

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

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

Б2.В.03(П) Научно-производственная 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.

ПК-7 - способностью разрабатывать новый ассортимент продукции питания различного назначения, организовать ее выработку в производственных условиях

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: умение в ходе осуществления своей профессиональной деятельности активно использовать передовые технологии

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

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

Этап 1: владение навыками обработки полученных данных

Этап 2: владение 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 своей профессиональной деятельности активно использовать передовые технологии, умение в ходе осуществления своей профессиональной деятельности активно использовать достижения мировой науки

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

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

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

Этап 1: навыками обработки полученных данных

Этап 2: навыками анализа полученных данных

ПК-19 - готовностью к использованию практических навыков в организации и управлении научно-исследовательскими и научно-производственными работами, в том числе при проведении экспериментов, испытаний, анализе их результатов

Знать: основные цели и задачи аналитического обеспечения, изучения проведения экспериментов, испытаний, анализе их результатов

Этап 1: цели и задачи аналитического обеспечения

Этап 2: цели и задачи изучения проведения экспериментов, испытаний, анализе их результатов

Уметь: использовать полученные результаты для подготовки отчетов, рефератов, публикаций, публичных обсуждений

Этап 1: использовать полученные результаты для подготовки отчетов, рефератов

Этап 2: использовать полученные результаты для подготовки публикаций, публичных обсуждений

Владеть: навыками обработки, анализа полученных данных, на уровне систематизации результатов

Этап 1: навыками обработки полученных данных на уровне систематизации результатов

Этап 2: навыками анализа полученных данных на уровне систематизации результатов

ПК-20 - способностью разрабатывать методики проведения исследования свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции питания, позволяющих создавать информационно-измерительные комплексы для проведения экспресс-контроля

Знать: методики проведения исследований свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции общественного питания

Этап 1: требования, предъявляемые к качеству сырья

Этап 2: методики проведения исследований свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции

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

Этап 1: разрабатывать планы, программы внедрения результатов научных исследований в производство продуктов питания

Этап 2: разрабатывать методики проведения научных исследований

Владеть: навыками разработки методов идентификации и экспресс-методов контроля пищевого сырья и продукции питания

Этап 1: навыками разработки методов идентификации пищевого сырья

Этап 2: навыками разработки экспресс-методов контроля продукции питания

ПК-21 - способностью создавать модели, позволяющие исследовать и оптимизировать параметры производства продуктов питания, улучшать качество продукции и услуг

Знать: требования к исследованиям и оптимизации параметров производства продуктов

Этап 1: требования к исследованиям параметров производства продуктов

Этап 2: требования к оптимизации параметров производства продуктов

Уметь: искать оптимальные решения при создании новой продукции питания с учетом требований к качеству

Этап 1: требования, предъявляемые к качеству сырья

Этап 2: искать оптимальные решения при создании новой продукции питания

Владеть: навыками разработки автоматизированных систем управления качеством и технологиями производства продукции питания

Этап 1: навыками разработки автоматизированных систем управления

Этап 2: технологиями производства продукции питания

ПК-22 - способностью в составе коллектива ставить задачи исследования, выбирать методы экспериментальной работы, интерпретировать и представлять результаты научных исследований

Знать: современные методы интерпретации данных, методы обоснования задач исследования, экспериментальной работы

Этап 1: современные методы интерпретации данных

Этап 2: методы обоснования задач исследования, экспериментальной работы

Уметь: принимать управленческие решения с учетом различных мнений

Этап 1: работать с коллективом

Этап 2: принимать управленческие решения

Владеть: навыками разработки методов экспериментальной работы и внедрения результатов научных исследований

Этап 1: навыками разработки методов экспериментальной работы

Этап 2: навыками внедрения результатов научных исследований

ПК-23 - способностью самостоятельно выполнять лабораторные и производственные исследования для решения научно-исследовательских и производственных задач с использованием современной отечественной и зарубежной аппаратуры и приборов, а также методов исследования свойств сырья и продуктов питания

Знать: основные достижения мировой науки, передовых технологий

Этап 1: основные достижения мировой науки

Этап 2: основные достижения передовых технологий

Уметь: активно использовать передовые технологии, использовать достижения мировой науки

Этап 1: активно использовать передовые технологии

Этап 2: использовать достижения мировой науки

Владеть: навыками обработки полученных данных, анализа полученных данных

Этап 1: навыками обработки полученных данных

Этап 2: навыками анализа полученных данных

ПК-24 - способностью осуществлять анализ результатов научных исследований, внедрять результаты исследований и разработок на практике, готовностью к применению практических навыков составления и оформления научно-технической документации, научных отчетов, рефератов, публикаций и публичных обсуждений

