

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ОРЕНБУРГСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»**

**ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ
ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ
АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ**

Б2.В.04 (Пд) Производственная (преддипломная) практика

Направление подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания

Профиль подготовки Технология и организация производства продуктов питания

Квалификация выпускника магистр

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

Наименование и содержание компетенции

ПК-4 - способностью оказывать влияние на разработку и внедрение системы качества и безопасности продукции производства, оценивать риски в области обеспечения качества и безопасности продукции производства, снабжения, хранения и движения продукции

Знать: основные достижения мировой науки; основные достижения передовых технологий продукции питания

Этап 1: основные достижения мировой науки

Этап 2: основные достижения передовых технологий продукции питания

Уметь: умение в ходе осуществления свой профессиональной деятельности активно использовать передовые технологии, умение в ходе осуществления свой профессиональной деятельности активно использовать достижения мировой науки

Этап 1: активно использовать передовые технологии в ходе осуществления свой профессиональной деятельности

Этап 2: активно использовать достижения мировой науки в ходе осуществления свой профессиональной деятельности

Владеть: владение навыками обработки полученных данных, владение навыками анализа полученных данных

Этап 1: навыками обработки полученных данных

Этап 2: навыками анализа полученных данных

ПК-8 - способностью устанавливать и определять приоритеты в стратегии развития предприятия, в его финансовой и логистической деятельности

Знать: основные достижения мировой науки; основные достижения передовых технологий продукции питания

Этап 1: основные достижения мировой науки

Этап 2: основные достижения передовых технологий продукции питания

Уметь: умение в ходе осуществления свой профессиональной деятельности активно использовать передовые технологии, умение в ходе осуществления свой профессиональной деятельности активно использовать достижения мировой науки

Этап 1: активно использовать передовые технологии в ходе осуществления свой профессиональной деятельности

Этап 2: активно использовать достижения мировой науки в ходе осуществления свой профессиональной деятельности

Владеть: владение навыками обработки полученных данных, владение навыками анализа полученных данных

Этап 1: навыками обработки полученных данных

Этап 2: навыками анализа полученных данных

ПК-9 - способностью управлять информацией при разработке и контроле исполнения бюджета, оказывать влияние на формирование и проведение финансовой, учетной, инвестиционной и кредитной политики предприятия

Знать: основные достижения мировой науки; основные достижения передовых технологий продукции питания

Этап 1: основные достижения мировой науки

Этап 2: основные достижения передовых технологий продукции питания

Уметь: умение в ходе осуществления свой профессиональной деятельности активно использовать передовые технологии, умение в ходе осуществления свой профессиональной деятельности активно использовать достижения мировой науки

Этап 1: активно использовать передовые технологии в ходе осуществления свой профессиональной деятельности

Этап 2: активно использовать достижения мировой науки в ходе осуществления свой профессиональной деятельности

Владеть: владение навыками обработки полученных данных, владение навыками анализа полученных данных

Этап 1: навыками обработки полученных данных

Этап 2: навыками анализа полученных данных

ПК-13 - способностью прогнозировать будущие результаты деятельности предприятия и разрабатывать его стратегию, оценивать экономические, политические, социальные, культурные, технологические и финансовые составляющие, способные повлиять на стратегию предприятия питания

Знать: основные достижения мировой науки; основные достижения передовых технологий продукции питания

Этап 1: основные достижения мировой науки

Этап 2: основные достижения передовых технологий продукции питания

Уметь: умение в ходе осуществления своей профессиональной деятельности активно использовать передовые технологии, умение в ходе осуществления своей профессиональной деятельности активно использовать достижения мировой науки

Этап 1: активно использовать передовые технологии в ходе осуществления своей профессиональной деятельности

Этап 2: активно использовать достижения мировой науки в ходе осуществления своей профессиональной деятельности

Владеть: владение навыками обработки полученных данных, владение навыками анализа полученных данных

Этап 1: владение навыками обработки полученных данных

Этап 2: навыками анализа полученных данных

ПК-14 - способностью анализировать технологические процессы производства продукции питания как объекты управления, производить стоимостную оценку основных производственных ресурсов предприятий питания

Знать: основные цели и задачи системы методов изучения процессов производства продуктов питания, содержание мероприятий, по стоимостной оценке, ресурсов предприятий питания

Этап 1: цели и задачи системы методов изучения процессов производства продуктов питания

Этап 2: содержание мероприятий, по стоимостной оценке, ресурсов предприятий питания

Уметь: логически верно и аргументировано обосновать свои решения, оценить решения других специалистов по анализу технологических процессов

Этап 1: верно и аргументировано обосновать свои решения

Этап 2: оценить решения других специалистов по анализу технологических процессов

Владеть: повышать навыки и набирать опыт в общении с коллегами, в т.ч. подчиненными, для создания и поддержания в коллективе доброжелательной рабочей обстановки

Этап 1: опытом в общении с коллегами, в т.ч. подчиненными

Этап 2: навыками создания и поддержания в коллективе доброжелательной рабочей обстановки

ПК-15 готовностью организовывать работу исполнителей, находить и принимать управленческие решения в области организации и нормировании труда предприятий питания

Знать: знание основных целей и задач, приоритетов развития предприятий общественного питания

Этап 1: цели и задачи предприятий общественного питания

Этап 2: приоритеты развития предприятий общественного питания

Уметь: умение логически верно и аргументировано обосновать свои решения, умение оценить решения других специалистов

Этап 1: логически верно и аргументировано обосновать свои решения

Этап 2: оценить решения других специалистов

Владеть: повышать навыки и набирать опыта в общении с коллегами, в т.ч. подчиненными, для создания и поддержания в коллективе доброжелательной рабочей обстановке, способностью к самостоятельному обучению новым методам исследования.

