

**МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ГРОЗНЕНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ НЕФТЯНОЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ
УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ АКАДЕМИКА М.Д.МИЛЛИОНЩИКОВА»**

Факультет среднего профессионального образования

УТВЕРЖДЕН
на заседании ПЦК
«24» 08 20 19 г., протокол № 1

Председатель ПЦК
Ш.А. Мусостов

**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

Специальность

27.02.07 Управление качеством продукции, процессов и услуг (по отраслям)

Квалификация

Техник

Составитель А.Д. Султанова

Грозный – 2019 г.

**ПАСПОРТ
ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ**

ПМ. 01 Контролировать качество продукции на каждой стадии
производственного процесса

№ п/п	<i>Разделы освоения и реализации ПК по видам трудовых функции практики</i>	<i>Код контролируемой компетенции (или ее части)</i>	<i>Наименование оценочного средства</i>
1	Закрепление и углубление полученных теоретических знаний. Проведении оценки и анализа качества сырья, материалов, полуфабрикатов и комплектующих изделий на соответствие требованиям нормативных документов и технических условий.	ОК 01-11; ПК 1.1	Защита отчета по практике. Зачет
2	Овладение необходимыми навыками и умениями по избранной специальности. Определении технического состояния оборудования, оснастки, инструмента, средств измерений и сроки проведения их поверки на соответствие требованиям нормативных документов и технических условий.	ОК 01-11; ПК 1.2	Защита отчета по практике. Зачет
3	Расширение представлений о будущей профессиональной деятельности. Проведении мониторинга соблюдения основных параметров технологических процессов на соответствие требованиям нормативных документов и технических условий.	ОК 01-11; ПК 1.3	Защита отчета по практике. Зачет
4	Обучение элементам наблюдательности и общения. Оценивание соответствия готовой продукции, условий ее хранения и транспортировки требованиям нормативных документов и технических условий.	ОК 01-11; ПК 1.4	Защита отчета по практике. Зачет

ПРИМЕРНЫЙ ПЕРЕЧЕНЬ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

№ п/п	<i>Наименование оценочного средства</i>	<i>Краткая характеристика оценочного средства</i>	<i>Предоставление оценочного средства в фонде</i>
1	Зачет	Итоговая форма оценки знаний	Вопросы к отчету

ТЕМАТИКА ПРОИЗВОДСТВЕННЫХ ЗАДАНИЙ

1. Применения нормированных методов и правил контроля качества и испытаний продукции, работ и услуг;
2. Участия в работах по обеспечению, улучшению и регулированию качества технологических процессов, продукции, систем управления и услуг.
3. Участие в контроле оформления приема изделий от индивидуальных заказчиков и от организаций, правильности составления производственных партий изделий.
4. Участие в работе по возврату на приемные пункты изделий, принятых без указания дефектов или неукomплектованных заказов.
5. Участие в работе по просмотру изделий и определению качества обработки в соответствии с действующими технологическими инструкциями, стандартами предприятий.

ТЕМАТИКА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

1. Оценка наличия, выбор, оценка органолептическим способом качества и соответствия сырья, основных продуктов и дополнительных ингредиентов технологическим требованиям.
2. Оформление заявок на сырье, продукты, материалы, проверка по накладные соответствия заявке.
3. Организация рабочих мест, уборка рабочих мест в процессе приготовления с учетом инструкций и регламентов, стандартов чистоты
4. Обработка различными способами редких и экзотических видов овощей, грибов, рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, птицы, дичи в соответствии заказа.
5. Формовка, приготовление различными методами отдельных компонентов и полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента, в том числе из редкого и экзотического сырья.
6. Подготовка к хранению (вакуумирование, охлаждение, замораживание), порционирование (комплектование), упаковка для отпуска на вынос, транспортирования.

7. Организация хранения обработанного сырья, полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований по безопасности обработанного сырья и готовой продукции
8. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования и т.д.).
Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске на вынос.

Критерии оценки:

«**зачтено**» выставляется студенту, показавшему всесторонние, систематизированные, глубокие знания учебной программы дисциплины и умение уверенно применять их на практике, при решении конкретных задач, свободное и правильное обоснование принятых решений.

«**не зачтено**» выставляется студенту, который не знает большей части основного содержания учебной программы дисциплины и не умеет использовать полученные знания при решении типовых практических задач.

