

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Петровская Анна Викторовна
Должность: Директор
Дата подписания: 26.09.2024 09:21:13
Уникальный программный ключ:
798bda6555fbdebe827768f6f1710bd17a9070c21dc1b6a0a63af10c8b199

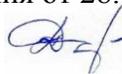
**Приложение 6 к основной профессиональной образовательной
программе
по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и
организация общественного питания, направленность (профиль)
программы «Технология и организация ресторанного дела»**



МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Российский экономический университет имени Г. В. Плеханова»
К Р А С Н О Д А Р С К И Й Ф И Л И А Л
Краснодарский филиал РЭУ им. Г. В. Плеханова

Кафедра торговли и общественного питания

УТВЕРЖДЕНО

Протоколом заседания кафедры торговли и
общественного питания от 28.03.2019 № 8
Зав КТП, к.э.н., доц.  С.Н. Диянова

**ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ
по производственной практике
Б2.В.02 (II) Производственная практика.
Научно-исследовательская работа**

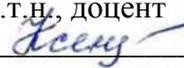
для студентов приема 2020 г.

**Направление подготовки 19.03.04
Технология продукции и организация общественного питания**

**Направленность (профиль) программы
«Технология и организация ресторанного дела»**

Составители:

к.т.н., доцент

 М.В. Ксенз

к.т.н., доцент

 Т.А. Джум

Краснодар
2019

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ.....	4
2. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ РАЗРАБОТКИ ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ.....	4
3. ПЕРЕЧЕНЬ КОМПЕТЕНЦИЙ С УКАЗАНИЕМ ЭТАПОВ ИХ ФОРМИРОВАНИЯ В ПРОЦЕССЕ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ.....	5
4. ПАСПОРТ ОЦЕНОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ ПО ПРАКТИКЕ.....	9
5. ОПИСАНИЕ ПОКАЗАТЕЛЕЙ И КРИТЕРИЕВ ОЦЕНИВАНИЯ СФОРМИРОВАННОСТИ КОМПЕТЕНЦИЙ, ШКАЛА ОЦЕНИВАНИЯ	10
6. ТИПОВЫЕ КОНТРОЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ И ИНЫЕ ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ, НЕОБХОДИМЫЕ ДЛЯ ОЦЕНКИ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ И (ИЛИ) ОПЫТА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИЕ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ В ПРОЦЕССЕ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ.....	12
7. МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ ПРОЦЕДУРЫ ОЦЕНИВАНИЯ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ И (ИЛИ) ОПЫТА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИЕ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ.....	12
ПРИЛОЖЕНИЯ:	
1. Типовые контрольные задания.....	14
2. Вопросы к зачету (вопросы к защите отчета).....	16
Лист регистрации изменений.....	19

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

Оценочные материалы по производственной практике Б2.В.02(П) «Научно-исследовательская работа» являются неотъемлемой частью нормативно-методического обеспечения системы оценки знаний и уровня сформированности компетенций студентов направления подготовки 19.03.04. «Технология продукции и организация общественного питания» направленности (профиля) программы «Технология и организация ресторанного дела» и обеспечивают качество образовательного процесса.

Оценочные материалы входят в состав ОПОП ВО, представляют собой совокупность контролирующих материалов, предназначенных для измерения уровня достижения студентами установленных результатов обучения, указанных в рабочей программе производственной практики «Научно-исследовательская работа».

Оценочные материалы по практике используются при входном контроле уровня подготовки обучающихся в начале прохождения практики, при проведении текущего контроля успеваемости (контроля самостоятельной работы) и промежуточной аттестации обучающихся по итогам прохождения практики с учетом требований:

«Положения о текущем контроле, рубежном контроле успеваемости и промежуточной аттестации студентов в федеральном государственном бюджетном образовательном учреждении высшего образования «Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова»,

«Положения о рейтинговой системе оценки успеваемости и качества знаний студентов в федеральном государственном бюджетном образовательном учреждении высшего образования «Российский экономический университет имени Г. В. Плеханова»,

«Положения о разработке основных профессиональных образовательных программ подготовки бакалавров, специалистов и магистров в федеральном государственном бюджетном образовательном учреждении высшего образования «Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова»,

«Положения о порядке организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры в федеральном государственном бюджетном образовательном учреждении высшего образования «Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова»,

«Положения о порядке проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам высшего образования - программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры в федеральном государственном бюджетном образовательном учреждении высшего образования «Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова».

