

# МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
«Арктический государственный агротехнологический университет»

Кафедра Пищевых технологий и индустрии питания

## Регистрационный номер

05-2/ТПОП(6).63

## Производственная практика: Технологическая практика

### рабочая программа дисциплины (модуля)

Закреплена за кафедрой	<b>Пищевых технологий и индустрии питания</b>		
Учебный план	b190304_23_1_ТОП.plx.plx 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания		
Квалификация	<b>бакалавр</b>		
Форма обучения	<b>очная</b>		
Общая трудоемкость	<b>10 ЗЕТ</b>		
Часов по учебному плану	360	Виды контроля в семестрах:	
в том числе:		зачеты с оценкой 6	
аудиторные занятия	0		
самостоятельная работа	348		

#### Распределение часов дисциплины по семестрам

Семестр (<Курс>.<Семестр на курсе>)	6 (3.2)		Итого	
	уп	рп	уп	рп
Неделя				
Вид занятий	уп	рп	уп	рп
Иная контактная работа	12	12	12	12
Контактная работа	12	12	12	12
Сам. работа	348	348	348	348
Итого	360	360	360	360

Рабочая программа дисциплины составлена в соответствии с требованиями:

Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (приказ Минобрнауки России от 17.08.2020 г. № 1047)

Составлена на основании учебного плана:

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания  
утвержденного учёным советом вуза от 10.04.2023 протокол № 6.

Разработчик (и) РПД:

Борис К.Г.Н., доцент Масинцев С.С.  
Учредитель - преподаватель Иванова Н.В.

Рабочая программа одобрена на заседании кафедры

**Пищевых технологий и индустрии питания**

Протокол от 22 мая 2023 г. № 110

Зав. кафедрой Гоголева П.А.

Зав. профилирующей кафедрой  
Гоголева П.А.

Протокол заседания кафедры от 22 мая 2023 г. № 110

Председатель МК факультета  
Керманшан А.Т.

Протокол заседания МК факультета от 15 июня 2023 г. № 8

Декан Сидоров А.А.

15 июня 2023 г.

---

---

**Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году**

Председатель МК  
\_\_ \_\_\_\_\_ 2024 г.

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для  
исполнения в 2024-2025 учебном году на заседании кафедры  
**Пищевых технологий и индустрии питания**

Протокол от \_\_\_\_\_ 2024 г. № \_\_\_\_  
Зав. кафедрой Гоголева П.А.

---

---

**Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году**

Председатель МК  
\_\_ \_\_\_\_\_ 2025 г.

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для  
исполнения в 2025-2026 учебном году на заседании кафедры  
**Пищевых технологий и индустрии питания**

Протокол от \_\_\_\_\_ 2025 г. № \_\_\_\_  
Зав. кафедрой Гоголева П.А.

---

---

**Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году**

Председатель МК  
\_\_ \_\_\_\_\_ 2026 г.

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для  
исполнения в 2026-2027 учебном году на заседании кафедры  
**Пищевых технологий и индустрии питания**

Протокол от \_\_\_\_\_ 2026 г. № \_\_\_\_  
Зав. кафедрой Гоголева П.А.

---

---

**Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году**

Председатель МК  
\_\_ \_\_\_\_\_ 2027 г.

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для  
исполнения в 2027-2028 учебном году на заседании кафедры  
**Пищевых технологий и индустрии питания**

Протокол от \_\_\_\_\_ 2027 г. № \_\_\_\_  
Зав. кафедрой Гоголева П.А.

### 1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

получение навыков и опыта деятельности по решению профессиональных задач в области технологической деятельности предприятия питания.

### 2. ПЕРЕЧЕНЬ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ), СООТНЕСЕННЫХ С ПЛАНИРУЕМЫМИ РЕЗУЛЬТАТАМИ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

**ИД-1.УК-2: Определяет круг задач в рамках поставленной цели и связи между ними, а также предлагает способы решения поставленных задач и ожидаемые результаты с точки зрения соответствия цели**

**Знать:**

соответствующие законодательные нормы в области профессиональной деятельности;

**Уметь:**

интерпретировать и применять законодательные нормы в области профессиональной деятельности;

**Владеть:**

навыками работы с нормативной документацией.

**ИД-2.УК-2: Планирует реализацию и выполняет задачи в зоне своей ответственности с учетом имеющихся ресурсов и ограничений в соответствии с запланированными результатами и точками контроля, при необходимости корректирует способы решения задач**

**Знать:**

планирование реализации и выполнение задач в зоне ответственности с учетом имеющихся ресурсов и ограничений в соответствии с запланированными результатами и точками контроля, при необходимости корректированием способов решения задач

**Уметь:**

планировать реализацию и выполнение задач в зоне ответственности с учетом имеющихся ресурсов и ограничений в соответствии с запланированными результатами и точками контроля

**Владеть:**

навыками планирования реализации и выполнение задач в зоне ответственности

**ИД-2.ОПК-3: Осуществляет эксплуатацию современного технологического оборудования и приборов**

**Знать:**

современное технологическое оборудование и приборы индустрии питания.

**Уметь:**

подбирать современное технологическое оборудование и приборы индустрии питания.

**Владеть:**

эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности.

**ИД-3.ОПК-4: Осуществляет технологические процессы производства продукции питания (холодной, горячей, кулинарных полуфабрикатов, десертов и напитков)**

**Знать:**

теоретические основы технологических процессов производства продукции общественного питания (кулинарных полуфабрикатов, холодной и горячей кулинарной продукции).

**Уметь:**

осуществлять прием и хранение сырья, изготовление полуфабрикатов и готовой продукции общественного питания, реализацию продукции общественного питания.

**Владеть:**

навыками осуществления технологического процесса производства продукции питания в заготовочных, специализированных и доготовочных цехах, контроля качества готовой продукции.

**ИД-1.ПК-1: Способен производить технологические расчеты по производственной программе, разрабатывать план размещения оборудования предприятий питания**

**Знать:**

методику технологических расчетов с использованием технических нормативов.

**Уметь:**

рассчитать необходимое количество продовольственного сырья, необходимого для приготовления кулинарной продукции (полуфабрикатов, холодной и горячей кулинарной продукции) и подбирать оборудование для различных цехов предприятий питания.

**Владеть:**

навыками составления плана размещения оборудования для различных цехов предприятий питания.

**ИД-2.ПК-1: Способен вести технологический процесс производства с учетом факторов, влияющих на качество продукции (массового изготовления, специализированной)**

<b>Знать:</b>
требования к качеству сырья и полуфабрикатов и факторы, влияющие на свойства готовой продукции.
<b>Уметь:</b>
производить оценку свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.
<b>Владеть:</b>
проведением испытаний по определению показателей качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.

**В результате освоения дисциплины обучающийся должен**

<b>2.1 Знать:</b>
2.1.1 теоретический материал.
<b>2.2 Уметь:</b>
2.2.1 применять знания для выполнения профессиональной деятельности.
<b>2.3 Владеть:</b>
2.3.1 навыками профессиональной деятельности будущего специалиста.

