

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Якутская государственная сельскохозяйственная академия»

Кафедра Технологии переработки продуктов животноводства и общественного питания

5-5/76

УТВЕРЖДАЮ

Проректор по УиВР

А.Г. Черкашина А.Г. Черкашина

10 апреля 2018 г.

Практика по получению профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности
рабочая программа дисциплины (модуля)

Закреплена за кафедрой	Технологии переработки продуктов животноводства и общественного питания		
Учебный план	b190304_18_12_ТОП.pptx Направление - Технология продукции и организация общественного питания Направленность (профиль) - Технология продукции и организация общественного питания		
Квалификация	бакалавр		
Форма обучения	очная		
Общая трудоемкость	3 ЗЕТ		
Часов по учебному плану	108	Виды контроля в семестрах:	
в том числе:		зачеты 2	
аудиторные занятия	0		
самостоятельная работа	108		

Распределение часов дисциплины по семестрам

Семестр (<Курс>,<Семестр на курсе>)	2 (1.2)		Итого	
	Неделя 20 3/6			
Вид занятий	уп	рпд	уп	рпд
Сам. работа	108	108	108	108
Итого	108	108	108	108

Рабочая программа дисциплины

Практика по получению профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности

разработана в соответствии с ФГОС:

Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования по направлению подготовки 19.03.04
ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ И ОРГАНИЗАЦИЯ
ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ (уровень бакалавриата) (приказ Минобрнауки России от 12.11.2015г. №1332)

составлена на основании учебного плана:

Направление - Технология продукции и организация общественного питания

Направленность (профиль) - Технология продукции и организация общественного питания

утвержденного учёным советом вуза от 29.03.2018 протокол № 5.

Разработчик (и) РПД:

к.т.н., доцент, Васильев С.С.



Рабочая программа одобрена на заседании кафедры

Технологии переработки продуктов животноводства и общественного питания

Протокол от 16.04 2018 г. № 18

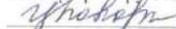
Срок действия программы: уч.г.

Зав. кафедрой Панкратов В.В.

Руководитель направления:

 Панкратов В.В.

Зав. профилирующей кафедры

 Панкратов В.В.

Протокол заседания кафедры от 16.04 2018 г. № 18

Председатель МК факультета

 Лукина М.П.

Протокол заседания МК факультета от 19.04 2018 г. № 4

Председатель УМС ФГБОУ ВО Якутская ГСХА

 Гоголева И.В.

Протокол заседания УМС от 19.04 2018 г. № 4

СОДЕРЖАНИЕ

1. Вид практики, способы и формы (форм) ее проведения	4
2. Перечень планируемых результатов обучения при прохождении практики, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы	4
3. Место практики в структуре образовательной программы	5
3.1 Требования к предварительной подготовке обучающегося	5
3.2 Дисциплины и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее	5
4. Объем практики в зачетных единицах и ее продолжительность в неделях либо в академических или астрономических часах	5
5. Содержание практики	5
6. Формы отчетности по практике	6
7. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по практике	7
8. Перечень учебной литературы и ресурсов сети "Интернет", необходимых для проведения практики	8
8.1. Перечень основной и дополнительной литературы, необходимой для освоения дисциплины (модуля)	8
8.2. Перечень основной и дополнительной литературы, необходимой для освоения дисциплины (модуля)	8
9. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети "Интернет", необходимых для освоения дисциплины (модуля)	9
9.1. Перечень программного обеспечения	9
9.2. Перечень информационных справочных систем	9
10. Материально-техническая база, необходимая для проведения практики	9
11. Условия реализации программы для студентов-инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья	10
11.1. Выбор места и формы прохождения практик для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья	10
11.2. Контроль и оценка результатов освоения	11
12. Приложение	12

1. Вид практики, способы и формы (форм) ее проведения

Целями учебной практики - Б.2.В.01 (У) Практика по получению профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности, являются: формирование и развитие у студентов профессионального мастерства на основе изучения опыта работы конкретных организаций, учреждений, предприятий, привитие навыков самостоятельной работы будущим бакалаврам в условиях реального функционального производства.

Задачи учебной практики являются:

- закрепление, углубление и расширение теоретических знаний, умений и навыков, полученных в процессе теоретического обучения;

- изучить общую характеристику предприятия общественного питания: нормативно-правовая основа деятельности предприятия; виды деятельности предприятия; структура предприятия (производственная и торговая); система организации технологического процесса с учетом специфики работы отдельных служб; трудовые ресурсы;

- ознакомление с организацией работы производственных цехов: овощного, мясного, рыбного, горячего, холодного, кондитерского. Работа в одном из производственных цехов;

- ознакомление с работой складских, административных, торговых и подсобных помещений, их взаимосвязь с производственными помещениями;

- ознакомление с оборудованием предприятия питания (классификация, тип, назначение и производительность). Составить схему размещения оборудования в одном из цехов;

- изучить меню, его виды и порядок его составления;

- изучить технологические карты приготовления блюд по меню. Составить технологические схемы и технологические карты приготовления 2-3 блюд, приготавливаемых на предприятии;

- формы обслуживания потребителей, реализуемые на предприятии.

Способ проведения учебной практики – выездная.

Формы проведения учебной практики – непрерывное.

Тип учебной практики – учебная, практика по получению профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности.