Знать: методики анализа и внедрения результатов научных исследований

Этап 1: методики анализа результатов научных исследований

Этап 2: методики внедрения результатов научных исследований

Уметь: оформлять документы, методики проведения исследований свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции общественного питания

Этап 1: оформлять документы, методики проведения исследований свойств сырья

Этап 2: оформлять документы полуфабрикатов и готовой продукции общественного питания

Владеть: навыками составления и оформления научно-технической документации, научных отчетов, рефератов, публикаций и публичных обсуждений

Этап 1: навыками составления научно-технической документации

Этап 2: навыками оформления научных отчетов, рефератов, публикаций и публичных обсуждений

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-7 - способностью разрабатывать новый ассортимент продукции питания различного назначения,	способность разрабатывать новый ассортимент продукции питания различного назначения,	Знать: основные достижения мировой науки Уметь: умение в ходе осуществления свой	Проверка индивидуального задания

организовать ее выработку в производственных условиях	организовать ее выработку в производственных условиях	профессиональной деятельности активно использовать передовые технологии Владеть: владение навыками обработки 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 мировой науки Уметь: в ходе осуществления свой профессиональной деятельности активно использовать передовые технологии Владеть: навыками обработки полученных данных	Проверка индивидуального задания
ПК-19 - готовностью к использованию практических навыков в организации и управлении научно-исследовательскими и научно-производственными работами, в том числе при проведении экспериментов, испытаний, анализе их результатов	готовность к использованию практических навыков в организации и управлении научно-исследовательскими и научно-производственными работами, в том числе при проведении экспериментов, испытаний, анализе их результатов	Знать: цели и задачи аналитического обеспечения Уметь: использовать полученные результаты для подготовки отчетов, рефератов Владеть: навыками обработки полученных данных на уровне систематизации результатов	Проверка индивидуального задания
ПК-20 - способностью разрабатывать методики проведения исследования свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции питания, позволяющих создавать информационно-измерительные комплексы для проведения экспресс-контроля	способность разрабатывать методики проведения исследования свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции питания, позволяющих создавать информационно-измерительные комплексы для проведения экспресс-контроля	Знать: требования, предъявляемые к качеству сырья Уметь: разрабатывать планы, программы внедрения результатов научных исследований в производство продуктов питания Владеть: навыками разработки методов идентификации пищевого сырья	Проверка индивидуального задания
ПК-21 - способностью создавать модели, позволяющие исследовать и оптимизировать параметры производства продуктов питания, улучшать качество продукции и услуг	способность создавать модели, позволяющие исследовать и оптимизировать параметры производства продуктов питания, улучшать качество продукции и услуг	Знать: требования к исследованиям параметров производства продуктов Уметь: требования, предъявляемые к качеству сырья Владеть: навыками разработки автоматизированных систем управления	Проверка индивидуального задания
ПК-22 - способностью в составе коллектива ставить задачи исследования, выбирать методы экспериментальной работы,	способность в составе коллектива ставить задачи исследования, выбирать методы экспериментальной работы, интерпретировать и	Знать: современные методы интерпретации данных Уметь: работать с коллективом Владеть: навыками разработки методов	Проверка индивидуального задания

интерпретировать и представлять результаты научных исследований	представлять результаты научных исследований	экспериментальной работы	
ПК-23 - способностью самостоятельно выполнять лабораторные и производственные исследования для решения научно-исследовательских и производственных задач с использованием современной отечественной и зарубежной аппаратуры и приборов, а также методов исследования свойств сырья и продуктов питания	способность самостоятельно выполнять лабораторные и производственные исследования для решения научно-исследовательских и производственных задач с использованием современной отечественной и зарубежной аппаратуры и приборов, а также методов исследования свойств сырья и продуктов питания	Знать: основные достижения мировой науки Уметь: активно использовать передовые технологии Владеть: навыками обработки полученных данных	Проверка индивидуального задания
ПК-24 - способностью осуществлять анализ результатов научных исследований, внедрять результаты исследований и разработок на практике, готовностью к применению практических навыков составления и оформления научно-технической документации, научных отчетов, рефератов, публикаций и публичных обсуждений	способность осуществлять анализ результатов научных исследований, внедрять результаты исследований и разработок на практике, готовностью к применению практических навыков составления и оформления научно-технической документации, научных отчетов, рефератов, публикаций и публичных обсуждений	Знать: методики анализа результатов научных исследований Уметь: оформлять документы, методики проведения исследований свойств сырья Владеть: навыками составления научно-технической документации	Проверка индивидуального задания