### 3. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Цикл (раздел) ООП:	Б2.О
<b>3.1 Требования к предварительной подготовке обучающегося:</b>	
3.1.1	Процессы и эксплуатация технологического оборудования индустрии питания
3.1.2	Стандартизация и подтверждение соответствия на предприятиях общественного питания
3.1.3	Калькуляция в общественном питании
3.1.4	Контроль качества продукции общественного питания
3.1.5	Нормативно-технологическая документация на продукцию общественного питания
3.1.6	Санитария и гигиена на предприятиях питания
3.1.7	Технология горячей кулинарной продукции
3.1.8	Технология мясных цельномышечных изделий
3.1.9	Безопасность жизнедеятельности
3.1.10	Технология хлебобулочных и мучных кондитерских изделий
3.1.11	Технология холодильной обработки продукции
3.1.12	Технология холодной кулинарной продукции
3.1.13	Учебная практика: Ознакомительная практика
3.1.14	Пищевая микробиология
3.1.15	Технология кулинарных полуфабрикатов
3.1.16	Товароведение продовольственных товаров
3.1.17	Физико-химические изменения в продуктах при кулинарной обработке
3.1.18	Организация производства на предприятиях индустрии питания
<b>3.2 Дисциплины и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как</b>	
3.2.1	Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания
3.2.2	Бухгалтерский учет и анализ в организациях общественного питания
3.2.3	Организация обслуживания в индустрии питания
3.2.4	Основы проектирования предприятий общественного питания
3.2.5	Управление качеством на предприятии общественного питания
3.2.6	Управление предприятием общественного питания
3.2.7	ХАССП на предприятиях общественного питания
3.2.8	Отчетность на предприятиях общественного питания
3.2.9	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
3.2.10	Производственная практика: Организационно-управленческая практика
3.2.11	Технология десертов и напитков
3.2.12	Технология и организация диетического питания
3.2.13	Технология и организация дошкольного и школьного питания
3.2.14	Технология функциональных продуктов питания

**4. ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В ЗАЧЕТНЫХ ЕДИНИЦАХ С УКАЗАНИЕМ КОЛИЧЕСТВА АКАДЕМИЧЕСКИХ ЧАСОВ, ВЫДЕЛЕННЫХ НА КОНТАКТНУЮ РАБОТУ ОБУЧАЮЩИХСЯ С ПРЕПОДАВАТЕЛЕМ (ПО ВИДАМ УЧЕБНЫХ ЗАНЯТИЙ) И НА САМОСТОЯТЕЛЬНУЮ РАБОТУ ОБУЧАЮЩИХСЯ**

**Распределение часов дисциплины по семестрам**

Семестр (<Курс>.<Семестр на курсе>)	6 (3.2)		Итого	
	УП	РП		
Неделя				
Вид занятий	УП	РП	УП	РП
Иная контактная работа	12	12	12	12
Контактная работа	12	12	12	12
Сам. работа	348	348	348	348
Итого	360	360	360	360

Общая трудоемкость дисциплины (з.е.)

**10 ЗЕТ**

**5. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ), СТРУКТУРИРОВАННОЕ ПО ТЕМАМ (РАЗДЕЛАМ) С УКАЗАНИЕМ ОТВЕДЕННОГО НА НИХ КОЛИЧЕСТВА АКАДЕМИЧЕСКИХ ЧАСОВ И ВИДОВ УЧЕБНЫХ ЗАНЯТИЙ. ПЕРЕЧЕНЬ УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ ДЛЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)**

Код занятия	Наименование разделов и тем /вид занятия/	Семестр / Курс	Часов	Компетенции	Литература	Инте ракт.	Примечание
	<b>Раздел 1. Организационно-подготовительный этап</b>						
1.1	Вводный инструктаж по организации практики, определение цели и задач практики; согласование индивидуального задания; инструктаж по правилам внутреннего трудового распорядка, технике безопасности /ИКР/	6	6	ИД-2.ПК-1	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Э1	0	
	<b>Раздел 2. Основной этап</b>						
2.1	Общая характеристика предприятия. Изучение основных показателей, характеризующих предприятие питания /Ср/	6	18	ИД-3.ОПК-4 ИД-1.ПК-1 ИД-2.ПК-1 ИД-1.УК-2 ИД-2.УК-2	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Э1	0	
2.2	Организация складского хозяйства. Участие в работе складского хозяйства. /Ср/	6	36	ИД-2.ПК-1	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Э1	0	
2.3	Организация работы заготовочных и специализированных цехов. Участие в технологической деятельности заготовочных цехов предприятия (мясо-рыбный, овощной, мучной, кондитерский)	6	90	ИД-2.ПК-1	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Э1	0	
2.4	Организация работы доготовочных цехов. Участие в технологической деятельности доготовочных цехов предприятия (цех доработки полуфабрикатов, холодный, горячий) /Ср/	6	90	ИД-2.ПК-1	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Э1	0	
2.5	Организация обслуживания потребителей. Участие в обслуживании потребителей (на раздаче, в зале). /Ср/	6	36	ИД-2.ПК-1	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Э1	0	

2.6	Организация контроля качества выпускаемой продукции. Участие в осуществлении контроля качества выпускаемой продукции. /Ср/	6	45	ИД-2.ПК-1	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Э1	0	
<b>Раздел 3. Заключительный этап</b>							
3.1	Оформление дневника и отчета в соответствии с требованиями. /Ср/	6	33	ИД-2.ПК-1	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Э1	0	
3.2	Защита отчета по практике /ИКР/	6	6	ИД-2.ПК-1	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Э1	0	

#### **6. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)**

Система контроля за ходом и качеством усвоения студентами содержания данной дисциплины включает следующие виды: Текущий контроль – проводится систематически с целью установления уровня овладения студентами учебного материала в течение семестра. К формам текущего контроля относятся: опрос, тестирование (Т), контрольной работы (К).

Выполнение этих работ является обязательным для всех студентов, а результаты являются основанием для выставления оценок (баллов) текущего контроля.

Промежуточный контроль – оценка уровня освоения материала по самостоятельным разделам дисциплины. Проводится в заранее определенные сроки. Проводится два промежуточных контроля в семестр. В качестве форм контроля применяют коллоквиумы, контрольные работы, самостоятельное выполнение студентами домашних заданий с отчетом (защитой), тестирование по материалам дисциплины.

Итоговый контроль – оценка уровня освоения дисциплины по окончании ее изучения в форме зачета (экзамена).

Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю) включает в себя:

- Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы;
- Описание показателей и критериев оценивания компетенций на этапе изучения дисциплины, описание шкал оценивания;
- 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;
- Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций.

Фонд оценочных средств прилагается к рабочей программе дисциплины как приложение.

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.

