

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Оботурова Наталья Павловна

Должность: Декан факультета пищевой инженерии и биотехнологий имени академика А.Г. Храмцова

Дата подписания: 18.06.2026 18:36:09

Уникальный программный ключ:

f3ead44c4559c5505ef6904af77de79fa5835829

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное автономное
образовательное учреждение высшего образования
«СЕВЕРО-КАВКАЗСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

УТВЕРЖДАЮ:

Декан факультета пищевой
инженерии и биотехнологий
имени академика А.Г. Храмцова
канд. техн. наук, доцент
Оботурова Н. П.

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

по учебной практике
(исследовательская практика)

Направление подготовки
Направленность (профиль)
Год начала подготовки
Форма обучения
Реализуется в семестре

43.03.01 Сервис
Гастрономия и сервис
2026 г
Очная
4

Введение

1. Фонд оценочных средств (ФОС) предназначен для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации по учебной практике исследовательской практике по направлению подготовки 43.03.01 Сервис направленность (профиль) Гастрономия и сервис.

2. ФОС является приложением к программе учебной практике исследовательской практике в соответствии с образовательной программой по направлению подготовки 43.03.01 Сервис.

3. Разработчик(и) Олешкевич О.И., к.т.н., доцент кафедры ПТиИ; Борисенко А.А., д.т.н., профессор кафедры ПТиИ.

4. Проведена экспертиза ФОС.

Члены экспертной группы:

Председатель:

Оботурова Н.П., доцент, зав. кафедрой пищевых технологий и инжиниринга.

Члены комиссии:

Борисенко А.А., профессор кафедры пищевых технологий и инжиниринга. Олешкевич О.И., доцент кафедры пищевых технологий и инжиниринга.

Представитель организации-работодателя:

Костукайло Г.С., директор ООО "НАШЕ.ВСЁ"

Экспертное заключение: рекомендовать фонд оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации к использованию в учебном процессе.

5. Срок действия ФОС определяется сроком реализации образовательной программы.

1. Описание показателей и критериев оценивания на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания

Уровни сформированности компетенции (ий), индикатора (ов)	Дескрипторы			
	Минимальный уровень не достигнут (Неудовлетворительно) 2 балла	Минимальный уровень (удовлетворительно) 3 балла	Средний уровень (хорошо) 4 балла	Высокий уровень (отлично) 5 баллов
<i>Компетенция: УК-2</i>				
Результаты прохождения практики: <i>Индикатор:</i> ИД-1 _{УК-2}	Фрагментарное владение навыками формулирования цели проекта, определения совокупности взаимосвязанных задач, обеспечивающих ее достижение и определения ожидаемых результатов решения задач	Недостаточное владение навыками формулирования цели проекта, определения совокупности взаимосвязанных задач, обеспечивающих ее достижение и определения ожидаемых результатов решения задач	Владеет с незначительными ошибками навыками формулирования цели проекта, определения совокупности взаимосвязанных задач, обеспечивающих ее достижение и определения ожидаемых результатов решения задач	Владеет навыками формулирования цели проекта, определения совокупности взаимосвязанных задач, обеспечивающих ее достижение и определения ожидаемых результатов решения задач
ИД-2 _{УК-2}	Фрагментарное владение навыками разработки план действий для решения задач проекта, выбирая оптимальный способ их решения, исходя из действующих правовых норм и имеющихся ресурсов и ограничений	Недостаточное владение навыками разработки план действий для решения задач проекта, выбирая оптимальный способ их решения, исходя из действующих правовых норм и имеющихся ресурсов и ограничений	Владеет с незначительными ошибками навыками разработки план действий для решения задач проекта, выбирая оптимальный способ их решения, исходя из действующих правовых норм и имеющихся ресурсов и ограничений	Владеет навыками разработки план действий для решения задач проекта, выбирая оптимальный способ их решения, исходя из действующих правовых норм и имеющихся ресурсов и ограничений
ИД-3 _{УК-2}	Фрагментарное применение навыков	В целом успешное, но не	В целом успешное, но сопровождающ	Успешное и систематическое применение