Этап 1: опытом в общении с коллегами, в т.ч. подчиненными

Этап 2: навыками создания и поддержания в коллективе доброжелательной рабочей обстановки

ПК-16 - способностью использовать глубоко специализированные профессиональные теоретические и практические знания для проведения исследований, свободно пользоваться современными методами интерпретации данных экспериментальных исследований для решения научных и практических задач

Знать: современные методы интерпретации данных, принципы формирования и основные элементы технологических процессов производства продуктов питания

Этап 1: современные методы интерпретации данных

Этап 2: принципы формирования и основные элементы технологических процессов производства продуктов питания

Уметь: разрабатывать планы, программы, и методики проведения и внедрения результатов научных исследований в производство продуктов питания

Этап 1: разрабатывать планы, программы проведения научных исследований

Этап 2: разрабатывать методики внедрения результатов научных исследований в производство продуктов питания

Владеть: способностью к самостоятельному обучению новым методам исследования

Этап 1: навыками анализа полученных данных

Этап 2: навыками самостоятельного обучения новым методам исследования

ПК-17 - способностью использовать знания новейших достижений техники и технологии в своей научно-исследовательской деятельности

Знать: основные достижения мировой науки, знать основные достижения передовых технологий

Этап 1: основные достижения мировой науки

Этап 2: знать основные достижения передовых технологий

Уметь: в ходе осуществления своей профессиональной деятельности активно использовать передовые технологии, достижения мировой науки

Этап 1: активно использовать передовые технологии в ходе осуществления своей профессиональной деятельности

Этап 2: активно использовать достижения мировой науки в ходе осуществления своей профессиональной деятельности

Владеть: навыками обработки полученных данных, анализа полученных данных

Этап 1: владение навыками обработки полученных данных

Этап 2: навыками анализа полученных данных

ПК-18 - владением фундаментальными разделами техники и технологии продукции питания, необходимыми для решения научно-исследовательских и научно-производственных задач в области производства продуктов питания

Знать: методы обоснования задач исследования, экспериментальной работы

Этап 1: методы обоснования задач исследования

Этап 2: методы экспериментальной работы

Уметь: умение логически верно и аргументировано интерпретировать и представить результаты своих научных экспериментов, умение интерпретировать результаты научных экспериментов.

Этап 1: верно и аргументировано интерпретировать и представить результаты своих научных экспериментов

Этап 2: интерпретировать результаты научных экспериментов

Владеть: навыками обработки полученных данных, анализа полученных данных

Этап 1: владение навыками обработки полученных данных

Этап 2: навыками анализа полученных данных

2. Показатели и критерии оценивания компетенций на различных этапах их формирования.

Таблица 1 - Показатели и критерии оценивания компетенций на 1 этапе

Наименование компетенции	Критерии сформированности компетенции	Показатели	Процедура оценивания
1	2	3	4
ПК-4 - способностью оказывать влияние на разработку и внедрение системы качества и безопасности продукции производства, оценивать риски в области обеспечения качества и безопасности продукции производства, снабжения, хранения и движения продукции	способность оказывать влияние на разработку и внедрение системы качества и безопасности продукции производства, оценивать риски в области обеспечения качества и безопасности продукции производства, снабжения, хранения и движения продукции	Знать: основные достижения мировой науки Уметь: активно использовать передовые технологии в ходе осуществления своей профессиональной деятельности Владеть: навыками обработки полученных данных	Проверка отчета руководителем практики от организации. Проверка индивидуального задания
ПК-8 - способностью устанавливать и определять приоритеты в стратегии развития предприятия, в его финансовой логистической деятельности	способность устанавливать и определять приоритеты в стратегии развития предприятия, в его финансовой логистической деятельности	Знать: основные достижения мировой науки Уметь: активно использовать передовые технологии в ходе осуществления своей профессиональной деятельности Владеть: навыками обработки полученных данных	Проверка отчета руководителем практики от организации. Проверка индивидуального задания
ПК-9 - способностью управлять информацией при разработке и контроле исполнения бюджета, оказывать влияние на формирование и проведение финансовой, учетной, инвестиционной и кредитной политики предприятия	Способность управлять информацией при разработке и контроле исполнения бюджета, оказывать влияние на формирование и проведение финансовой, учетной, инвестиционной и кредитной политики предприятия	Знать: основные достижения мировой науки Уметь: активно использовать передовые технологии в ходе осуществления своей профессиональной деятельности Владеть: навыками обработки полученных данных	Проверка отчета руководителем практики от организации. Проверка индивидуального задания

