

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 производственной практике
(проектно-технологическая практика)

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

43.03.01 Сервис
Гастрономия и сервис
2026 г
очная
6

Введение

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

2. ФОС является приложением к программе производственной проектно-технологической практике в соответствии с образовательной программой по направлению подготовки 43.03.01 Сервис.

3. Разработчик(и) Борисенко А.А., д.т.н., профессор кафедры ПТиИ; Олешкевич О.И., к.т.н., доцент 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 по производственной практике 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: ИД-1 _{УК-2}	Фрагментарные знания методики постановки цели проекта, определения совокупности взаимосвязанных задач, обеспечивающих ее достижение и определения ожидаемых результатов решения задач	Знания имеются, но они не систематизированы;	Незначительные ошибки в знаниях методики постановки цели проекта, определения совокупности взаимосвязанных задач, обеспечивающих ее достижение и определения ожидаемых результатов решения задач	Знает методику постановки цели проекта, определения совокупности взаимосвязанных задач, обеспечивающих ее достижение и определения ожидаемых результатов решения задач
ИД-2 _{УК-2}	Недостаточные умения разрабатывать план действий для решения задач проекта, выбирая оптимальный способ их решения, исходя из действующих правовых норм и имеющихся ресурсов и ограничений	в целом успешное, но не полное умение разрабатывать план действий для решения задач проекта, выбирая оптимальный способ их решения, исходя из действующих правовых норм и имеющихся ресурсов и ограничений	незначительные ошибки в умении разрабатывать план действий для решения задач проекта, выбирая оптимальный способ их решения, исходя из действующих правовых норм и имеющихся ресурсов и ограничений	Умеет разрабатывать 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 владение	Недостаточное владение	Владеет с незначительными	Владеет навыками

	навыками организации выполнения 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.	навыками организации выполнения 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.	навыками организации выполнения 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.	организации выполнения 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: УК-3</i>				
<i>Индикатор:</i> ИД-1 _{УК-3}	Фрагментарные знания инклюзивного подхода, эффективной коммуникации, методов командообразования и командного взаимодействия при совместной работе в рамках поставленной задачи.	Знания имеются, но они не систематизированы;	Незначительные ошибки в знаниях инклюзивного подхода, эффективной коммуникации, методов командообразования и командного взаимодействия при совместной работе в рамках поставленной задачи.	Знает инклюзивный подход, эффективную коммуникацию, методы командообразования и командного взаимодействия при совместной работе в рамках поставленной задачи.
ИД-2 _{УК-3}	Недостаточные умения обеспечивать работу команды для получения оптимальных результатов совместной работы, с учетом индивидуальных возможностей её членов, использования методологии достижения успеха, методов, информационных технологий и технологий форсайта;	в целом успешное, но не полное умение обеспечивать работу команды для получения оптимальных результатов совместной работы, с учетом индивидуальных возможностей её членов, использования методологии достижения успеха, методов, информационных технологий и	незначительные ошибки в умении обеспечивать работу команды для получения оптимальных результатов совместной работы, с учетом индивидуальных возможностей её членов, использования методологии достижения успеха, методов, информационных технологий и технологий	Умеет обеспечивать работу команды для получения оптимальных результатов совместной работы, с учетом индивидуальных возможностей её членов, использования методологии достижения успеха, методов, информационных технологий и технологий форсайта;

		технологий форсайта;	форсайта;	
ИД-3 _{УК-3}	Фрагментарное владение навыками выполнения поставленных задач на основе мониторинга командной работы и своевременного реагирования на существенные отклонения.	Недостаточное владение навыками выполнения поставленных задач на основе мониторинга командной работы и своевременного реагирования на существенные отклонения.	Владеет с незначительными ошибками навыками выполнения поставленных задач на основе мониторинга командной работы и своевременного реагирования на существенные отклонения	Владеет навыками выполнения поставленных задач на основе мониторинга командной работы и своевременного реагирования на существенные отклонения.
<i>Компетенция: УК-5</i>				
ИД-1 _{УК-5}	Фрагментарные знания способов конструктивного взаимодействия с людьми с учетом их социокультурных особенностей в целях успешного выполнения профессиональных задач и усиления социальной интеграции;	Знания имеются, но они не систематизированы;	Незначительные ошибки в знаниях способов конструктивного взаимодействия с людьми с учетом их социокультурных особенностей в целях успешного выполнения профессиональных задач и усиления социальной интеграции;	Знает способы конструктивного взаимодействия с людьми с учетом их социокультурных особенностей в целях успешного выполнения профессиональных задач и усиления социальной интеграции;
ИД-2 _{УК-5}	Недостаточные умения демонстрировать уважительное отношение к историческому наследию и социокультурным традициям различных социальных групп, опирающееся на знание этапов исторического развития России	в целом успешное, но не полное умение демонстрировать уважительное отношение к историческому наследию и социокультурным традициям различных социальных групп, опирающееся на знание	незначительные ошибки в умении демонстрировать уважительное отношение к историческому наследию и социокультурным традициям различных социальных групп, опирающееся на знание этапов	Умеет демонстрировать уважительное отношение к историческому наследию и социокультурным традициям различных социальных групп, опирающееся на знание этапов исторического развития

