Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Новосибирский государственный технический университет»

Кафедра технологии и организации пищевых производств

“УТВЕРЖДАЮ”
ДЕКАН ФБ
д.э.н., доцент Ю.С. Эзрох

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ПРОСТОЙ НЕКВАЛИФИЦИРОВАННОЙ ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ
31.08.2026
Владелец: Ю.С. Эзрох
Срок действия: не ограничен
Адрес хранения электронного документа:
https://www.nstu.ru/university/info/sveden/education

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

Производственная практика:технологическая практика

Образовательная программа: 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания, магистерская программа: Технология продукции и организация предприятий в индустрии питания

Новосибирск 2026

1. Обобщенная структура фонда оценочных средств по практике

Обобщенная структура фонда оценочных средств по практике приведена в Таблице 1.

Таблица 1

Формируемые компетенции	Индикаторы компетенций	Контролирующие мероприятия (формы отчетности)
ОПК-1 Способен разрабатывать эффективную стратегию, инновационную политику и конкурентоспособные концепции предприятия	2. Разрабатывает конкурентоспособные концепции предприятий общественного питания, направленных на формирование и поддержку их имиджа.	Отчет по практике (практическая часть в соответствии с индивидуальным заданием на практику) Отзыв руководителя практики от профильной организации Отзыв руководителя от НГТУ Зачет
ОПК-1 Способен разрабатывать эффективную стратегию, инновационную политику и конкурентоспособные концепции предприятия	3. Разрабатывает эффективную стратегию и инновационную политику деятельности предприятий общественного питания различных типов	Отчет по практике (практическая часть в соответствии с индивидуальным заданием на практику) Отзыв руководителя практики от профильной организации Отзыв руководителя от НГТУ Зачет
ОПК-1 Способен разрабатывать эффективную стратегию, инновационную политику и конкурентоспособные концепции предприятия	4. Разрабатывает, внедряет и управляет эффективными формами обслуживания на предприятиях общественного питания	Отчет по практике (практическая часть в соответствии с индивидуальным заданием на практику) Отзыв руководителя практики от профильной организации Отзыв руководителя от НГТУ Зачет
ОПК-2 Способен разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения	1. Анализирует технологические процессы производства продукции с целью выявления потерь на всех стадиях (этапа) и разрабатывает мероприятия по их снижению	Отчет по практике (практическая часть в соответствии с индивидуальным заданием на практику) Отзыв руководителя практики от профильной организации Отзыв руководителя от НГТУ Зачет
ОПК-3 Способен оценивать риски и управлять качеством путем использования современных методов и разработки новых технологических решений	2. Применяет современные методы исследований, включая идентификацию и оценку свойств сырья, полуфабрикатов и кулинарной продукции	Отчет по практике (практическая часть в соответствии с индивидуальным заданием на практику) Отзыв руководителя практики от профильной организации Отзыв руководителя от НГТУ Зачет

ОПК-4 Способен использовать методы моделирования продуктов и проектирования технологических процессов производства продукции питания	2. Применяет специализированные программные и информационные продукты для решения профессиональных задач	Отчет по практике (практическая часть в соответствии с индивидуальным заданием на практику) Отзыв руководителя практики от профильной организации Отзыв руководителя от НГТУ Зачет
ОПК-5 Способен использовать научные знания и навыки исследовательской деятельности для решения организационно-технологических задач	3. Внедряет результаты научных исследований на предприятиях общественного питания	Отчет по практике (практическая часть в соответствии с индивидуальным заданием на практику) Отзыв руководителя практики от профильной организации Отзыв руководителя от НГТУ Зачет

2. Методика оценки этапов формирования компетенций в рамках практики

Результаты прохождения практики, соотнесенные с установленными в программе индикаторами достижения компетенций измеряемы с помощью средств промежуточной аттестации.

Промежуточной аттестацией по практике является зачет, включающий в себя:

– предоставление студентом на кафедру отчетных форм: отчета по практике, отзыва руководителя практики от профильной организации о прохождении практики студентом, отзыва руководителя практики от НГТУ о прохождении практики студентом;

– защиту студентом отчета по практике в форме устного собеседования.

Требования к оформлению и структуре отчетных форм и комплект вопросов (заданий) для устного собеседования приведены в паспорте зачета по практике.

Общие правила выставления оценок на промежуточной аттестации по практике определяются балльно-рейтинговой системой, установленной локальным актом НГТУ.

На основании критериев, приведенных в п. 3, осуществляется оценка уровней результатов прохождения практики, соотнесенных с установленными в программе индикаторами достижения компетенций.

