

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
СТАВРОПОЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ**

**УТВЕРЖДАЮ**

Директор/Декан

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
«\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ (ОЦЕНОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ)**

**Б2.О.03(П) Проектно-технологическая практика**

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Технология организации ресторанного дела

бакалавр

заочная

# 1. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций ОП ВО и овладение следующими результатами обучения по дисциплине:

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине
<p>ОПК-2      Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности</p>	<p>ОПК-2.1 Идентифицирует области естественных наук, математические методы, физические и химические законы, позволяющие найти решения проблем, возникающих в ходе профессиональной деятельности</p>	<p><b>знает</b> основные законы и методы исследований естественных наук</p>
		<p><b>умеет</b> применять математические методы, физические и химические законы, позволяющие найти решения проблем, возникающих в ходе профессиональной деятельности</p>
		<p><b>владеет навыками</b> навыками применения математических методов, физических и химических законов, позволяющих найти решения проблем, возникающих в ходе профессиональной деятельности</p>
<p>ОПК-2      Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности</p>	<p>ОПК-2.2 Применяет методы теоретического и экспериментального исследования объектов, процессов, явлений, проводит эксперименты по заданной методике и анализирует их результаты</p>	<p><b>знает</b> методы теоретического и экспериментального исследования объектов, процессов, явлений</p>
		<p><b>умеет</b> проводить эксперименты по заданной методике и анализировать их результаты</p>
		<p><b>владеет навыками</b> навыками применения методов теоретического и экспериментального исследования объектов, процессов, явлений, проведения экспериментов по заданной методике и анализа их результатов</p>
<p>ОПК-3      Способен использовать знания инженерных процессов при решении задач и эксплуатации современного технологического</p>	<p>ОПК-3.2 Разрабатывает технологические процессы с обеспечением высокого уровня энергосбережения</p>	<p><b>знает</b> Основные технологические процессы с обеспечением высокого уровня энергосбережения и использования новейших достижений техники</p>
		<p><b>умеет</b> Разрабатывать технологические процессы с обеспечением высокого уровня энергосбережения и использования новейших достижений техники</p>

оборудования и приборов		ния и использования новейших достижений техники	<b>владеет навыками</b> навыками применения технологических процессов с обеспечением высокого уровня энергосбережения и использования новейших достижений техники
ОПК-4 Способен осуществлять технологические процессы производства продукции питания		ОПК-4.3 Организовывает технологические процессы приготовления продуктов питания, с учетом особенностей технологических приемов и обработки сырья национальных кухонь мира	<b>знает</b> технологические процессы приготовления продуктов питания
			<b>умеет</b> Осуществлять организацию приготовления продуктов питания, с учетом особенностей технологических приемов и обработки сырья национальных кухонь мира
			<b>владеет навыками</b> навыками организации технологических процессов приготовления продуктов питания, с учетом особенностей технологических приемов и обработки сырья национальных кухонь мира
ОПК-5 Способен организовывать и контролировать производство продукции питания		ОПК-5.1 Осуществляет контроль технологического процесса, качества и безопасности сырья и готовой продукции	<b>знает</b> Методы контроля технологического процесса, качества и безопасности сырья и готовой продукции
			<b>умеет</b> Применять методы контроля технологического процесса, качества и безопасности сырья и готовой продукции
			<b>владеет навыками</b> навыками осуществления контроля технологического процесса, качества и безопасности сырья и готовой продукции
ПК-1 Способен организовать разработку, создание и эксплуатацию прогрессивных технологий производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов		ПК-1.2 Управление качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	<b>знает</b> Основные технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
			<b>умеет</b> Осуществлять технологическую регулировку оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики, используемых для проведения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
			<b>владеет навыками</b> навыками внедрения систем управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в целях обеспечения соблюдения требований технических регламентов к видам пищевой продукции
УК-10 Способен принимать обоснованные		УК-10.1 Понимает базовые	<b>знает</b> базовые принципы функционирования экономики и экономического развития