#### **7. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)**

##### **7.1. Перечень основной и дополнительной литературы, необходимой для освоения дисциплины (модуля)**

###### **7.1.1. Основная литература**

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год
Л1.1	Васюкова А. Т.	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: Учебник для	Москва: Дашков и К, 2014
Л1.2	Джум Т. А., Тамова М. Ю.	Санитария и гигиена питания: Учебник	Москва: Издательство "Магистр", 2021
Л1.3	Васюкова А.Т., Славянский А. А.	Технология продукции общественного питания: Учебник	Москва: Издательско-торговая корпорация "Дашков и К", 2020

###### **7.1.2. Дополнительная литература**

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год
Л2.1	Зайко Г.М., Джум Т. А.	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: Учебное пособие	Москва: Издательство "Магистр", 2013

<b>7.2. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети "Интернет", необходимых для освоения дисциплины (модуля)</b>	
Э1	Консорциум Кодекс
<b>7.3. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине (модулю), включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем</b>	
<b>7.3.1 Перечень программного обеспечения</b>	
7.3.1.1	LIBREOFFICE
7.3.1.2	Adobe Reader
7.3.1.3	Windows 7
7.3.1.4	MicrosoftOffice 2016
<b>7.3.2 Перечень информационных справочных систем</b>	
7.3.2.1	Портал «Нормативные правовые акты в Российской Федерации» Министерства
7.3.2.2	юстиции РФ
7.3.2.3	Федеральный портал "Российское образование"
7.3.2.4	Информационно-правовой портал «Гарант» компании
7.3.2.5	Справочно-правовая система Консультант Плюс, версия Проф
<b>8. ОПИСАНИЕ МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЙ БАЗЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)</b>	
№ 2.114 Мультимедийный зал научной библиотеки для выполнения самостоятельной работы и курсового проектирования. Кабинет №54 – 78 м <sup>2</sup> Оборудование: системный блок Corequad q6600, 4gb ram, 160gb - 1шт.; монитор benq g900wa -1 шт.; Системный блок Deponeon Core2duo e8300, 2gb ram, hdd 160gb - 8 шт.; монитор lg w1934s - 8 шт., 4 тонких клиента Eltex tc-50. Учебная мебель: рабочее место преподавателя, рабочие места обучающихся.	

## 9. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Методические указания по прохождению производственной практики: Технологическая практика

## 10. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ДЛЯ СТУДЕНТОВ-ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ

Доступность зданий образовательных организаций и безопасного в них нахождения. На территории Якутской государственной сельскохозяйственной академии обеспечен доступ к зданиям и сооружениям, выделены места для парковки автотранспортных средств инвалидов.

В академии продолжается работа по созданию без барьерной среды и повышению уровня доступности зданий и сооружений потребностям следующих категорий инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья:

- с нарушением зрения;
- с нарушением слуха;
- с ограничением двигательных функций.

В общем случае в стандартной аудитории места за первыми столами в ряду у окна и в среднем ряду предлагаются студентам с нарушениями зрения и слуха, а для обучаемых, передвигающихся в кресле-коляске, предусмотрены первый стол в ряду у дверного проема с увеличенной шириной проходов между рядами столов, с учетом подъезда и разворота кресла-коляски.

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;

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.

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.

В главном учебном корпусе, главном учебно-лабораторном корпусе и учебно-физкультурном корпусе имеются пандусы с кнопкой вызова в соответствии требованиями мобильности инвалидов и лиц с ОВЗ. Главный учебно-лабораторный корпус оборудован лифтом.

В главном учебном корпусе имеется гусеничный мобильный лестничный подъемник БК С100, облегчающие передвижение и процесс обучения инвалидов и соответствует европейским директивам. По просьбе студентов, передвигающихся в кресле-коляске возможно составление расписания занятий таким образом, чтобы обеспечить минимум передвижений по академии – на одном этаже, в одном крыле и т.д.

Направляющие тактильные напольные плитки располагаются в коридорах для обозначения инвалидам по зрению направления движения, а также для предупреждения их о возможных опасностях на пути следования.



Контрастная маркировка позволяет слабовидящим получать информацию о доступности для них объектов, изображенных на знаках общественного назначения и наличии препятствия.

В главном учебном корпусе и корпусе факультета ветеринарной медицины общественные уборные переоборудованы для всех категорий инвалидов и лиц с ОВЗ, с кнопкой вызова с выходом на дежурного вахтера.

Адаптация образовательных программ и учебно-методического обеспечения образовательного процесса для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья. Исходя из конкретной ситуации и индивидуальных потребностей обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья предусматривается: возможность включения в вариативную часть образовательной программы специализированных адаптационных дисциплин (модулей); приобретение печатных и электронных образовательных ресурсов, адаптированных к ограничениям здоровья обучающихся инвалидов; определение мест прохождения практик с учетом требований их доступности для лиц с ограниченными возможностями здоровья; проведение текущей и итоговой аттестации с учетом особенностей нозологий инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья; разработка при необходимости индивидуальных учебных планов и индивидуальных графиков обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья учебно-методический отдел.

Во время проведения занятий в группах, где обучаются инвалиды и обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья, возможно применение звукоусиливающей аппаратуры, мультимедийных и других средств для повышения уровня восприятия учебной информации обучающимися с различными нарушениями.

Форма проведения текущей и итоговой аттестации для студентов-инвалидов может быть установлена с учетом индивидуальных психофизических особенностей (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и т.п.), при необходимости студенту-инвалиду может быть предоставлено дополнительное время для подготовки ответа на зачете или экзамене.

В академии имеется <http://sdo.agatu.ru/> - системы Moodle (модульная объектно-ориентированная динамическая учебная среда) виртуальной обучающей среды, свободная система управления обучением, ориентированная, прежде всего на организацию взаимодействия между преподавателем и студентами, а также поддержки очного обучения.

Веб-портфолио располагается на информационном портале академии <http://stud.agatu.ru/>, который позволяет не только собирать, систематизировать, красочно оформлять, хранить и представлять коллекции работ зарегистрированного пользователя (артефакты), но и реализовать при этом возможности социальной сети. Интерактивность веб-портфолио обеспечивается возможностью обмена сообщениями, комментариями между пользователями сети, ведением блогов и записей. Посредством данных ресурсов студент имеет возможность самостоятельно изучать размещенные на сайте академии курсы учебных дисциплин, (лекции, примеры решения задач, задания для практических, контрольных и курсовых работ, образцы выполнения заданий, учебно-методические пособия). Кроме того, студент может связаться с преподавателем, чтобы задать вопрос по изучаемой дисциплине или получить консультацию по выполнению того или иного задания.

Комплексное сопровождение образовательного процесса и условия для здоровьесбережения. Комплексное сопровождение образовательного процесса инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья привязано к структуре образовательного процесса, определяется его целями, построением, содержанием и методами. В академии осуществляется организационно-педагогическое, медицинско-оздоровительное и социальное сопровождение образовательного процесса.

Организационно-педагогическое сопровождение направлено на контроль учебы студента с ограниченными возможностями здоровья в соответствии с графиком учебного процесса. Оно включает контроль посещаемости занятий, помощь в организации самостоятельной работы, организацию индивидуальных консультаций для длительно отсутствующих студентов, контроль текущей и промежуточной аттестации, помощь в ликвидации академических задолженностей, коррекцию взаимодействия преподаватель – студент-инвалид. Все эти вопросы решаются совместно с кураторами учебных групп, заместителями деканов по воспитательной и по учебной работе.

