

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Шебзухова Татьяна Александровна
Должность: Директор Пятигорского института (филиал) Северо-Кавказского
федерального университета
Дата подписания: 20.07.2023 11:12:12
Уникальный программный ключ:
d74ce93cd40e39275c3ba2f58486412a1c8ef96f

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ
ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение
высшего образования
«СЕВЕРО-КАВКАЗСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»
Пятигорский институт (филиал) СКФУ

УТВЕРЖДАЮ
Зам. директора по учебной работе
Пятигорского института (филиал) СКФУ
Мартыненко М.В.

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
по учебной практике научно-исследовательской работе
(получение первичных навыков научно-исследовательской работы)

Направление подготовки	<u>19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания</u>	
Направленность (профиль)	<u>Технология и организация ресторанного дела</u>	
Год начала обучения	<u>2023</u>	
Форма обучения	<u>очная</u>	<u>заочная</u>
Реализуется в семестре	<u>4</u>	<u>6</u>

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ
Сертификат: 2C0000043E9AB8B952205E7BA500060000043E
Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна

Действителен: с 19.08.2022 по 19.08.2023

Введение

1. Назначение: данный фонд оценочных средств предназначен для оценивания уровня сформированности компетенций при проведении текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность(профиль) Технология и организация ресторанного дела.
2. ФОС является приложением к программе учебной практики научно-исследовательской работы (получение первичных навыков научно-исследовательской работы) в соответствии с образовательной программой по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) Технология и организация ресторанного дела.
3. Разработчик: Холодова Е.Н. зав.кафедрой технологии продуктов питания и товароведения
4. Проведена экспертиза ФОС.

Члены экспертной группы:

Председатель: Холодова Е.Н. – зав. кафедрой технологии продуктов питания и товароведения

Члены комиссии: Шалтумаев Т.Ш., доцент кафедры технологии продуктов питания и товароведения

Щедрина Т.В., доцент кафедры технологии продуктов питания и товароведения

Представитель организации-работодателя: Ли А.Б., директор ООО «Ресторатор», г. Кисловодск.

Экспертное заключение фонд оценочных средств соответствует ОП ВО по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) Технология и организация ресторанного дела и рекомендуется для оценивания уровня сформированности компетенций при проведении оценки успеваемости обучающихся по учебной практике научно-исследовательской работе (получение первичных навыков научно-исследовательской работы)

5. Срок действия ФОС определяется сроком реализации образовательной программы.

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ	
Сертификат:	2C0000043E9AB8B952205E7BA500060000043E
Владелец:	Шебзухова Татьяна Александровна
Действителен: с 19.08.2022 по 19.08.2023	

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

Уровни сформированности компетенций индикаторов	Дескрипторы			
	Минимальный уровень не достигнут (Неудовлетворительно) 2 балла	Минимальный уровень (удовлетворительно) 3 балла	Средний уровень (хорошо) 4 балла	Высокий уровень (отлично) 5 баллов
Компетенция: УК-1 Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач				
Результаты прохождения практики: <i>Индикатор:</i>				
ИД-1 _{УК-1} Выделяет проблемную ситуацию, осуществляет ее анализ и диагностику на основе системного подхода;	Не способен выделить и проанализировать проблемную ситуацию, осуществлять ее анализ и диагностику на основе системного подхода	Может поверхностно анализировать проблемную ситуацию, осуществляет ее анализ и диагностику на основе системного подхода	Анализирует неуверенно проблемную ситуацию, осуществляет ее анализ и диагностику на основе системного подхода	Анализирует в полной мере проблемную ситуацию, осуществляет ее анализ и диагностику на основе системного подхода
ИД-2 _{УК-1} Осуществляет поиск, отбор и систематизацию информации для определения альтернативных вариантов стратегических решений в проблемной ситуации;	Не способен определять и не может систематизировать альтернативные варианты стратегических решений в проблемной ситуации	Слабо определяет и систематизирует альтернативные варианты стратегических решений в проблемной ситуации	Определяет и систематизирует альтернативные варианты стратегических решений в проблемной ситуации с некоторыми неточностями	Отлично определяет и систематизирует альтернативные варианты стратегических решений в проблемной ситуации
ИД-3 _{УК-1} Определяет и оценивает риски возможных вариантов решений проблемной ситуации, выбирает оптимальный вариант ее решения.	Не способен принимать решения для оценки рисков возможных вариантов решений проблемной ситуации, выбирает оптимальный вариант ее решения.	Принимает неуверенно решения для оценки рисков возможных вариантов решений проблемной ситуации, выбирает оптимальный вариант ее решения.	Принимает решения с незначительными ошибками для оценки рисков возможных вариантов решений проблемной ситуации, выбирает оптимальный вариант ее решения.	Принимает осознанно решения для оценки рисков возможных вариантов решений проблемной ситуации, выбирает оптимальный вариант ее решения.