ПК-13 - способностью прогнозировать будущие результаты деятельности предприятия и разрабатывать его стратегию, оценивать экономические, политические, социальные, культурные, технологические и финансовые составляющие, способные повлиять на стратегию предприятия питания	способность прогнозировать будущие результаты деятельности предприятия и разрабатывать его стратегию, оценивать экономические, политические, социальные, культурные, технологические и финансовые составляющие, способные повлиять на стратегию предприятия питания	<p>Знать: основные достижения мировой науки</p> <p>Уметь: активно использовать передовые технологии в ходе осуществления своей профессиональной деятельности</p> <p>Владеть: владение навыками обработки полученных данных</p>	Проверка отчета руководителем практики от организации. Проверка индивидуального задания
ПК-14 - способностью анализировать технологические процессы производства продукции питания как объекты управления, производить стоимостную оценку основных производственных ресурсов предприятий питания	способность анализировать технологические процессы производства продукции питания как объекты управления, производить стоимостную оценку основных производственных ресурсов предприятий питания	<p>Знать: цели и задачи системы методов изучения процессов производства продуктов питания</p> <p>Уметь: верно и аргументировано обосновать свои решения</p> <p>Владеть: опытом в общении с коллегами, в т.ч. подчиненными</p>	Проверка отчета руководителем практики от организации. Проверка индивидуального задания
ПК-15 готовностью организовывать работу исполнителей, находить и принимать управленческие решения в области организации и нормировании труда предприятий питания	готовность организовывать работу исполнителей, находить и принимать управленческие решения в области организации и нормировании труда предприятий питания	<p>Знать: цели и задачи предприятий общественного питания</p> <p>Уметь: логически верно и аргументировано обосновать свои решения</p> <p>Владеть: опытом в общении с коллегами, в т.ч. подчиненными</p>	Проверка отчета руководителем практики от организации. Проверка индивидуального задания
ПК-16 - способностью использовать глубоко специализированные профессиональные теоретические и практические знания для проведения исследований, свободно пользоваться современными	способность использовать глубоко специализированные профессиональные теоретические и практические знания для проведения исследований, свободно пользоваться современными	<p>Знать: современные методы интерпретации данных</p> <p>Уметь: разрабатывать планы, программы проведения научных исследований</p> <p>Владеть: навыками</p>	Проверка отчета руководителем практики от организации. Проверка индивидуального задания

методами интерпретации данных экспериментальных исследований для решения научных и практических задач	методами интерпретации данных экспериментальных исследований для решения научных и практических задач	анализа полученных данных	
ПК-17 - способностью использовать знания новейших достижений техники и технологии в своей научно-исследовательской деятельности	способность использовать знания новейших достижений техники и технологии в своей научно-исследовательской деятельности	<p>Знать: основные достижения мировой науки</p> <p>Уметь: активно использовать передовые технологии в ходе осуществления своей профессиональной деятельности</p> <p>Владеть: владение навыками обработки полученных данных</p>	Проверка отчета руководителем практики от организации. Проверка индивидуального задания
ПК-18 - владением фундаментальными разделами техники и технологии продукции питания, необходимыми для решения научно-исследовательских и научно-производственных задач в области производства продуктов питания	владеть фундаментальными разделами техники и технологии продукции питания, необходимыми для решения научно-исследовательских и научно-производственных задач в области производства продуктов питания	<p>Знать: методы обоснования задач исследования</p> <p>Уметь: верно и аргументировано интерпретировать и представить результаты своих научных экспериментов</p> <p>Владеть: владение навыками обработки полученных данных</p>	Проверка отчета руководителем практики от организации. Проверка индивидуального задания

Таблица 2 - Показатели и критерии оценивания компетенций на 2 этапе

Наименование компетенции	Критерии сформированности компетенции	Показатели		Процедура оценивания
		1	2	
ПК-4 - способностью оказывать влияние на разработку и внедрение системы качества и безопасности продукции производства, оценивать риски в области обеспечения качества и безопасности продукции	способность оказывать влияние на разработку и внедрение системы качества и безопасности продукции производства, оценивать риски в области обеспечения качества и безопасности продукции,	<p>Знать: основные достижения передовых технологий продукции питания</p> <p>Уметь: активно использовать достижения мировой науки в ходе осуществления своей профессиональной деятельности</p>		Проверка отчета руководителем практики от организации. Проверка индивидуального задания. Зачет (публичная защита отчета)

производства, снабжения, хранения и движения продукции	снабжения, хранения и движения продукции	Владеть: навыками анализа полученных данных	
ПК-8 - способностью устанавливать и определять приоритеты в стратегии развития предприятия, в его финансовой и логистической деятельности	способность устанавливать и определять приоритеты в стратегии развития предприятия, в его финансовой и логистической деятельности	Знать: основные достижения передовых технологий продукции питания Уметь: активно использовать достижения мировой науки в ходе осуществления свой профессиональной деятельности Владеть: навыками анализа полученных данных	Проверка отчета руководителем практики от организации. Проверка индивидуального задания. Зачет (публичная защита отчета)
ПК-9 - способностью управлять информацией при разработке и контроле исполнения бюджета, оказывать влияние на формирование и проведение финансовой, учетной, инвестиционной и кредитной политики предприятия	способность управлять информацией при разработке и контроле исполнения бюджета, оказывать влияние на формирование и проведение финансовой, учетной, инвестиционной и кредитной политики предприятия	Знать: основные достижения передовых технологий продукции питания Уметь: активно использовать достижения мировой науки в ходе осуществления свой профессиональной деятельности Владеть: навыками анализа полученных данных	Проверка отчета руководителем практики от организации. Проверка индивидуального задания. Зачет (публичная защита отчета)
ПК-13 - способностью прогнозировать будущие результаты деятельности предприятия и разрабатывать его стратегию, оценивать экономические, политические, социальные, культурные, технологические и финансовые составляющие, способные повлиять на стратегию предприятия питания	способность прогнозировать будущие результаты деятельности предприятия и разрабатывать его стратегию, оценивать экономические, политические, социальные, культурные, технологические и финансовые составляющие, способные повлиять на стратегию предприятия питания	Знать: основные достижения передовых технологий продукции питания Уметь: активно использовать достижения мировой науки в ходе осуществления свой профессиональной деятельности Владеть: навыками анализа полученных данных	Проверка отчета руководителем практики от организации. Проверка индивидуального задания. Зачет (публичная защита отчета)
ПК-14 - способностью анализировать технологические	способность анализировать технологические	Знать: содержание мероприятий, по стоимостной оценке,	Проверка отчета руководителем