2. Перечень планируемых результатов обучения при прохождении практики, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Перечень компетенций	Содержание компетенций
<i>ОК – 7 Способностью к самоорганизации и самообразованию</i>	
Знать:	современные технологии сбора информации, обработки и методы исследований;
Уметь:	применять знания при прохождении практики, полученные в ходе изучения дисциплин;
Владеть:	использовать современные информационные технологии для поиска информации и литературы.
<i>ОПК – 5 Готовностью к участию во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов</i>	
Знать:	основные типы и функции предприятий общественного питания;
Уметь:	дать характеристику предприятию общественного питания по характеру деятельности, типам и мобильности;
Владеть:	общей информацией об организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания.
<i>ПК-1 Способностью использовать технические средства для измерения основных</i>	

<i>параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания</i>	
Знать:	технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции;
Уметь:	организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания;
Владеть:	методами проведения физических измерений, методами оценки погрешностей при проведении эксперимента.
<i>ПК-6 Способностью организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания</i>	
Знать:	документооборот по производству на предприятии питания;
Уметь:	пользоваться нормативной, технической, технологической документацией в сфере производства продукции питания;
Владеть:	навыками использования нормативной, технической, технологической документации в условиях производства продукции питания.
<i>ПК-8 Способностью обеспечивать функционирование системы поддержки здоровья и безопасности труда персонала предприятия питания, анализировать деятельность предприятия питания с целью выявления рисков в области безопасности труда и здоровья персонала</i>	
Знать:	санитарно-гигиенических требований, предъявляемых к предприятиям питания;
Уметь:	идентифицировать опасные и вредные факторы, связанные с производственной деятельностью;
Владеть:	навыками выявления рисков в области безопасности труда и здоровья персонала.
<i>ПК-18 Готовностью осуществлять необходимые меры безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия</i>	
Знать:	теоретические основы по производственной санитарии, технике безопасности, охране труда на предприятиях общественного питания;
Уметь:	предупреждать воздействие тех или иных негативных факторов на человека;
Владеть:	методами оценки параметров, характеризующих микроклимат на производстве.

В результате прохождения практики обучающийся должен

Знать:	современные технологии сбора информации, обработки и методы исследований; основные типы и функции предприятий общественного питания; технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции; документооборот по производству на предприятии питания; санитарно-гигиенических требований, предъявляемых к предприятиям питания; теоретические основы по производственной санитарии, технике безопасности, охране труда на предприятиях общественного питания.
Уметь:	применять знания при прохождении практики, полученные в ходе изучения дисциплин; дать характеристику предприятию общественного питания по характеру деятельности, типам и мобильности; организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции

	питания; пользоваться нормативной, технической, технологической документацией в сфере производства продукции питания; идентифицировать опасные и вредные факторы, связанные с производственной деятельностью; предупреждать воздействие тех или иных негативных факторов на человека.
Владеть:	использовать современные информационные технологии для поиска информации и литературы; общей информацией об организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания; методами проведения физических измерений, методами оценки погрешностей при проведении эксперимента; навыками использования нормативной, технической, технологической документации в условиях производства продукции питания; навыками выявления рисков в области безопасности труда и здоровья персонала; методами оценки параметров, характеризующих микроклимат на производстве.

3. Место практики в структуре образовательной программы

3.1. Требования к предварительной подготовке обучающегося

Для успешного прохождения учебной практики Б.2.В.01 (У) Практика по получению профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности студент должен, освоить предшествующие учебные дисциплины: история развития пищевых производств, история кулинарии, введение в специальность в результате освоения которых обучающийся должен сформировать следующие компетенции ОПК-5.

3.2. Дисциплины и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее

Изучение дисциплины необходимо для успешного освоения дисциплин профессионального цикла: Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания 1 (Организация производства), Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания 2 (Организация обслуживания) и практик: Практика по получению профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности, формирующих компетенции ОК-7; ОПК-5; ПК-1; ПК-6; ПК-8; ПК-18.

4. Объем практики в зачетных единицах и ее продолжительность в неделях либо в академических или астрономических часах

Семестр (<Курс>.<Семестр на курсе>)	2 (1.2)	
Неделя	2	
	УП	РПД
Общая трудоемкость, час. /ЗЕТ	108 / 3	108 / 3

5. Содержание практики

К видам учебной работы на учебной практике могут быть отнесены: ознакомительные лекции, инструктаж по технике безопасности, мероприятия по сбору, обработке и систематизации фактического материала, наблюдения, измерения и др., выполняемые как под руководством преподавателя, так и самостоятельно.

№ п/п	Разделы (этапы) практики	Часов	Вид учебной работы по практике	Форма контроля
	Раздел (этап) 1. Подготовительный этап.			
1.1 - 1.4	- Ознакомление и разъяснение целей, задач и содержания практики; - Вводный инструктаж по технике безопасности; - Ознакомление с организацией (предприятием), правилами внутреннего трудового распорядка; - Производственный инструктаж, в т.ч. инструктаж по технике безопасности.	8	Ознакомительные лекции; инструктаж по технике безопасности.	Журнал по технике безопасности, дневник
	Раздел (этап) 2. Экспериментальный (основной) этап.			
2.1 - 2.2	- Выполнение производственных заданий. Заполнение дневника; - Сбор, обработка и систематизация фактического и литературного материала.	90	Работа в цехах, вспомогательных помещениях или торговой группе; мероприятия по сбору материалов; работа с литературным материалом, нормативной и нормативно-технической документацией предприятия; заполнение дневника.	Дневник
	Раздел (этап) 3. Заключительный этап.			
3.1- 3.2	- Анализ полученной информации и подготовка отчета по практике. Получение отзыва-характеристики; - Устранение замечаний руководителя практики. Сдача отчета по практике, дневника и отзыва-характеристики на кафедру.	10	Подготовка отчета по практике	Дневник, отчет, отзыв-характеристика
		108		

6. Форма отчетности по практике

По результатам прохождения учебной практики студент предоставляет на кафедру следующие документы:

- отчет о практике (см. в приложении Форма отчета практики);
- дневник прохождения практики (см. в приложении Форма дневника практики);
- отзыв руководителя практикой (см. в приложении Форма отзыва руководителя практики).

Материалы учебной практики после защиты хранятся на кафедре.

Выписка из Положения о практике обучающихся, осваивающих образовательные программы высшего образования ФГБОУ ВО ЯГСХА:

«...4.7. Подведение итогов практики

4.7.1. В качестве основной формы и вида отчетности устанавливается дневник практики и письменный отчет. Форма, примерное содержание и структура дневников и письменных отчетов определяется выпускающей кафедрой. Форма контроля прохождения практики - зачет или дифференцированный зачет (устанавливается учебным планом и программой практики с учетом требований ОПОП ВО). Оценка по практике или зачет приравнивается к оценкам (зачетам) по теоретическому обучению и учитывается при подведении итогов общей успеваемости.