Студенты с ограниченными возможностями здоровья имеют возможность работы с удаленными ресурсами электронно-библиотечных систем из любой точки, подключенной к сети Internet:

- Доступ к Электронно-библиотечной системе издательства «Лань» в рамках соглашения о создании «Информационного консорциума библиотек Республики Саха (Якутия)»
- Доступ к электронному ресурсу издательства «ЮРАЙТ» в рамках договора на оказание услуг по предоставлению доступа к ЭБС;
- Доступ к ресурсу «Научно-издательский центр ИНФРА-М» в рамках договора на оказание услуг по предоставлению доступа
- Доступ к 53 наименованиям журналов на платформе Научной электронной библиотеки Elibrary.ru;
- Доступ к информационным ресурсам СВФУ;
- Доступ к Национальному цифровому ресурсу Руконт;
- Доступ к электронному каталогу Научной библиотеки ЯГСХА на АИБС «Ирбис64»;
- Доступ к Справочно- правовой системе Консультант Плюс, версия Проф;
- Доступ к тематической электронной библиотеке и базе для исследований и учебных курсов в области экономики, управления, социологии, лингвистики, философии, филологии, международных отношений и других гуманитарных наук «Университетская информационная система РОССИЯ».

В электронной библиотеке академии предусмотрена возможность масштабирования текста и изображений без потери качества.

**МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**  
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
**«АРКТИЧЕСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРОТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ  
УНИВЕРСИТЕТ»**  
(ФГБОУ ВО Арктический ГАТУ)  
Факультет агротехнологический  
Кафедра пищевых технологий и индустрии питания

**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ**

**для проведения аттестации по производственной практике обучающихся**

Производственная практика: Технологическая практика

Направление подготовки: 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Направленность (профиль): Технология продукции и организация общественного питания

Квалификация выпускника: бакалавр

Общая трудоемкость        10 ЗЕТ / 360 часа

## 1. ПЕРЕЧЕНЬ КОМПЕТЕНЦИЙ И ИНДИКАТОРОВ ДОСТИЖЕНИЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Категория компетенций	Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции
1	2	3
<i>Разработка и реализация проектов</i>	<i>УК-2 Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений</i>	<i>ИД-1.УК-2 Определяет круг задач в рамках поставленной цели и связи между ними, а также предлагает способы решения поставленных задач и ожидаемые результаты с точки зрения соответствия цели</i>
		<i>ИД-2.УК-2 Планирует реализацию и выполняет задачи в зоне своей ответственности с учетом имеющихся ресурсов и ограничений в соответствии с запланированными результатами и точками контроля, при необходимости корректирует способы решения задач</i>
<i>Инженерные процессы</i>	<i>ОПК-3 Способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов</i>	<i>ИД-2.ОПК-3 Осуществляет эксплуатацию современного технологического оборудования</i>
<i>Технологические процессы</i>	<i>ОПК-4 Способен осуществлять технологические процессы производства продукции питания</i>	<i>ИД-3.ОПК-4 Осуществляет технологические процессы производства продукции питания (холодной, горячей, кулинарных полуфабрикатов, десертов и напитков)</i>
<i>Технологический</i>	<i>ПК-1 Способен к разработке технологической документации и ведению технологического процесса производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</i>	<i>ИД-1.ПК-1 Способен производить технологические расчеты по производственной программе, разрабатывать план размещения оборудования предприятий питания</i>
		<i>ИД-2.ПК-1 Способен вести технологический процесс производства с учетом факторов, влияющих на качество продукции (массового изготовления, специализированной)</i>

## 2. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ) И ПРОЦЕДУРА ОЦЕНИВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ

Код компетенции	Код индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю)	Процедура оценивания компетенций (формы контроля)
1	2	3	4
<i>УК-2</i>	<i>ИД-1.УК-2</i>	Знать: соответствующие законодательные нормы в области профессиональной деятельности; Уметь:	<b>Текущий контроль:</b> <i>Опрос</i> <b>Промежуточная</b>

		интерпретировать и применять законодательные нормы в области профессиональной деятельности; Владеть: навыками работы с нормативной документацией.	<b>аттестация:</b> <i>Зачет с оценкой</i>
	<i>ИД-1.УК-2</i>	Знать: планирование реализации и выполнение задач в зоне ответственности с учетом имеющихся ресурсов и ограничений в соответствии с запланированными результатами и точками контроля, при необходимости корректированием способов решения задач Уметь: планировать реализацию и выполнение задач в зоне ответственности с учетом имеющихся ресурсов и ограничений в соответствии с запланированными результатами и точками контроля Владеть: навыками планирования реализации и выполнение задач в зоне ответственности	
<i>ОПК-3</i>	<i>ИД-2.ОПК-3</i>	Знать: современное технологическое оборудование и приборы индустрии питания. Уметь: подбирать современное технологическое оборудование и приборы индустрии питания. Владеть: эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности.	
<i>ОПК-4</i>	<i>ИД-3.ОПК-4</i>	Знать: теоретические основы технологических процессов производства продукции общественного питания (кулинарных полуфабрикатов, холодной и горячей кулинарной продукции). Уметь: осуществлять прием и хранение сырья, изготовление полуфабрикатов и готовой продукции общественного питания, реализацию продукции общественного питания. Владеть: навыками осуществления технологического процесса производства продукции питания в заготовочных, специализированных и доготовочных цехах, контроля качества готовой продукции.	
<i>ПК-1</i>	<i>ИД-1.ПК-1</i>	Знать: методику технологических расчетов с использованием технических нормативов. Уметь:	

		<p>рассчитать необходимое количество продовольственного сырья, необходимого для приготовления кулинарной продукции (полуфабрикатов, холодной и горячей кулинарной продукции) и подбирать оборудование для различных цехов предприятий питания.</p> <p>Владеть:</p> <p>навыками составления плана размещения оборудования для различных цехов предприятий питания.</p>	
	<i>ИД-2.ПК-1</i>	<p>Знать:</p> <p>требования к качеству сырья и полуфабрикатов и факторы, влияющие на свойства готовой продукции.</p> <p>Уметь:</p> <p>производить оценку свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.</p> <p>Владеть:</p> <p>проведением испытаний по определению показателей качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.</p>	

### 3. ШКАЛА ОЦЕНИВАНИЯ РЕЗУЛЬТАТОВ И КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ

<b>Уровни освоения</b>	<b>Критерии оценивания</b>	<b>Шкала оценивания результатов (баллы, оценки)</b>
Не освоены	<p>Студент имеет разрозненные и несистематизированные знания учебного материала, не умеет выделять главное и второстепенное, допускает ошибки в определении основных понятий, искажает их смысл, не может самостоятельно излагать материал.</p> <p>Студент демонстрирует выполнение практических навыков и умений с грубыми ошибками.</p>	<p>0 – 60 балл.</p> <p>2 (неудовлетворительно)</p> <p>Не зачтено</p>
Пороговый	<p>Студент освоил основные положения темы учебного занятия, однако при изложении учебного материала допускает неточности, излагает его неполно и непоследовательно, для изложения нуждается в наводящих вопросах со стороны преподавателя, испытывает сложности с обоснованием высказанных суждений. Студент владеет лишь некоторыми практическими навыками умениями.</p>	<p>61 – 75 балл.</p> <p>3 (удовлетворительно)</p> <p>Зачтено</p>
Базовый	<p>Студент освоил учебный материал в полном объеме, хорошо ориентируется в учебном материале, излагает материал в логической последовательности, однако при ответе допускает неточности.</p> <p>Студент освоил полностью практические навыки и умения, предусмотренные рабочей программой дисциплины, однако допускает некоторые неточности.</p>	<p>76 – 85 балл.</p> <p>4 (хорошо)</p> <p>Зачтено</p>
Высокий	<p>Студент показывает глубокие и полные знания учебного материала, при изложении не допускает неточностей и искажения фактов, излагает материал в логической последовательности, хорошо ориентируется в излагаемом материале, может дать обоснование высказываемым</p>	<p>86 – 100 балл.</p> <p>5 (отлично)</p> <p>Зачтено</p>

	суждениям. Студент освоил полностью практические навыки и умения, предусмотренные рабочей программой дисциплины.	
--	---	--

#### **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**

Результаты прохождения практики оцениваются посредством проведения промежуточной аттестации. Неудовлетворительные результаты промежуточной аттестации по практике или непрохождение промежуточной аттестации по практике при отсутствии уважительных причин признаются академической задолженностью. Обучающиеся, не прошедшие практику по уважительной причине, направляются на практику повторно, в свободное от учебных занятий время.

