

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

**УТВЕРЖДАЮ**

Директор/Декан

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

**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ (ОЦЕНОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ)**

**Б2.О.02(У) 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
ОПК-3 Способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов	ОПК-3.1 Использует знания инженерных процессов при решении профессиональных задач	<b>знает</b> Инженерные процессы современного технологического оборудования и приборов разных классов предприятий общественного питания и особенности его эксплуатации
		<b>умеет</b> Использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач
		<b>владеет навыками</b> навыками решения профессиональных задач с помощью инженерных процессов
ОПК-3 Способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов	ОПК-3.3 Осуществляет эксплуатацию современного технологического оборудования и приборов	<b>знает</b> современное технологическое оборудование и приборы разных классов предприятий общественного питания и особенности его эксплуатации
		<b>умеет</b> Эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания
		<b>владеет навыками</b> навыками Эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания
ОПК-4 Способен осуществлять технологические процессы производства продукции питания	ОПК-4.2 Организует производство продуктов питания с учетом современных знаний в индустрии питания	<b>знает</b> Основные требования по организации производства и обслуживанию на предприятиях питания различных типов и классов
		<b>умеет</b> Осуществлять организацию производства и обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов
		<b>владеет навыками</b> Способностью участия во всех фазах организации производства и обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов
ОПК-4 Способен осуществлять технологические процессы производства продукции питания	ОПК-4.4 Управляет технологическими процессами посредством	<b>знает</b> технологические процессы использования технологических добавок и улучшителей
		<b>умеет</b> Управлять технологическими процессами посредством использования технологических добавок и улучшителей

		использования технологических добавок и улучшителей для его рационализации и повышения качества готовой продукции	<b>владеет навыками</b> навыками управления технологическими процессами посредством использования технологических добавок и улучшителей для его рационализации и повышения качества готовой продукции
ОПК-5 Способен организовывать и контролировать производство продукции питания	ОПК-5.2 Применяет существующую нормативную и техническую документацию в профессиональной деятельности, в т.ч. при разработке технологической документации		<b>знает</b> Нормативную и техническую документацию, применяемую на предприятиях общественного питания, в т.ч. при разработке технологической документации
			<b>умеет</b> Применять существующую нормативную и техническую документацию в профессиональной деятельности, в т.ч. при разработке технологической документации
			<b>владеет навыками</b> навыками применения существующей нормативной и технической документацию в профессиональной деятельности, в т.ч. при разработке технологической документации
ПК-1 Способен организовать разработку, создание и эксплуатацию прогрессивных технологий производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ПК-1.1 Организация ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов		<b>знает</b> Технологии производства и организации производственных и технологических процессов продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
			<b>умеет</b> Организовать ведение технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
			<b>владеет навыками</b> навыками организации ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
УК-11 Способен формировать нетерпимое отношение к проявлениям экстремизма, терроризма, коррупционному	УК-11.2 Понимает сущность экстремизма и терроризма как противозаконн		<b>знает</b> законы, необходимые для борьбы с коррупцией, в конкретных жизненных ситуациях
			<b>умеет</b> Аргументированно защищать антикоррупционную позицию и находить пути противодействия коррупционным явлениям

<p>поведению и противодействовать им в профессиональной деятельности</p>	<p>ого действия, проявляет нетерпимое отношение к ним и способен распознавать признаки проявления экстремизма и терроризма в своей профессиональной сфере</p>	<p><b>владеет навыками</b> навыками необходимыми для борьбы с коррупцией, в конкретных жизненных ситуациях, умение аргументированно защищать антикоррупционную позицию и находить пути противодействия коррупционным явлениям</p>
<p>УК-8 Способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов</p>	<p>УК-8.1 Анализирует факторы вредного воздействия на объекты окружающей среды и идентифицирует опасные и вредные факторы в рамках осуществляемой профессиональной деятельности</p>	<p><b>знает</b> Факторов вредного воздействия на объекты окружающей среды и идентифицирует опасные и вредные факторы в рамках осуществляемой профессиональной деятельности</p> <p><b>умеет</b> Анализировать факторы вредного воздействия на объекты окружающей среды и идентифицирует опасные и вредные факторы в рамках осуществляемой профессиональной деятельности</p> <p><b>владеет навыками</b> навыками анализа факторы вредного воздействия на объекты окружающей среды и идентифицирует опасные и вредные факторы в рамках осуществляемой профессиональной деятельности</p>
<p>УК-8 Способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении</p>	<p>УК-8.2 Выявляет возможные угрозы для жизни и здоровья человека, создает и поддерживает безопасные условия жизнедеятельности для</p>	<p><b>знает</b> угрозы для жизни и здоровья человека, безопасных условий жизнедеятельности для сохранения природной среды и обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов</p> <p><b>умеет</b> Выявлять возможные угрозы для жизни и здоровья человека, создавать и поддерживать безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды и обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов</p>

