



Федеральное агентство по рыболовству
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Калининградский государственный технический университет»
(ФГБОУ ВО «КГТУ»)

УТВЕРЖДАЮ
Начальник УРОПСИ

Фонд оценочных средств
(приложение к рабочей программе практики)
«ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА – ПЕДАГОГИЧЕСКАЯ ПРАКТИКА»

основной профессиональной образовательной программы магистратуры
по направлению подготовки
**19.04.04 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ И ОРГАНИЗАЦИЯ
ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**

ИНСТИТУТ
РАЗРАБОТЧИК

агроинженерии и пищевых систем
инжиниринга технологического оборудования

1 РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРАКТИКИ

Таблица 1 – Планируемые результаты, соотнесенные с установленными индикаторами достижения компетенций

Код и наименование компетенции	Индикаторы достижения компетенции	Дисциплина	Результаты обучения (владения, умения и знания), соотнесенные с компетенциями/индикаторами достижения компетенции
<p>ОПК-6: Способен проектировать образовательные программы в сфере своей профессиональной деятельности, разрабатывать научно-методическое обеспечение для их реализации;</p> <p>ПК-3: Способен использовать современные достижения науки и передовой технологии для разработки нового ассортимента продуктов и технологий в сфере общественного питания.</p>	<p>ОПК-6.2: Осуществляет преподавание, текущий контроль, оценку динамики подготовленности и мотивации обучающихся в процессе изучения учебного предмета, курса, дисциплины (модуля);</p> <p>ПК-3.5: Способен ставить и решать прикладные учебно-методические задачи, обосновывать выбор и моделировать проектное решение.</p>	<p>Производственная практика – педагогическая практика</p>	<p><u>Должен знать:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - учебно-методическую литературу, используемую преподавателями кафедры в учебном процессе; - педагогические приемы, методы проведения лабораторных и практических занятий; - методы контроля качества и уровня освоения знаний студентами; - организацию учебного процесса на выпускающей кафедре; - методы экспериментальной работы научных исследований. <p><u>Должен уметь:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - работать с научной и специальной педагогической литературой на русском и иностранном языках; - применять теоретические и практические знания, полученные при изучении профессиональных дисциплин в образовательной деятельности; - вести отчетность по учебной работе; методически грамотно построить план учебных занятий; - осуществлять текущий контроль уровня освоения знаний студентами; - составлять отчет по производственной – педагогической практике; - ставить задачи научных исследований. <p><u>Должен владеть:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - навыками публичного изложения теоретических и практических разделов учебных дисциплин;

Код и наименование компетенции	Индикаторы достижения компетенции	Дисциплина	Результаты обучения (владения, умения и знания), соотнесенные с компетенциями/индикаторами достижения компетенции
			- навыками преподавания профессиональных дисциплин; - формами представления научных исследований. <u>Должен приобрести опыт:</u> - подготовки учебно-методических разработок, используемых преподавателями кафедры в учебном процессе; - самостоятельного ведения семинарских занятий по профессиональным дисциплинам уровня бакалавриата; - командной работы, межличностной коммуникации, принятия решений, лидерских качеств; - интерпретации и представления результатов научных исследований в образовательной деятельности.

2 ПЕРЕЧЕНЬ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ И КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ

2.1 К оценочным средствам для промежуточной аттестации, проводимой в форме дифференцированного зачета (зачет с оценкой), относятся:

- отчет по практике
- тестовые задания закрытого и открытого типов.

2.2 Критерии оценки результатов прохождения практики

Универсальная система оценивания результатов обучения включает в себя системы оценок: 1) «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно» 2) «зачтено», «не зачтено» 3) 100 – балльную/процентную систему и правило перевода оценок в пятибалльную систему (табл. 2).

Таблица 2 – Система оценок и критерии выставления оценки

Система оценок	2	3	4	5
	0-40%	41-60%	61-80 %	81-100 %
Критерий	«неудовлетворительно»	«удовлетворительно»	«хорошо»	«отлично»
	«не зачтено»	«зачтено»		
1 Системность и полнота знаний в	Обладает частичными и разрозненными	Обладает минимальным набором знаний,	Обладает набором знаний, достаточным для	Обладает полнотой знаний и системным