	решения.	решения.	оптимальный вариант её решения.	решения.
Компетенция: ОПК-3 Способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов				
ИД-1 _{ОПК-3} Определяет эффективность и надежность процессов и аппаратов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов	Не способен решать большинство профессиональных задач по эффективности и надежности процессов и аппаратов для эксплуатации современного технологического оборудования и приборов	Решает не все профессиональные задачи по эффективности и надежности процессов и аппаратов для эксплуатации современного технологического оборудования и приборов	Решает с незначительными ошибками профессиональные задачи по эффективности и надежности процессов и аппаратов для эксплуатации современного технологического оборудования и приборов	Решает, подтверждая теоретически, профессиональные задачи по эффективности и надежности процессов и аппаратов для эксплуатации современного технологического оборудования и приборов
Компетенция: ОПК-4 Способен осуществлять технологические процессы производства продукции питания				
ИД-1 _{ОПК-4} Определяет основные современные направления в области оптимизации, контроля и управления технологическими процессами для обеспечения получения продуктов питания высокого качества	Не способен оптимизировать технологические процессы производства продуктов питания на основе принципов повышения качества и безопасности, используя профессиональные знания инженерных процессов и правила эксплуатации современного технологического оборудования и приборов	Слабо определяет для оптимизации технологические процессы производства продуктов питания на основе принципов повышения качества и безопасности, используя профессиональные знания инженерных процессов и правила эксплуатации современного технологического оборудования и приборов	Оптимизирует с некоторым сомнением технологические процессы производства продуктов питания на основе принципов повышения качества и безопасности, используя профессиональные знания инженерных процессов и правила эксплуатации современного технологического оборудования и приборов	Отлично оптимизирует технологические процессы производства продуктов питания на основе принципов повышения качества и безопасности, используя профессиональные знания инженерных процессов и правила эксплуатации современного технологического оборудования и приборов
ИД-2 _{ОПК-4} Применяет основные методы и технические средства	Не способен продемонстрировать возможность применения	Демонстрирует неуверенно, слабо применение	Демонстрирует знания хорошо, с незначительным	Демонстрирует отлично знания для применения основных

автоматизации технологических процессов производства продукции питания.	основных методов и технических средств автоматизации технологических процессов производства продукции питания	основных методов и технических средств автоматизации технологических процессов производства продукции питания.	и отклонениями для применения основных методов и технических средств автоматизации технологических процессов производства продукции питания	методов и технических средств автоматизации технологических процессов производства продукции питания
---	---	--	---	--

Компетенция: ОПК-5 Способен организовывать и контролировать производство продукции питания

ИД-1 _{ОПК-5} Использует теорию основных процессов пищевых производств и движущих сил, под действием которых они протекают для организации и контроля производства продукции питания	Не способен контролировать процесс производства продукции питания используя теорию основных процессов пищевых производств и движущих сил, под действием которых они протекают	Не может полностью контролировать процесс производства продукции питания, т.к. имеет слабые теоретические знания теории основных процессов пищевых производств и движущих сил, под действием которых они протекают	Контролирует процесс с незначительными и сомнениями в использовании теории при производстве продукции питания используя теорию основных процессов пищевых производств и движущих сил, под действием которых они протекают	Контролирует, демонстрируя знания, процесс производства продукции питания используя теорию основных процессов пищевых производств и движущих сил, под действием которых они протекают
ИД-2 _{ОПК-5} Контролирует производство продукции питания с использованием нормативных и технических документов, норм действующего законодательства и требований стандартов	Не способен контролировать, т.к. не осознает роль контроля и значение нормативных и технических документов, норм действующего законодательства и требований стандартов при производстве продукции общественного питания	Не осознает роль контроля и значение нормативных и технических документов, норм действующего законодательства и требований стандартов при производстве продукции общественного питания	Осознает роль контроля, но не знает некоторые нормативные документы и, нормы действующего законодательства и требований стандартов при производстве продукции общественного питания	Отлично осознает роль контроля и значение нормативных и технических документов, норм действующего законодательства и требований стандартов при производстве продукции общественного питания

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ
Сертификат: 2C0000043E9AB8B952205E7BA500060000043E
Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна

Компетенция: ПК-7 Способен проводить лабораторные исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции общественного питания массового изготовления и