4.7.2. По окончании практики практикант составляет письменный отчет и сдает его руководителю практики от Академии одновременно с дневником, подписанным непосредственным руководителем практики от предприятия, учреждения или организации. Отчет должен содержать сведения о конкретно выполненной работе в период практики.

4.7.3. По окончании практики обучающийся не позднее одного месяца с начала учебного семестра, следующего за практикой, сдает зачет комиссии, назначенной заведующим кафедрой. В состав комиссии входят заведующий кафедрой, руководитель практики от Академии, ведущий преподаватель кафедры и, по возможности, руководитель практики от предприятия, учреждения или организации. При оценке итогов работы практиканта принимается во внимание характеристика, данная ему руководителем практики от предприятия, учреждения или организации.

4.7.4. Итоги практики обучающихся обсуждаются в обязательном порядке на заседаниях Ученых советов факультетов (института), на научно-практических конференциях кафедр с участием представителей предприятий, учреждений или организаций, на производственных совещаниях предприятий, учреждений или организаций.

4.7.5. Обучающиеся, не выполнившие программы практик по уважительной причине, направляются на практику повторно по индивидуальному плану. Обучающиеся, не выполнившие программы практик без уважительной причины или не прошедшие промежуточную аттестацию по практике, считаются имеющими академическую задолженность...».

7. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по практике

Фонд оценочных средств (ФОС) - комплекты методических и оценочных материалов, методик и процедур, предназначенных для определения соответствия или несоответствия уровня достижений обучающихся планируемым результатам обучения. ФОС должны соответствовать ФГОС и ООП, целям и задачам обучения, предметной области, быть достижимыми, исполнимыми, включать полноту представления материалов.

При составлении ФОС для каждого результата обучения по дисциплине, модулю, практике необходимо определить этапы формирования компетенций, формы контроля, показатели и критерии оценивания сформированности компетенции на различных этапах ее формирования, шкалы и процедуры оценивания.

Материалы фонда оценочных средств представлены в приложении.

8. Перечень учебной литературы и ресурсов сети "Интернет", необходимых для проведения практики

8.1. Перечень основной и дополнительной литературы, необходимой для освоения дисциплины (модуля)

8.1.1. Основная литература			
	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год
Л1.1	Донченко Л.В.	История основных пищевых продуктов (введение в специальность) [Текст]: учеб. пособие для вузов / Донченко Л.В. - М.: ДеЛи принт, 2002. - 304 с.	- М.: ДеЛи принт, 2002
Л1.2	Мглинец А.И. и др.	Справочник технолога общественного питания [Текст] : справочное издание / [Мглинец А.И. и др.]. - М.: Колос, 2000. - 416 с.	- М.: Колос, 2000
8.1.2. Дополнительная литература			
Л2.1	Бредихина О.В. [и др.]	Контроль качества сырья и готовой продукции на предприятиях общественного питания [Текст]: учебное пособие для обучающихся по направлению бакалавров 260800.62 "Технология продукции и организации общественного питания" / О. В. Бредихина [и др.]. - Санкт-Петербург: Троицкий мост, 2014. - 191 с.	- С.-Пб.: Троицкий мост, 2014
Н	Нормативные документы		
	<p>Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (уровень высшего образования – бакалавриат), утвержденным Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 12.11.2015 № 1332;</p> <p>ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения;</p> <p>ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования;</p> <p>ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования;</p> <p>ГОСТ Р 56766-2015 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания. Требования к изготовлению и реализации;</p> <p>СП 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья</p>		

8.2. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети "Интернет", необходимых для освоения дисциплины (модуля)

Перечень электронных ресурсов:	
Э 1.	Электронно-библиотечной системе издательства «Лань», - https://e.lanbook.com/ ;
Э 2.	Электронно-библиотечной системе издательства «ЮРАЙТ», - https://www.biblio-online.ru/ ;
Э 3.	Научной электронной библиотеки Elibrary.ru;
Э 4.	Национальный цифровой ресурс Руконт: http://rucont.ru/collections/1122 ;
Э 5.	Система Moodle - http://moodle.yxaa.ru/ ;

Э 6.	Электронный каталог Научной библиотеки на АИБС «Ирбис» размещен на сайте библиотеки -
Э 7.	Научно-издательский центр «ИНФРА-М».

9. Перечень информационных технологий, используемых при проведении практики, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем (при необходимости)

9.1. Перечень программного обеспечения

	Название программы
П 1.	LIBREOFFICE Открытое лицензионное соглашение GNUGeneralPublicLicense;
П 2.	DoctorWeb;
П 3.	AdobeReader.

9.2. Перечень информационных справочных систем

	Название системы
С 1.	Справочно- правовая система Консультант Плюс, версия Проф;
С 2.	ru.wikipedia;
С 3.	slovari.yandex.ru;
С 4.	Справочно-информационный портал ГРАМОТА.РУ http://www.gramota.ru/ ;
С 5.	Федеральный портал Российское образование http://www.edu.ru/ ;
С 6.	Федеральный образовательный портал http://ecsocman.hse.ru/ .

10. Материально-техническая база, необходимая для проведения практики

При обучении по дисциплине используется система, поддерживающая дистанционное образование - «Moodle» (moodle.usaa.ru), ориентированная на организацию дистанционных курсов, а также на организацию взаимодействия между преподавателем и обучающимися посредством интерактивных обучающих элементов курса.

Для обучающихся лиц предоставляются:

- учебные пособия, методические указания в печатной форме (раздел 7.1 настоящей рабочей программы);
- учебные пособия, методические указания в форме электронного документа (раздел 7.2 настоящей рабочей программы);
- печатные издания (раздел 7.1 настоящей рабочей программы).