Виды оценочных материалов по производственной практике «Научно-исследовательская работа» соответствуют образовательным технологиям, представленным в программе практики.

2. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ РАЗРАБОТКИ ОЦЕНОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ

Целью разработки оценочных материалов по производственной практике «Научно-исследовательская работа» является установление соответствия знаний и уровня сформированности компетенций студента на данном этапе обучения требованиям рабочей программы практики.

Задачи, решаемые при помощи оценочных средств по практике:

- управление процессом приобретения студентами необходимых знаний, умений, навыков и уровня сформированности компетенций, определенных в ФГОС ВО по соответствующему направлению подготовки;

- оценка достижений студентов в процессе прохождения практики;

- обеспечение соответствия результатов обучения задачам будущей профессиональной деятельности через совершенствование традиционных и внедрение инновационных методов обучения в образовательный процесс;
- управление процессом приобретения студентами необходимых знаний, умений, навыков и уровня сформированности компетенций, определенных в ФГОС ВО по соответствующему направлению подготовки;
- оценка достижений студентов в процессе прохождения практики;
- обеспечение соответствия результатов обучения задачам будущей профессиональной деятельности через совершенствование традиционных и внедрение инновационных методов обучения в образовательный процесс.

3. ПЕРЕЧЕНЬ КОМПЕТЕНЦИЙ С УКАЗАНИЕМ ЭТАПОВ ИХ ФОРМИРОВАНИЯ В ПРОЦЕССЕ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

В результате прохождения данной производственной практике «Научно-исследовательская работа» у обучающихся должны быть сформированы общекультурные, общепрофессиональные и профессиональные компетенции в соответствии с учебным планом. Обучающийся должен обладать следующими компетенциями, практическими навыками и умениями (таблица 1):

Таблица 1

Компетенции	Результаты освоения компетенций
ОБЩЕКУЛЬТУРНЫЕ КОМПЕТЕНЦИИ ВЫПУСКНИКА:	
ОК-7 - Способностью к самоорганизации и самообразованию	<p>Знает: основные этапы и способы обеспечения личностного и профессионального саморазвития; основные подходы к объективной оценке личных качеств; социальную значимость своей будущей профессии</p> <p>Умеет: применять методы и средства познания для интеллектуального развития, повышения культурного уровня, профессиональной компетентности; критически оценивать личные достоинства и недостатки; применять инструменты самоконтроля и мотивации в процессе обеспечения своей профессиональной деятельности</p> <p>Владеет: навыками повышения культурного уровня и профессиональной компетентности; методами самоанализа; методами планирования карьеры</p>
ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ КОМПЕТЕНЦИИ ВЫПУСКНИКА:	
ОПК-1 - Способностью осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий	<p>Знает: основные принципы и методы сбора, анализа и обработки информации, способы ее предоставления в требуемом виде с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий в профессиональной деятельности</p> <p>Умеет: использовать современные методы работы с информацией в процессе ее сбора, анализа, обработки и хранения, предоставлять ее в требуемом виде с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий</p> <p>Владеет: основными методами работы с научно-технической информацией в области общественного питания, навыками оценки полученных результатов,</p>

	способами ее предоставления в требуемом виде с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий
ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ КОМПЕТЕНЦИИ ВЫПУСКНИКА:	
Производственно-технологическая деятельность	
ПК-1 - Способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания	<p>Знает: правила использования технических средств для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции</p> <p>Умеет: измерить с использованием технических средств основные параметры технологических процессов, свойства сырья, полуфабрикатов и определить качество готовой продукции</p> <p>Владеет: знаниями в области организации и осуществления технологического процесса производства продукции питания</p>
ПК-2 - Владением современными информационными технологиями, способностью управлять информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования	<p>Знает: современные информационные технологии, сетевые компьютерные технологии и базы данных, пакеты прикладных программ деловой сферы деятельности для расчета технологических параметров оборудования</p> <p>Умеет: использовать прикладные программы деловой сферы деятельности, сетевые компьютерные технологии и базы данных, пакеты прикладных программ в своей предметной области, для расчета технологических параметров оборудования</p> <p>Владеет: навыками использования прикладных программ деловой сферы деятельности, сетевыми компьютерными технологиями и базами данных в своей предметной области для расчета технологических параметров оборудования</p>
ПК-4 - Готовностью устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения	<p>Знает: приоритеты в сфере производства продукции питания</p> <p>Умеет: обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания</p> <p>Владеет: методикой выбора технических средств и технологии с учетом экологических последствий их применения</p>
Организационно-управленческая деятельность	
ПК-7 - Способностью анализировать и оценивать результативность системы	<p>Знает: технологию оценки результативности системы контроля деятельности производства продукции общественного питания</p>