	процессы производства продукции питания как объекты управления, производить стоимостную оценку основных производственных ресурсов предприятий питания	процессы производства продукции питания как объекты управления, производить стоимостную оценку основных производственных ресурсов предприятий питания	ресурсов предприятий питания Уметь: оценить решения других специалистов по анализу технологических процессов Владеть: навыками создания и поддержания в коллективе доброжелательной рабочей обстановки	практики от организации. Проверка индивидуального задания. Зачет (публичная защита отчета)
ПК-15 готовностью организовывать работу исполнителей, находить и принимать управленческие решения в области организации и нормировании труда предприятий питания	готовность организовывать работу исполнителей, находить и принимать управленческие решения в области организации и нормировании труда предприятий питания	Знать: приоритеты развития предприятий общественного питания Уметь: оценить решения других специалистов Владеть: навыками создания и поддержания в коллективе доброжелательной рабочей обстановки	Проверка отчета руководителем практики от организации. Проверка индивидуального задания. Зачет (публичная защита отчета)	
ПК-16 - способностью использовать глубоко специализированные профессиональные теоретические и практические знания для проведения исследований, свободно пользоваться современными методами интерпретации данных экспериментальных исследований для решения научных и практических задач	способность использовать глубоко специализированные профессиональные теоретические и практические знания для проведения исследований, свободно пользоваться современными методами интерпретации данных экспериментальных исследований для решения научных и практических задач	Знать: принципы формирования и основные элементы технологических процессов производства продуктов питания Уметь: разрабатывать методики внедрения результатов научных исследований в производство продуктов питания Владеть: навыками самостоятельного обучения новым методам исследования	Проверка отчета руководителем практики от организации. Проверка индивидуального задания. Зачет (публичная защита отчета)	
ПК-17 - способностью использовать знания новейших достижений техники и технологии в своей научно-исследовательской	способность использовать знания новейших достижений техники и технологии в своей научно-исследовательской	Знать: знать основные достижения передовых технологий Уметь: активно использовать	Проверка отчета руководителем практики от организации. Проверка	

деятельности	деятельности	достижения мировой науки в ходе осуществления своей профессиональной деятельности Владеть: навыками анализа полученных данных	индивидуального задания. Зачет (публичная защита отчета)
ПК-18 - владением фундаментальными разделами техники и технологии продукции питания, необходимыми для решения научно-исследовательских и научно-производственных задач в области производства продуктов питания	владеть фундаментальными разделами техники и технологии продукции питания, необходимыми для решения научно-исследовательских и научно-производственных задач в области производства продуктов питания	Знать: методы экспериментальной работы Уметь: интерпретировать результаты научных экспериментов Владеть: навыками анализа полученных данных	Проверка отчета руководителем практики от организации. Проверка индивидуального задания. Зачет (публичная защита отчета)

3. Шкалы оценивания.

Университет использует шкалы оценивания соответствующего государственным регламентам в сфере образования и позволяющую обеспечивать интеграцию в международное образовательное пространство. Шкалы оценивания и описание шкал оценивания представлены в таблицах 3 и 4.

Таблица 3 – Шкалы оценивания

Диапазон оценки, в баллах	Экзамен		Зачет
	европейская шкала (ECTS)	традиционная шкала	
[95;100]	A – (5+)	отлично – (5) хорошо – (4) удовлетворительно – (3) неудовлетворительно – (2)	зачтено незачтено
[85;95)	B – (5)		
[70;85)	C – (4)		
[60;70)	D – (3+)		
[50;60)	E – (3)		
[33,3;50)	FX – (2+)		
[0;33,3)	F – (2)		

Таблица 4 - Описание шкал оценивания

ECTS	Критерии оценивания	Традиционная шкала
A	Превосходно – теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, необходимые практические навыки работы с освоенным материалом сформированы, все предусмотренные программой обучения учебные задания выполнены, качество их выполнения оценено числом баллов, близким к максимальному.	отлично (зачтено)
B	Отлично – теоретическое содержание курса	

	освоено полностью, без пробелов, необходимые практические навыки работы с освоенным материалом в основном сформированы, все предусмотренные программой обучения учебные задания выполнены, качество выполнения большинства из них оценено числом баллов, близким к максимальному.	
C	Хорошо – теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, некоторые практические навыки работы с освоенным материалом сформированы недостаточно, все предусмотренные программой обучения учебные задания выполнены, качество выполнения ни одного из них не оценено максимальным числом баллов, некоторые виды заданий выполнены с ошибками.	хорошо (зачтено)
D	Удовлетворительно – теоретическое содержание курса освоено частично, но пробелы не носят существенного характера, необходимые практические навыки работы с освоенным материалом в основном сформированы, большинство предусмотренных программой обучения учебных заданий выполнено, некоторые из выполненных заданий, возможно, содержат ошибки.	удовлетворительно (зачтено)
E	Посредственно – теоретическое содержание курса освоено частично, некоторые практические навыки работы не сформированы, многие предусмотренные программой обучения учебные задания не выполнены, либо качество выполнения некоторых из них оценено числом баллов, близким к минимальному	удовлетворительно (незачтено)
FX	Условно неудовлетворительно – теоретическое содержание курса освоено частично, необходимые практические навыки работы не сформированы, большинство предусмотренных программой обучения учебных заданий не выполнено, либо качество их выполнения оценено числом баллов, близким к минимальному; при дополнительной самостоятельной работе над материалом курса возможно повышение качества выполнения учебных заданий.	неудовлетворительно (незачтено)
F	Безусловно неудовлетворительно – теоретическое содержание курса не освоено, необходимые практические навыки работы не сформированы, все выполненные учебные задания содержат грубые ошибки, дополнительная самостоятельная работа над материалом курса не приведет к какому-либо	