Действителен: с 19.08.2022 по 19.08.2023

специализированных пищевых продуктов в соответствии с регламентами, стандартными методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности

ИД-1 _{ПК-7} Выполняет лабораторные исследования по рекомендуемым методикам в соответствии с регламентами, стандартными методиками, требованиями нормативно-технической документации, с требованиями охраны труда и экологической безопасности, составляет описание проводимых экспериментов	Не способен применять при выполнении лабораторных исследований рекомендуемые методики в соответствии с регламентами, требованиями нормативно-технической документации, с требованиями охраны труда и экологической безопасности	Слабые знания для выполнения лабораторных исследований не пользуется нормативной документации и методики в соответствии с регламентами, требованиями нормативно-технической документации, с требованиями охраны труда и экологической безопасности	Применяет не полностью при выполнении лабораторных исследований рекомендуемые методики в соответствии с регламентами, требованиями нормативно-технической документации, с требованиями охраны труда и экологической безопасности	Применяет при выполнении лабораторных исследований рекомендуемые методики в соответствии с регламентами, требованиями нормативно-технической документации, с требованиями охраны труда и экологической безопасности
ИД-2 _{ПК-7} Анализирует результаты проведенных экспериментов для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; владением статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований	Не способен составлять обзоры, отчеты и научные публикации; не владеет статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований	Составляет поверхностные обзоры, отчеты и научные публикации; слабо владеет статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований	Составляет с некоторыми ошибками обзоры, отчеты и научные публикации; владеет статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований	Составляет отлично обзоры, отчеты и научные публикации; владеет статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований
Компетенция: ПК-8 Способен организовать контроль за обеспечением качества продукции и услуг				
ИД-1 _{ПК-8} Организует мероприятия, позволяющие провести оценку качества производимых полуфабрикатов и готовой продукции для различных видов питания, оказываемых услуг	Не способен проводить контроль и оценивать качество производимых полуфабрикатов и готовой продукции для различных видов питания,	Проводит некорректно контроль и оценивает качество производимых полуфабрикатов и готовой продукции для различных видов питания,	Допускает незначительные ошибки при проведении контроля и при оценке качества производимых полуфабрикатов и готовой продукции для различных	Проводит отлично контроль и оценивает качество производимых полуфабрикатов и готовой продукции для различных видов питания,

Документ подписан
Сертификат: 2C0000043E9AB8B952205E7BA500060000043E
Владелец: Шебухова Татьяна Александровна
Действителен с 19.08.2022 по 19.08.2025

предприятиями питания	оказываемых услуг предприятиями питания	оказываемых услуг предприятиями питания	видов питания, оказываемых услуг предприятиями питания	оказываемых услуг предприятиями питания
-----------------------	---	---	--	---

2. Оценочные средства по учебной практике научно-исследовательской работы (получение первичных навыков научно-исследовательской работы)

2.1. Задания, позволяющие оценить знания, полученные на практике

Формируемые компетенции, индикаторы		Формулировка задания
Код компетенции	Формулировки	
УК-1 Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	ИД-1 _{УК-1} Выделяет проблемную ситуацию, осуществляет ее анализ и диагностику на основе системного подхода;	Изучить организационную структуру предприятия – базы практики. Ознакомиться с правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда и контроля за обеспечением качества продукции и услуг
	ИД-2 _{УК-1} Осуществляет поиск, отбор и систематизацию информации для определения альтернативных вариантов стратегических решений в проблемной ситуации;	Изучить системный подход к исследованию поставленных задач и для определения альтернативных вариантов стратегических решений в проблемной ситуации
	ИД-3 _{УК-1} Определяет и оценивает риски возможных вариантов решений проблемной ситуации, выбирает оптимальный вариант её решения.	Оценить риски возможных вариантов решений проблемной ситуации, изучить оптимальный вариант её решения. с целью управления проектом на всех этапах его жизненного цикла.
ОПК-3 Способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов	ИД-1 _{ОПК-3} Определяет эффективность и надежность процессов и аппаратов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов	Изучить процессы и аппараты для выполнение индивидуального задания по научному направлению исследованию для правильной эксплуатации оборудования и приборов
ОПК-4 Способен осуществлять технологические процессы производства продукции питания	ИД-1 _{ОПК-4} Определяет основные современные направления в области оптимизации, контроля и управления технологическими	Изучить основные современные направления в области оптимизации, контроля и управления технологическими процессами для обеспечения получения продуктов питания