Таблица 2 - Показатели и критерии оценивания компетенций на 2 этапе

Наименование компетенции	Критерии сформированности компетенции	Показатели	Процедура оценивания
1	2	3	4
ПК-7 - способностью разрабатывать новый ассортимент продукции питания различного назначения, организовать ее выработку в производственных условиях	способность разрабатывать новый ассортимент продукции питания различного назначения, организовать ее выработку в производственных условиях	Знать: основные достижения передовых технологий продукции питания Уметь: умение в ходе осуществления свой профессиональной деятельности активно использовать достижения мировой науки Владеть: владение навыками анализа полученных данных	Проверка отчета руководителем практики от организации. Проверка индивидуального задания Зачет (публичная защита отчета)
ПК-8 способностью устанавливать и определять приоритеты в стратегии развития предприятия, в его	способность устанавливать и определять приоритеты в стратегии развития предприятия, в его	Знать: основные достижения передовых технологий продукции питания Уметь: в ходе	Проверка отчета руководителем практики от организации. Проверка

финансовой и логистической деятельности	финансовой и логистической деятельности	осуществления своей профессиональной деятельности активно использовать достижения мировой науки Владеть: навыками анализа полученных данных	индивидуального задания Зачет (публичная защита отчета)
ПК-19 - готовностью к использованию практических навыков в организации и управлении научно-исследовательскими и научно-производственными работами, в том числе при проведении экспериментов, испытаний, анализе их результатов	готовность к использованию практических навыков в организации и управлении научно-исследовательскими и научно-производственными работами, в том числе при проведении экспериментов, испытаний, анализе их результатов	Знать: цели и задачи изучения проведения экспериментов, испытаний, анализе их результатов Уметь: использовать полученные результаты для подготовки публикаций, публичный обсуждений Владеть: навыками анализа полученных данных на уровне систематизации результатов	Проверка отчета руководителем практики от организации. Проверка индивидуального задания Зачет (публичная защита отчета)
ПК-20 - способностью разрабатывать методики проведения исследования свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции питания, позволяющих создавать информационно-измерительные комплексы для проведения экспресс-контроля	способность разрабатывать методики проведения исследования свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции питания, позволяющих создавать информационно-измерительные комплексы для проведения экспресс-контроля	Знать: методики проведения исследований свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции Уметь: разрабатывать методики проведения научных исследований Владеть: навыками разработки экспресс-методов контроля продукции питания	Проверка отчета руководителем практики от организации. Проверка индивидуального задания Зачет (публичная защита отчета)
ПК-21 - способностью создавать модели, позволяющие исследовать и оптимизировать параметры производства продуктов питания, улучшать качество продукции и услуг	способность создавать модели, позволяющие исследовать и оптимизировать параметры производства продуктов питания, улучшать качество продукции и услуг	Знать: требования к оптимизации параметров производства продуктов Уметь: искать оптимальные решения при создании новой продукции питания Владеть: технологиями производства продукции питания	Проверка отчета руководителем практики от организации. Проверка индивидуального задания Зачет (публичная защита отчета)
ПК-22 - способностью в составе коллектива ставить задачи исследования, выбирать методы экспериментальной работы, интерпретировать и представлять результаты научных исследований	способность в составе коллектива ставить задачи исследования, выбирать методы экспериментальной работы, интерпретировать и представлять результаты научных исследований	Знать: методы обоснования задач исследования, экспериментальной работы Уметь: принимать управленческие решения Владеть: навыками внедрения результатов научных исследований	Проверка отчета руководителем практики от организации. Проверка индивидуального задания Зачет (публичная защита отчета)
ПК-23 - способностью самостоятельно выполнять лабораторные и производственные исследования для	способность самостоятельно выполнять лабораторные и производственные исследования для	Знать: основные достижения передовых технологий Уметь: использовать достижения мировой	Проверка отчета руководителем практики от организации. Проверка индивидуального