<p>контроля деятельности производства, осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства</p>	<p>Умеет: осуществлять поиск, выбор и использование инновационных технологических решений в области развития индустрии питания и гостеприимства Владеет: навыками анализа действующих систем контроля на предприятиях общественного питания и поиска новых технологий в области развития индустрии питания</p>
<p>ПК-15 - Способностью осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития потребительского рынка, систематизировать и обобщать информацию</p>	<p>Знает: специальные средства и методы для получения новой информации в области развития потребительского рынка и её использования в профессиональной деятельности Умеет: систематизировать и обобщать информацию, прогнозировать будущие результаты деятельности предприятия и разрабатывать его стратегию, новые конкурентоспособные концепции Владеет: способностью критически осмыслить полученную информацию и на её основе скорректировать стратегию предприятия общественного питания</p>
<p>Научно-исследовательская деятельность</p>	
<p>ПК-24 - Способностью проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов</p>	<p>Знает: процедуры проведения исследования продукции общественного питания Умеет: проводить исследования и анализировать результаты экспериментов продукции общественного питания Владеет: методикой анализа научно-технической информации в области производства продукции общественного питания</p>
<p>ПК-25 - Способностью изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания</p>	<p>Знает: основные направления развития отечественного и зарубежного производства продуктов питания Умеет: применять полученную научно-техническую информацию на практике Владеет: навыками разработки рационов питания с заданными функциональными свойствами продуктов, их определенной биологической, пищевой и энергетической ценностью, с учетом требований к рационам питания, используемых в отечественной и зарубежной практике</p>
<p>ПК-26 - Способностью измерять и составлять описание проводимых экспериментов, подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; владением статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований</p>	<p>Знает: особенности измерения и составления описания проводимых экспериментов в области научных исследований продукции общественного питания Умеет: готовить данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций, обрабатывать экспериментальные данные исследований продукции общественного питания Владеет: способностью анализировать полученную информацию</p>

Этапы формирования компетенций практики в процессе освоения всех дисциплин основной профессиональной образовательной программы (таблица 2):

Таблица 2

Наименование дисциплин (модулей), практики	Семестры							
	1	2	3	4	5	6	7	8
ОК-7								
Иностранный язык	+	+	+	+	+	+		
Высшая математика	+	+						
Физика		+						
Право		+						
Психология	+							
Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности				+				
Научно-исследовательская работа						+		
Производственная практика. Преддипломная практика								+
Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты								+
ОПК-1								
Физика		+						
Информационные технологии	+							
Программные комплексы организационно-технологической деятельности ресторана		+						
Бухгалтерский учет				+				
Товароведение продовольственных товаров				+				
Метрология, стандартизация и сертификация в ресторанном бизнесе				+				
Управление качеством						+	+	
Основы деловой документации и делопроизводства в организации	+							
Современные системы и концепции питания					+			
Методы и организация научного исследования продукции общественного питания			+					
Управление электронным бизнесом				+				
Моделирование бизнес-процессов в сфере ресторанного дела				+				
Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности				+				
Научно-исследовательская работа						+		
Производственная практика. Преддипломная								+