	обеспечивающих выполнение проекта в соответствии с установленными целями, сроками и затратами, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений, в том числе с использованием цифровых инструментов	систематическое применение навыков обеспечивающих выполнение проекта в соответствии с установленными целями, сроками и затратами, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений, в том числе с использованием цифровых инструментов	еёся незначительными ошибками применение навыков обеспечивающих выполнение проекта в соответствии с установленными целями, сроками и затратами, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений, в том числе с использованием цифровых инструментов	навыков обеспечивающих выполнение проекта в соответствии с установленными целями, сроками и затратами, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений, в том числе с использованием цифровых инструментов
<i>Компетенция: ОПК-2</i>				
ИД-1 _{ОПК-2}	Фрагментарное владение навыками применения основных положений, законов, методов исследований естественных наук при решении задач профессиональной деятельности	Недостаточное владение навыками применения основных положений, законов, методов исследований естественных наук при решении задач профессиональной деятельности	Владеет с незначительными ошибками навыками применения основных положений, законов, методов исследований естественных наук при решении задач профессиональной деятельности	Владеет навыками применения основных положений, законов, методов исследований естественных наук при решении задач профессиональной деятельности
ИД-2 _{ОПК-2}	Недостаточные умения использовать навыки самостоятельной работы со специальной литературой для совершенствования знаний в области естественных	в целом успешное, но не полное умение использовать навыки самостоятельной работы со специальной литературой для совершенствования	незначительные ошибки в умении использовать навыки самостоятельной работы со специальной литературой для совершенствования знаний в	Умеет использовать навыки самостоятельной работы со специальной литературой для совершенствования знаний в области естественных

	наук для решения задач профессиональной деятельности	ния знаний в области естественных наук для решения задач профессиональной деятельности	области естественных наук для решения задач профессиональной деятельности	наук для решения задач профессиональной деятельности
<i>Компетенция: ОПК-4</i>				
ИД-1 _{ОПК-4}	Фрагментарные знания определения основных современных направлений в области оптимизации, контроля и управления технологическим и процессами для обеспечения получения продуктов питания высокого качества	Знания имеются, но они не систематизированы;	Незначительные ошибки в определении основных современных направлений в области оптимизации, контроля и управления технологическими процессами для обеспечения получения продуктов питания высокого качества	Знание основных современных направлений в области оптимизации, контроля и управления технологическими процессами для обеспечения получения продуктов питания высокого качества
ИД-2 _{ОПК-4}	Недостаточные умения применять основные методы и технические средства автоматизации технологических процессов производства продукции питания	в целом успешное, но не полное умение применять основные методы и технические средства автоматизации технологических процессов производства продукции питания	незначительные ошибки в умении применять основные методы и технические средства автоматизации технологических процессов производства продукции питания	Умеет применять основные методы и технические средства автоматизации технологических процессов производства продукции питания
<i>Компетенция: ОПК-5</i>				
ИД-1 _{ОПК-5}	Фрагментарные знания основных процессов пищевых производств и движущих сил, под действием которых они	Знания имеются, но они не систематизированы;	Незначительные ошибки в знании основных процессов пищевых производств и движущих сил,	Знает основные процессы пищевых производств и движущих сил, под действием которых они протекают для