3. Общая характеристика уровней результатов прохождения практики, соотнесенных с индикаторами достижения компетенций

Продвинутый. Индивидуальное задание на практику выполнено в полном объеме. Календарные сроки и график (план) прохождения практики соблюдены. В отчете по практике материал изложен полно, последовательно, в соответствии с индивидуальным заданием. Все отчетные документы по практике оформлены правильно и сданы на кафедру в установленный срок. Отзывы руководителей практики от профильной организации и от НГТУ носят положительный характер. Устное собеседование и защита отчета по практике подтверждают полученный опыт практической деятельности в соответствии с программой практики. Результаты прохождения практики, соотнесенные с установленными в программе индикаторами достижения компетенций, оценены числом баллов, входящим в диапазон продвинутого уровня, что позволяет осуществлять деятельность в соответствующей области, сфере профессиональной деятельности и решать профессиональные задачи.

Базовый. Индивидуальное задание на практику выполнено в полном объеме. Календарные сроки и график (план) прохождения практики соблюдены. В отчете по практике материал изложен последовательно, но недостаточно полно. Все отчетные документы по практике оформлены правильно, но не сданы на кафедру в установленный срок. Отзывы руководителей

практики от профильной организации и от НГТУ носят положительный характер. Устное собеседование и защита отчета по практике подтверждают полученный опыт практической деятельности в соответствии с программой практики. Результаты прохождения практики, соотнесенные с установленными в программе индикаторами достижения компетенций, оценены числом баллов, входящим в диапазон базового уровня, что позволяет осуществлять деятельность в соответствующей области, сфере профессиональной деятельности и решать профессиональные задачи.

Пороговый. Индивидуальное задание на практику выполнено в полном объеме. Календарные сроки и график (план) прохождения практики соблюдены. В отчете по практике материал изложен недостаточно полно и последовательно. Отчетные документы по практике оформлены с нарушением требований и не сданы на кафедру в установленный срок. Отзывы руководителей практики от профильной организации и от НГТУ носят в целом положительный характер. Устное собеседование и защита отчета по практике подтверждают полученный опыт практической деятельности в соответствии с программой практики. Результаты прохождения практики, соотнесенные с установленными в программе индикаторами достижения компетенций, оценены числом баллов, входящим в диапазон порогового уровня, что позволяет осуществлять деятельность в соответствующей области, сфере профессиональной деятельности и решать профессиональные задачи.

Ниже порогового. Индивидуальное задание на практику не выполнено. График (план) прохождения практики нарушался. В отчете по практике материал изложен фрагментарно. Отчетные документы по практике не предоставлены на кафедру в установленный срок. Отзывы руководителей практики от профильной организации и от НГТУ носят отрицательный характер. Устное собеседование и защита отчета по практике не подтверждают полученный опыт практической деятельности в соответствии с программой практики. Результаты прохождения практики, соотнесенные с установленными в программе индикаторами достижения компетенций, оценены числом баллов, входящим в диапазон ниже порогового уровня, что не позволяет осуществлять деятельность в соответствующей области, сфере профессиональной деятельности и решать профессиональные задачи.

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Новосибирский государственный технический университет»

Кафедра технологии и организации пищевых производств

ПАСПОРТ

ЗАЧЕТА ПО ПРАКТИКЕ

Производственная практика: технологическая практика

1. Состав комплекта отчетной документации по практике

В комплект отчетной документации по практике входят следующие документы.

1) Отчёт по практике (титульный лист см. Приложение), включающий в себя индивидуальное задание (см. Приложение).
2) Отзыв руководителя профильной организации о прохождении практики студентом (см. Приложение).
3) Отзыв руководителя от НГТУ о прохождении практики студентом (см. Приложение).

1.1. Требования к оформлению и структуре отчета по практике

Отчет по практике включает в себя:

- титульный лист;
- содержание (перечень разделов);
- введение;
- индивидуальное задание с графиком (планом) прохождения практики
- основная часть;

Основная часть отчета по производственной практике: технологической практике включает в себя:

- получение индивидуального плана (графика) прохождения практики;
- изучение требований к охране труда, технике безопасности, правилам внутреннего трудового распорядка, производственной санитарии и гигиене на предприятии;
- анализ технологических процессов производства продукции на предприятии, выявление потерь, разработка мероприятий по их снижению;
- анализ и/или разработка эффективных форм обслуживания на предприятии;
- идентификацию и оценку свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции с применением современных методов исследования;
- внедрение результатов научных исследований на предприятии;
- применение специализированных программных и информационных продуктов, используемых для решения профессиональных задач на предприятии;
- оценку конкурентоспособности концепции предприятия;
- оценку эффективности стратегии и инновационной политики предприятия;
- выводы;
- список использованных источников;
- приложения (при наличии).