Промежуточная аттестация обеспечивает оценивание окончательных результатов прохождения практики и проводится в форме зачета с оценкой.

##### **4.1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе прохождения практики**

№ п/п	Разделы практики, обеспечивающие этапы формирования компетенций	Перечень компетенций с указанием этапов их формирования	Наименование оценочного материала
1.	<b>ОРГАНИЗАЦИОННЫЙ ЭТАП</b>	ИД-1.УК-2; ИД-2.УК-2; ИД-2.ОПК-3; ИД-3.ОПК-4; ИД-1.ПК-1; ИД-2.ПК-1	Наличие записей в дневнике
2.	<b>ОСНОВНОЙ ЭТАП</b>		
2.1	Общая характеристика предприятия	ИД-1.УК-2; ИД-2.УК-2; ИД-2.ОПК-3; ИД-3.ОПК-4; ИД-1.ПК-1; ИД-2.ПК-1	Вопросы, задания, раздел 1 (п.1.1) отчета, наличие записей в дневнике
2.2	Производственная деятельность предприятия	ИД-1.УК-2; ИД-2.УК-2; ИД-2.ОПК-3; ИД-3.ОПК-4; ИД-1.ПК-1; ИД-2.ПК-1	Вопросы, задания, раздел 1 (п.1.2) отчета, наличие записей в дневнике
2.3	Технологическая деятельность предприятия	ИД-1.УК-2; ИД-2.УК-2; ИД-2.ОПК-3; ИД-3.ОПК-4; ИД-1.ПК-1; ИД-2.ПК-1	Вопросы, задания, раздел 1 (п.1.3) отчета, наличие записей в дневнике
2.4	Управление процессами обеспечения качества продукции и услуг предприятия	ИД-1.УК-2; ИД-2.УК-2; ИД-2.ОПК-3; ИД-3.ОПК-4; ИД-1.ПК-1; ИД-2.ПК-1	Вопросы, задания, раздел 1 (п.1.4) отчета, наличие записей в дневнике
3.	<b>ЗАКЛЮЧИТЕЛЬНЫЙ ЭТАП</b>	ИД-1.УК-2; ИД-2.УК-2; ИД-2.ОПК-3; ИД-3.ОПК-4; ИД-1.ПК-1; ИД-2.ПК-1	Защита отчета, контрольные вопросы (зачет)

##### **Перечень вопросов для аттестации**

*Для оценки компетенций: ИД-3.УК-6; ИД-1.УК-8; ИД-2.УК-8; ИД-2.ПК-1*

*Контрольные вопросы при защите отчета:*

1. Опишите дислокацию предприятия, здание, в котором оно находится, время работы, перечень филиалов предприятия.

2. Охарактеризуйте организационно-правовую форму, тип предприятия, класс, специализацию, количество мест в зале /мощность для заготовочных ПОП (кг), методы обслуживания посетителей, оказываемые предприятием дополнительные услуги, обслуживаемые организации (при наличии).
  3. Какие программы автоматизации используются в работе предприятия?
  4. Проанализируйте меню и прейскуранты предприятия (в т.ч., меню сезона, дня, бизнес-ланча, шведского стола и др.; винные, барные карты и др.).
  5. Опишите производственную структуру предприятия.
  6. Опишите технологический процесс производства продукции на предприятии в целом, рабочие места и (или) технологические линии в производственных цехах.
  7. Проанализируйте уровень технической оснащенности предприятия и эффективности использования оборудования
  8. Порядок эксплуатации и поверки весоизмерительных приборов на предприятии.
  9. Проанализируйте производственную программу предприятия - количество блюд, процентное соотношение, коэффициент потребления.
  10. Опишите документы по оперативному планированию производства.
  11. Структура документооборота по производству на предприятии?
  12. Информационное обеспечение производственной деятельности предприятия.
  13. Перечень имеющейся на предприятии нормативной документации и технологических документов.
  14. Порядок разработки ТТК.
  15. Порядок разработки и обновления меню на предприятии (ответственный исполнитель, периодичность обновления и др.).
  16. Опишите порядок разработки фирменных блюд.
  17. Проанализируйте правильность оформления меню и прейскурантов, их соответствие типу и классу предприятия, их конкурентоспособность
  18. Дайте оценку производственной деятельности предприятия и предложения по ее совершенствованию.
  19. Система управления качеством, принятая на предприятии. Документация.
  20. Сертификация услуг предприятия общественного питания.
  21. Опишите программа проведения производственного контроля (ППК) на предприятии.
  22. Входной контроль показателей качества и безопасности поступающего сырья и пищевой продукции.
  23. Контроль на этапе технологических процессов, в т.ч., готовой продукции; санитарно-эпидемиологический режим; производственная среда.
  24. Какие договора имеются на предприятии?
  25. Виды и порядок внешнего контроля за деятельностью предприятия. Документация, фиксирующая проверки контролирующих организаций.
  26. Дайте заключение о состоянии процесса управления качеством продукции и услуг предприятия и рекомендации по его совершенствованию.
- ...

### **Критерии оценивания:**

5 (отлично) - выставляется студенту, продемонстрировавшему всестороннее, систематическое и глубокое знание учебно-программного материала, умение свободно выполнять задания, предусмотренные программой, усвоивший основную и знакомый с дополнительной литературой, рекомендованной программой. Как правило, оценка «отлично» выставляется студентам, усвоившим взаимосвязь основных понятий дисциплины в их значении для приобретаемой профессии, проявившим творческие способности в понимании, изложении и использовании учебно-программного материала.

4 (хорошо) - выставляется студенту, продемонстрировавшему полное знание учебно-программного материала, успешно выполняющий предусмотренные в программе задания, усвоивший основную литературу, рекомендованную в программе. Как правило, оценка «хорошо» выставляется студентам, показавшим систематический характер знаний по

дисциплине и способным к их самостоятельному пополнению и обновлению в ходе дальнейшей учебной работы и профессиональной деятельности.

3 (удовлетворительно) - выставляется студенту, продемонстрировавшему знания основного учебно-программного материала в объеме, необходимом для дальнейшей учебы и предстоящей работы по специальности, справляющийся с выполнением заданий, предусмотренных программой, знакомый с основной литературой, рекомендованной программой. Как правило, оценка «удовлетворительно» выставляется студентам, допустившим погрешности в ответе на экзамене и при выполнении экзаменационных заданий, но обладающим необходимыми знаниями для их устранения под руководством преподавателя.