Предприятия общественного питания различных форм собственности, занимающихся производством и реализацией полуфабрикатов и готовой продукции, оснащенные современным технологическим оборудованием закрепленные в установленном порядке соответствующими министерствами и ведомствами на основании договоров:

1. ООО РИК-РЦ «Мандарин» (кафе, предприятия быстрого питания, срок действия договора с 15.07.12 г. по 15.07.17 г.;
2. ООО «Праздник жизни +» (ресторан азиатской кухни «Панда и журавль», кафе «Пан азиатской кухни», кафе «ВОК», кафе «Анегин», кафе «МФЦ», дайнер кафе), срок действия договора с 04.08.13 г. по 04.09.18 г.;
3. ООО «Сайсары» (гостинично- ресторанный комплекс), срок действия договора с 20.04.12 г. по 20.04.17 г.;
3. ИП «Лукина» (сеть предприятий общественного питания: кафе «Трапеза», пельменная), срок действия договора с 15.05.13г. по 15.05.18г.;
4. ООО «Арктик-Трэвел» (ресторан «Чочур-Муран»), срок действия договора до 2020 г.;
5. РСХПССК «Сахаагропродукт» РС (Я), г. Якутск, ул. Бестужева-Марлинского 62, 2013-2018 гг.

В случае необходимости в качестве баз практики могут быть использованы предприятия, не закрепленные приказами. В этих случаях вуз заключает прямые договоры с предприятиями о выделении мест для прохождения практики студентами (столовые, кафе, рестораны г. Якутска и районов Республики Саха (Якутии)).

11. Условия реализации программы для студентов-инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья

Выписка из Порядка об организации обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья ФГБОУ ВО ЯГСХА:

«...7.3. При определении мест учебной и производственной практик для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья академия учитывает рекомендации медико-социальной экспертизы, отраженные в индивидуальной программе реабилитации инвалида, относительно рекомендованных условий и видов труда. При необходимости для прохождения практик создаются специальные рабочие места в соответствии с характером нарушений, а также с учетом профессионального вида деятельности и характера труда, выполняемых студентом-инвалидом трудовых функций. В случае необходимости за каждым студентом-инвалидом, студентом с ограниченными возможностями здоровья закрепляется студент-волонтер, входящего в группу по прохождению практики, с целью оказания помощи при передвижении в зданиях предприятия, на базе которого проходит практика (характер помощи носит такой же, как и в рамках образовательного процесса в течение учебного года.)

7.4. Для маломобильных студентов прохождения практик осуществляется дистанционно. Доступ к документации предприятия, на котором студент-инвалид, студент с ограниченными возможностями здоровья проходит практику, осуществляется посредством электронной почты и телефонных переговоров на базе академии, в рамках которых студент-инвалид, студент с ограниченными возможностями здоровья получает необходимую информацию в объеме, достаточном для изучения материала и решения, поставленных задач при прохождении практики...»

11.1. Выбор места и формы прохождения практик для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья

Для инвалидов I, II, III групп и лиц с ограниченными возможностями здоровья форма проведения практики устанавливается с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья.

С целью оказания помощи в обучении студентов-инвалидов и лиц с ОВЗ прохождение практик осуществляется дистанционно с использованием ЭОС Moodle (см moodle.yxaa.ru).

Доступ к документации предприятия, на котором студент-инвалид, студент с ограниченными возможностями здоровья проходит практику, осуществляется посредством электронной почты и дистанционной образовательной системы «Moodle» (moodle.yxaa.ru), ориентированной на организацию дистанционного обучения, в рамках которых студент-инвалид, студент с ограниченными возможностями здоровья получает необходимую информацию в объеме, достаточном для изучения материала и решения, поставленных задач при прохождении практики

Для обучающихся лиц с нарушением зрения предоставляются:

- видеоувеличитель-монокуляр для просмотра Levenhuk Wise 8x25;
- электронный ручной видеоувеличитель видео оптик “wu-tv”;
- возможно также использование собственных увеличивающих устройств;
- версия сайта академии <http://www.yxaa.ru/> для слабовидящих.
- учебные пособия, методические указания в форме аудиофайла (указать учебники, учебные пособия, методические указания на аудионосителе).

Для обучающихся лиц с нарушением слуха предоставляются:

- аудитории со звукоусиливающей аппаратурой (колонки, микрофон);
- компьютерная техника в оборудованных классах;
- учебные аудитории с мультимедийной системой с проектором;

- аудиторий с интерактивными досками в аудиториях (указать номера аудиторий);
- печатные издания.

Для обучающихся лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата предоставляются:

- система дистанционного обучения Moodle;
- учебные пособия, методические указания в печатной форме;
- учебные пособия, методические указания в форме электронного документа;

С целью оказания помощи в обучении студентов-инвалидов и лиц с ОВЗ прохождения практик созданы специальные рабочие места в соответствии с характером нарушений, а также с учетом профессионального вида деятельности и характера труда, выполняемых студентом-инвалидом трудовых функций.

11.2. Контроль и оценка результатов освоения

По окончании практики студент представляет письменный отчет. Оформляется отчет согласно программе (с приложением дневника, отзыв руководителя практики (характеристика)) и сдается для проверки на кафедру в течение 10 дней после окончания практики. Защиту отчета принимает комиссия.

Аттестация по итогам практики проводится на основании оформленного в соответствии с установленными требованиями письменного отчета и отзыва руководителя практики от предприятия. По итогам аттестации выставляется оценка.

Студент, не выполнивший программу практики по уважительным причинам, направляются на практики вторично, в свободное от учебы время (вторая половина дня или каникулы).

Студент, не выполнивший программу практики без уважительной причины, получивший отрицательный отзыв о работе или неудовлетворительную оценку при защите отчета, направляется на практику повторно в период каникулярного времени или отчисляется из университета, как имеющий академическую задолженность в порядке, предусмотренном в академии.

Для осуществления процедур текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации инвалидов и лиц с ОВЗ имеются фонды оценочных средств в ИС «Тестирование».

Формы и сроки проведения контроля определяются с учетом индивидуальных психофизических особенностей (*устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и т.п.*), и может проводиться в несколько этапов.