Сертификат:
Владелец: Овва Татьяна Александровна
Действителен до: 18.03.2022гг

	процессами для обеспечения получения продуктов питания высокого качества	высокого качества для выполнение индивидуального задания по научному исследованию
	ИД-2 _{ОПК-4} Применяет основные методы и технические средства автоматизации технологических процессов производства продукции питания.	Изучить основные методы и технические средства автоматизации технологических процессов производства продукции питания для выполнения индивидуального задания по научному исследованию
ОПК-5 Способен организовывать и контролировать производство продукции питания	ИД-1 _{ОПК-5} Использует теорию основных процессов пищевых производств и движущих сил, под действием которых они протекают для организации и контроля производства продукции питания	Применить при выполнение индивидуального задания по научному исследованию теорию основных процессов пищевых производств и движущих сил, под действием которых они протекают для организации и контроля производства продукции питания
	ИД-2 _{ОПК-5} Контролирует производство продукции питания с использованием нормативных и технических документов, норм действующего законодательства и требований стандартов	Провести контроль продукции с использованием нормативных и технических документов, норм действующего законодательства и требований стандартов при выполнение индивидуального задания по научному исследованию
ПК-7Способен проводить лабораторные исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с регламентами, стандартными методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности	ИД-1 _{ПК-7} Выполняет лабораторные исследования по рекомендуемым методикам в соответствии с регламентами, стандартными методиками, требованиями нормативно-технической документации, с требованиями охраны труда и экологической безопасности, составляет описание проводимых экспериментов	Провести лабораторные исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с регламентами, стандартными методиками, требованиями нормативно-технической документации
	ИД-2 _{ПК-7} Анализирует результаты проведенных экспериментов для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; владением статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований	Сделать анализ и составить отчет по проведенным экспериментам, используя статистическими методами и средства обработки экспериментальных данных

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
 Сертификат: 2C0000043E9A8B952205E7BA500060000043E
 Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна
 Действителен: с 19.08.2022 по 19.08.2023

ПК-8 Способен организовать контроль за обеспечением качества продукции и услуг	ИД-1 _{ПК-8} Организует мероприятия, позволяющие провести оценку качества производимых полуфабрикатов и готовой продукции для различных видов питания, оказываемых услуг предприятиями питания	Провести оценку качества производимых на базе практики полуфабрикатов и готовой продукции для различных видов питания, оказываемых услуг предприятиями питания
--	--	--

2.2. Задания, позволяющие оценить умения и навыки, полученные на практике

Формируемые компетенции, индикаторы		Формулировка задания
Код компетенции	Формулировки	
УК-1 Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	ИД-1 _{УК-1} Выделяет проблемную ситуацию, осуществляет ее анализ и диагностику на основе системного подхода	Провести анализ и диагностику проблемной ситуации на основе системного подхода. Подготовить материалы для отчета по практике
	ИД-2 _{УК-1} Осуществляет поиск, отбор и систематизацию информации для определения альтернативных вариантов стратегических решений в проблемной ситуации	Провести поиск, отбор и систематизацию информации для по теме исследования
	ИД-3 _{УК-1} Определяет и оценивает риски возможных вариантов решений проблемной ситуации, выбирает оптимальный вариант её решения.	Определить риски возможных вариантов решений проблемной ситуации, выбрать оптимальный вариант её решения. с целью управления проектом на всех этапах его жизненного цикла. Подготовить материалы для публикации
ОПК-3 Способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов	ИД-1 _{ОПК-3} Определяет эффективность и надежность процессов и аппаратов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов	При выполнении индивидуального задания по научному направлению исследования определить эффективность и надежность процессов и аппаратов
ОПК-4 Способен осуществлять технологические процессы производства продукции питания	ИД-1 _{ОПК-4} Определяет основные современные направления в области оптимизации, контроля и управления технологическими	Определить современные направления в области оптимизации, контроля и управления технологическими процессами для обеспечения получения продуктов питания высокого качества при

