Умения определять, анализировать и оценивать основные параметры технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовывать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания</p>	отчет	Уровень выполнения задания по практике
		<p>Имеет практический опыт: навыками использования технических средств для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организацией и осуществлением технологического процесса производства продукции питания</p>	отчет	Уровень выполнения задания по практике
Технологический	ОПК-1 ОПК-2 ОПК-3	<p>знает: все фазы организации производства, приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; технические средства и технологии с учетом экологических последствий их</p>	собеседование при	Соответствие продемонстрированных знаний материалам отчета по

	ОПК-4 ОПК-5	применения	защите отчета по практике	практике
		умеет: устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения;	отчет	Уровень выполнения задания по самостоятельной работе
		имеет практический опыт: методикой разработки производственной программы в зависимости от особенностей обслуживаемого контингента, типа и класса предприятия, а также других факторов; в методике расчета потребности и рациональному расходу сырья, выхода готовой продукции, составлении рецептур блюд и кулинарных изделий;	отчет	Уровень выполнения задания по самостоятельной работе
Отчетный	ОПК-1 ОПК-2 ОПК-3 ОПК-4 ОПК-5	знает: документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания;	собеседование при защите отчета по практике	Соответствие продемонстрированных знаний материалам отчета по практике
		умеет: организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания.	отчет	Соответствие содержания отчета описанию деятельности обучающегося на практике отзыву (характеристике) руководителя от организации (от вуза).
		имеет практический опыт: в разработке нормативно-технической документации с учетом новейших достижений в области технологии и техники; в решение оптимальных и рациональных технологических режимов работы всех видов используемого технологического и холодильного оборудования и др.	отчет	Соответствие содержания отчета описанию деятельности обучающегося на практике отзыву (характеристике) руководителя от организации (от вуза).

2. Описание показателей и критериев оценивания компетенций производственной технологической практики

Компетенция, этапы освоения компетенции	Планируемые результаты обучения	Показатели и критерии оценивания результатов обучения			
		Ниже порогового уровня (Не зачтено, неудовлетворительно)	Пороговый уровень (Зачтено, удовлетворительно)	Продвинутый уровень (Зачтено, хорошо)	Высокий уровень (Зачтено, отлично)
ОПК-1 Способен понимать принципы работы информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности	Знает:- основные методы использования принципов работы информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности	Частично знает принципы работы информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности	Не достаточно владеет навыками принципов работы информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности	В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы навыков принципов работы информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности	Полностью сформирован навык применения основных методов использования принципов работы информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности
	Умеет: проанализировать и дать полную характеристику принципов работы информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности	Частично способен осуществлять принципы работы информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности	Допускает ошибки осуществлять принципы работы информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности	В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы, умение осуществлять принципы работы информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности	В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы, умение осуществлять принципы работы информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности
	Владеет: навыками использования принципов работы информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности	Частичное владение навыками принципов работы информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности	Не достаточно владеет навыками принципов работы информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности	В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы навыков в принципах работы информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности	В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы, умение способностью использовать принципы работы информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности

ОПК-2 Способен применять законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности	Знать:- методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности	Частично знает методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности	Не достаточно владеет навыками методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности	В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы навыков методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности	Полностью сформирован навык применения основных методов использования методов исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности
	Уметь:- использовать контроль за исследованиями естественных наук для решения задач профессиональной деятельности	Частично способен осуществлять методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности	Допускает ошибки осуществлять методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности	В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы, умение осуществлять методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности	В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы, умение осуществлять методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности
	Владеть: - исследованиями естественных наук для решения задач профессиональной деятельности	Частичное владение навыками методами исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности	Не достаточно владеет навыками методами исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности	В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы навыков в методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности	В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы, умение способностью использовать методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности
ОПК-3 Способен использовать решения инженерных	Знает: приоритеты в области решения инженерных процессов при решении	Частично знает решения инженерных процессов при решении профессиональных задач и	Не достаточно владеет навыками контроль за соблюдением решения инженерных	В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы в основных контроль за	Полностью сформирован навык контроль за соблюдением решения инженерных

процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов	профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов	эксплуатации современного технологического оборудования и приборов	процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов	соблюдением решения инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов	процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов
	Умеет: устанавливать и определять приоритеты в области решения инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов	Частично способен применять контроль за соблюдением решения инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов	Допускает ошибки в применении рационально использовать контроль за соблюдением решения инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов	В целом успешное, но содержащие отдельные пробелы, умение применять контроль за соблюдением технических и решения инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов	В целом успешное, но содержащие отдельные пробелы, умение применять основные методы контроля за соблюдением решения инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов
	Владеет: методами приоритеты в области решения инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов	Частичное владение решения инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов	Не достаточно владеет решения инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов	В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы навыков владением решения инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов	В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы, владением решения инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов ;
ОПК-4 Способен осуществлять технологические процессы производства	Знать: - технологические процессы производства продукции питания	Частично знает приоритеты в области технологические процессы производства продукции питания	Не достаточно владеет навыками применения основных правил приоритеты в области технологические процессы	В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы навыков применения основных приоритеты в области технологические	Полностью владеет приоритетами в области технологические процессы производства продукции питания

продукции питания			производства продукции питания	процессы производства продукции питания	
	Уметь:- осуществлять технологические процессы производства продукции питания	Частично способен осуществлять технологические процессы производства продукции питания	Допускает ошибки в применении осуществлять технологические процессы производства продукции питания	В целом успешное, но содержащие отдельные пробелы, в осуществлять технологические процессы производства продукции питания	В целом успешное, но содержащие отдельные пробелы, умение применять приоритеты в осуществлять технологические процессы производства продукции питания
	Владеть: - технологические процессы производства продукции питания	Частичное владение навыками применения приоритеты в области производства продукции питания	Не достаточно владеет навыками применения приоритеты в области производства продукции питания	В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы навыков применения приоритеты в области производства продукции питания	В целом успешное,но содержащиеотдельные пробелы,умение применять приоритеты в области производства продукции питания
ОПК-5 Способен организовывать и контролировать производство продукции питания	Знать: - контролировать производство продукции питания	Частично знает производство продукции питания	Не достаточно владеет навыками применения организовывать и контролировать производство продукции питания	В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы навыков применения различных организовывать и контролировать производство продукции питания	Полностью владеет готовностью эксплуатировать организовывать и контролировать производство продукции питания
	Уметь:- организовывать и контролировать производство продукции питания	Частично способен эксплуатировать производство продукции питания	Допускает ошибки в эксплуатации организовывать и контролировать производство продукции питания	В целом успешное, но содержащие отдельные пробелы, в применении организовывать и контролировать производство продукции питания	В целом успешное, но содержащие отдельные пробелы, организовывать и контролировать производство продукции питания
	Владеть:- организовывать и контролировать производство продукции питания	Частичное владение организовывать и контролировать производство продукции питания	Не достаточно владеет организовывать и контролировать производство продукции питания	В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы навыков организовывать и контролировать производство продукции питания	В целом успешное, но содержащие отдельные пробелы, умение применять организовывать и контролировать производство продукции питания

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

3.1 Вопросы для проведения промежуточной аттестации обучающихся по технологической практике (защита отчета по практике)

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. Общие требования к качеству сырья и продуктов, условия и сроки хранения, упаковки, транспортирование реализации различных видов продовольственных продуктов.