	в контексте мировой истории и ряда культурных традиций мира, включая мировые религии, философские и этические учения;	этапов исторического развития России в контексте мировой истории и ряда культурных традиций мира, включая мировые религии, философские и этические учения;	исторического развития России в контексте мировой истории и ряда культурных традиций мира, включая мировые религии, философские и этические учения;	России в контексте мировой истории и ряда культурных традиций мира, включая мировые религии, философские и этические учения;
ИД-3 _{УК-5}	Фрагментарное владение навыками анализа различных социокультурных тенденций, фактов и явлений на основе целостного представления об основах мироздания и перспективах его развития	Недостаточное владение навыками анализа различных социокультурных тенденций, фактов и явлений на основе целостного представления об основах мироздания и перспективах его развития	Владеет с незначительными ошибками навыками анализа различных социокультурных тенденций, фактов и явлений на основе целостного представления об основах мироздания и перспективах его развития	Владеет навыками анализа различных социокультурных тенденций, фактов и явлений на основе целостного представления об основах мироздания и перспективах его развития
<i>Компетенция: УК-10</i>				
ИД-1 _{УК-10}	Фрагментарные знания действующих правовых норм, обеспечивающих борьбу с коррупцией в различных областях жизнедеятельности, со способами профилактики коррупции и формирования нетерпимого отношения к ней;	Знания имеются, но они не систематизированы;	Незначительные ошибки в знаниях действующих правовых норм, обеспечивающих борьбу с коррупцией в различных областях жизнедеятельности, со способами профилактики коррупции и формирования нетерпимого отношения к ней	Знает действующие правовые нормы, обеспечивающие борьбу с коррупцией в различных областях жизнедеятельности, со способами профилактики коррупции и формирования нетерпимого отношения к ней;
ИД-2 _{УК-10}	Недостаточные	в целом	незначительны	Умеет

	умения предупреждать коррупционные риски в профессиональной деятельности, исключать вмешательство в свою профессиональную деятельность в случаях склонения к коррупционным правонарушениям;	успешное, но не полное умение предупреждать коррупционные риски в профессиональной деятельности, исключать вмешательство в свою профессиональную деятельность в случаях склонения к коррупционным правонарушениям;	е ошибки в умении предупреждать коррупционные риски в профессиональной деятельности, исключать вмешательство в свою профессиональную деятельность в случаях склонения к коррупционным правонарушениям;	предупреждать коррупционные риски в профессиональной деятельности, исключать вмешательство в свою профессиональную деятельность в случаях склонения к коррупционным правонарушениям;
ИД-3 _{УК-10}	Фрагментарное владение навыками взаимодействия в обществе на основе нетерпимого отношения к коррупции	Недостаточное владение навыками взаимодействия в обществе на основе нетерпимого отношения к коррупции	Владеет с незначительными ошибками навыками взаимодействия в обществе на основе нетерпимого отношения к коррупции	Владеет навыками взаимодействия в обществе на основе нетерпимого отношения к коррупции
<i>Компетенция: ПК-4</i>				
ИД-1 _{ПК-4}	Фрагментарные знания свойств, функции, классификации и значения сырьевых компонентов, их изменения при технологической обработке, основные направления их использования при производстве пищевых продуктов для обеспечения получения безопасной продукции	Знания имеются, но они не систематизированы;	Незначительные ошибки в знаниях свойств, функции, классификации и значения сырьевых компонентов, их изменения при технологической обработке, основные направления их использования при производстве пищевых продуктов для	Знает свойства, функции, классификацию и значение сырьевых компонентов, их изменения при технологической обработке, основные направления их использования при производстве пищевых продуктов для обеспечения безопасной