	протекают для организации и контроля производства продукции питания		под действием которых они протекают для организации и контроля производства продукции питания	организации и контроля производства продукции питания
ИД-2 _{ОПК-5}	Недостаточные умения контролировать производство продукции питания с использованием нормативных и технических документов, норм действующего законодательства и требований стандартов	в целом успешное, но не полное умение контролировать производство продукции питания с использованием нормативных и технических документов, норм действующего законодательства и требований стандартов	незначительные ошибки в умении контролировать производство продукции питания с использованием нормативных и технических документов, норм действующего законодательства и требований стандартов правонарушений	Умеет контролировать производство продукции питания с использованием нормативных и технических документов, норм действующего законодательства и требований стандартов
<i>Компетенция: ПК-4</i>				
ИД-1 _{ПК-4}	Фрагментарные знания свойств, функций, классификации и значения сырьевых компонентов, их изменения при технологической обработке, основных направлений их использования при производстве пищевых продуктов для обеспечения получения безопасной продукции высокого качества	Знания имеются, но они не систематизированы;	Незначительные ошибки в знаниях свойств, функций, классификации и значения сырьевых компонентов, их изменения при технологической обработке, основных направлений их использования при производстве пищевых продуктов для обеспечения безопасной	Владеет знаниями свойств, функций, классификации и значения сырьевых компонентов, их изменения при технологической обработке, основных направлений их использования при производстве пищевых продуктов для обеспечения безопасной продукции

			продукции высокого качества	высокого качества
ИД-2 _{ПК-4}	Фрагментарное владение навыками выбора, применения методов и средств измерений, испытаний и контроля для исследования качества, безопасности сырья и готовой продукции	Недостаточное владение навыками выбора, применения методов и средств измерений, испытаний и контроля для исследования качества, безопасности сырья и готовой продукции	Владеет с незначительными ошибками навыками выбора, применения методов и средств измерений, испытаний и контроля для исследования качества, безопасности сырья и готовой продукции	Владеет навыками выбора, применения методов и средств измерений, испытаний и контроля для исследования качества, безопасности сырья и готовой продукции
ИД-3 _{ПК-4}	Фрагментарное владение навыками разработки мероприятия по совершенствованию системы контроля качества и оптимизации технологических процессов производства продуктов питания	Недостаточное владение навыками разработки мероприятия по совершенствованию системы контроля качества и оптимизации технологических процессов производства продуктов питания	Владеет с незначительными ошибками навыками разработки мероприятия по совершенствованию системы контроля качества и оптимизации технологических процессов производства продуктов питания	Владеет навыками разработки мероприятия по совершенствованию системы контроля качества и оптимизации технологических процессов производства продуктов питания

Критерии оценивания компетенций*

Оценка **«отлично»** выставляется студенту, показавшему глубокие знания материала практики, имеющему высокий уровень умений и навыков в производственной деятельности предприятия, в самостоятельном сборе, описании обобщенной и изученной информации; выполнившему и оформившему отчет в соответствии с требованиями программы производственной практики без замечаний руководителя практики; при защите отчета показавшему высокие умения при решении поставленных задач, давшему полные, правильные, логически стройные, без ошибок ответы на все вопросы.

Оценка **«хорошо»** выставляется студенту, показавшему достаточные знания материала практики; если он приобрел достаточные умения и навыки в производственной деятельности предприятия, в самостоятельном сборе, описании обобщенной и изученной информации; выполнил и оформил отчет в соответствии с требованиями программы производственной практики без существенных замечаний руководителя практики; при

защите отчета показал достаточный уровень умений при решении поставленных задач, дававшему правильные, логично изложенные ответы на вопросы, но допустившему отдельные неточности, не имеющие принципиального характера.

Оценка **«удовлетворительно»** выставляется студенту, если он приобрел недостаточные умения и навыки в производственной деятельности предприятия, в самостоятельном сборе, описании обобщенной и изученной информации; выполнил и оформил отчет с нарушением требований программы производственной практики, с большим количеством замечаний руководителя практики; при защите отчета показал недостаточный уровень умений при решении поставленных задач, допустившему непоследовательность изложения, некорректные формулировки, ошибки и неточности при ответе на вопросы при собеседовании.

Оценка **«неудовлетворительно»** выставляется студенту, не имеющему знаний по значительной части материала практики, если он не приобрел умений и навыков в производственной деятельности предприятия, в самостоятельном сборе, описании обобщенной и изученной информации; отчет не оформлен или оформлен частично.