	значимому повышению качества выполнения учебных заданий.	
--	--	--

Таблица 5 – Формирование шкалы оценивания компетенций на различных этапах

Этапы формирования компетенций	Формирование оценки					
	незачтено		зачтено			
	неудовлетворительно		удовлетворительно		хорошо	
	F(2)	FX(2+)	E(3)*	D(3+)	C(4)	B(5)
	[0;33,3)	[33,3;50)	[50;60)	[60;70)	[70;85)	[85;95)
	Этап-1	0-16,5	16,5-25,0	25,0-30,0	30,0-35,0	35,0-42,5
Этап 2	0-33,3	33,3-50	50-60	60-70	70-85	85-95
						95-100

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

Таблица 6.1 - ПК-4 - способностью оказывать влияние на разработку и внедрение системы качества и безопасности продукции производства, оценивать риски в области обеспечения качества и безопасности продукции производства, снабжения, хранения и движения продукции **Этап 1**

Наименование знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности	Формулировка типового контрольного задания или иного материала, необходимого для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности
Знать: основные достижения мировой науки	1.Методология освоения новых технологических процессов в производстве продуктов питания 2.Функциональное питание как направление развития высокотехнологичных производств.
Уметь: активно использовать передовые технологии в ходе осуществления своей профессиональной деятельности	1.Основные понятия в области качества. Объекты и субъекты управления качеством. 2.Факторы, влияющие на качество продукции на стадиях товародвижения - от проектирования и производства, до реализации и потребления.
Навыки: обработки полученных данных	1.Влияние препарата Липопан F на качество хлеба. 2.Роль липазы в хлебопечении. 3.Назначение лецитина

Таблица 6.2 - ПК-8 - способностью устанавливать и определять приоритеты в стратегии развития предприятия, в его финансовой и логистической деятельности **Этап 1**

Наименование знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности	Формулировка типового контрольного задания или иного материала, необходимого для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности
---	--

Знать: основные достижения мировой науки	1.Технологии лечебно-профилактических консервов с комплексом витаминов и настоями трав. 2.Технологии соусов и напитков с пектином Энергетическая ценность и качественный состав пищи
Уметь: активно использовать передовые технологии в ходе осуществления своей профессиональной деятельности	1.Теория сбалансированного питания. 2. Теория адекватного питания 3. Теория рационального питания
Навыки: обработки полученных данных	1.Понятия и показатели качества продукции. 2.Обеспечение качества и безопасности сырья, продуктов функционального питания. 3.Государственное регулирование в области обеспечения качества и безопасности сырья, пищевых продуктов.

Таблица 6.3 - ПК-9 - способностью управлять информацией при разработке и контроле исполнения бюджета, оказывать влияние на формирование и проведение финансовой, учетной, инвестиционной и кредитной политики предприятия **Этап 1**

Наименование знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности	Формулировка типового контрольного задания или иного материала, необходимого для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности
Знать: основные достижения мировой науки	1.Основные направления развития высокотехнологичных производств продуктов питания в России и за рубежом 2.Принципы и методы управления и контроля деятельности предприятия питания
Уметь: активно использовать передовые технологии в ходе осуществления своей профессиональной деятельности	1.Зарубежные технологии производства продуктов питания 2.Иновационные технологии продуктов производства питания, получившие развитие в России
Навыки: обработки полученных данных	1.Современный уровень развития автоматизированных программ по управлению производством. 2.Направления совершенствования автоматизированных средств управления 3.Качество как объект управления

Таблица 6.4 - ПК-13 - способностью прогнозировать будущие результаты деятельности предприятия и разрабатывать его стратегию, оценивать экономические, политические, социальные, культурные, технологические и финансовые составляющие, способные повлиять на стратегию предприятия питания **Этап 1**

Наименование знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности	Формулировка типового контрольного задания или иного материала, необходимого для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности
Знать: основные достижения мировой науки	1.Цель и задачи применения высокотехнологичных энергосберегающих технологий. 2.Энергоресурсосберегающие технологии и высокотехнологичное оборудование 3.Современные принципы и методы управления деятельностью предприятий

	питания.
Уметь: активно использовать передовые технологии в ходе осуществления своей профессиональной деятельности	1.Качество продукции и услуг как материальная основа удовлетворения личных и общественных потребностей потребителей. 2.Взаимосвязь качества продукции и экономического состояния предприятия, повышения конкурентоспособности
Владеть: владение навыками обработки полученных данных	1.Основные направления развития высокотехнологичных производств продуктов питания в России и за рубежом 2.Принципы и методы управления и контроля деятельности предприятия питания

Таблица 6.5 - ПК-14 - способностью анализировать технологические процессы производства продукции питания как объекты управления, производить стоимостную оценку основных производственных ресурсов предприятий питания **Этап 1**

Наименование знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности	Формулировка типового контрольного задания или иного материала, необходимого для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности
Знать: цели и задачи системы методов изучения процессов производства продуктов питания	1.Инновационные технологии продуктов производства питания, получившие развитие в России 2.Методология освоения новых технологических процессов в производстве продуктов питания
Уметь: верно и аргументировано обосновать свои решения	1.Функциональные продукты питания. 2. Понятия и показатели качества продукции.
Навыки: опыта в общении с коллегами, в т.ч. подчиненными	1.Теория сбалансированного питания. 2.Теория адекватного питания 3. Теория рационального питания.