	высокого качества.		обеспечения получения безопасной продукции высокого качества.	продукции высокого качества.
ИД-2 _{ПК-4}	Недостаточные умения выбирать и применять методы и средства измерений, испытаний и контроля для исследования качества, безопасности сырья и готовой продукции	в целом успешное, но не полное умение выбирать и применять методы и средства измерений, испытаний и контроля для исследования качества, безопасности сырья и готовой продукции	незначительны е ошибки в умении выбирать и применять методы и средства измерений, испытаний и контроля для исследования качества, безопасности сырья и готовой продукции	Умеет выбирать и применять методы и средства измерений, испытаний и контроля для исследования качества, безопасности сырья и готовой продукции
ИД-3 _{ПК-4}	Фрагментарное владение навыками разработки мероприятий по совершенствованию системы контроля качества и оптимизации технологических процессов производства продуктов питания	Недостаточное владение навыками разработки мероприятий по совершенствованию системы контроля качества и оптимизации технологических процессов производства продуктов питания	Владеет с незначительны ми ошибками навыками разработки мероприятий по совершенствованию системы контроля качества и оптимизации технологических процессов производства продуктов питания	Владеет навыками разработки мероприятий по совершенствованию системы контроля качества и оптимизации технологическ их процессов производства продуктов питания
<i>Компетенция: ПК-5</i>				
ИД-1 _{ПК-5}	Фрагментарные знания методики контроля качества, безопасности сырья и готовой продукции с использованием нормативной документации, основных и	Знания имеются, но они не систематизиров аны;	Незначительны е ошибки в знаниях методики контроля качества, безопасности сырья и готовой продукции с использование	Знает методику контроля качества, безопасности сырья и готовой продукции с использование м нормативной документации, основных и

	прикладных методов исследований		м нормативной документации, основных и прикладных методов исследований	прикладных методов исследований
ИД-2 _{ПК-5}	Недостаточные умения организовывать технологический процесс производства продуктов питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов с применением современного технологического оборудования, традиционных и новых видов сырья	в целом успешное, но не полное умение организовывать технологический процесс производства продуктов питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов с применением современного технологического оборудования, традиционных и новых видов сырья	незначительные ошибки в умении организовывать технологический процесс производства продуктов питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов с применением современного технологического оборудования, традиционных и новых видов сырья	Умеет организовывать технологический процесс производства продуктов питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов с применением современного технологического оборудования, традиционных и новых видов сырья
ИД-3 _{ПК-5}	Фрагментарное владение навыками выявления объектов для улучшения технологии пищевых производств с учетом прогрессивных методов эксплуатации оборудования, принципов управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства, основ физиологии пищеварения и	Недостаточное владение навыками выявления объектов для улучшения технологии пищевых производств с учетом прогрессивных методов эксплуатации оборудования, принципов управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства, основ	Владеет с незначительными ошибками навыками выявления объектов для улучшения технологии пищевых производств с учетом прогрессивных методов эксплуатации оборудования, принципов управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства,	Владеет навыками выявления объектов для улучшения технологии пищевых производств с учетом прогрессивных методов эксплуатации оборудования, принципов управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства, основ физиологии

	обмена веществ, современных концепций питания	физиологии пищеварения и обмена веществ, современных концепций питания	основ физиологии пищеварения и обмена веществ, современных концепций питания	пищеварения и обмена веществ, современных концепций питания
--	---	--	--	---

Критерии оценивания компетенций

Оценка **«отлично»** выставляется студенту, показавшему глубокие знания материала практики, знающему процесс организации производства основных видов продуктов питания с указанием режимов проведения отдельных операций, прогрессивные решения по организации основного производства и его обеспечению тепло- и энергоносителями; свободно использующему различные источники информации, в том числе зарубежные с целью составления технологических схем и подробного описания режимов, параметров, умеющему осуществлять выбор прогрессивных систем инженерного обеспечения основного производства в зависимости от конкретных условий работы предприятия, имеющему навыки в составлении описания производства с характеристикой процесса, имеющему навыки в организации технологических процессов ПОП, владеющему навыками эксплуатации технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности на пищевых предприятиях;

Оценка **«хорошо»** выставляется студенту, если он знает принципы подбора оборудования, строительные, противопожарные нормы и правила, применяемые при выполнении компоновок предприятий ОП, знает назначение, последовательность действий и принципиальную сущность технологических операций

умеет выполнять компоновки с учетом строительных, противопожарных норм и правил, требований к организации технологического процесса, соблюдает последовательность действий при выполнении технологических операций, обеспечивая установленные нормы выработки

владеет навыками проектирования производственных цехов с учетом строительных, противопожарных норм и правил, навыками выполнения работ на основных и вспомогательных технологических операциях производственных участков

Оценка **«удовлетворительно»** выставляется студенту, если он знает строительные, противопожарные нормы и правила, применяемые при выполнении компоновок предприятий ОП, основные достижения науки в технологии производства продуктов питания из растительного сырья.