**ПАСПОРТ
ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ**

ПМ.02 Участие в работе по подготовке, оформлению и учету технической документации

№ п/п	<i>Разделы освоения и реализации ПК по видам трудовых функции практики</i>	<i>Код контролируемой компетенции (или ее части)</i>	<i>Наименование оценочного средства</i>
1	Закрепление и углубление полученных теоретических знаний. Подготовка технической документации и образцов продукции для проведения процедуры сертификации.	ОК 01-11; ПК 2.1	Защита отчета по практике. Зачет
2	Ознакомление с особенностями и проблемами будущей профессиональной деятельности. Оформление документации на соответствие продукции/услуг в соответствии с требованиями регламентов, норм, правил, технических условий.	ОК 01-11; ПК 2.2	Защита отчета по практике. Зачет
3	Освоение современных технологий поиска и подбора литературы в рамках будущей профессиональной деятельности. Проведение учета и оформление отчетности о деятельности организации по подтверждению соответствия продукции/услуг.	ОК 01-11; ПК 2.3	Защита отчета по практике. Зачет
4	Ознакомление с особенностями и проблемами будущей профессиональной деятельности. Разработка стандартов организации, технических условий на выпускаемую продукцию.	ОК 01-11; ПК 2.4	Защита отчета по практике. Зачет

ПРИМЕРНЫЙ ПЕРЕЧЕНЬ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

№ п/п	<i>Наименование оценочного средства</i>	<i>Краткая характеристика оценочного средства</i>	<i>Предоставление оценочного средства в фонде</i>
1	Зачет	Итоговая форма оценки знаний	Вопросы к отчету

ТЕМАТИКА ПРОИЗВОДСТВЕННЫХ ЗАДАНИЙ

1. Участие в принятии мер по устранению выявленных отклонений от установленной технологии и требований к качеству обработки изделий.
2. Участие в отборе изделий с дефектами обработки и установлении причин брака.
3. Участие в работе по учету проверенных и забракованных изделий.
4. Осуществление входного контроля заготовок.
5. Участие в контроле качества обработки изделий на различных этапах технологического процесса.

ТЕМАТИКА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.
2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).
3. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги.
4. Выполнение задания (заказа) по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.
5. Подготовка к реализации (презентации) готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления супов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования.
6. Организация хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.
7. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой

продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.

8. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.). Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос.

Критерии оценки:

«**зачтено**» выставляется студенту, показавшему всесторонние, систематизированные, глубокие знания учебной программы дисциплины и умение уверенно применять их на практике, при решении конкретных задач, свободное и правильное обоснование принятых решений.

«**не зачтено**» выставляется студенту, который не знает большей части основного содержания учебной программы дисциплины и не умеет использовать полученные знания при решении типовых практических задач.

**ПАСПОРТ
ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ**

ПМ. 03 Проведение работ по модернизации и внедрению новых методов и средств контроля

№ п/п	<i>Разделы освоения и реализации ПК по видам трудовых функции практики</i>	<i>Код контролируемой компетенции (или ее части)</i>	<i>Наименование оценочного средства</i>
1	Требования, предъявляемые нормативными документами к стандартным образцам. Анализ результатов контроля качества продукции.	ОК 01-11; ПК 3.1	Защита отчета по практике. Зачет
2	Закрепление и углубление полученных теоретических знаний. Порядок разработки, оформления, утверждения и внедрения документов по подтверждению соответствия.	ОК 01-11; ПК 3.2	Защита отчета по практике. Зачет
3	Овладение необходимыми навыками и умениями по избранной специальности. Разработка новых методов и средств технического контроля продукции.	ОК 01-11; ПК 3.3	Защита отчета по практике. Зачет
4	Освоение современных технологий поиска и подбора литературы в рамках будущей профессиональной деятельности. Формирование предложений по совершенствованию производственного процесса.	ОК 01-11; ПК 3.4	Защита отчета по практике. Зачет

ПРИМЕРНЫЙ ПЕРЕЧЕНЬ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

<i>n\п</i>	<i>Наименование оценочного средства</i>	<i>Краткая характеристика оценочного средства</i>	<i>Предоставление оценочного средства в фонде</i>
1	Зачет	Итоговая форма оценки знаний	Вопросы к отчету

ТЕМАТИКА ПРОИЗВОДСТВЕННЫХ ЗАДАНИЙ

1. Участие в проверке правильности определения видов технологической обработки, проведении подготовительных операций и соблюдении правил комплектования производственных партий.
2. Наблюдение за соблюдением норм времени технологического процесса изготовления детали на рабочем месте станочника.
3. Наблюдение за соблюдением маршрутной технологии изготовления детали на рабочем месте станочника.
4. Проверка соответствия оборудования, приспособления и режущего инструмента требованиям технологической документации.
5. Осуществление контроля качества детали после различных видов обработки деталей. Подбор измерительного средства для измерения заданных деталей, настройка инструмента на ноль.