практика								
Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты								+
ОПК-2								
Метрология, стандартизация и сертификация в ресторанном бизнесе				+				
Управление качеством						+	+	
Современные системы и концепции питания					+			
Технология продукции общественного питания			+	+	+			
Пищевые и биологически активные добавки							+	
Сенсорный анализ							+	
Научно-исследовательская работа						+		
Производственная практика. Преддипломная практика								+
Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты								+
ПК-1								
Химия	+	+						
Микробиология			+					
Физиология питания			+					
Физико-химические изменения пищевых веществ при кулинарной обработке			+					
Технология и организация рабочих процессов на предприятиях питания				+				
Научно-исследовательская работа						+		
Производственная практика. Преддипломная практика								+
Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты								+
ПК-2								
Информационные технологии	+							
Программные комплексы организационно-технологической деятельности ресторана		+						
Методы и организация научного исследования продукции общественного питания			+					
Научно-исследовательская работа						+		
Производственная практика. Преддипломная практика								+
Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты								+

ПК-4								
Физико-химические изменения пищевых веществ при кулинарной обработке			+					
Научно-исследовательская работа						+		
Производственная практика. Преддипломная практика								+
Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты								+
ПК-7								
Управление качеством						+	+	
Технология продукции общественного питания			+	+	+			
Концептуальные решения в ресторанном бизнесе							+	
Технология ресторанного сервиса							+	
Фирменный стиль предприятий общественного питания							+	
Научно-исследовательская работа						+		
Производственная практика. Преддипломная практика								+
Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты								+
ПК-15								
Товароведение продовольственных товаров				+				
Методы и организация научного исследования продукции общественного питания			+					
Дипломатический этикет и сервис в ресторанном деле					+			
Концептуальные решения в ресторанном бизнесе							+	
Управление электронным бизнесом				+				
Моделирование бизнес-процессов в сфере ресторанного дела				+				
Инновации в ресторанном бизнесе								+
Эстетика ресторанной продукции								+
Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности				+				
Научно-исследовательская работа						+		
Производственная практика. Преддипломная практика								+
Защита выпускной квалификационной работы,								+

включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты								
ПК-24								
Физика		+						
Химия	+	+						
Микробиология			+					
Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания					+			
Методы и организация научного исследования продукции общественного питания			+					
Научно-исследовательская работа						+		
Производственная практика. Преддипломная практика								+
Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты								+
Биохимия				+				
ПК-25								
Физиология питания			+					
Технология ресторанной продукции за рубежом						+		
Методы и организация научного исследования продукции общественного питания			+					
Традиции и культура питания народов мира				+				
Основы пищевой безопасности в ресторанном бизнесе	+							
Междисциплинарный проект по дисциплинам «Технология ресторанной продукции за рубежом» и «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания»							+	
Пищевые и биологически активные добавки							+	
Сенсорный анализ							+	
Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности				+				
Научно-исследовательская работа						+		
Производственная практика. Преддипломная практика								+
Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты								+
ПК-26								
Физика		+						

Химия	+	+									
Микробиология			+								
Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания							+				
Методы и организация научного исследования продукции общественного питания			+								
Научно-исследовательская работа								+			
Производственная практика. Преддипломная практика											+
Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты											+

Основными этапами формирования данных компетенций при прохождении практики является изучение содержательно связанных между собой этапов практики. Прохождение каждого этапа практики предполагает овладение обучающимися необходимыми компетенциями.

Результат аттестации обучающихся на различных этапах формирования компетенций показывает уровень освоения компетенций обучающимися.

Этапы формирования компетенций в процессе прохождения практики (таблица 3):

Таблица 3

Разделы практики	Формируемые компетенции (коды компетенций)										
	ОК-7	ОПК-1	ОПК-2	ПК-1	ПК-2	ПК-4	ПК-7	ПК-15	ПК-24	ПК-25	ПК-26
6 семестр III курса											
Подготовительный	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
Производственный	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
Аналитический	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
Отчетный	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+

4. ПАСПОРТ ОЦЕНОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ ПО ПРАКТИКЕ

Фонд оценочных средств учебной практики «Практики по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности» включают контрольные материалы для проведения входного контроля уровня подготовки обучающихся в начале прохождения практики, текущего контроля и промежуточной аттестации с указанием этапов формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы:

Контролируемые разделы, темы дисциплины	Код контролируемой компетенции (или ее части)	Оценочные средства		
		тестовые задания, кол-во	другие оценочные средства	
			вид	кол-во (комплект, перечень)
Текущий контроль				
1.Подготовительный	ОК-7, ОПК-1, ОПК-2, ПК-1, ПК-2, ПК-4, ПК-7, ПК-15, ПК-24, ПК-25, ПК-26	-	Типовые контрольные задания	1
2.Производственный	ОК-7, ОПК-1, ОПК-2, ПК-1, ПК-2, ПК-4, ПК-7, ПК-15, ПК-24, ПК-25, ПК-26	-	Типовые контрольные задания	1
3.Аналитический	ОК-7, ОПК-1, ОПК-	-	Типовые	1