2 (неудовлетворительно) - выставляется студенту, продемонстрировавшему пробелы в знаниях основного учебно-программного материала, допустившему принципиальные ошибки в выполнении предусмотренных программой заданий. Как правило, оценка «неудовлетворительно» ставится студентам, которые не могут продолжить обучение или приступить к профессиональной деятельности по окончании вуза без дополнительных занятий по соответствующей дисциплине.



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

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

№п/п	Процедуры оценивания	Краткая характеристика	Необходимое наличие материалов по оценочному средству в фонде	Критерии оценивания (примеры описания <sup>1</sup> )	Возможность формирования компетенции на каждом этапе		
					Знания	Навыки	Умения
1.	Расчетно-графическая работа (РГР)	Самостоятельная письменная работа студента, в основе которой лежит решение сквозной задачи, охватывающей несколько тем дисциплины, включает расчеты, обоснования и выводы. Средство проверки умений применять полученные знания по заранее определенной методике для решения задач или заданий по модулю или дисциплине в целом.	Комплект заданий для выполнения расчетно-графической работы	Критерием оценки при защите РГР является уровень проведенного исследования, владения теоретическими и практическими знаниями. Учитываются: обоснованность выбора решения; корректность формулировки или применения математической модели; использование необходимых распределений. Оценка «отлично» ставится, если в проведенном исследовании: 1) При решении задачи подробно описана применяемая модель. 2) Указаны используемые распределения случайных величин; 3) Наблюдается полное совпадение расчетных характеристик в пакете прикладных программ и в «Excel»; 4) Квалифицированно описаны полученные результаты. Оценка «хорошо» ставится, если в перечисленных пунктах есть неточности или неверно выполнены п. 3, 4, или 5. Оценка «удовлетворительно» ставится при невыполнении п. 1, 3, и 5.	+	+	
2.	Устный ответ (У) – сообщение по тематике	Средство контроля, организованное как специальная беседа преподавателя с	Темы и вопросы для обсуждения	При оценке ответа студента надо руководствоваться следующими критериями, учитывать: 1) полноту и правильность ответа; 2) степень осознанности, понимания изученного;	+		

<sup>1</sup> Обратите внимание, что в графе «Критерии оценивания» даны примеры критериев для оценивания типовых контрольных заданий, преподаватель имеет право скорректировать предложенные с учетом специфики дисциплины или дать свои собственные.

	практики	обучающимся на темы, связанные с изучаемой дисциплиной, и рассчитанное на выяснение объема знаний обучающегося по определенному разделу, теме, проблеме и т.п.		<p>3) языковое оформление ответа.</p> <p>Отметка "5" ставится, если студент:</p> <p>1) полно излагает изученный материал, даёт правильное определение понятий;</p> <p>2) обнаруживает понимание материала, может обосновать свои суждения, применить знания на практике, привести необходимые примеры не только по учебнику, но и самостоятельно составленные;</p> <p>3) излагает материал последовательно и правильно с точки зрения норм литературного языка.</p> <p>Отметка "4" ставится, если студент даёт ответ, удовлетворяющий тем же требованиям, что и для отметки "5", но допускает 1-2 ошибки, которые сам же исправляет, и 1-2 недочёта в последовательности и языковом оформлении излагаемого.</p> <p>Отметка "3" ставится, если студент обнаруживает знание и понимание основных положений данной темы, но:</p> <p>1) излагает материал неполно и допускает неточности в определении понятий или формулировке правил;</p> <p>2) не умеет достаточно глубоко и доказательно обосновать свои суждения и привести свои примеры;</p> <p>3) излагает материал непоследовательно и допускает ошибки в языковом оформлении излагаемого.</p> <p>Отметка "2" ставится, если студент обнаруживает незнание большей части соответствующего раздела изучаемого материала, допускает ошибки в формулировке определений и правил, искажающие их смысл, беспорядочно и неуверенно излагает материал. Оценка "2" отмечает такие недостатки в подготовке ученика, которые являются серьёзным препятствием к успешному овладению последующим материалом.</p>			
3.	Дневник практики	Материалы, позволяющие оценивать уровень усвоения им учебного материала и умения применять полученные знания на практике.	Образец дневника практики	<p><b>Критерии оценки:</b></p> <p>оценка «отлично» 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>оценка «хорошо» выставляется студенту, если он знает весь изученный программный материал, но в ответе на вопросы допускает недочеты, незначительные (негрубые) ошибки, применяет полученные знания на практике, испытывает затруднения при самостоятельном воспроизведении, требует незначительной помощи учителя;</p> <p>оценка «удовлетворительно» выставляется студенту, если он при ответе допускает существенные недочеты (не менее 60% правильных ответов от общего числа), знает материал на уровне минимальных требований программы, затрудняется при ответах на видоизмененные вопросы;</p> <p>оценка «неудовлетворительно» 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</p>	+	+	

				<p>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"> <li>· незнание определений основных понятий;</li> <li>· неумение выделить в ответе главное;</li> <li>· неумение применять знания для объяснения явлений;</li> <li>· неумение делать выводы и обобщения;</li> <li>· неумение пользоваться первоисточниками и справочниками.</li> </ul> <p><u>К негрубым ошибкам следует отнести:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· неточность формулировок, определений, понятий, вызванная неполнотой охвата основных признаков определяемого понятия или заменой одного - двух из этих признаков второстепенными;</li> <li>· недостаточно продуманный план ответа (нарушение логики, подмена отдельных основных вопросов второстепенными);</li> <li>· нерациональные методы работы со справочной и другой литературой.</li> </ul>			
4.	Разноуровневые задачи и задания (РУЗ)	<p>а) реконструктивного уровня, позволяющие оценивать и диагностировать умения синтезировать, анализировать, обобщать фактический и теоретический материал с формулированием конкретных выводов, установлением причинно-следственных связей;</p> <p>б) творческого уровня, позволяющие оценивать и диагностировать умения, интегрировать знания различных областей, аргументировать собственную точку зрения.</p>	Комплект разноуровневых задач и заданий	<p>За правильное решение задач 2-го уровня ставится оценка «5», при этом студент показывает повышенный уровень в овладении материалом. Если в ходе решения задач 2-го уровня студентом допущены несколько недочетов или сделана одна грубая ошибка, то ставится оценка «4». Если допущены 2 ошибки, из перечисленных выше, либо при решении допущено 2 ошибки то ставится оценка «3». Если допущены 3 и более ошибок, из перечисленных выше, либо правильно выполнено только одно задание, то ставится оценка «2».</p>		+	+
5.	Кейс-задача	Проблемное задание, в котором обучающемуся	Задания для решения кейс-задачи	<p>Система оценка кейсов: а) правильное решение кейса, подробная аргументация своего решение, хорошее знание теоретических аспектов решения кейса, со ссылками на норму закона - оцениваются в пять баллов; б) правильное решение</p>	+	+	+