3.2.Задание на практику

1. Исходные данные для выполнения технологических расчетов на предприятии питания (кафе, бар, ресторан, столовая, буфет, кафетерий, кофейня, ПБО).
2. Основные нормативные и технические документы, применяемые для разработки технологических расчетов.
3. Особенности и порядок выполнения технологических расчетов для доготовочных и заготовочных предприятий питания.
4. Методика выполнения технологических расчетов проектируемого предприятия питания на компьютере.
5. Содержание производственной программы заготовочного предприятия и предприятия, работающего на пищевом сырье.
6. Виды меню для ресторана, кафе, бара, столовой и предприятия быстрого питания.
7. Последовательность и структуру написания меню для различных типов предприятий питания.
8. Методика расчета численности производственных работников.
9. Методика расчета технологического (механического, теплового) оборудования в производственных цехах.
10. Требования к сервировке стола на обед в ресторане.
11. Сущность, назначение схемы технологического процесса (на примере обработки рыбы).
12. Организация эксплуатации теплового, механического и холодильного оборудования
13. Мероприятия по охране труда производственного персонала
14. Методика технологических расчетов кондитерского цеха
15. Санитарные требования, инвентарю, посуде, таре и технологическому процессу.

3.3.Порядок подготовки и защиты отчета по практике

По практике студент составляет итоговый письменный отчет. Цель отчета – показать степень полноты выполнения студентом программы производственной практики. В отчете отражаются итоги деятельности студента во время прохождения практики в соответствии с программой практики, материалы, необходимые для написания *курсовых работ*.

Общие требования к отчету:

четкость и логическая последовательность изложение материала;

убедительность аргументации;

краткость и точность формулировок, исключающих возможность неоднозначного толкования;

конкретность изложения результатов работы;

обоснованность рекомендаций и предложений.

Объем отчета (основной текст) – 25-30 страниц.

Структура отчета.

Отчет о практике должен содержать:

- титульный лист
- индивидуальное задание
- отзыв-характеристику с базы практики;
- оглавление (содержание);
- введение;
- основную часть;
- список использованных источников;

- приложения.

В конце отчета студенты указывают дату его составления и ставят свою подпись.

Описание элементов структуры отчета. Отчет представляется в виде пояснительной записки. Описание элементов структуры приведено ниже.

Титульный лист отчета. Титульный лист является первым листом отчета. Переносы слов в надписях титульного листа не допускаются.

Оглавление (Содержание). Оглавление – структурный элемент отчета, кратко описывающий структуру отчета с номерами и наименованиями разделов, подразделов, а также перечислением всех приложений и указанием соответствующих страниц.

Основная часть. Основная часть – структурный элемент отчета, требования к которому определяются целями производственной практики.

Источники информации для изучения и анализа деятельности предприятия:

- данные официальной статистики региона, РФ, зарубежных стран
- данные бухгалтерской отчетности, не являющиеся коммерческой тайной;
- устав, учредительный договор, протоколы учредительного собрания и другие организационные документы, регламентирующие деятельность организации;
- годовые отчеты предприятия и его подразделений;
- данные бизнес-плана предприятия;
- руководящие документы, методики, стандарты, и другие документы, регламентирующие деятельность конкретных отделов и подразделений предприятия;
- кадровые документы – приказы, табели, должностные инструкции и др.;
- данные статистической отчетности;
- материалы проверок государственной налоговой службы, внебюджетных фондов, прочих ревизий;
- нормативно-правовые документы по деятельности организации, в т.ч. законы и другие подзаконные акты;
- данные тематических публикаций в сторонних источниках.

Список использованных источников. Список использованных источников – структурный элемент отчета, который приводится в конце текста отчета, представляющий список литературы и другой документации, использованной при составлении пояснительной записки отчета. Оформление производится согласно ГОСТ 7.32-2001, ГОСТ Р 7.0.5-2008. Ссылки на литературные источники приводятся в тексте в квадратных скобках в порядке их перечисления по списку источников, например [7], [18, с.5]. Во избежание ошибок, следует придерживаться формы библиографических сведений об источнике из официальных печатных изданий.

Приложения. Некоторый материал отчета допускается помещать в приложениях. Приложениями могут быть, например, собранный за период практики материал, а также заполненные формы отчетно-плановых и учетных документов, графический материал, таблицы большого формата, описания алгоритмов и программ, решаемых на ЭВМ и т.д. 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.