Система оценок Критерий	2	3	4	5
	0-40%	41-60%	61-80 %	81-100 %
	«неудовлетворительно»	«удовлетворительно»	«хорошо»	«отлично»
	«не зачтено»	«зачтено»		
отношении изучаемых объектов	знаниями, которые не может научно-корректно связывать между собой (только некоторые из которых может связывать между собой)	необходимым для системного взгляда на изучаемый объект	системного взгляда на изучаемый объект	взглядом на изучаемый объект
2 Работа с информацией	Не в состоянии находить необходимую информацию, либо в состоянии находить отдельные фрагменты информации в рамках поставленной задачи	Может найти необходимую информацию в рамках поставленной задачи	Может найти, интерпретировать и систематизировать необходимую информацию в рамках поставленной задачи	Может найти, систематизировать необходимую информацию, а также выявить новые, дополнительные источники информации в рамках поставленной задачи
3. Научное осмысление изучаемого явления, процесса, объекта	Не может делать научно корректных выводов из имеющихся у него сведений, в состоянии проанализировать только некоторые из имеющихся у него сведений	В состоянии осуществлять научно корректный анализ предоставленной информации	В состоянии осуществлять систематический и научно корректный анализ предоставленной информации, вовлекает в исследование новые релевантные задаче данные	В состоянии осуществлять систематический и научно-корректный анализ предоставленной информации, вовлекает в исследование новые релевантные поставленной задаче данные, предлагает новые ракурсы поставленной задачи
4. Освоение стандартных алгоритмов решения	В состоянии решать только фрагменты поставленной задачи в соответствии с	В состоянии решать поставленные задачи в соответствии с	В состоянии решать поставленные задачи в соответствии с	Не только владеет алгоритмом и понимает его основы, но и предлагает новые

Система оценок	2	3	4	5
	0-40%	41-60%	61-80 %	81-100 %
Критерий	«неудовлетворительно»	«удовлетворительно»	«хорошо»	«отлично»
	«не зачтено»	«зачтено»		
профессиональных задач	заданным алгоритмом, не освоил предложенный алгоритм, допускает ошибки	заданным алгоритмом	заданным алгоритмом, понимает основы предложенного алгоритма	решения в рамках поставленной задачи

2.3 Оценивание тестовых заданий закрытого типа осуществляется по системе зачтено/не зачтено («зачтено» – 41-100% правильных ответов; «не зачтено» – менее 40 % правильных ответов) или пятибалльной системе (оценка «неудовлетворительно» - менее 40 % правильных ответов; оценка «удовлетворительно» - от 41 до 60 % правильных ответов; оценка «хорошо» - от 61 до 80% правильных ответов; оценка «отлично» - от 81 до 100 % правильных ответов).

Тестовые задания открытого типа оцениваются по системе зачтено/не зачтено. Оценивается верность ответа по существу вопроса, при этом не учитывается порядок слов в словосочетании, верность окончаний, падежи.

3 ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ДЛЯ ТЕКУЩЕЙ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ

Компетенция ОПК-6: Способен проектировать образовательные программы в сфере своей профессиональной деятельности, разрабатывать научно-методическое обеспечение для их реализации

Индикаторы: ОПК-6.2: Осуществляет преподавание, текущий контроль, оценку динамики подготовленности и мотивации обучающихся в процессе изучения учебного предмета, курса, дисциплины (модуля)

Тестовые задания открытой формы:

1. Совокупность взаимосвязанных качеств личности, задаваемых по отношению к определенному кругу предметов и процессов – это ...

Ответ: компетенция

2. Владение, обладание человеком соответствующей компетенцией, включающей его личностное отношение к ней и предмету деятельности – это ...

Ответ: компетентность

3. Система заданий возрастающей трудности специфической формы, позволяющая объективно оценивать уровень и структуру знаний студентов – это...

Ответ: тест

4. Результаты обучения – это

Эталонный ответ: набор компетенций, выражающих то, что студент должен будет знать, понимать, уметь и владеть для того, чтобы вести профессиональную деятельность после завершения обучения.

5. Обучение – это

Эталонный ответ: целенаправленное, заранее спроектированное общение, в ходе которого осуществляются образование, воспитание и развитие обучаемого, усваиваются отдельные стороны опыта человечества, опыта деятельности и познания.

6. Самостоятельная работа – это

Эталонный ответ: планируемая работа студентов, выполняемая по заданию и при методическом руководстве преподавателя, но без его непосредственного участия.