		<p>предлагают осмыслить реальную профессионально-ориентированную ситуацию, необходимую для решения данной проблемы. Сущность данного метода состоит в том, что учебный материал подается студентам в виде реальных профессиональных проблем (кейсов) конкретного предприятия или характерных для определенного вида профессиональной деятельности. Работая над решением кейса, студент приобретает профессиональные знания, умения, навыки в результате активной творческой работы. Он самостоятельно формулирует цели, находит и собирает различную информацию, анализирует ее, выдвигает гипотезы, ищет варианты решения проблемы, формулирует выводы, обосновывает оптимальное решение ситуации. Процесс решения, промежуточные и итоговый результаты</p>		<p>кейса, достаточная аргументация своего решение, определённое знание теоретических аспектов решения кейса, со ссылками на норму закона - оцениваются в четыре балла; в) частично правильное решение кейса, недостаточная аргументация своего решение, со ссылками на норму закона - оцениваются в три балла; г) неправильное решение кейса, отсутствие необходимых знание теоретических аспектов решения кейса - оцениваются в два балла.</p>			
--	--	--	--	---	--	--	--

		работы студента по решению кейса подлежат контролю.					
6.	Творческое задание (ТЗ)	Частично регламентированное задание, имеющее нестандартное решение и позволяющее диагностировать умения, интегрировать знания различных областей, аргументировать собственную точку зрения. Может выполняться в индивидуальном порядке или группой обучающихся.	Темы групповых и/или индивидуальных творческих заданий	<p><b>Критерии I оценки творческого задания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• творческий подход,</li> <li>• авторская концепция сценария,</li> <li>• соответствие реалиям,</li> <li>• четкое и правильное отражение заданных аспектов,</li> <li>• эстетическая привлекательность отчетного материала.</li> </ul> <p>Критерии II оценки творческого задания (в баллах): Содержание</p> <p><u>Понимание задания:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Работа демонстрирует точное понимание задания - 10</li> <li>- Включаются как материалы, имеющие непосредственное отношение к теме, так и материалы, не имеющие отношения к ней - 5</li> <li>- Включены материалы, не имеющие непосредственного отношения к теме или собранная информация не анализируется и не оценивается - 0</li> </ul> <p><u>Соответствие заданию:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Полное соответствие, приводятся конкретные факты и примеры - 10</li> <li>- Содержание соответствует заданию, но не все аспекты раскрыты - 5</li> <li>- Содержание не относится в рассматриваемой проблеме – 0</li> </ul> <p><u>Логика изложения информации:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Логичное изложение материала - 10</li> <li>- Нарушение логики - 5</li> <li>- Отсутствие логики - 0</li> </ul> <p><b>Творчество и самостоятельность работы</b></p> <p><u>Творчество:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Работа и форма её представления является авторской, интересной - 10</li> <li>- В работе есть элементы творчества, отдельные «находки», «изюминки» - 5</li> <li>- Обычная, стандартная работа - 0</li> </ul> <p><u>Самостоятельность:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Вся работа выполнена самостоятельно в главном - 10</li> <li>- Автор работы получил одну-две консультации учителя - 5</li> <li>- Работа была проверена преподавателем заранее, сделаны существенные изменения в содержании – 0.</li> </ul> <p><u>Авторская оригинальность:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Уникальная работа. Содержится большое число оригинальных, изобретательных примеров - 10</li> <li>- В работе присутствуют авторские находки - 5</li> <li>- Стандартная работа, не содержит авторской индивидуальности – 0</li> </ul>		+	+

				<p><u>Использование мультимедийных возможностей:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Эффективное использование изображений, видео, аудио и других мультимедийных возможностей, чтобы представить свою тему и вызвать интерес. Соблюдаются законы об авторском праве - 10</li> <li>- используются однотипные мультимедийные возможности, или некоторые из них отвлекают внимание от темы презентации - 5</li> <li>- не используются изображения, видео, аудио и другие мультимедийные возможности, или их использование отвлекает внимание. Не соблюдаются законы об авторском праве – 0</li> </ul> <p><u>Соблюдение требований к презентации:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Презентация имеет все необходимые разделы, данные об авторе, ссылки на источники; Оформлена в одном стиле, с использованием рекомендуемых цветов и размера шрифта - 10</li> <li>- Основные требования соблюдены, но отсутствует либо требование к оформлению, либо к содержанию - 5</li> <li>- Не соблюдены требования (см. п.1) – 0</li> </ul> <p><u>Грамотность работы:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Текст не избыточен на слайде, не имеет орфографических и речевых ошибок - 10</li> <li>- Текст не избыточен на слайде, но плохо читается, несколько неудачных речевых выражений -5</li> <li>- Слишком много текста, ИЛИ 2 и более орфографических ошибок, ИЛИ речевые и орфографические ошибки - 0</li> </ul>			
7.	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	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</p>		+	+

		мышления и изложения собственных умозаключений на основе изученного или прочитанного материала.		<p>раскрыто не в полном объеме. Отсутствуют выводы и примеры. Оригинальность выполнения низкая.</p> <p>0 баллов:</p> <p>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>			
8.	Проект	<p>Конечный продукт, получаемый в результате планирования и выполнения комплекса учебных и исследовательских заданий. Позволяет оценить умения обучающихся самостоятельно конструировать свои знания в процессе решения практических задач и проблем, ориентироваться в информационном пространстве и уровень сформированности аналитических, исследовательских навыков, навыков практического и творческого мышления.</p> <p>Может выполняться в индивидуальном порядке или группой обучающихся.</p>	<p>Темы групповых и/или индивидуальных проектов</p>	<p>Ø I критерий характеризует обоснование и постановку цели, умение спланировать пути её достижения;</p> <p>Ø II критерий имеет отношение к информационной компетентности учащегося;</p> <p>Ø III критерий позволяет оценить соответствие выбранных средств цели;</p> <p>Ø IV характеризует творческий и аналитический подход к работе;</p> <p>Ø V позволяет оценить соответствие требованиям оформления;</p> <p>Ø VI – анализ процесса и результата работы;</p> <p>Ø VII характеризует личную заинтересованность автора;</p> <p>Ø VIII оценка качества проведения презентации;</p> <p>Ø IX позволяет оценить качество проектного продукта;</p> <p>Ø X дает возможность проанализировать глубину раскрытия темы проекта.</p> <p>Дидактические цели отражены в критериях 1-8. Они включают универсальные компетентности учащихся (мыслительные, информационные), общеучебные умения и навыки (интеллектуальные, организационные коммуникативные) и проектные умения (проблематизация, целеполагание, планирование, реализация имеющего плана, самоанализ, рефлексия). Применение предметных знаний, умений и навыков соответствует методическим задачам. Они отражены в критериях 9 и 10. В системе оценивания каждый критерий имеет несколько уровней достижений.</p> <p>Критерий I. Обоснование и постановка цели, планирование путей её достижения (максимум 8 баллов)</p> <p>Цель не сформулирована 0</p> <p>Цель определена, но план её достижения отсутствует 1-2</p> <p>Цель определена, но план её достижения дан схематично 3-4</p> <p>Цель определена, ясно описана, дан подробный план её достижения 5-6</p> <p>Цель определена, ясно описана, дан подробный план её достижения, проект выполнен точно и последовательно в соответствии с планом 7-8</p> <p>Критерий II. Разнообразие использованных источников информации (максимум 6 баллов)</p> <p>Использована минимальная информация 0</p> <p>Большая часть представленной информации не относится к сути работы 1-2</p> <p>Работа содержит незначительный объем подходящей информации из ограниченного количества соответствующих источников 3-4</p> <p>Работа содержит достаточно полную информацию из широкого спектра подходящих источников 5-6</p> <p>Критерий III. Соответствие выбранных средств цели (максимум 6 баллов)</p>			+