экономические решения в различных областях жизнедеятельности	принципы функционирования экономики и экономического развития, цели формы участия государства в экономике	<b>умеет</b> Применять базовые принципы функционирования экономики и экономического развития, цели формы участия государства в экономике
		<b>владеет навыками</b> навыками применения базовых принципов функционирования экономики и экономического развития, цели формы участия государства в экономике
УК-2 Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	УК-2.2 Выбирает оптимальный способ решения задач, учитывая действующие правовые нормы и имеющиеся условия, ресурсы и ограничения	<b>знает</b> Оптимальных способов решения задач, учитывая действующие правовые нормы и имеющиеся условия, ресурсы и ограничения
		<b>умеет</b> Выбирать оптимальный способ решения задач, учитывая действующие правовые нормы и имеющиеся условия, ресурсы и ограничения
		<b>владеет навыками</b> навыки определять оптимальный способ решения задач, учитывая действующие правовые нормы и имеющиеся условия, ресурсы и ограничения

## 2. Перечень оценочных средств по дисциплине

№	Наименование раздела/темы	Курс	Код индикаторов достижения компетенций	Оценочное средство проверки результатов достижения индикаторов компетенций
1.	1 раздел. Проектно-проектно-технологическая практика			
1.1.	Ознакомительный	3	УК-2.2, ОПК-4.3, ОПК-5.1, ПК-1.2, УК-10.1, ОПК-2.1, ОПК-2.2, ОПК-3.2	
1.2.	Основной	3	УК-2.2, ОПК-4.3, ОПК-5.1, ПК-1.2, УК-10.1, ОПК-2.1, ОПК-2.2, ОПК-3.2	
1.3.	Отчетный	3	УК-2.2, ОПК-4.3, ОПК-5.1, ПК-1.2, УК-10.1, ОПК-2.1, ОПК-2.2, ОПК-3.2	

1.4.	Ознакомительный	4	УК-2.2, ОПК-4.3, ОПК-5.1, ПК-1.2, УК-10.1, ОПК-2.1, ОПК-2.2, ОПК-3.2	
1.5.	Основной	4	УК-2.2, ОПК-4.3, ОПК-5.1, ПК-1.2, УК-10.1, ОПК-2.1, ОПК-2.2, ОПК-3.2	
1.6.	Отчетный	4	УК-2.2, ОПК-4.3, ОПК-5.1, ПК-1.2, УК-10.1, ОПК-2.1, ОПК-2.2, ОПК-3.2	
Промежуточная аттестация				ЗаО

### 3. Оценочные средства (оценочные материалы)

Примерный перечень оценочных средств для текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации

№ п/п	Наименование оценочного средства	Краткая характеристика оценочного средства	Представление оценочного средства в фонде (Оценочные материалы)
<b>Текущий контроль</b>			
			Для оценки знаний
			Для оценки умений
			Для оценки навыков
<b>Промежуточная аттестация</b>			
1	Зачет с оценкой	Средство контроля усвоения учебного материала практических и семинарских занятий, успешного прохождения практик и выполнения в процессе этих практик всех учебных поручений в соответствии с утвержденной программой с выставлением оценки в виде «неудовлетворительно», «удовлетворительно», «хорошо», «отлично».	

### 4. Примерный фонд оценочных средств для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю) "Проектно-технологическая практика"

*Примерные оценочные материалы для текущего контроля успеваемости*

*Примерные оценочные материалы  
для проведения промежуточной аттестации (зачет, экзамен)  
по итогам освоения дисциплины (модуля)*

Типовые контрольные вопросы для проведения аттестации по итогам практики:

На основании, каких нормативных документов и аналитических данных были решены поставленные задачи?

Какие теоретические знания были использованы при прохождении практики?

Какие основные информационно-аналитические источниками и справочники были использованы в процессе прохождения практики?

Какие задания были выполнены в ходе прохождения практики?

***Темы письменных работ (эссе, рефераты, курсовые работы и др.)***

Типовые индивидуальные задания:

Охарактеризуйте, специализацию и производственный профиль перерабатывающего предприятия.

Охарактеризуйте материально-техническую базу, сырьевую зону и мощность предприятия.

Охарактеризуйте режим работы предприятия

Охарактеризуйте структуру организации предприятия, схему управления.