2. Оценочные средства по учебной практике исследовательской практике по направлению подготовки 43.03.01 Сервис

2.1 Задания, позволяющие оценить знания, полученные на практике

Формируемые компетенции, индикаторы	Формулировка задания	
УК-2/ ИД-1 _{УК-2} , ИД-2 _{УК-2} , ИД-3 _{УК-2}	Задание 1	Изучить научно-техническую, патентную информацию, зарубежные источники по тематике исследования
	Задание 2	Использовать источники информации по современным направлениям в области переработки продуктов питания при работе над литературным обзором
ПК-4/ ИД-1 _{ПК-4} , ИД-2 _{ПК-4} , ИД-3 _{ПК-4}	Задание 1	Провести измерения, наблюдения и/или расчеты для выбранного объекта исследования (выбор объектов исследования по заданию руководителя)
	Задание 2	Представить методики исследований согласно схеме эксперимента (выбор раздела исследования по заданию руководителя)
ОПК-2/ ИД-1 _{ОПК-2} , ИД-2 _{ОПК-2}	Задание 1	Описать современные достижения науки в технологии производства продуктов питания из и на основании анализа проведенных исследований предложить новый конкурентоспособный продукт (выбор объектов исследования по заданию руководителя)
	Задание 2	Представить отчет по литературному обзору (выбор раздела исследования по заданию руководителя)
ОПК-4/ ИД-1 _{ОПК-4} , ИД-2 _{ОПК-4}	Задание 1	Изучить методы математического анализа для обработки экспериментальных данных, расчетов и моделирования
	Задание 2	Применить методы математического анализа для обработки расчетных данных
ОПК-5/ ИД-1 _{ОПК-5} , ИД-2 _{ОПК-5}	Задание 1	Применить знания по теоретическим основам статистической обработки результатов экспериментальных исследований на практике

2.2 Задания, позволяющие оценить умения и навыки

Формируемые компетенции, индикаторы	Формулировка задания

УК-2/ ИД-1 _{УК-2} , ИД-2 _{УК-2} , ИД-3 _{УК-2}	Задание 1	Освоить методы поиска, хранения, обработки и анализа информации
ПК-4/ ИД-1 _{ПК-4} , ИД-2 _{ПК-4} , ИД-3 _{ПК-4}	Задание 1	Провести анализ оборудования с целью использования в научной работе (выбор раздела исследования по заданию руководителя)
ОПК-2/ ИД-1 _{ОПК-2} , ИД-2 _{ОПК-2}	Задание 1	Представить обработанный материал испытаний к отчету (выбор раздела исследования по заданию руководителя)
ОПК-4/ ИД-1 _{ОПК-4} , ИД-2 _{ОПК-4}	Задание 1	Применить методы математического анализа для обработки расчетных и экспериментальных данных
ОПК-5/ ИД-1 _{ОПК-5} , ИД-2 _{ОПК-5}	Задание 1	Применить знания по теоретическим основам и методам статистической обработки результатов экспериментальных исследований на практике

3. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания и характеризующих этапы формирования компетенций

На каждом этапе практики осуществляется текущий контроль за процессом формирования компетенций. Предлагаемые обучающемуся задания позволяют проверить компетенции УК-2, ПК-4, ОПК-2, ОПК-4, ОПК-5.

Задания предусматривают овладение компетенциями на разных уровнях: базовом и повышенном уровне. Задания для овладения компетенциями на повышенном уровне предполагают более детальные и углубленные описания (технологические схемы, режимы, параметры и т.п.), характеристики, использование различных источников информации, в том числе научно-производственных журналов, выпускаемых в пищевой отрасли.

При проверке заданий, оцениваются:

- составление описаний технологических схем и процессов с применением стандартных методов;

- грамотность литературного изложения материала;

- количество учебной и научно-технической информации, самостоятельно проработанной студентом, ссылки на используемые источники;

- своевременность предоставления выполненных работ.

При проверке отчетов оцениваются

-объем и качество оформления отчета;

При защите отчета оцениваются:

- ответы на вопросы при собеседовании с руководителем.