Таблица 6.6 - ПК-15 готовностью организовывать работу исполнителей, находить и принимать управленческие решения в области организации и нормировании труда предприятий питания **Этап 1**

Наименование знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности	Формулировка типового контрольного задания или иного материала, необходимого для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности
Знать: цели и задачи предприятий общественного питания	1.Вторичные сырьевые ресурсы и безотходные технологии их переработки 2.Фортификация продуктов питания.
Уметь: логически верно и аргументировано обосновать свои решения	1.Общие требования к упаковке пищевых продуктов функционального питания. 2.Требования к экологической безопасности продуктов функционального питания. 3.Типы пищевых волокон и их классификация
Навыки: опыта в	1.Основные направления развития высокотехнологичных производств

общении с коллегами, в т.ч. подчиненными	продуктов питания в России и за рубежом 2.Принципы и методы управления и контроля деятельности предприятия питания 3.Теоретические основы управления качеством
--	--

Таблица 6.7 - ПК-16 - способностью использовать глубоко специализированные профессиональные теоретические и практические знания для проведения исследований, свободно пользоваться современными методами интерпретации данных экспериментальных исследований для решения научных и практических задач **Этап 1**

Наименование знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности	Формулировка типового контрольного задания или иного материала, необходимого для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности
Знать: современные методы интерпретации данных	1.Значение автоматизированных средств управления в повышении качества продукции и уровня обслуживания. 2.Современный уровень развития автоматизированных программ по управлению производством
Уметь: разрабатывать планы, программы проведения научных исследований	1.Направления совершенствования автоматизированных средств управления 2.Качество как объект управления
Навыки: анализа полученных данных	1.Методология освоения новых технологических процессов в производстве продуктов питания 2.Функциональное питание как направление развития высокотехнологичных производств.

Таблица 6.8 - ПК-17 - способностью использовать знания новейших достижений техники и технологии в своей научно-исследовательской деятельности **Этап 1**

Наименование знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности	Формулировка типового контрольного задания или иного материала, необходимого для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности
Знать: основные достижения мировой науки	1.Использование нанотехнологий для улучшения качества пищи. 2.Сублимационные методы производства продуктов питания. 3.Использование нанотехнологий для обеспечения безопасности пищевых продуктов.
Уметь: активно использовать передовые технологии в ходе осуществления своей профессиональной деятельности	1.Современные принципы и методы управления деятельностью предприятий питания. 2.Значение автоматизированных средств управления в повышении качества продукции и уровня обслуживания. 3.Требования к высокотехнологичному оборудованию
Навыки: владение навыками обработки полученных данных	1.Современный уровень развития автоматизированных программ по управлению производством. 2.Направления совершенствования автоматизированных средств управления 3.Сущность и развитие системного управления качеством.

Таблица 6.9 - ПК-18 - владением фундаментальными разделами техники и технологии продукции питания, необходимыми для решения научно-исследовательских и научно-производственных задач в области производства продуктов питания **Этап 1**

Наименование знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности	Формулировка типового контрольного задания или иного материала, необходимого для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности
---	--

Знать: методы обоснования задач исследования	1.Качество продукции и услуг как материальная основа удовлетворения личных и общественных потребностей потребителей. 2. Взаимосвязь качества продукции и экономического состояния предприятия, повышения конкурентоспособности
Уметь: верно и аргументировано интерпретировать и представить результаты своих научных экспериментов	1.Основные направления развития высокотехнологичных производств продуктов питания в России и за рубежом 2.Принципы и методы управления и контроля деятельности предприятия питания
Навыки: обработки полученных данных	1.Методология освоения новых технологических процессов в производстве продуктов питания 2.Энергоресурсосберегающие технологии, цель и задачи их применения.

Таблица 7.1 - ПК-4 - способностью оказывать влияние на разработку и внедрение системы качества и безопасности продукции производства, оценивать риски в области обеспечения качества и безопасности продукции производства, снабжения, хранения и движения продукции **Этап 2**

Наименование знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности	Формулировка типового контрольного задания или иного материала, необходимого для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности
Знать: основные достижения передовых технологий продукции питания	1.Теория сбалансированного питания. 2. Теория адекватного питания 3. Теория рационального питания. 4. Задачи здорового питания
Уметь: активно использовать достижения мировой науки в ходе осуществления своей профессиональной деятельности	1.Функциональные продукты питания. 2.Понятия и показатели качества продукции
Навыки: анализа полученных данных	1.Высокотехнологичное производство продуктов питания как понятие. 2.Зарубежные технологии производства продуктов питания 3.Инновационные технологии продуктов производства питания, получившие развитие в России

Таблица 7.2 - ПК-8 - способностью устанавливать и определять приоритеты в стратегии развития предприятия, в его финансовой и логистической деятельности **Этап 2**