Умеет выполнять компоновки с учетом строительных, противопожарных норм и правил, но совершает незначительные ошибки, умеет оценивать по шаблону современные достижения науки в технологии производства продуктов питания из растительного сырья. Владеет навыками проектирования производственных цехов с учетом строительных, противопожарных норм и правил, имеет навыки в организации технологических процессов ПОП, владеет навыками эксплуатации некоторых видов технологического оборудования. Имеет навыки в организации технологических процессов

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

2. Оценочные средства по производственной практике проектно-технологической практике по направлению подготовки 43.03.01 Сервис

2.1 Задания, позволяющие оценить знания

Контролируемые компетенции или их части	Формулировка задания	
ПК-4/ ИД-1 _{ПК-4} , ИД-2 _{ПК-4} , ИД-3 _{ПК-4} ,	Задание 1	Опишите физико-химические процессы, происходящие при кулинарной обработке картофеля, овощей и плодов.
	Задание 2	Опишите влияние способов и режимов тепловой обработки мяса и мясопродуктов на изменение физико-химических показателей и биологической ценности.
ПК-5/ ИД-1 _{ПК-5} , ИД-2 _{ПК-5} , ИД-3 _{ПК-5}	Задание 1	Опишите требования строительных норм (правил), применяемых при выполнении компоновок производственных цехов и расстановке оборудования (по заданию руководителя)
	Задание 2	Опишите технические характеристики и описание работы основного технологического оборудования, используемого для проведения технологического процесса на предприятии (по заданию руководителя)
	Задание 3	Опишите холодильное оборудование и его технические характеристики
	Задание 4	Опишите тепловое оборудование и его технические характеристики
УК-2/ ИД-1 _{УК-2} , ИД-2 _{УК-2} , ИД-3 _{УК-2} ,	Задание 1	Опишите цели, задачи, план научной организации труда производственных рабочих ПОП
УК-3/ ИД-1 _{УК-3} , ИД-2 _{УК-3} , ИД-3 _{УК-3} ,	Задание 1	Опишите мероприятия по командной работе для сохранению пищевой ценности жиров в процессе кулинарной обработки продуктов.
УК-5/ ИД-1 _{УК-5} , ИД-2 _{УК-5} , ИД-3 _{УК-5}	Задание 1	Опишите назначение операций, выполняемых производственными рабочими на отдельных технологических операциях (по заданию руководителя практики) и правила взаимодействия между сотрудниками
	Задание 2	Опишите принципиальную сущность технологических операций, выполняемых производственными рабочими на отдельных технологических операциях (по заданию руководителя практики) и правила взаимодействия между сотрудниками
УК-11/ ИД-1 _{УК-10} ИД-2 _{УК-10} , ИД-3 _{УК-10}	Задание 1	Соблюдать правила охраны труда и техникой безопасности на предприятии

2.2 Задания, позволяющие оценить умения и навыки

Контролируемые компетенции или их части	Формулировка задания	
ПК-4/ ИД-1 _{ПК-4} , ИД-2 _{ПК-4} , ИД-3 _{ПК-4} ,	Задание 1	Опишите методы изучения реологических свойств пищевых продуктов.
ПК-5/ ИД-1 _{ПК-5} , ИД-2 _{ПК-5} , ИД-3 _{ПК-5}	Задание 1	Сформируйте ассортимент (производственную программу) продукции предприятия (по заданию руководителя)
	Задание 2	Для конкретных условий производства выберите оптимальные виды сырья, способы их хранения
	Задание 3	Выберите технологические схемы производства пищевых продуктов; уточните режимы и параметры проведения отдельных технологических операций применительно к

		конкретным условиям производства (по заданию руководителя)
	Задание 4	Технологические схемы производства новых конкурентоспособных продуктов производства продуктов питания из (по заданию руководителя практики)
УК-2/ ИД-1 _{УК-2} , ИД-2 _{УК-2} , ИД-3 _{УК-2} ,	Задание 1	Внести предложения по изменению способов технологической обработки продуктов, перерабатываемых на предприятии с целью повышения качества выпускаемой продукции.
УК-3/ ИД-1 _{УК-3} , ИД-2 _{УК-3} , ИД-3 _{УК-3} ,	Задание 1	Выполните работу в команде рабочих, занятых на операциях, в зависимости от типа производства, на котором осуществляется прохождение практики (по заданию руководителя)
УК-5/ ИД-1 _{УК-5} , ИД-2 _{УК-5} , ИД-3 _{УК-5}	Задание 1	Уметь обеспечивать конструктивное взаимодействие в процессе работы на предприятии
	Задание 1	Внести предложения по изменению структуры ассортимента продукции, выпускаемой на предприятии с учетом потребительского спроса, рационального использования сырьевых ресурсов и предупреждения коррупционных рисков
УК-11/ ИД-1 _{УК-10} , ИД-2 _{УК-10} , ИД-3 _{УК-10} ,		

3. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций

На каждом этапе практики осуществляется текущий контроль за процессом формирования компетенций. Предлагаемые обучающемуся задания позволяют проверить компетенции УК-2, УК-3, УК-5, УК-10, ПК-4, ПК-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.