	2, ПК-1, ПК-2, ПК-4, ПК-7, ПК-15, ПК-24, ПК-25, ПК-26		контрольные задания	
4. Отчетный	ОК-7, ОПК-1, ОПК-2, ПК-1, ПК-2, ПК-4, ПК-7, ПК-15, ПК-24, ПК-25, ПК-26	-	Типовые контрольные задания	1
Промежуточная аттестация	ОК-7, ОПК-1, ОПК-2, ПК-1, ПК-2, ПК-4, ПК-7, ПК-15, ПК-24, ПК-25, ПК-26	-	Вопросы к зачету отчет	2
Всего	ОК-7, ОПК-1, ОПК-2, ПК-1, ПК-2, ПК-4, ПК-7, ПК-15, ПК-24, ПК-25, ПК-26	-	Вопросы к зачету Типовые контрольные задания Отчет по практике	3

5. ОПИСАНИЕ ПОКАЗАТЕЛЕЙ И КРИТЕРИЕВ ОЦЕНИВАНИЯ СФОРМИРОВАННОСТИ КОМПЕТЕНЦИЙ, ШКАЛА ОЦЕНИВАНИЯ

В соответствии с Положением о рейтинговой системе оценки успеваемости и качества знаний студентов в ФГБОУ ВО «РЭУ им. Г. В. Плеханова» распределение баллов, формирующих рейтинговую оценку работы студента, осуществляется следующим образом:

Виды работ	Максимальное количество баллов
Текущий контроль	60
Промежуточная аттестация (зачет с оценкой)	40
Итого	100

В соответствии с утвержденным учебным планом по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания направленности (профиль) «Технология и организация ресторанного дела» по производственной практике «Научно-исследовательская работа» предусмотрено:

4 недели практики, 6 рабочих дней в неделю.

Текущий контроль

Расчет баллов по результатам текущего контроля производственной практики представляется по этапам (разделам) практики:

Форма контроля	Наименование этапа (раздела) практики	Форма проведения контроля	Количество баллов, максимально
Текущий контроль	Подготовительный	Сбор первичных документов	10
	Научный	Написание разделов отчета	20
	Исследовательский	Обобщение и критический анализ проблематики по теме исследования. Оформление отчета с выводами, рекомендациями	20
	Отчетный	Представление отчета по практике, дневника, характеристики-отзыва, защита отчета по практике	10
Всего			60

Промежуточная аттестация

Зачет по результатам защиты отчета по практике проводится в устной форме и соответствует **40 баллам**. Зачет состоит из ответов на теоретические вопросы.

Оценка по результатам зачета выставляется исходя из следующих критериев:
- 4 теоретических вопроса – по 10 баллов каждый.

Итоговый балл – это сумма баллов за промежуточную аттестацию. Приведение суммарной балльной оценки к двух-балльной шкале производится следующим образом:

100-балльная система оценки	Двух-балльная система оценки
50-100 баллов	«зачтено»
менее 50 баллов	«не зачтено»

Оценивание результатов обучения по производственной практике. Научно-исследовательская работа для обучающихся заочной формы обучения программы бакалавриата

Оценивание результатов обучения по производственной практике. Научно-исследовательской работе для обучающихся заочной формы обучения по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) Технология и организация ресторанного дела проводится с помощью шкал оценки по видам оценочных средств, указанным в разделе 5, формам текущего контроля и промежуточной аттестации раздела 2 рабочей программы практики:

Вид оценочного средства	Форма текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации	Шкала оценки
Текущий контроль успеваемости		
Ситуационные задания	Письменный либо устный опрос	Двухбалльная
Промежуточная аттестация		
Вопросы к защите	Зачет по итогам защиты отчета по практике	Двухбалльная

Каждая шкала оценки включает критерии, на основе которых выставляются оценки при проведении текущего контроля и промежуточной аттестации:

Шкала оценки	Оценка	Критерий выставления оценки
двухбалльная	зачтено	выполнено
	незачтено	не выполнено

Отчет, получивший оценку «незачтено», возвращается обучающемуся на доработку. Доработанный отчет должен быть вновь представлен научному руководителю. Если доработка не улучшила качества отчета или не была произведена, то отчет не допускается к защите, а зачетную ведомость проставляется оценка «неудовлетворительно».