Наименование знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности	Формулировка типового контрольного задания или иного материала, необходимого для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности
Знать: основные достижения передовых технологий продукции питания	1.Расчет аминокислотного скора в профилактических продуктах питания для взрослого населения. 2.Влияние содержания белка на аминокислотный скор
Уметь: активно	1.Требования к технологии приготовления блюд лечебно

использовать достижения мировой науки в ходе осуществления своей профессиональной деятельности	профилактического питания 2. Технологии лечебно-профилактических консервов
Навыки: анализа полученных данных	1.Технологии лечебно-профилактических консервов с комплексом витаминов и настороями трав. 2.Технологии соусов и напитков с пектином Энергетическая ценность и качественный состав пищи

Таблица 7.3 - ПК-9 - способностью управлять информацией при разработке и контроле исполнения бюджета, оказывать влияние на формирование и проведение финансовой, учетной, инвестиционной и кредитной политики предприятия **Этап 2**

Наименование знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности	Формулировка типового контрольного задания или иного материала, необходимого для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности
Знать: основные достижения передовых технологий продукции питания	1.Виды профилактического питания. 2.Факторы, влияющие на энергетическую ценность профилактических продуктов питания.
Уметь: активно использовать достижения мировой науки в ходе осуществления своей профессиональной деятельности	1.Профилактические продукты питания для детей. 2.Технологии приготовления профилактических продуктов питания для детей. 3.Пищевая ценность профилактических продуктов питания.
Навыки: анализа полученных данных	1.Виды профилактического питания кормящих матерей. 2.Методика разработки продуктов профилактического назначения для кормящих матерей. 3.Определение химического состава горячих блюд.

Таблица 7.4 - ПК-13 - способностью прогнозировать будущие результаты деятельности предприятия и разрабатывать его стратегию, оценивать экономические, политические, социальные, культурные, технологические и финансовые составляющие, способные повлиять на стратегию предприятия питания **Этап 2**

Наименование знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности	Формулировка типового контрольного задания или иного материала, необходимого для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности
Знать: основные достижения передовых технологий продукции питания	1.Особенности профилактического питания школьников. 2.Составление рационов профилактического питания для школьников.
Уметь: активно использовать достижения мировой науки в ходе осуществления свой	1.Требования к технологии приготовления блюд лечебно профилактического питания 2. Технологии лечебно-профилактических консервов 3.Технологии лечебно-профилактических консервов с комплексом витаминов и настороями трав

профессиональной деятельности	
Навыки: анализа полученных данных	1. Современный уровень развития автоматизированных программ по управлению производством. 2. Направления совершенствования автоматизированных средств управления

Таблица 7.5 - ПК-14 - способностью анализировать технологические процессы производства продукции питания как объекты управления, производить стоимостную оценку основных производственных ресурсов предприятий питания **Этап 2**

Наименование знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности	Формулировка типового контрольного задания или иного материала, необходимого для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности
Знать: содержание мероприятий, по стоимостной оценке, ресурсов предприятий питания	1. Значение автоматизированных средств управления в повышении качества продукции и уровня обслуживания. 2. Требования к высокотехнологичному оборудованию.
Уметь: оценить решения других специалистов по анализу технологических процессов	1. Методология управления качеством в сфере продукции питания на международных принципах. 2. Качество продукции и услуг как материальная основа удовлетворения личных и общественных потребностей потребителей.
Навыки: создания и поддержания в коллективе доброжелательной рабочей обстановки	1. Зарубежные технологии производства продуктов питания 2. Инновационные технологии продуктов производства питания, получившие развитие в России

Таблица 7.6 - ПК-15 готовностью организовывать работу исполнителей, находить и принимать управленческие решения в области организации и нормировании труда предприятий питания **Этап 2**

Наименование знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности	Формулировка типового контрольного задания или иного материала, необходимого для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности
Знать: приоритеты развития предприятий общественного питания	1. Значение автоматизированных средств управления в повышении качества продукции и уровня обслуживания. 2. Современный уровень развития автоматизированных программ по управлению производством.
Уметь: оценить решения других специалистов	1. Качество продукции и услуг как материальная основа удовлетворения личных и общественных потребностей потребителей. 2. Взаимосвязь качества продукции и экономического состояния предприятия, повышения конкурентоспособности.
Навыки: создания и поддержания в коллективе доброжелательной рабочей обстановки	1. Основные направления развития высокотехнологичных производств продуктов питания в России и за рубежом 2. Принципы и методы управления и контроля деятельности предприятия питания

Таблица 7.7 - ПК-16 - способностью использовать глубоко специализированные профессиональные теоретические и практические знания для проведения исследований, свободно пользоваться современными методами интерпретации данных экспериментальных исследований для решения научных и практических задач **Этап 2**

Наименование знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности	Формулировка типового контрольного задания или иного материала, необходимого для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности
Знать: принципы формирования и основные элементы технологических процессов производства продуктов питания	1.Методика разработки производственной программы профилактического питания для детей. 2.Сырье , используемое для приготовления профилактических продуктов
Уметь: разрабатывать методики внедрения результатов научных исследований в производство продуктов питания	1.Определение химического состава полуфабрикатов профилактического назначения. 2.Определение химического состава горячих блюд
Навыки: самостоятельного обучения новым методам исследования	1.Методика определения качества продуктов профилактического назначения. 2.Физиологические особенности профилактического питания детей дошкольного возраста

Таблица 7.8 - ПК-17 - способностью использовать знания новейших достижений техники и технологии в своей научно-исследовательской деятельности **Этап 2**

Наименование знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности	Формулировка типового контрольного задания или иного материала, необходимого для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности
Знать: знать основные достижения передовых технологий	1.Производственная программа профилактического питания для беременных женщин. 2.Методика составления программы профилактического питания для беременных женщин
Уметь: активно использовать достижения мировой науки в ходе осуществления своей профессиональной деятельности	1.Значение автоматизированных средств управления в повышении качества продукции и уровня обслуживания. 2.Современный уровень развития автоматизированных программ по управлению производством.
Навыки: анализа полученных данных	1.Использование микронизированных продуктов как направление развития высокотехнологичных производств. 2.Использование нанотехнологий для улучшения качества пищи.