При необходимости студенту-инвалиду, студенту с ограниченными возможностями здоровья предоставляется дополнительное время для подготовки ответов *на зачете или экзамене*. Во время аттестации может присутствовать ассистент, аттестация прерывается для приема пищи, лекарств, во время аттестации используются специальные технические средства.

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Якутская государственная сельскохозяйственная академия»
Факультет «Агротехнологический»
Кафедра «Технология переработки продуктов животноводства и
общественного питания»

**Дневник прохождения учебной практики
Б2.В.01(У) Практика по получению профессиональных умений и
навыков, в том числе первичных умений и навыков
научно-исследовательской деятельности**

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

Место прохождения практики

Руководитель практики
от академии _____

(Ф.И.О., должность)

от предприятия _____

(Ф.И.О., должность)

_____ (Фамилия, имя, отчество)

студент бакалавр I курса, АТФ,
группы _____

период практики с _____
по _____ 201__ г.

Якутск 201__

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Якутская государственная сельскохозяйственная академия»
Факультет «Агротехнологический»
Кафедра «Технология переработки продуктов животноводства и
общественного питания»

Отчет по учебной практике
Б2.В.01(У) Практика по получению профессиональных умений и
навыков, в том числе первичных умений и навыков
научно-исследовательской деятельности

Направление подготовки: **19.04.03 «Продукты питания животного**
происхождения»

Место прохождения практики

Руководитель практики
от академии _____

(Ф.И.О., должность)

от предприятия _____

(Ф.И.О., должность)

_____ (Фамилия, имя, отчество)

студент бакалавр I курса, АТФ,
группы _____

период практики с _____
по _____ 201__ г.

Якутск 201__

ОТЗЫВ
руководителя практики

Студент(ка) I курса по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» проходил(а) учебную практику «Б2.В.01(У) Практика по получению профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности» в период с «___» _____ по «___» _____ 201__ г. в _____ “_____” в качестве _____.

(Наименование предприятия)

За время прохождения практики _____
(Фамилия И.О. студента)

поручалось решение следующих задач практики:

(изучение организации технологической поточности в основных цехах и в лабораториях(-ях); сбор материалов, необходимых для составления отчета по практике и оформление дневника; приобретение практических навыков и знаний по специальности в цехах основного производства; проверка и закрепление теоретических знаний, полученных в процессе обучения, в виде устной защиты отчета, в установленные учебным графиком, сроки)

Результаты работы _____
(Фамилия И.О. студента)

состояли в следующем:

Во время практики _____
(Ф.И.О. студента)

проявил(а) себя как _____

Считаю, что прохождение учебной практики студентом(кой) _____

(Ф.И.О. студента)

заслуживает оценки _____ «___».

Руководитель учебной практики

«___» «_____» 20__ г.

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«ЯКУТСКАЯ ГОСУДАРСТВЕННАЯ СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННАЯ АКАДЕМИЯ»
(ФГБОУ ВО Якутская ГСХА)
Агротехнологический факультет
Кафедра «Технология переработки продуктов животноводства и общественного питания»

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

для проведения промежуточной аттестации обучающихся

Дисциплина (модуль)	<u>Б2.В.01(У) Практика по получению профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности</u>
Направление подготовки	<u>19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания</u>
Направленность (профиль)	<u>Технология продукции и организация общественного питания</u>
Квалификация	<u>бакалавр</u>
Форма обучения	<u>очная, заочная</u>
Общая трудоемкость / ЗЕТ	<u>108 / 3</u>

Якутск 2017

Фонд оценочных средств составлен в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания утвержденного Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 12.11.2015 г. № 1332, Приказом Министра образования и науки Российской Федерации от 19.12.2013 г. № 1367 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры».

Разработчик программы: к.т.н., доцент Васильев С.С. 

Зав. кафедрой разработчика программы  /Панкратов В.В./
Протокол заседания кафедры № 37 от «06» июня 2017 г.

Зав. профилирующей кафедрой  /Панкратов В.В./
Протокол заседания кафедры № 37 от «06» июня 2017 г.

Председатель МК факультета  /Евсюкова В.К./
Протокол заседания МК агротехнологического факультета № 6 от «06» июня 2017 г.

Декан агротехнологического факультета  /Гоголева П.А./
от «06» июня 2017 г.

Содержание

1. Введение	3
2. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы	3
3. Показатели и критерии оценивания компетенций на этапе изучения дисциплины, описание шкал оценивания	3
4. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений и навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы	4
5. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций	5

1. Введение

Фонд оценочных средств (ФОС) предназначен для проведения промежуточной аттестации обучающихся и является приложением к рабочей программе Практика по получению профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности и представляет собой совокупность контрольно-измерительных материалов, предназначенных для измерения уровня достижения студентом установленных результатов обучения.

2. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы

Перечень компетенций	Этапы формирования компетенций в процессе освоения ОП	Характеристика этапов формирования компетенций в соответствии с РПД
ОК-7	I этап формирования	<i>Знает: современные технологии сбора информации, обработки и методы исследований;</i> <i>Умеет: применять знания при прохождении практики, полученные в ходе изучения дисциплин;</i>
	II этап формирования	<i>Владеть: использовать современные информационные технологии для поиска информации и литературы.</i>
ОПК – 5	I этап формирования	<i>Знает: основные типы и функции предприятий общественного питания;</i> <i>Умеет: дать характеристику предприятию общественного питания по характеру деятельности, типам и мобильности;</i>
	II этап формирования	<i>Владеть: общей информацией об организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания.</i>
ПК-1	I этап формирования	<i>Знает: технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции;</i> <i>Умеет: организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания;</i>
	II этап формирования	<i>Владеть: методами проведения физических измерений, методами оценки погрешностей при проведении эксперимента.</i>
ПК-6	I этап формирования	<i>Знает: документооборот по производству на предприятии питания;</i> <i>Умеет: пользоваться нормативной, технической, технологической документацией в сфере производства продукции питания;</i>
	II этап формирования	<i>Владеть: навыками использования нормативной, технической, технологической документации в условиях производства продукции питания.</i>
ПК-8	I этап формирования	<i>Знает: санитарно-гигиенических требований, предъявляемых к предприятиям питания;</i>
		<i>Умеет: идентифицировать опасные и вредные</i>