Титульный лист отчета оформляется по образцу, приведенному в Приложении.

1.2. Отзыв руководителя от организации

Отзыв руководителя от профильной организации, в которой проводится практика, дается на основании оценки практической деятельности студента и выполнения им индивидуального задания.

1.3.Отзыв руководителя от НГТУ

Отзыв руководителя от НГТУ дается на основании выполнения индивидуального задания и задач, связанных с подготовкой магистерской диссертации.

2. Защита отчета по практике

Защита отчета по практике проводится в форме устного собеседования по вопросам (заданиям), представленным в комплекте.

Примерный комплект вопросов (заданий) для защиты отчета по практике

1. Дайте характеристику организационной структуры подразделения предприятия.
2. Дайте характеристику основных направлений деятельности предприятия.
3. Перечислите и кратко опишите информационные технологии, применяемые в организации для решения профессиональных задач.
4. На каких этапах производственного процесса возможно снижение потерь, какие мероприятия при этом необходимо провести?
5. Какие формы обслуживания используются на предприятии? Предложите мероприятия по их оптимизации.
6. Какие современные методы исследования применяются при идентификации и оценке свойств сырья, полуфабрикатов и кулинарной продукции?
7. Приведите примеры методов управления, с которыми Вы познакомились на практике.
8. Проведите анализ влияния новых технологий, видов сырья и оборудования на конкурентоспособность и потребительские качества продукции.
9. Внедряются ли на предприятии результаты научных исследований?
10. Дайте оценку конкурентоспособности концепции предприятия и предложите мероприятия по формированию и поддержке имиджа организации.
11. Дайте оценку эффективности стратегии и инновационной политики предприятия, предложите пути их оптимизации.
12. Оцените профессиональный опыт, который Вы получили по результатам практики.

3. Критерии оценки

Защита отчета считается пройденной, если средняя сумма баллов по всем заданиям составляет от 50 до 100 баллов (по 100 балльной шкале).

4. Критерии и шкалы оценки практики

Критерии и соответствующие им шкалы оценки по практике приведены в таблице 2.

Таблица 2

Уровень	Критерии оценки	Диапазон баллов	Традиционная оценка
Продвинутый	– индивидуальное задание выполнено в полном объеме; – отчет полностью отражает индивидуальное задание по практике и его содержание соответствует требованиям (п.1.1 настоящего Паспорта); текст оформлен в соответствии с предъявляемыми требованиями, прослеживается структура и грамотное изложение материала; – установлена сформированность компетенций и соотнесенных с ними индикаторов, закрепленных за практикой, в полном объеме и понимание студентом связи полученных теоретических знаний с возможностями их применения на практике, осуществлен самостоятельный анализ полученных результатов; – отзывы руководителей от профильной организации и от НГТУ не имеют замечаний; – сроки сдачи отчетных документов не нарушены.	87-100	Отлично
Базовый	– индивидуальное задание выполнено в полном объеме; – установлены несущественные пробелы в	73-86	Хорошо

	сформированности компетенций и соотнесенных с ними индикаторов; – отчет отражает индивидуальное задание по практике и его содержание соответствует требованиям (п.1.1 настоящего Паспорта); текст оформлен в соответствии с предъявляемыми требованиями, с небольшими замечаниями по разделам; – студентом продемонстрировано понимание связи полученных теоретических знаний с возможностями их применения на практике; – отзывы руководителей от профильной организации и от НГТУ содержат замечания непринципиального характера, не снижающего общего благоприятного впечатления; рекомендуемая оценка «хорошо»; – сроки сдачи отчетных документов не нарушены.		
Пороговый	– выполнена основная часть индивидуального задания на практику; – установлены существенные пробелы в сформированности компетенций и соотнесенных с ними индикаторов; – отчет в целом отражает индивидуальное задание по практике и его содержание соответствует требованиям (п.1.1 настоящего Паспорта); текст оформлен с замечаниями по разделам; – студентом в целом продемонстрировано понимание связи полученных теоретических знаний с возможностями их применения на практике; – отзывы руководителей от профильной организации и от НГТУ имеют замечания; – сроки сдачи отчетных документов нарушены.	50-72	Удовлетворительно
Ниже порогового	– индивидуальное задание на практику не выполнено; – установлено, что компетенции и соотнесенные с ними индикаторы не сформированы; – отчет не отражает выполнение индивидуального задания по практике и его содержание не соответствует требованиям (п.1.1 настоящего Паспорта); – студентом не осознана связь полученных теоретических знаний с возможностями их применения на практике; – отзывы руководителей от профильной организации и от НГТУ имеют существенные замечания; – сроки сдачи отчетных документов нарушены.	0-49	Неудовлетворительно

Составитель _____ст. преподаватель Забелина И.С.
(подпись)

«____»_____20__ г.