Таблица 7.9 - ПК-18 - владением фундаментальными разделами техники и технологии продукции питания, необходимыми для решения научно-исследовательских и научно-производственных задач в области производства продуктов питания **Этап 2**

Наименование знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности	Формулировка типового контрольного задания или иного материала, необходимого для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности
Знать: методы экспериментальной работы	1.Энергоресурсосберегающие технологии и высокотехнологичное оборудование 2.Современные принципы и методы управления деятельностью предприятий питания.
Уметь: интерпретировать результаты научных экспериментов	1.Сущность и развитие системного управления качеством. 2.Методология управления качеством в сфере продукции питания на международных принципах
Навыки: анализа полученных данных	1.Взаимосвязь качества продукции и экономического состояния предприятия, повышения конкурентоспособности. 2.Основные понятия в области качества. Объекты и субъекты управления качеством.

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

В процессе прохождения практики предусмотрены следующие формы контроля: текущий, промежуточный контроль, контроль самостоятельной работы студентов.

Таблица 8 - Процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности на 1 этапе формирования компетенции

Виды занятий и контрольных мероприятий	Оцениваемые результаты обучения	Описание процедуры оценивания
Самостоятельная работа (выполнение индивидуального задания)	Знания, умения и навыки, сформированные во время самоподготовки	Проверка индивидуального задания

Таблица 9 - Процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности на 2 этапе формирования компетенции

Виды занятий и контрольных мероприятий	Оцениваемые результаты обучения	Описание процедуры оценивания
Самостоятельная работа (выполнение индивидуального задания)	Оформление и содержание отчета	Проверка отчета руководителем практики от организации
Промежуточная аттестация	Знания, умения и навыки, полученные во время прохождения практики	Зачет (публичная защита отчета)

Защита отчета оценивается в форме публичного заслушивания с презентацией материала по практике. По результатам защиты отчета по производственной практике студент может получить максимальное количество баллов (100 баллов).

Критерии балльно-рейтинговой оценки результатов прохождения студентами практики формируются на кафедре, за которой закреплена конкретная практика.

Студент, прошедший практику, и имеющий соответствующую документацию по практике (дневник практики, рабочий дневник), а также имеющий отчет со всеми отметками о выполнении и отзыв работодателя о качестве подготовки выпускника с места практики, оценивается на «отлично», «хорошо», «удовлетворительно».

Оценка «отлично» (85-100 баллов) выставляется в том случае, если студент демонстрирует полное освоение компетенций, согласно требованиям ФГОС ВО и рабочей программы производственной практики. В ходе защиты результатов практики студент должен доложить какие практические навыки он приобрел. Изложение материалов полное, последовательное, грамотное. Приложены первичные документы. Приложения логично связаны с текстовой частью отчета. Отчет сдан в установленный срок. Программа практики выполнена. Отзыв положительный.

Оценка «хорошо» (70-85 баллов) выставляется в том случае, если студент демонстрирует полное освоение компетенций, согласно требованиям ФГОС ВО и рабочей программы производственной практики. В ходе защиты результатов практики студент должен доложить какие практические навыки он приобрел. Изложение материалов полное, последовательное, грамотное. Допускаются несущественные ошибки. Приложения в основном связаны с текстовой частью отчета. Отчет сдан в установленный срок. Программа практики выполнена. Отзыв положительный.

Оценка «удовлетворительно» (50-70 баллов) выставляется в том случае, если студент демонстрирует полное освоение компетенций, согласно требованиям ФГОС ВО и рабочей программы производственной практики. В ходе защиты результатов практики студент должен доложить какие практические навыки он приобрел. Изложение материалов неполное. Оформление не аккуратное. Текстовая часть не везде связана с приложениями. Отчет сдан в установленный срок. Отзыв положительный. Программа практики выполнена не в полном объеме.

Структура формирования балльно-рейтинговой оценки результатов прохождения обучающимися практики

№	Критерии оценок	Баллы
1	полнота представленного материала, выполнение индивидуального задания	25
2	соответствие предоставленных результатов программе практики	25
3	своевременное представление отчета	10
4	качество оформления отчета	10
5	доклад по отчету	20
6	качество ответов на дополнительные вопросы	10
	ИТОГО	100

Прохождение всех этапов производственной практики, а именно выполнение всех видов работ, является обязательным. Высокий балл за один из этапов практики, не освобождает студента от прохождения других этапов защиты отчета.

Зачет с оценкой по производственной практике приравнивается к оценке по теоретическому обучению и учитывается при подведении итогов общей успеваемости студентов.

6. Материалы для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности

Полный комплект оценочных средств для оценки знаний, умений и навыков находится у ведущего преподавателя.