решения научно-исследовательских и производственных задач с использованием современной отечественной и зарубежной аппаратуры и приборов, а также методов исследования свойств сырья и продуктов питания	решения научно-исследовательских и производственных задач с использованием современной отечественной и зарубежной аппаратуры и приборов, а также методов исследования свойств сырья и продуктов питания	науки Владеть: навыками анализа полученных данных	задания Зачет (публичная защита отчета)
ПК-24 - способностью осуществлять анализ результатов научных исследований, внедрять результаты исследований и разработок на практике, готовностью к применению практических навыков составления и оформления научно-технической документации, научных отчетов, рефератов, публикаций и публичных обсуждений	способность осуществлять анализ результатов научных исследований, внедрять результаты исследований и разработок на практике, готовностью к применению практических навыков составления и оформления научно-технической документации, научных отчетов, рефератов, публикаций и публичных обсуждений	Знать: методики внедрения результатов научных исследований Уметь: оформлять документы полуфабрикатов и готовой продукции общественного питания Владеть: навыками оформления научных отчетов, рефератов, публикаций и публичных обсуждений	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)	зачтено
[85;95)	B – (5)		
[70;85)	C – (4)	хорошо – (4)	
[60;70)	D – (3+)	удовлетворительно – (3)	
[50;60)	E – (3)		
[33,3;50)	FX – (2+)	неудовлетворительно – (2)	незачтено
[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)

В	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.	
С	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)
Д	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)
Е	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	отлично	
	F(2)	FX(2+)	E(3)*	D(3+)	C(4)	B(5)	A(5+)
	[0;33,3)	[33,3;50)	[50;60)	[60;70)	[70;85)	[85;95)	[95;100)
Этап-1	0-16,5	16,5-25,0	25,0-30,0	30,0-35,0	35,0-42,5	42,5-47,5	47,5-50
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-7 - способностью разрабатывать новый ассортимент продукции питания различного назначения, организовать ее выработку в производственных условиях. 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. Инновационные технологии продуктов производства питания, получившие развитие в России 2. Методология освоения новых технологических процессов в производстве продуктов питания
Уметь: умение в ходе осуществления своей профессиональной деятельности активно использовать передовые технологии	1. Современный уровень развития автоматизированных программ по управлению производством. 2. Направления совершенствования автоматизированных средств управления
Навыки: обработки полученных данных	1. Требования к высокотехнологичному оборудованию. 2. Современный уровень развития автоматизированных программ по управлению производством

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. 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
Уметь: в ходе осуществления своей профессиональной деятельности активно использовать передовые технологии	1. Методология освоения новых технологических процессов в производстве продуктов питания 2. Энергоресурсосберегающие технологии, цель и задачи их применения.
Навыки: обработки 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 6.3 - ПК-19 - готовностью к использованию практических навыков в организации и управлении научно-исследовательскими и научно-производственными работами, в том числе при проведении экспериментов, испытаний, анализе их результатов. 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 аналитического обеспечения	1. Энергоресурсосберегающие технологии и высокотехнологичное оборудование 2. Современные принципы и методы управления деятельностью предприятий питания.
Уметь: использовать полученные результаты для подготовки отчетов, рефератов	1. Использование нанотехнологий для обеспечения безопасности пищевых продуктов. 2. Использование вакуумной упаковки полуфабрикатов как способ повышения качества продукции.
Навыки: обработки полученных данных на уровне систематизации результатов	1. Цель и задачи применения высокотехнологичных энергосберегающих технологий. 2. Энергоресурсосберегающие технологии и высокотехнологичное оборудование 3. Современные принципы и методы управления деятельностью предприятий питания.

Таблица 6.4 - ПК-20 - способностью разрабатывать методики проведения исследования свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции питания, позволяющих создавать информационно-измерительные комплексы для проведения экспресс-контроля. 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: требования, предъявляемые к качеству сырья	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: разрабатывать планы, программы внедрения	1. Основные направления развития высокотехнологичных производств продуктов

результатов научных исследований в производство продуктов питания	питания в России и за рубежом 2. Принципы и методы управления и контроля деятельности предприятия питания
Навыки: разработки методов идентификации пищевого сырья	1. Теория сбалансированного питания. 2. Теория адекватного питания 3. Теория рационального питания

Таблица 6.5 - ПК-21 - способностью создавать модели, позволяющие исследовать и оптимизировать параметры производства продуктов питания, улучшать качество продукции и услуг. 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: требования к исследованиям параметров производства продуктов	1. Расчет пищевой, биологической и энергетической ценности продуктов питания. 2. Химический состав профилактических продуктов
Уметь: требования, предъявляемые к качеству сырья	1. Инновационные технологии продуктов производства питания, получившие развитие в России 2. Методология освоения новых технологических процессов в производстве продуктов питания
Навыки: разработки автоматизированных систем управления	1. Значение автоматизированных средств управления в повышении качества продукции и уровня обслуживания. 2. Современный уровень развития автоматизированных программ по управлению производством.