<p>чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов</p>	<p>сохранения природной среды и обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении и чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов.</p>	<p><b>владеет навыками</b>  навыками выявления возможных угроз для жизни и здоровья человека, создания и поддержания безопасных условий жизнедеятельности для сохранения природной среды и обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов</p>
<p>УК-9 Способен использовать базовые дефектологические знания в социальной и профессиональной сферах</p>	<p>УК-9.1 Оперирует понятиями инклюзивной компетентности, ее компонентами и структурой; понимает особенности применения базовых дефектологических знаний в социальной и профессиональной сферах</p>	<p><b>знает</b>  понятия инклюзивной компетентности</p> <p><b>умеет</b>  оперировать навыками понятиями инклюзивной компетентности, ее компонентами и структурой</p> <p><b>владеет навыками</b>  навыками применения базовых дефектологических знаний в социальной и профессиональной сферах</p>
<p>УК-9 Способен использовать базовые дефектологические знания в социальной и профессиональной сферах</p>	<p>УК-9.2 Взаимодействует в социальной и профессиональной сферах с лицами с ограниченными возможностями и здоровыми и инвалидами</p>	<p><b>знает</b>  основы взаимодействия в социальной и профессиональной сферах с лицами с ограниченными возможностями здоровья и инвалидами</p> <p><b>умеет</b>  взаимодействовать в социальной и профессиональной сферах с лицами с ограниченными возможностями здоровья и инвалидами</p> <p><b>владеет навыками</b>  навыками взаимодействовать в социальной и профессиональной сферах с лицами с ограниченными возможностями здоровья и инвалидами</p>

## 2. Перечень оценочных средств по дисциплине

№	Наименование раздела/темы	Курс	Код индикаторов достижения компетенций	Оценочное средство проверки результатов достижения индикаторов компетенций
1.	1 раздел. технологическая практика			
1.1.	Ознакомительный этап	2	ОПК-5.2, ПК-1.1, УК-8.1, УК-8.2, УК-11.2, ОПК-3.1, ОПК-3.3, ОПК-4.2, ОПК-4.4, УК-9.1, УК-9.2	
1.2.	Основной этап	2	ОПК-5.2, ПК-1.1, УК-8.1, УК-8.2, УК-11.2, ОПК-3.1, ОПК-4.2, ОПК-4.4, УК-9.1, УК-9.2	
1.3.	Отчетный этап	2	ОПК-5.2, ПК-1.1, УК-8.1, УК-8.2, УК-11.2, ОПК-3.1, ОПК-4.2, ОПК-4.4, УК-9.1, УК-9.2	
	Промежуточная аттестация			За

## 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	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 «зачтено», «незачтено».	Перечень вопросов к зачету
---	-------	---	----------------------------

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

##### ***Примерные оценочные материалы для текущего контроля успеваемости***

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

Вопросы к зачету:

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?

Какие выводы были сделаны?

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

Типовые индивидуальные задания:

1. Структура помещений предприятия общественного питания,
2. Требования к содержанию помещений, санитарный режим обработки помещений, оборудования, инвентаря, спецодежды;
3. Особенности составления меню для данного типа предприятия общественного питания;
4. Ассортимент, условия и сроки хранения полуфабрикатов, производственные программы заготовочных цехов предприятия,
5. Технологические схемы обработки картофеля и корнеплодов, сезонных овощей, зелени,
6. Требования к санитарно-гигиеническому состоянию оборудования, инвентаря заготовочных цехов,
7. Охарактеризовать тип предприятия общественного питания, применяемые формы и методы обслуживания;
8. Проанализировать систему организации снабжения предприятия сырьем, полуфабрикатами и предметами материально-технического оснащения; осуществлять работу по механической кулинарной обработке картофеля