			<p>Заявленные в проекте цели не достигнуты 0</p> <p>Большая часть работы не относится к сути проекта, неадекватно подобраны используемые средства 1-2</p> <p>В основном заявленные цели проекта достигнуты, выбранные средства в целом подходящие, но не достаточные 3-4</p> <p>Работа целостная, выбранные средства достаточны и использованы уместно и эффективно 5-6</p> <p>Критерий IV. Творческий и аналитический подход к работе (максимум 8 баллов)</p> <p>Работа не содержит личных размышлений и представляет собой нетворческое обращение к теме проекта 0</p> <p>Работа содержит размышления описательного характера, не использованы возможности творческого подхода 1-2</p> <p>В работе предпринята серьезная попытка к размышлению и представлен личный взгляд на тему проекта, применены элементы творчества, но нет серьезного анализа 3-4</p> <p>Работа отличается творческим подходом, содержит глубокие размышления с элементами аналитических выводов, но предпринятый анализ недостаточно глубок 5-6</p> <p>Работа отличается глубокими размышлениями и анализом, собственным оригинальным отношением автора к идее проекта 7-8</p> <p>Критерий V. Соответствие требованиям оформления (максимум 6 баллов)</p> <p>Письменная часть проекта отсутствует 0</p> <p>В письменной части работы отсутствуют установленные правилами порядок и четкая структура, допущены ошибки в оформлении 1-2</p> <p>Предприняты попытки оформить работу в соответствии с установленными правилами, придать ей соответствующую структуру 3-4</p> <p>Работа отличается четким и грамотным оформлением в точном соответствии с установленными правилами 5-6</p> <p>Критерий VI. Анализ процесса и результата работы (максимум 6 баллов)</p> <p>Не предприняты попытки проанализировать процесс и результат работы 0</p> <p>Анализ процесса и результата работы заменен описанием хода и порядка работы 1-2</p> <p>Представлен последовательный, подробный обзор хода работы по достижению заявленных целей 3-4</p> <p>Представлен исчерпывающий обзор хода работы с анализом складывающихся ситуаций 5-6</p> <p>Критерий VII. Личная заинтересованность автора (максимум 6 баллов)</p> <p>Работа шаблонная, показывающая формальное отношение автора 0</p> <p>Работа несамостоятельная, демонстрирующая незначительный интерес автора к теме проекта 1-2</p> <p>Работа самостоятельная, демонстрирующая определенный интерес автора к</p>			
--	--	--	---	--	--	--



				<p>работе 3-4 Работа полностью самостоятельная, демонстрирующая подлинную заинтересованность и вовлеченность автора 5-6</p> <p>Критерий VIII. Качество проведения презентации (максимум 6 баллов) Презентация не проведена 0 Материал изложен с учетом регламента, однако автору не удалось заинтересовать слушателей 1-2 Автору удалось вызвать интерес аудитории, но он вышел за рамки регламента 3-4 Автору удалось вызвать интерес аудитории и уложиться в регламент 5-6</p> <p>Критерий IX. Качество проектного продукта (максимум 6 баллов) Проектный продукт отсутствует 0 Проектный продукт не соответствует заявленным целям, эстетике 1-2 Продукт не полностью соответствует требованиям качества 3-4 Продукт полностью соответствует требованиям качества (эстетичен, удобен в использовании, соответствует заявленным целям) 5-6</p> <p>Критерий X. Глубина раскрытия темы проекта (максимум 6 баллов) Тема проекта не раскрыта 0 Тема проекта раскрыта фрагментарно 1-2 Тема проекта раскрыта, автор показал знание темы в рамках школьной программы 3-4 Тема проекта раскрыта исчерпывающе, автор продемонстрировал глубокие знания по теме проекта 5-6 Максимум 6 Оценивание проходит по накопительной системе баллов. Затем набранная сумма баллов выражается в процентах от их максимально возможного количества и переводится в отметку по семибалльной системе. Проценты Оценка 0 – 14% 1 (очень плохо) 15 – 29% 2 (плохо) 30 – 44% 3 (посредственно) 45 – 59% 4 (удовлетворительно) 60 – 74% 5 (хорошо) 75 – 89% 6 (очень хорошо) 90 – 100% 7 (отлично)</p>			
9.	Итоговая аттестация по итогам практики	Итоговая аттестация по итогам практики преследует цель оценить полученные студентами теоретические знания, прочность их,	<b>Комплект аттестационных вопросов</b>	Оценки "отлично" заслуживает студент, обнаруживший всестороннее, систематическое и глубокое знание учебно-программного материала, умение свободно выполнять задания, предусмотренные программой, усвоивший основную и знакомый с дополнительной литературой, рекомендованной программой. Как правило, оценка "отлично" выставляется студентам, усвоившим взаимосвязь основных понятий дисциплины в их значении для приобретаемой профессии, проявившим творческие способности в понимании, изложении и использовании	+	+	+

	развитие творческого мышления, приобретение навыков самостоятельной работы, умение синтезировать полученные знания и применять их к решению практических задач за период прохождения практики.	учебно-программного материала. Оценки "хорошо" заслуживает студент, обнаруживший полное знание учебно-программного материала, успешно выполняющий предусмотренные в программе задания, усвоивший основную литературу, рекомендованную в программе. Как правило, оценка "хорошо" выставляется студентам, показавшим систематический характер знаний по дисциплине и способным к их самостоятельному пополнению и обновлению в ходе дальнейшей учебной работы и профессиональной деятельности. Оценки "удовлетворительно" заслуживает студент, обнаруживший знания основного учебно-программного материала в объеме, необходимом для дальнейшей учебы и предстоящей работы по специальности, справляющийся с выполнением заданий, предусмотренных программой, знакомый с основной литературой, рекомендованной программой. Как правило, оценка "удовлетворительно" выставляется студентам, допустившим погрешности в ответе на экзамене и при выполнении экзаменационных заданий, но обладающим необходимыми знаниями для их устранения под руководством преподавателя. Оценка "неудовлетворительно" выставляется студенту, обнаружившему пробелы в знаниях основного учебно-программного материала, допустившему принципиальные ошибки в выполнении предусмотренных программой заданий. Как правило, оценка "неудовлетворительно" ставится студентам, которые не могут продолжить обучение или приступить к профессиональной деятельности по окончании вуза без дополнительных занятий по соответствующей дисциплине.			
--	--	---	--	--	--

## 5.2. Критерии сформированности компетенций по разделам

Код занятия	Наименование разделов и тем /вид занятия/	Компетенции	Процедура оценивания	Всего баллов	Не освоены	Пороговый	Базовый	Высокий
1	Защита отчета	<i>ИД-1.УК-2; ИД-2.УК-2; ИД-2.ОПК-3; ИД-3.ОПК-4; ИД-1.ПК-1; ИД-2.ПК-1</i>	У	100	0-60	61-75	76-85	86-100
	Зачет с оценкой	<i>ИД-1.УК-2; ИД-2.УК-2; ИД-2.ОПК-3; ИД-3.ОПК-4; ИД-1.ПК-1; ИД-2.ПК-1</i>	Зач с оц	100	0-60	61-75	76-85	86-100