Таблица 6.6 - ПК-22 - способностью в составе коллектива ставить задачи исследования, выбирать методы экспериментальной работы, интерпретировать и представлять результаты научных исследований. 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. Использование нанотехнологий для улучшения качества пищи. 2. Сублимационные методы производства продуктов питания.
Уметь: работать с коллективом	1. Направления совершенствования автоматизированных средств управления 2. Сущность и развитие системного управления качеством. 3. Методология управления качеством в сфере продукции питания на международных принципах.
Навыки: разработки методов экспериментальной работы	1. Инновационные технологии продуктов производства питания, получившие развитие в России 2. Методология освоения новых технологических процессов в производстве продуктов питания

Таблица 6.7 - ПК-23 - способностью самостоятельно выполнять лабораторные и производственные исследования для решения научно-исследовательских и производственных задач с использованием современной отечественной и зарубежной аппаратуры и приборов, а также методов исследования свойств сырья и 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: 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	1.Значение автоматизированных средств управления в повышении качества продукции и уровня обслуживания. 2.Требования к высокотехнологичному оборудованию. 3.Современный уровень развития автоматизированных программ по управлению производством
Навыки: обработки полученных данных	1.Инновационные технологии продуктов производства питания, получившие развитие в России. 2.Методология освоения новых технологических процессов в производстве продуктов питания 3.Функциональное питание как направление развития высокотехнологичных производств.

Таблица 6.8 - ПК-24 - способностью осуществлять анализ результатов научных исследований, внедрять результаты исследований и разработок на практике, готовностью к применению практических навыков составления и оформления научно-технической документации, научных отчетов, рефератов, публикаций и публичных обсуждений. Этап 1

Наименование знаний, умений, навыков (или) опыта деятельности	Формулировка типового контрольного задания или иного материала, необходимого для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности
Знать: методики анализа результатов научных исследований	1.Требования к высокотехнологичному оборудованию. 2.Современный уровень развития автоматизированных программ по управлению производством. 3.Направления совершенствования автоматизированных средств управления
Уметь: оформлять документы, методики проведения исследований свойств сырья	1.Принципы и методы управления и контроля деятельности предприятия питания 2.Теоретические основы управления качеством 3.Высокотехнологичное производство продуктов питания как понятие
Навыки: составления научно-технической документации	1.Направления совершенствования автоматизированных средств управления 2.Качество как объект управления 3.Современные системы управления качеством 4.Методология управления качеством в сфере продукции питания на международных принципах

Таблица 7.1 - ПК-7 - способностью разрабатывать новый ассортимент продукции питания различного назначения, организовать ее выработку в производственных условиях. 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.Принципы и методы управления и контроля деятельности предприятия питания 2.Теоретические основы управления качеством
Уметь: умение в ходе осуществления своей профессиональной деятельности активно использовать достижения мировой науки	1.Требования к высокотехнологичному оборудованию. 2.Современный уровень развития автоматизированных программ по управлению производством.
Навыки: анализа полученных данных	1.Инновационные технологии продуктов производства питания, получившие развитие в России 2.Методология освоения новых технологических процессов в производстве продуктов питания

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.Использование нанотехнологий для обеспечения безопасности пищевых продуктов. 2.Использование вакуумной упаковки полуфабрикатов как способ повышения качества продукции.
Уметь: в ходе осуществления своей профессиональной деятельности активно использовать достижения мировой науки	1.Современный уровень развития автоматизированных программ по управлению производством. 2.Направления совершенствования автоматизированных средств управления 3.Сущность и развитие системного управления качеством.
Навыки: анализа полученных данных	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.

Таблица 7.3 - ПК-19 - готовностью к использованию практических навыков в организации и управлении научно-исследовательскими и научно-производственными работами, в том числе при проведении экспериментов, испытаний, анализе их результатов. 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: цели и задачи изучения проведения экспериментов, испытаний, анализе их	1.Методология освоения новых технологических процессов в производстве продуктов питания 2.Энергоресурсосберегающие технологии, цель и задачи

результатов	их применения.
Уметь: использовать полученные результаты для подготовки публикаций, публичный обсуждений	1.Высокотехнологичное производство продуктов питания как понятие. 2.Зарубежные технологии производства продуктов питания. 3.Инновационные технологии продуктов производства питания, получившие развитие в России.
Навыки: анализа полученных данных на уровне систематизации результатов	1.Требования к высокотехнологичному оборудованию. 2.Современный уровень развития автоматизированных программ по управлению производством.