Доработанный и допущенный к защите отчет после процедуры защиты оценивается в обычном порядке.

Оценка «Не зачтено» ставится также в случаях, если обучающийся не приступал к выполнению задания, списывал, фальсифицировал данные и результаты работы.

Результирующая оценка по итогам текущего контроля рассчитывается как сумма взвешенных оценок, полученных по итогам выполнения всех заданий.

6. ТИПОВЫЕ КОНТРОЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ И ИНЫЕ ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ, НЕОБХОДИМЫЕ ДЛЯ ОЦЕНКИ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ И (ИЛИ) ОПЫТА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИЕ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ В ПРОЦЕССЕ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Текущий контроль

Текущий контроль успеваемости осуществляется в течение периода теоретического обучения по всем видам аудиторных занятий и самостоятельной работы обучающегося в соответствии с утвержденным графиком учебного процесса, а также проведения научно-исследовательской работы, практик.

Типовые контрольные задания и иные оценочные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности представлены в Приложении 1.

Промежуточная аттестация

Вопросы для проведения промежуточной аттестации соотносятся соответственно со знаниевыми компонентами, умениями, навыками, характеризующими этапы формирования компетенций в рамках прохождения практики, (вопросы к зачету) представлены в Приложении 2.

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

Оценка знаний, умений, навыков, и (или) опыта деятельности, характеризующая этапы формирования компетенций в результате прохождения практики проводится в форме текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации.

Текущий контроль успеваемости обучающихся – текущая аттестация – проводится в течение всей практики с целью определения уровня усвоения обучающимися знаний, формирования умений и навыков, своевременного выявления преподавателем недостатков в подготовке обучающихся и принятия необходимых мер по ее корректировке, совершенствованию методики обучения, организации практики и оказания обучающимся индивидуальной помощи.

Контроль за выполнением обучающимися каждого вида работ проводится поэтапно и служит основанием для промежуточной аттестации по практике. Все виды текущего контроля осуществляются в процессе контактной работы преподавателя с обучающимся.

Каждая форма контроля по производственной практике включает в себя теоретические вопросы, позволяющие оценить уровень освоения обучающимися знаний и практические задания, выявляющие степень сформированности умений и навыков, характеризующие этапы формирования компетенций.

Процедура оценивания знаний, умений и (или) опыта деятельности, обучающихся основывается на следующих принципах:

1. Регулярность и периодичность проведения оценки (на каждом занятии).
2. Надежность, использование единообразных стандартов и критериев оценивания.
3. Справедливость – разные обучающиеся должны иметь равные возможности.
4. Единство используемой технологии для всех обучающихся, выполнение условий сопоставимости результатов оценивания.
5. Соблюдение последовательности проведения оценки: развитие компетенций идет по возрастаню - поэтапно, и оценочные средства на каждом этапе учитывают это развитие.

6. Многоступенчатость: оценка (как преподавателем, так и обучающимися) и самооценка обучающегося, обсуждение результатов и комплекса мер по устранению недостатков и дальнейшему развитию.

Промежуточная аттестация по практике проводится с целью определения соответствия уровня теоретических знаний, практических умений и навыков по результатам прохождения практики требованиям ФГОС ВО. Промежуточная аттестация проводится после завершения практики в соответствии с программой.

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова»
Краснодарский филиал РЭУ им. Г.В. Плеханова

Кафедра торговли и общественного питания

Типовые контрольные задания
производственной практики. Научно-исследовательская работа

Ситуационное задание № 1

Провести маркетинговое исследование с целью определения основного сегмента потребителей, мотивов посещения и прогнозирования спроса на продукцию и услуги данного предприятия – базы практики.

Ситуационное задание № 2

Определить состав функциональных групп помещений предприятия, их назначение, характеристику. Составить схему взаимосвязи групп помещений. Определить вид компоновки, выделить его положительные и отрицательные стороны.