ТЕМАТИКА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.
2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).
3. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги.
4. Выполнение задания (заказа) по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.
5. Подготовка к реализации (презентации) готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования.
6. Организация хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.

7. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.
8. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.). Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос.

Критерии оценки:

«**зачтено**» выставляется студенту, показавшему всесторонние, систематизированные, глубокие знания учебной программы дисциплины и умение уверенно применять их на практике, при решении конкретных задач, свободное и правильное обоснование принятых решений.

«**не зачтено**» выставляется студенту, который не знает большей части основного содержания учебной программы дисциплины и не умеет использовать полученные знания при решении типовых практических задач.

**ПАСПОРТ
ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ**

ПМ. 04 Технология проведения работ по обеспечению и улучшению качества технологических процессов, систем управления, продукции и услуг.
Освоение рабочей профессии 12968 «Контролер качества»

№ п/п	<i>Разделы освоения и реализации ПК по видам трудовых функции практики</i>	<i>Код контролируемой компетенции (или ее части)</i>	<i>Наименование оценочного средства</i>
1	Расширение представлений о будущей профессиональной деятельности; обучение элементам наблюдательности и общения. Формирование требований к продукции (работам, услугам), определенных потребителями.	ОК 01-11; ПК 4.1	Защита отчета по практике. Зачет
2	Ознакомление с особенностями и проблемами будущей профессиональной деятельности. Формирование требований, не определенных потребителями, но необходимых для эксплуатации продукции (работ, услуг).	ОК 01-11; ПК 4.2	Защита отчета по практике. Зачет
3	Освоение современных технологий поиска и подбора литературы в рамках будущей профессиональной деятельности. Формировании требований к продукции (работам, услугам), установленных техническими регламентами, стандартами (техническими условиями), условиями поставок и договоров. Систематизация требований к продукции (работам, услугам) с целью их обеспечения в организации.	ОК 01-11; ПК 4.3	Защита отчета по практике. Зачет

ПРИМЕРНЫЙ ПЕРЕЧЕНЬ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

<i>n/n</i>	<i>Наименование оценочного средства</i>	<i>Краткая характеристика оценочного</i>	<i>Предоставление оценочного средства в фонде</i>
-------------------	--	---	--

		<i>средства</i>	
1	Зачет	Итоговая форма оценки знаний	Вопросы к отчету

ТЕМАТИКА ПРОИЗВОДСТВЕННЫХ ЗАДАНИЙ

1. Осуществление контроля качества детали после обработки на станках с ЧПУ.

2. Участие в оформлении соответствующей документации на забракованные изделия указанием вида и характера брака.

3. Составление отчетной документации.

4. Заполнение документации входного контроля.

5. Изучение сущности основных методов управления качеством на производстве:

-организационно – распорядительные методы;

-инженерно - технологические методы;

-экономические методы;

-социально - психологические методы.

-экспертные методы.

- научно - распорядительные методы. Составление схем.

ТЕМАТИКА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.
2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).
3. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги.
4. Выполнение задания (заказа) по приготовлению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.
5. Подготовка к реализации (презентации) готовых холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента для подачи) с учетом соблюдения

выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента на вынос и для транспортирования.

6. Организация хранения готовых холодных и горячих десертов, напитков на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.
7. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.
8. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.). Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос.

Критерии оценки:

«**зачтено**» выставляется студенту, показавшему всесторонние, систематизированные, глубокие знания учебной программы дисциплины и умение уверенно применять их на практике, при решении конкретных задач, свободное и правильное обоснование принятых решений.

«**не зачтено**» выставляется студенту, который не знает большей части основного содержания учебной программы дисциплины и не умеет использовать полученные знания при решении типовых практических задач.