ПРИЛОЖЕНИЕ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Новосибирский государственный технический университет»

Кафедра технологии и организации пищевых производств

Индивидуальное задание

Производственная практика: технологическая практика

Образовательная программа: 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания, профиль: Технология продукции и организация предприятий в индустрии питания

Студент _____ *курс* ___ *группа* _____

Место проведения практики: _____

Сроки практики (в соответствии с календарным графиком учебного процесса):

«___» _____ 20__ г. по «___» _____ 20__ г.

Договор на практику №_____ от «___» _____ 20__ г.

Цели:

1. Изучение основных этапов методики разработки конкурентоспособных концепций предприятий общественного питания, направленных на формирование и поддержку их имиджа.
2. Анализ технологических процессов производства продукции с целью выявления потерь на всех стадиях (этапа) и разработка мероприятия по их снижению.
3. Освоение современных методов исследования, включая идентификацию и оценку свойств сырья, полуфабрикатов и кулинарной продукции
4. Использование специализированных программных и информационных продуктов для решения профессиональных задач.
5. Внедрение результатов научных исследований на предприятиях общественного питания.
6. Разработка, внедрение и управление эффективными формами обслуживания на предприятиях общественного питания.
7. Разработка эффективной стратегии и инновационной политики деятельности предприятий общественного питания различных типов

Содержание практики:

<u>На подготовительном этапе:</u>

1. Получение индивидуального задания.
2. Знакомство с рабочим местом, правилами внутреннего распорядка подразделения прохождения практики, прохождение инструктажа по охране труда и технике безопасности.

<u>На основном этапе:</u>

1. Анализ технологических процессов производства продукции на предприятии, выявление потерь, разработка мероприятий по их снижению.

2. Анализ и/или разработка эффективных форм обслуживания на предприятии, предложения по внедрению и управлению.

3. Идентификация и оценка свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции с применением современных методов исследования.

4. Внедрение результатов научных исследований на предприятии.

5. Применение специализированных программных и информационных продуктов, используемых для решения профессиональных задач на предприятии.

6. Оценка конкурентоспособности концепции предприятия и предложения по формированию и поддержке имиджа организации.

7. Оценка эффективности стратегии и инновационной политики предприятия, предложения по их оптимизации.

На итоговом этапе:

1. Подготовка и представление отчетной документации на кафедру в установленные сроки.

2. Зачет по практике.

ГРАФИК (ПЛАН) ПРАКТИКИ

День, период практики	Планируемое содержание практики (видов работ)	Примечания
1	2	3
Подготовительный этап		
	Получение индивидуального плана (графика) прохождения практики	
	Изучение требований к охране труда, технике безопасности, правилам внутреннего трудового распорядка, производственной санитарии и гигиене на предприятии	
Основной этап		
	Анализ технологических процессов производства продукции на предприятии, выявление потерь, разработка мероприятий по их снижению	
	Анализ и/или разработка эффективных форм обслуживания на предприятии, предложения по внедрению и управлению	
	Идентификация и оценка свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции с применением современных методов исследования	
	Внедрение результатов научных исследований на предприятии	
	Применение специализированных программных и информационных продуктов, используемых для решения профессиональных задач на предприятии	
	Оценка конкурентоспособности концепции предприятия и предложения по формированию и поддержке имиджа организации	
	Оценка эффективности стратегии и инновационной политики предприятия, предложения по их оптимизации	
Итоговый этап		
	Подготовка и представление отчетной документации на кафедру в установленные сроки	
	Зачет по практике	

Инструктаж по ознакомлению с требованиями охраны труда, техники безопасности, пожарной безопасности, а также правилами внутреннего трудового распорядка со студентом _____проведен.
(фамилия и инициалы студента)

Руководитель практики от НГТУ:

_____ _____ Подпись_____
(должность, Ф.И.О.)

«___» _____ 20__ г.

Индивидуальное задание принято к исполнению «___» _____ 20__ г.[1]

Студент(ка): _____/_____/
(ФИО) *(подпись)*

[1] Не позднее первого дня практики.

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Новосибирский государственный технический университет»

Кафедра технологии и организации пищевых производств

ОТЧЕТ ПО ПРАКТИКЕ
Производственная практика: технологическая практика

Направление подготовки, профиль: 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания
профиль: Технология продукции и организация предприятий в индустрии питания

Выполнил:

Студент _____
(Ф.И.О.)