Ситуационное задание № 3

Определить направления рекламной политики предприятия. Разработать рекламно-информационные тексты, предложить средства внутренней рекламы, содержание сайта предприятия – базы практики.

Ситуационное задание № 4

Определить основные технологические линии и рабочие места в производственных цехах предприятия питания – базы практики, с учетом:

- применения безотходных и малоотходных технологий,
- сокращения товарных потерь,
- нормируемых технологических отходов.

Ситуационное задание № 5

1. Составить различные виды меню:
 - комплексного или семейного обеда,
 - бизнес-ланча,
 - банкета,
 - меню для проведения специального мероприятия.
2. Разработать ассортимент реализуемой продукции для:
 - кофейни,
 - русского бистро,
 - предприятия быстрого обслуживания
3. Предложить рецептуры и названия фирменных блюд с их кратким описанием для включения в меню.
4. Составить технологические карты на 4 – 5 блюд разных групп.

Составители:
к.т.н, доцент


М.В. Кsenz
(подпись)

к.т.н, доцент
(подпись)


Т.А. Джум

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова»
Краснодарский филиал РЭУ им. Г.В. Плеханова

Кафедра торговли и общественного питания

**Вопросы к зачету
производственной практики. Научно-исследовательская работа**

1. Основные стадии технологического процесса производства продукции общественного питания.
2. Основные приемы тепловой обработки продуктов, применяемых при производстве продукции общественного питания. Их сравнительная оценка
3. Структура белковой молекулы. Связи, участвующие в образовании белковой молекулы. Изоэлектрическая точка белков, ее влияние на свойство белков.
4. Процесс гидратации, сущность и значение в кулинарной практике. Факторы, оказывающие влияние на способность белков связывать воду
5. Процесс дегидратации белков, сущность и значение в кулинарной практике.
6. Денатурация белков. Виды денатурации. Физико-химическая сущность процесса денатурации белков. Типы свертывания белков.
7. Последенатурационные изменения свойств белка. Значение этих изменений в кулинарной практике.
8. Деструкция белков: сущность процесса. Факторы, вызывающие разрушение белков при кулинарной обработке сырья.
9. Особенности изменения белков рыбного сырья при его кулинарной обработке.
10. Особенности изменения белков животного сырья при его кулинарной обработке.
11. Особенности изменения белков молочных продуктов при их кулинарной обработке.
12. Особенности изменения белков яиц при их кулинарной обработке.
13. Основные физико-химические показатели жиров. Окисление и гидролиз жиров. Их значение в кулинарной практике.
14. Физико-химические свойства пищевых жиров. Факторы порчи жиров.
15. Изменения жиров при варке продуктов. Факторы, ускоряющие процесс гидролиза жира при варке.
16. Изменение жиров при жарке продуктов основным способом. Впитывание и адсорбция продуктами жира. Величина угара.
17. Изменения жиров при жарке во фритюре. Меры по сохранению качества фритюрных жиров.
18. Влияние кулинарной обработки на качество жиров в готовой продукции. Мероприятия по сохранению пищевой ценности жиров.
19. Изменение углеводов клеточных стенок растительного сырья при его гидротермической обработке.
20. Пектиновые вещества растительных продуктов, свойства и их изменения при тепловой обработке.
21. Ферментативный и кислотный гидролиз дисахаридов. Значение процессов в кулинарной практике.
22. Карамелизация сахаров. Химизм реакции. Роль данной реакции в кулинарной практике.
23. Меланоидинообразование. Стадии реакции меланоидинообразования. Роль

данной реакции в кулинарной практике.

24. Крахмальные полисахариды в пищевых продуктах. Строение крахмального зерна. Свойства крахмальных полисахаридов.

25. Деструкция крахмала. Виды деструкции. Факторы, влияющие на деструкцию крахмального зерна. Роль деструкции крахмала в кулинарной практике.

26. Клейстеризация крахмала. Стадии клейстеризации. Влияние технологических факторов на вязкость крахмального клейстера. Кулинарное назначение процесса.

27. Ретроградация крахмального клейстера, примеры из кулинарной практики. Способы замедления процесса ретроградации крахмальных клейстеров.

28. Гидролиз крахмала. Гелеобразование крахмала, синерезис. Сущность и значение данных процессов в кулинарной практике.