Тестовые задания закрытого типа:

1. Установите соответствие между методом обучения и применяемой группой методов

1	Источник знаний	А	Словесные, наглядные, практические
2	Этап обучения	Б	Подготовка к изучению нового, изучение нового, конкретизация, углубление, приобретение знаний, умений, навыков, контроля и оценки
3	Способ руководства	В	Объяснение педагога, самостоятельная работа
4	Логика обучения	Г	Индуктивные, дедуктивные, аналитические, синтетические
5	Дидактические цели	Д	Организации деятельности, стимулирования и релаксации, проверки и оценки
6	Характер деятельности обучаемых	Е	Объяснительно-иллюстративный, репродуктивный, проблемного изложения, частично-поисковый, исследовательский

Ответ: 1А, 2Б, 3В, 4Г, 5Д, 6Е

2. Установите соответствие между основными документами, определяющими содержание и организацию учебного процесса в вузах и их определением

1	Базисный учебный план вуза	А	основной государственный нормативный документ, являющийся составной частью государственного стандарта этого уровня образования. Он служит основой для разработки типовых и рабочих учебных планов вуза
2	Рабочий учебный план	Б	разрабатывается вузом на основе примерного учебного плана, утвержденного Министерством образования Российской Федерации, обсуждается на Ученом совете и утверждается руководителем учебного заведения

3	Учебные программы	В	Профессиональные образовательные программы направлены на решение задач последовательного повышения профессионального и общеобразовательного уровней, подготовку специалистов соответствующей квалификации.
---	-------------------	---	--

Ответ: 1А, 2Б, 3В

3. Установите последовательность этапов формирования процесса обучения

1. Мотивационный
2. Ориентировочный
3. Материальный (материализованный)
4. Внешнеречевой
5. Беззвучной устной речи
6. Умственного или внутриречевого действия

Ответ: 1, 2, 3, 4, 5, 6

4. Установите соответствие между формой организации учебного процесса и ее характеристикой

1	Лекция	А	главное звено дидактического цикла обучения, ее цель – формирование ориентировочной основы для последующего усвоения студентами учебного материала
2	Семинар	Б	непосредственный контакт со студентами, продуктивное педагогическое общение, часто перерастает в систематическую научную работу дружного коллектива
3	Практические занятия	В	призваны углублять, расширять, детализировать знания, полученные на лекции в обобщенной форме и содействовать выработке навыков профессиональной деятельности, развивают научное мышление и речь, позволяют проверить знания студентов и выступают как средство оперативной обратной связи
4	Лабораторные занятия	Г	интегрируют теоретико-методологические знания и практические умения и навыки студентов в едином процессе деятельности учебно-исследовательского характера
5	Самостоятельная работа	Д	планируемая работа студентов, выполняемая по заданию и при методическом руководстве преподавателя, но без его непосредственного участия

Ответ: 1А, 2Б, 3В, 4Г, 5Д

5. Установите соответствие между критерием оценки семинарского занятия и его характеристикой

1	Целенаправленность	А	постановка проблемы, стремление связать теорию с практикой, с использованием материала в будущей профессиональной деятельности
2	Планирование	Б	выделение главных вопросов, связанных с профилирующими дисциплинами, наличие новинок в списке литературы
3	Организация	В	умение вызвать и поддержать дискуссию, конструктивный анализ всех ответов и выступлений, наполненность

			учебного времени обсуждением проблем, поведение самого преподавателя
4	Стиль проведения	Г	оживленный, с постановкой острых вопросов, возникающей дискуссией или вялый, не возбуждающий ни мыслей, ни интереса
5	Управление группой	Д	быстрый контакт со студентами, уверенное поведение в группе, разумное и справедливое взаимодействие со студентами или, наоборот, повышенный тон, опора в работе на лидеров

Ответ: 1А, 2Б, 3В, 4Г, 5Д

6. Установите соответствие между компонентом педагогической деятельности и его характеристикой

1	Конструктивные способности	А	обеспечивают реализацию тактических целей: структурирование курса, подбор конкретного содержания для отдельных разделов, выбор форм проведения занятий
2	Организаторский способности	Б	служат не только организации собственно процесса обучения, но и самоорганизации деятельности
3	Коммуникативные способности	В	компетентность в общении определяет легкость установления контактов м
4	Гностический компонент	Г	умение строить и проверять гипотезы, быть чувствительным к противоречиям, критически оценивать полученные результаты, включает мировоззренческий, общекультурный уровни, и уровень специальных знаний

Ответ: 1А, 2Б, 3В, 4Г

Компетенция ПК-3: Способен использовать современные достижения науки и передовой технологии для разработки нового ассортимента продуктов и технологий в сфере общественного питания

Индикаторы: ПК-3.5: Способен ставить и решать прикладные учебно-методические задачи, обосновывать выбор и моделировать проектное решение

Тестовые задания открытой формы:

1. ... блюдо - приготовленное по рецептурам, существенно отличающимся от имеющихся в действующих сборниках, обладающее новизной технологии приготовления, высокими вкусовыми качествами, оригинальностью в оформлении.