Группа _____

Факультет …….

_____
подпись

«___» _____ 20__ г.

Проверил:

Руководитель от НГТУ _____
(Ф.И.О.)

Балл: _____, ECTS_____,

Оценка _____
«отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неуд.», «зачтено», «не зачтено»

_____
подпись

«___» _____ 20__ г.

Новосибирск 20___

Примерная форма отзыва руководителя профильной организации

ОТЗЫВ

руководителя практики от профильной организации о прохождении производственной практики: технологической практики

Магистрант(ка) _____
прошел(а) практику с «___» _____20__ г. по «___» _____20__ г.
в / на _____
(наименование предприятия, указанное в договоре)

За время прохождения практики магистрант(ка) выполнил(а) следующие виды работ, связанные с будущей профессиональной деятельностью:

1._____

2._____

3._____

4._____

При прохождении практики _____

_____

_____

_____

_____

_____

(соблюдение сроков практики, дисциплинированность, отношение к делу, применение имеющихся теоретических знаний, отношения с коллегами, коммуникабельность, соблюдение правил внутреннего трудового распорядка, мотивированность)

Замечания / предложения (при наличии) _____
_____
_____
_____

Индивидуальное задание выполнено _____.
(в полном объеме / частично / не выполнено)

Планируемые результаты практики _____.
(достигнуты / частично достигнуты / не достигнуты)

Руководитель практики: _____
(фамилия, инициалы)

_____
(место работы, должность)

/_____/ «___» _____ 20__ г.
(подпись)

МП

Примерная форма отзыва руководителя практики от НГТУ

ОТЗЫВ

руководителя практики от НГТУ о прохождении производственной практики:
технологической практики

Магистрант(ка) _____
прошел(а) практику с «___» _____20__ г. по «___» _____20__ г.
в / на _____
(наименование предприятия, указанное в договоре)

За время прохождения практики магистрантом решались задачи, предусмотренные индивидуальным заданием и связанные с подготовкой магистерской диссертации. Ниже приведена оценка степени выполнения основных этапов.

1. Общая характеристика выполненной работы

№	Задача / этап работы	Степень выполнения	Краткий комментарий руководителя
1	Анализ научной литературы и нормативно-правовой базы по теме ВКР (в т.ч. ГОСТ, ТР ТС, СанПиН, отраслевые регламенты, патенты)	☐ полностью ☐ частично ☐ не выполнено	
2	Определение объекта и предмета исследования, разработка (уточнение) дизайна исследования	☐ полностью ☐ частично ☐ не выполнено	
3	Сбор, систематизация и статистическая обработка данных (экспериментальных результатов)	☐ полностью ☐ частично ☐ не выполнено	
4	Проведение лабораторных отработок, исследование качественных характеристик сырья и готовой продукции, промышленная апробация (при наличии)	☐ полностью ☐ частично ☐ не выполнено	
5	Написание и оформление раздела магистерской диссертации (глава / параграф)	☐ полностью ☐ частично ☐ не выполнено	
6	Формулирование выводов и рекомендаций по результатам исследования	☐ полностью ☐ частично ☐ не выполнено	

2. Оценка качества подготовки отчёта и материалов индивидуального задания

№	Критерий	Степень соответствия требованиям	Комментарий
1	Соответствие содержания и объёма работы индивидуальному заданию	☐ полностью ☐ частично ☐ не соответствует	
2	Полнота и глубина анализа литературы и нормативной базы (с учётом профиля пищевых производств)	☐ полностью ☐ частично ☐ не соответствует	
3	Обоснованность выбранных методов исследования и корректность их применения	☐ полностью ☐ частично ☐ не соответствует	
4	Достоверность и интерпретация полученных результатов, наличие анализа	☐ полностью ☐ частично ☐ не соответствует	
5	Соответствие оформления работы требованиям ГОСТ (таблицы, рисунки, приложения, список источников)	☐ полностью ☐ частично ☐ не соответствует	
6	Грамотность и логичность изложения текста	☐ полностью ☐ частично ☐ не соответствует	
7	Наличие выводов и их связь с поставленными задачами	☐ полностью ☐ частично ☐ не соответствует	

3. Замечания и предложения руководителя (при наличии)

_____

_____

_____

_____

4. Заключение

Индивидуальное задание выполнено: ☐ в полном объёме ☐ частично ☐ не выполнено.

Планируемые результаты практики: ☐ достигнуты ☐ частично достигнуты ☐ не достигнуты.

5. Общая оценка за практику с учётом отзыва руководителя от предприятия: _____

Руководитель практики: _____

(фамилия, инициалы)

/_____/ «___» _____ 20__ г.

(подпись)