		<i>факторы, связанные с производственной деятельностью;</i>
	II этап формирования	<i>Владеть: навыками выявления рисков в области безопасности труда и здоровья персонала.</i>
ПК-18	I этап формирования	<i>Знает: теоретические основы по производственной санитарии, технике безопасности, охране труда на предприятиях общественного питания;</i>
		<i>Умеет: предупреждать воздействие тех или иных негативных факторов на человека;</i>
	II этап формирования	<i>Владеть: методами оценки параметров, характеризующих микроклимат на производстве.</i>

3. Показатели и критерии оценивания компетенций на этапе изучения дисциплины, описание шкал оценивания

Перечень и описание компетенций		
Уровни освоения, показатель оценивания	Критерии оценивания	Шкала оценивания
	<p><i>ОК – 7 Способностью к самоорганизации и самообразованию;</i></p> <p><i>ОПК – 5 Готовностью к участию во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов;</i></p> <p><i>ПК-1 Способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания;</i></p> <p><i>ПК-6 Способностью организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания;</i></p> <p><i>ПК-8 Способностью обеспечивать функционирование системы поддержки здоровья и безопасности труда персонала предприятия питания, анализировать деятельность предприятия питания с целью выявления рисков в области безопасности труда и здоровья персонала;</i></p> <p><i>ПК-18 Готовностью осуществлять необходимые меры безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия.</i></p>	
Не освоены	<i>незнание значительной части программного материала, неумение даже с помощью преподавателя сформулировать правильные ответы на задаваемые вопросы, невыполнение практических заданий;</i>	0 – 60 Неудовлетворительно (не зачтено)
Уровень 1 (пороговый)	<i>дает общее представление о виде деятельности, основных закономерностях функционирования объектов профессиональной деятельности, методов и алгоритмов решения практических задач;</i>	
Знать: ОК-7, ОПК-5, ПК-1, ПК-6, ПК-8, ПК-18.	<i>на удовлетворительном уровне: современные технологии сбора информации, обработки и методы исследований; основные типы и функции предприятий общественного питания; технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции; документооборот по производству на предприятии</i>	75 – 61 Удовлетворительно (зачтено)

	<i>питания; санитарно-гигиенических требований, предъявляемых к предприятиям питания; теоретические основы по производственной санитарии, технике безопасности, охране труда на предприятиях общественного питания.</i>	
Уметь: ОК-7, ОПК-5, ПК-1, ПК-6, ПК-8, ПК-18.	<i>на удовлетворительном уровне: применять знания при прохождении практики, полученные в ходе изучения дисциплин; дать характеристику предприятию общественного питания по характеру деятельности, типам и мобильности; организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания; пользоваться нормативной, технической, технологической документацией в сфере производства продукции питания; идентифицировать опасные и вредные факторы, связанные с производственной деятельностью; предупредить воздействие тех или иных негативных факторов на человека.</i>	
Владеть: ОК-7, ОПК-5, ПК-1, ПК-6, ПК-8, ПК-18.	<i>не имеет четкого представления и неуверенно владеет: использовать современные информационные технологии для поиска информации и литературы; общей информацией об организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания; методами проведения физических измерений, методами оценки погрешностей при проведении эксперимента; навыками использования нормативной, технической, технологической документации в условиях производства продукции питания; навыками выявления рисков в области безопасности труда и здоровья персонала; методами оценки параметров, характеризующих микроклимат на производстве.</i>	
Уровень 2 (продвинутой)	<i>позволяет решать типовые задачи, принимать профессиональные и управленческие решения по известным алгоритмам, правилам и методикам;</i>	
Знать: ОК-7, ОПК-5, ПК-1, ПК-6, ПК-8, ПК-18.	<i>на хорошем уровне: современные технологии сбора информации, обработки и методы исследований; основные типы и функции предприятий общественного питания; технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции; документооборот по производству на предприятии питания; санитарно-гигиенических требований, предъявляемых к предприятиям питания; теоретические основы по производственной санитарии, технике безопасности, охране труда на предприятиях общественного питания.</i>	90 – 76 Хорошо (зачтено)
Уметь: ОК-7, ОПК-5, ПК-1, ПК-6, ПК-8, ПК-18.	<i>на хорошем уровне: применять знания при прохождении практики, полученные в ходе изучения дисциплин; дать характеристику предприятию общественного питания по характеру деятельности, типам и мобильности; организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания; пользоваться нормативной, технической, технологической документацией в сфере производства продукции питания; идентифицировать опасные и вредные факторы, связанные с производственной деятельностью; предупредить</i>	

	<i>воздействие тех или иных негативных факторов на человека.</i>	
Владеть: ОК-7, ОПК-5, ПК-1, ПК-6, ПК-8, ПК-18.	<i>на хорошем уровне: использовать современные информационные технологии для поиска информации и литературы; общей информацией об организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания; методами проведения физических измерений, методами оценки погрешностей при проведении эксперимента; навыками использования нормативной, технической, технологической документации в условиях производства продукции питания; навыками выявления рисков в области безопасности труда и здоровья персонала; методами оценки параметров, характеризующих микроклимат на производстве.</i>	
Уровень 3 (высокий)	<i>предполагает готовность решать практические задачи повышенной сложности, нетиповые задачи, принимать профессиональные и управленческие решения в условиях неполной определенности, при недостаточном документальном, нормативном и методическом обеспечении;</i>	
Знать: ОК-7, ОПК-5, ПК-1, ПК-6, ПК-8, ПК-18.	<i>на высоком уровне: современные технологии сбора информации, обработки и методы исследований; основные типы и функции предприятий общественного питания; технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции; документооборот по производству на предприятии питания; санитарно-гигиенические требования, предъявляемых к предприятиям питания; теоретические основы по производственной санитарии, технике безопасности, охране труда на предприятиях общественного питания.</i>	
Уметь: ОК-7, ОПК-5, ПК-1, ПК-6, ПК-8, ПК-18.	<i>на высоком уровне: применять знания при прохождении практики, полученные в ходе изучения дисциплин; дать характеристику предприятию общественного питания по характеру деятельности, типам и мобильности; организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания; пользоваться нормативной, технической, технологической документацией в сфере производства продукции питания; идентифицировать опасные и вредные факторы, связанные с производственной деятельностью; предупредить воздействие тех или иных негативных факторов на человека.</i>	100 – 91 Отлично (зачтено)
Владеть: ОК-7, ОПК-5, ПК-1, ПК-6, ПК-8, ПК-18.	<i>на высоком уровне: использовать современные информационные технологии для поиска информации и литературы; общей информацией об организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания; методами проведения физических измерений, методами оценки погрешностей при проведении эксперимента; навыками использования нормативной, технической, технологической документации в условиях производства продукции питания; навыками выявления рисков в области безопасности труда и здоровья персонала; методами оценки параметров, характеризующих</i>	

4. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений и навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы

Оцениваемые компетенции по учебной практике: **ОК-7, ОПК-5, ПК-1, ПК-6, ПК-8, ПК-18.**

Перечень вопросов, задаваемых в процедуре защиты отчётов по учебной практике «Практика по получению профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности»:

1. Организационно-правовая форма предприятия и форма собственности;
2. Учредительные документы;
3. Нормативными материалы;
4. Режим работы, кулинарная специализация предприятия;
5. Охрана труда на предприятии;
6. Техника безопасности на рабочем месте;
7. Виды инструктажа;
8. Инструкции по правилам техники безопасности;
9. Требования противопожарной безопасности;
10. Санитарно-гигиенические требования;
11. Классность предприятия питания, уровень и характер услуг, мощность;
12. Характеристика производственной группы помещений;
13. Характеристика горячего цеха;
14. Характеристика холодного цеха;
15. Характеристика доготовочного цеха;
16. Характеристика мясо-рыбного цеха;
17. Характеристика овощного цеха;
18. Характеристика кондитерского цеха;
19. Характеристика складской группы помещений;
20. Характеристика административной группы помещений;
21. Взаимосвязь производственных помещений со складской группой помещений;
22. Взаимосвязь производственных, складских и административных помещений;
23. Организационно-управленческая структура и взаимодействие подразделений;
24. Оборудование заготовочных цехов;
25. Оборудование доготовочных цехов;
26. Поварской состав предприятия;
27. Квалификация поварского состава;
28. Распределение обязанностей среди поварского состава;
29. Должностные инструкции;
30. Правила внутреннего распорядка предприятия;
31. Соблюдение стандартов личной гигиены работников;
32. Оперативное планирование работы производства;
33. Меню, ассортимент блюд, принципы составления меню на предприятии;
34. Особенности организации работы раздаточной;
35. Особенности организации работы сервисной;
36. Конфигурация и площадь помещений, месторасположение в составе предприятия;
37. Организация обслуживания клиентов.
38. Характеристика торговых помещений (аванзал, торговый зал, банкетный зал, бар), их взаимосвязь с производственными помещениями;
39. Подготовка залов к обслуживанию, уборка помещений;
40. Принципы и техника сервировки столов.

Критерии оценивания:

«**Зачтено**» выставляется студенту, если он полно и грамотно дает ответы на поставленные вопросы, аргументировано поясняет схемы, алгоритмы, умеет выделять главное, обобщать, делать выводы, устанавливать межпредметные связи; отсутствуют ошибки и недочеты при воспроизведении изученного материала;

«**Не зачтено**» выставляется студенту, если он показывает знание и усвоение материала на уровне ниже минимальных требований программы, дает ответы с существенными недочетами (менее 60% правильных ответов от общего числа), отсутствуют умения работать на уровне воспроизведения, допускает затруднения при ответах на стандартные вопросы.

Грубыми считаются следующие ошибки:

- незнание определений основных понятий;
- неумение выделить в ответе главное;
- неумение применять знания для объяснения явлений;
- неумение делать выводы и обобщения;
- неумение пользоваться первоисточниками и справочниками.

К негрубым ошибкам следует отнести:

- неточность формулировок, определений, понятий, вызванная неполнотой охвата основных признаков определяемого понятия или заменой одного - двух из этих признаков второстепенными;
- недостаточно продуманный план ответа (нарушение логики, подмена отдельных основных вопросов второстепенными);
- нерациональные методы работы со справочной и другой литературой.

5. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций

Промежуточной аттестации и текущий контроль проводится в начале 3 семестра и завершает учебную практику в такой форме, как защита отчета, которая проводится в устной или письменной формах.

В соответствии с действующим Положением о текущем контроле успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся, осваивающих образовательные программы высшего образования: бакалавриата, специалитета, магистратуры в ФГБОУ ВО Якутская ГСХА оценка знаний, умений и навыков осуществляется в рамках накопительной балльно-рейтинговой системы по 100-балльной шкале.

Для оценки результата сдачи студентом курсового экзамена и дифференцированного зачета используются отметки «отлично», «хорошо», «удовлетворительно» и «неудовлетворительно». Для оценки результата сдачи студентом курсового зачета используются отметки «зачтено» и «не зачтено».

Рейтинговый регламент устанавливает следующее соотношение между оценками в баллах и их числовыми эквивалентами. Перевод балльных оценок в академические отметки по экзаменационным дисциплинам производится по следующей шкале:

- От 91 до 100 баллов общего рейтинга - «отлично» - теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, необходимые практические компетенции сформированы, все предусмотренные программой обучения учебные задания выполнены, качество их выполнения оценено числом баллов, близким к максимальному;

- От 76 до 90 балла - «хорошо» - теоретическое содержание курса освоено полностью, необходимые практические компетенции в основном сформированы, все предусмотренные программой обучения учебные задания выполнены, качество их выполнения достаточно высокое;

- От 61 до 76 балла - «удовлетворительно» - теоретическое содержание курса освоено частично, но пробелы не носят существенного характера, необходимые практические компетенции в основном сформированы, большинство предусмотренных программой обучения учебных задач выполнено, в них имеются ошибки;

- Менее 61 баллов - «неудовлетворительно» - теоретическое содержание курса не освоено, необходимые практические компетенции не сформированы, большинство предусмотренных программой обучения учебных заданий не выполнено, качество их выполнения оценено числом баллов, близким к минимальному.