29. Декстринизация крахмала, химизм процесса, использование в кулинарной практике.

30. Строение тканей растительного сырья. Особенности химического состава отдельных структурных элементов растительной ткани.

31. Физико-химические изменения, происходящие при гидротермической обработке растительного сырья.

32. Факторы, обуславливающие понижение прочности паренхимной ткани овощей (физико-химические, технологические свойства продукта).

33. Изменение массы и пищевой ценности растительного сырья при механической и тепловой кулинарной обработке.

34. Витамины. Факторы, разрушающие витамины при механической и тепловой обработке продуктов. Технологические приемы, сохраняющие витаминную ценность готовой продукции.

35. Химизм разрушения водорастворимых и жирорастворимых витаминов. Способы стабилизации витаминов в готовой продукции.

36. Красящие вещества пищевых продуктов. Классификация, характеристика.

37. Каротиноиды и хлорофиллы. Изменение цвета овощей и плодов с зеленой и желтой окраской в процессе их кулинарной обработки.

38. Флавоны, их свойства. Изменение цвета овощей и плодов с белой окраской в процессе их кулинарной обработки.

39. Продукты ферментативного окисления тирозина. Способы предупреждения очищенного картофеля от потемнения.

40. Характеристика антоцианов. Их изменения при кулинарной обработке плодов и овощей.

41. Образование новых красящих веществ при кулинарной обработке растительного сырья.

42. Физико-химические процессы, происходящие при замачивании и варке круп и бобовых.

43. Строение и состав тканей мяса. Физико-химические процессы, происходящие при тепловой обработке мясного сырья.

44. Белки мышечной ткани и их изменения при тепловой кулинарной обработке.

45. Белки соединительной ткани и их изменения при тепловой кулинарной обработке. Факторы, обуславливающие деструкцию коллагена.

46. Изменение массы и пищевой ценности мясного сырья при его тепловой обработке.

47. Изменение цвета, вкуса и аромата мясного сырья при его тепловой обработке.

48. Азотистые и безазотистые экстрактивные вещества мясного сырья, классификация и характеристика. Изменение экстрактивных веществ при кулинарной обработке мясопродуктов.

49. Характеристика рыбы и ее химический состав. Физико-химические процессы, протекающие в рыбном сырье при его технологической обработке.

50. Азотистые и безазотистые экстрактивные вещества рыбы, классификация и характеристика. Изменение экстрактивных веществ при кулинарной обработке продуктов.

51. Характеристика нерыбных морепродуктов и их химический состав. Физико-химические процессы, протекающие в них при кулинарной тепловой обработке.

52. Образование ароматических и вкусовых веществ при кулинарной обработке сырья. Процессы, влияющие на образование новых вкусовых и ароматических веществ.

Составители:

к.т.н, доцент


М.В. Ксенз
(подпись)

к.т.н, доцент

(подпись)


Т.А. Джум

ЛИСТ РЕГИСТРАЦИИ ИЗМЕНЕНИЙ (АКТУАЛИЗАЦИИ)

1. Фонд оценочных средств по учебной практике «Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков» с внесенными дополнениями и изменениями рекомендован к утверждению на заседании кафедры торговли и общественного питания, протокол от 17.03.2020 № 8

И.о. зав. кафедрой  Е.Н. Губа

Согласовано на заседании УМС Краснодарского филиала РЭУ им. Г.В. Плеханова, протокол от 19.03.2020 № 7

Председатель  Г.Л. Авагян

Утверждено советом Краснодарского филиала РЭУ им. Г.В. Плеханова, протокол 26.03.2020 № 11

Председатель  А.В. Петровская

2. Фонд оценочных средств по учебной практике «Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков» с внесенными дополнениями и изменениями рекомендован к утверждению на заседании кафедры торговли и общественного питания, протокол № 7 от 17.02.2022г.

Заведующий кафедрой  Е.Н. Губа

Согласовано на заседании методического совета Краснодарского филиала РЭУ им. Г.В. Плеханова
протокол № 4 от 17.02.2022 г.

Председатель  Э.Г. Баладыга

Утверждено советом Краснодарского филиала РЭУ им. Г.В. Плеханова
протокол № 10 от 24.02.2022 г.

Председатель  А.В. Петровская