Ответ: Фирменное

2. Рыночный период жизненного цикла товара состоит из четырех фаз: **фаза внедрения (выведения товара на рынок) ➡ фаза роста ➡ фаза созревания ➡ ???**. Укажите недостающую фазу.

Ответ: фаза насыщения и падения

3. При работе над ассортиментом наибольшее внимание уделяется анализу собственных продаж. Укажите основные методы анализа собственных продаж, которые могут использоваться на предприятиях общественного питания (минимум 3 метода).

Эталонный ответ: анализ динамики объема продаж по каждой категории блюд, маржинального дохода, средней суммы покупки и количества покупок, анализ структуры чеков, анализ структуры товарооборота и маржинального дохода (ABC-анализ), XYZ-анализ, анализ эластичности и эффективности использования торговых площадей.

Тестовые задания закрытого типа:

1. Установите последовательность методики разработки нового ассортимента продукции общественного питания

1. Изучение методики и проведение маркетинговых исследований с целью обоснования необходимости разработки и производства нового пищевого продукта
2. Оптимизация технологических режимов основных технологических операций на этапе изготовления пищевой продукции
3. Проверка и уточнение технологических режимов
4. Изучение методов комплексной оценки качества пищевой продукции и разработка шкалы потребительских свойств новой пищевой продукции

Ответ: 1, 2, 3, 4

2. Установите соответствие между видом инновационного проекта в сфере общественного питания и его сущностью

1	Приоритетный	А	обеспечение здорового питания населения региона, соответствующий новейшим достижениям науки и техники, технологий, направленный на снижение социально значимых заболеваний населения
2	Модернизационный	Б	Потребительские свойства, пищевая ценность прототипа новой пищевой продукции и (или) базовая технология кардинально не изменяются, но модернизируется в элементах, ингредиентах, технологических режимах, процессах и т.п.
3	Новаторский	В	Потребительские свойства, пищевая ценность, технология приготовления НПП, блюд и ассортимента существенно отличается от других – это новая кухня или новые её принципиальные элементы
4	Монопроект	Г	Направлен проект на создание целевого продукта, технологии – пищевые продукты специального назначения, функциональные и обогащенные (например, для школьников, спортсменов, и т.п.)

Ответ: 1А, 2Б, 3В, 4Г

3. Установите последовательность разделов технологической карты

1. Рецептура (нормы закладки сырья, выход полуфабрикатов и готовых изделий, установленные в соответствии с нормами отходов и потерь при холодной и тепловой кулинарной обработке)
2. Описание технологии приготовления
3. Характеристика изделия по органолептическим показателям и физико-химическим показателям
4. Правила оформления, подачи блюд и изделий
5. Срок годности и условия хранения
6. Сведения о пищевой ценности 100 г продукта

Ответ: 1,2,3,4,5,6

4 ТИПОВЫЕ ЗАДАНИЯ НА КОНТРОЛЬНУЮ РАБОТУ, КУРСОВУЮ РАБОТУ/ КУРСОВОЙ ПРОЕКТ

Данный вид контроля по производственной практике – педагогической практике не предусмотрен учебным планом.

5 СВЕДЕНИЯ О ФОНДЕ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ И ЕГО СОГЛАСОВАНИИ

Фонд оценочных средств для аттестации по производственной практике – педагогической практике представляет собой компонент основной профессиональной образовательной программы магистратуры 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания.

Фонд оценочных средств рассмотрен и одобрен на заседании кафедры технологии продуктов питания (протокол № 10 от 13.04.2022 г.).

Фонд оценочных средств актуализирован. Изменения, дополнения рассмотрены и одобрены на заседании кафедры технологии продуктов питания (протокол № 7 от 23.03.2023 г.)

Заведующая кафедрой



И.М. Титова