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.

Отчет должен составляться по окончании практики и оформляться в последние дни пребывания студента на месте практики. Отчет должен представлять собой систематическое изложение выполненных работ, иллюстрироваться таблицами, схемами, чертежами. Основу содержания отчета должны составлять личные наблюдения, критический анализ и оценка действующих технических средств, процессов и методов организации работ, а также, выводы и заключения.

Отчет должен быть полностью закончен на месте практики и там же представлен для оценки и отзыва руководителю практики от организации.

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

Основными видами текущего контроля знаний, умений и навыков в течение каждого раздела (этапа) практики являются: запись в журнале по технике безопасности, записи в отчете, отзыв руководителя практики. Промежуточная аттестация по практике проводится в форме дифференцированного зачета. Аттестация практики проводится по результатам всех видов деятельности и при наличии отчетной документации по практике. Оценка складывается из интегрированной оценки, включающей в себя оценку результатов собеседования (защиты отчета по практике), оценки содержания отчета, в том числе индивидуального задания.

Оценка за технологическую практику $O_n = (O_c + O_o) : 2$,

где O_n - общая оценка за практику;

O_c – оценка за собеседование при защите отчета;

O_o – оценка за содержание отчета, в том числе индивидуального задания.

Общий итог защиты отчета по практике выставляется на титульном листе работы, 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 Критерии оценки собеседования (защиты отчета по практике):

оценка «отлично» - предполагает при устном отчете студента по результатам прохождения практики ответы на вопросы преподавателя, умение излагать материал логически последовательно, 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, теоретической, научной и практической подготовки;

-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. Критерии оценки отчета по прохождению практики (содержание отчета)

оценка «отлично» - письменный отчет о прохождении практики характеризуется логичностью структуры и содержания работы, полнотой выполнения; индивидуальное задание по практике выполнено полностью с высокой степенью достижения поставленной цели и задач; обучающийся показывает высокий уровень самостоятельности и творческий характер анализа и обобщения фактических данных на основе современных методов и научных достижений; выводы и предложения обучающегося в отчете полностью обоснованы, могут быть рекомендованы для их реального использования в условиях объекта исследования; обучающийся в отчете показывает навыки лаконичного, четкого и грамотного изложения материала; оформление работы соответствует требованиям, представлен качественный графический материал; в процессе выполнения отчета по практике использованы современные информационные технологии (компьютерные программы, прикладные программные продукты);

-оценка «хорошо» - письменный отчет о прохождении практики соответствует требованиям к структуре и содержанию работы; индивидуальное задание по практике выполнено с незначительными недочетами; обучающийся выполнил анализ и обобщил фактические данные на основе общепринятых методов; выводы и предложения обучающегося в отчете полностью обоснованы; обучающийся в отчете показывает навыки умения излагать материал в логической последовательности, систематично, аргументировано, грамотным языком; оформление отчета в основном соответствует требованиям, представлен графический материал; в процессе выполнения отчета по практике использованы информационные технологии;

-оценка «удовлетворительно» - письменный отчет о прохождении практики выполнен с недочетами по структуре и содержанию работы; индивидуальное задание по практике выполнено не в полном объеме; обучающийся выполнил анализ и обобщил фактические данные; выводы и предложения обучающегося в отчете не полностью обоснованы; обучающийся в отчете показывает навыки умения излагать материал в основном в логической последовательности, аргументировано, грамотным языком; оформление отчета частично соответствует требованиям; в процессе выполнения отчета по практике использованы элементы информационных технологий;

-оценка «неудовлетворительно» - письменный отчет не соответствует установленным требованиям; индивидуальное задание не выполнено; студентом не продемонстрировано умение излагать материал в логической последовательности, систематично, аргументировано, грамотным языком; оформление отчета не соответствует требованиям, в процессе выполнения отчета не использованы информационные технологии.

Автор-составитель:  _____ Лифанова С.П.