5.1. Процедура оценивания – порядок действий при подготовке и проведении аттестационных испытаний и формировании оценки.

**Справочная таблица процедур оценивания
(с необходимым комплектом материалов и критериями оценивания)**

№п/п	Процедуры оценивания	Краткая характеристика	Необходимое наличие материалов по оценочному средству в фонде	Критерии оценивания (примеры описания ¹)	Возможность формирования компетенции на каждом этапе		
					Знания	Навыки	Умения
1.	Дневник практики	Материалы, позволяющие оценивать уровень усвоения им учебного материала и умения применять полученные знания на практике.	Образец дневника практики	<p>Критерии оценки:</p> <p>«Зачтено» выставляется студенту, если он полно и грамотно дает ответы на поставленные вопросы, аргументировано поясняет схемы, алгоритмы, умеет выделять главное, обобщать, делать выводы, устанавливать межпредметные связи; отсутствуют ошибки и недочеты при воспроизведении изученного материала;</p> <p>«Не зачтено» выставляется студенту, если он показывает знание и усвоение материала на уровне ниже минимальных требований программы, дает ответы с существенными недочетами (менее 60% правильных ответов от общего числа), отсутствуют умения работать на уровне воспроизведения, допускает затруднения при ответах на стандартные вопросы.</p> <p><u>Грубыми считаются следующие ошибки:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> · незнание определений основных понятий; · неумение выделить в ответе главное; · неумение применять знания для объяснения явлений; · неумение делать выводы и обобщения; · неумение пользоваться первоисточниками и справочниками. <p><u>К негрубым ошибкам следует отнести:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> · неточность формулировок, определений, понятий, вызванная неполнотой охвата основных признаков определяемого понятия или заменой одного - двух из этих признаков второстепенными; · недостаточно продуманный план ответа (нарушение логики, подмена отдельных основных вопросов второстепенными); · нерациональные методы работы со справочной и другой литературой. 	+	+	

2.	Доклад, Сообщение (Д)	Продукт самостоятельной работы студента, представляющий собой публичное выступление по представлению полученных результатов решения определенной учебно-практической, учебно-исследовательской или научной темы. Средство контроля, важное для формирования универсальных компетенций обучающегося, при развитии навыков самостоятельного творческого мышления и изложения собственных умозаключений на основе изученного или прочитанного материала.	Темы докладов, сообщений	<p>10 баллов: Доклад создан с использованием компьютерных технологий (презентация Power Point, Flash–презентация, видео-презентация и др.) Используются дополнительные источники информации. Содержание заданной темы раскрыто в полном объеме. Отражена структура доклада (вступление, основная часть, заключение, присутствуют выводы и примеры). Оформление работы. Оригинальность выполнения (работа сделана самостоятельно, представлена впервые).</p> <p>8 баллов: Доклад создан с использованием компьютерных технологий (презентация Power Point, Flash–презентация, видео-презентация и др.) Содержание доклада включает в себя информацию из основных источников (методическое пособие), дополнительные источники информации не использовались. Содержание заданной темы раскрыто не в полном объеме. Структура доклада сохранена (вступление, основная часть, заключение, присутствуют выводы и примеры).</p> <p>6 баллов: Доклад сделан устно, без использования компьютерных технологий. Используются дополнительные источники информации. Содержание заданной темы раскрыто в полном объеме. Отражена структура доклада (вступление, основная часть, заключение, присутствуют выводы и примеры).</p> <p>4 балла: Доклад сделан устно, без использования компьютерных технологий. Содержание доклада ограничено информацией только из методического пособия. Содержание заданной темы раскрыто не в полном объеме. Отсутствуют выводы и примеры. Оригинальность выполнения низкая.</p> <p>0 баллов: Доклад сделан устно, без использования компьютерных технологий и других наглядных материалов. Содержание ограничено информацией только из методического пособия. Заданная тема доклада не раскрыта, основная мысль сообщения не передана.</p>		+	+
3.	Итоговая аттестация по итогам практики	Итоговая аттестация по итогам практики преследует цель оценить полученные студентами теоретические знания, прочность их, развитие творческого мышления, приобретение	Комплект аттестационных вопросов	- «зачтено» - предполагает при устном отчете студента по результатам прохождения практики ответы на вопросы преподавателя, умение излагать материал в логической последовательности, систематично, аргументировано, грамотным языком. Письменный отчет о прохождении практики составлен в полном соответствии с установленными требованиями. 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.	+	+	+

		навыков самостоятельной работы, умение синтезировать полученные знания и применять их к решению практических задач за период прохождения практики.		- «не зачтено» - 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. Письменный отчет не соответствует установленным требованиям.			
--	--	--	--	---	--	--	--

5.2 Критерии сформированности компетенций по разделам

Код занятия	Наименование разделов и тем /вид занятия/	Компетенции	Процедура оценивания	Всего баллов	Не освоены	Уровень 1	Уровень 2	Уровень 3
1.1-1.4	Раздел (этап) 1. Подготовительный этап	<i>ОК-7, ОПК-5, ПК-1, ПК-6, ПК-8, ПК-18.</i>	У	10	0-4	5-6	7-8	9-10
2.1-2.2	Раздел (этап) 2. Экспериментальный (основной) этап	<i>ОК-7, ОПК-5, ПК-1, ПК-6, ПК-8, ПК-18.</i>	ДП	20	0-14	15-16	17-18	19-20
			У	20	0-14	15-16	17-18	19-20
3.1-3.2	Раздел (этап) 3. Заключительный этап.	<i>ОК-7, ОПК-5, ПК-1, ПК-6, ПК-8, ПК-18.</i>	У	50	0-25	26-35	36-43	44-50
	Зачет		У	100	0-60	61-75	76-90	91-100