Таблица 7.4 - ПК-20 - способностью разрабатывать методики проведения исследования свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции питания, позволяющих создавать информационно-измерительные комплексы для проведения экспресс-контроля . 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: методики проведения исследований свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции	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.
Уметь: разрабатывать методики проведения научных исследований	1.Теоретические основы управления качеством 2.Высокотехнологичное производство продуктов питания как понятие. 3.Зарубежные технологии производства продуктов питания
Навыки: разработки экспресс-методов контроля продукции питания	1.Функциональное питание как направление развития высокотехнологичных производств. 2.Использование микронизированных продуктов как направление развития высокотехнологичных производств. Использование нанотехнологий для улучшения качества пищи

Таблица 7.5 - ПК-21 - способностью создавать модели, позволяющие исследовать и оптимизировать параметры производства продуктов питания, улучшать качество продукции и услуг. 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: требования к оптимизации параметров производства продуктов	1.Значение автоматизированных средств управления в повышении качества продукции и уровня обслуживания. 2.Современный уровень развития автоматизированных программ по управлению производством.
Уметь: искать оптимальные	1.Методология освоения новых технологических

решения при создании новой продукции питания	процессов в производстве продуктов питания 2.Функциональное питание как направление развития высокотехнологичных производств.
Навыки: технологиями производства продукции питания	1.Высокотехнологичное производство продуктов питания как понятие. 2.Зарубежные технологии производства продуктов питания

Таблица 7.6 - ПК-22 - способностью в составе коллектива ставить задачи исследования, выбирать методы экспериментальной работы, интерпретировать и представлять результаты научных исследований. 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 обоснования задач исследования, экспериментальной работы	1.Принципы обогащения продуктов питания. 2.Функциональные продукты питания. 3.Понятия и показатели качества продукции
Уметь: принимать управленческие решения	1.Методология освоения новых технологических процессов в производстве продуктов питания 2.Функциональное питание как направление развития высокотехнологичных производств. 3.Использование микронизированных продуктов как направление развития высокотехнологичных производств.
Навыки: внедрения результатов научных исследований	1.Современные принципы и методы управления деятельностью предприятий питания. 2.Значение автоматизированных средств управления в повышении качества продукции и уровня обслуживания

Таблица 7.7 - ПК-23 - способностью самостоятельно выполнять лабораторные и производственные исследования для решения научно-исследовательских и производственных задач с использованием современной отечественной и зарубежной аппаратуры и приборов, а также методов исследования свойств сырья и 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: основные достижения передовых технологий	1.Основные направления развития высокотехнологичных производств продуктов питания в России и за рубежом 2.Принципы и методы управления и контроля деятельности предприятия питания 3.Теоретические основы управления качеством
Уметь: использовать достижения мировой науки	1.Высокотехнологичное оборудование предприятий питания - основные направления разработки и применения 2.Значение автоматизированных средств управления в повышении качества продукции и уровня обслуживания
Навыки: анализа полученных данных	1.Использование микронизированных продуктов как направление развития высокотехнологичных производств. 2.Использование нанотехнологий для улучшения качества пищи. 3.Сублимационные методы производства продуктов питания

Таблица 7.8 - ПК-24 - способностью осуществлять анализ результатов научных исследований, внедрять результаты исследований и разработок на практике, готовностью к применению практических навыков составления и оформления научно-технической документации, научных отчетов, рефератов, публикаций и публичных обсуждений. 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: методики внедрения результатов научных исследований	1.Требования к высокотехнологичному оборудованию. 2.Современный уровень развития автоматизированных программ по управлению производством.
Уметь: оформлять документы полуфабрикатов и готовой продукции общественного питания	1.Требования к высокотехнологичному оборудованию. 2.Современный уровень развития автоматизированных программ по управлению производством. 3.Направления совершенствования автоматизированных средств управления
Навыки: оформления научных отчетов, рефератов, публикаций и публичных обсуждений	1.Значение автоматизированных средств управления в повышении качества продукции и уровня обслуживания. 2.Современный уровень развития автоматизированных программ по управлению производством. Направления совершенствования автоматизированных средств управления

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. Проверка индивидуального задания
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 представленных 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.