	процессами для обеспечения получения продуктов питания высокого качества	прохождении практики и выполнении индивидуального задания
	ИД-2 _{ОПК-4} Применяет основные методы и технические средства автоматизации технологических процессов производства продукции питания	При выполнении индивидуального задания применить методы и технические средства автоматизации технологических процессов производства продукции питания. Подготовить материалы для публикации
ОПК-5 Способен организовывать и контролировать производство продукции питания	ИД-1 _{ОПК-5} Использует теорию основных процессов пищевых производств и движущих сил, под действием которых они протекают для организации и контроля производства продукции питания	Применить теорию основных процессов пищевых производств и движущих сил, под действием которых они протекают для организации и контроля производства продукции питания при выполнении индивидуального задания по научному направлению исследования.
	ИД-2 _{ОПК-5} Контролирует производство продукции питания с использованием нормативных и технических документов, норм действующего законодательства и требований стандартов	Провести контроль исследуемой продукции питания с использованием нормативных и технических документов, норм действующего законодательства и требований стандартов. Подготовить необходимые материалы для индивидуального задания и составления отчета по практике
ПК-7 Способен проводить лабораторные исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с регламентами, стандартными методиками, требованиями нормативно-технической документации	ИД-1 _{ПК-7} Выполняет лабораторные исследования по рекомендуемым методикам в соответствии с регламентами, стандартными методиками, требованиями нормативно-технической документации, с требованиями охраны труда и экологической безопасности, составляет описание проводимых экспериментов	Провести лабораторные исследования разрабатываемого объекта по безопасности, в соответствии с регламентами, стандартными методиками, требованиями нормативно-технической документации, при выполнении индивидуального задания
	ИД-2 _{ПК-7} Анализирует результаты проведенных экспериментов для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; владением статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований	Провести анализ результатов проведенных экспериментов и составить отчет; используя статистические методы и средства обработки экспериментальных данных

безопасности		
ПК-8 Способен организовать контроль за обеспечением качества продукции и услуг	ИД-1ПК-8 Организует мероприятия, позволяющие провести оценку качества производимых полуфабрикатов и готовой продукции для различных видов питания, оказываемых услуг предприятиями питания	Организовать мероприятия по оценке качества производимой и исследуемой продукции, оформить документы. Подготовить необходимые материалы для индивидуального задания и составления отчета по практике

3. Критерии оценивания компетенций

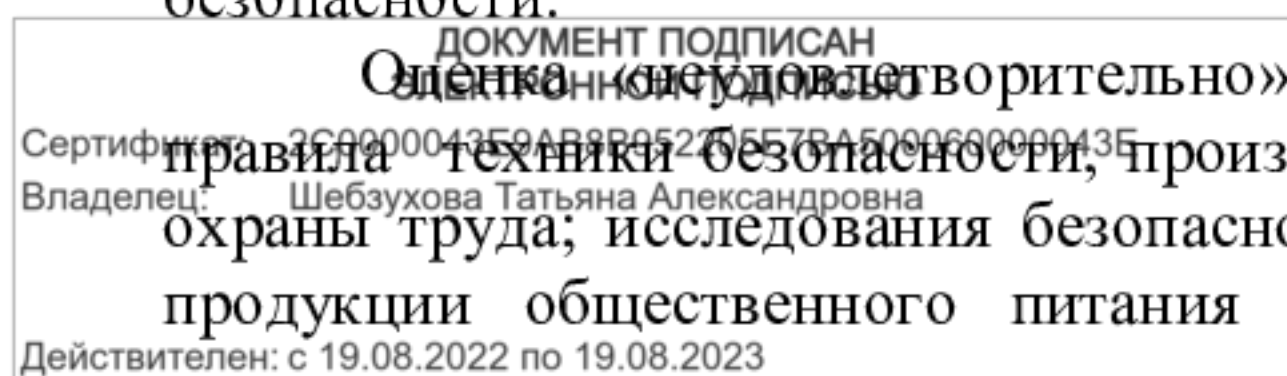
Оценка «отлично» выставляется обучающемуся, если он знает исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, правила техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; контроль за обеспечением качества продукции и услуг, исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с регламентами, стандартными методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности.

Демонстрирует глубокие знания материала. Свободно справляется с решением практических задач. Уверенно защищает подготовленные данные обзоров и отчетов по теме индивидуального задания; владеет методами и средствами обработки экспериментальных данных и проведенных исследований

Оценка «хорошо» выставляется обучающемуся, если выставляется обучающемуся, если он хорошо знает основной материал, но допускает неточности, испытывает незначительные трудности при решении практических задач, владеет практическими навыками исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, правила техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; контроль за обеспечением качества продукции и услуг, исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с регламентами, стандартными методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности.

Оценка «удовлетворительно» выставляется обучающемуся, если он частично знает правила техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, правила техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; контроль за обеспечением качества продукции и услуг, исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с регламентами, стандартными методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется обучающемуся, если он не знает правила техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных



пищевых продуктов, правила техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; контроль за обеспечением качества продукции и услуг, исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с регламентами, стандартными методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности, не умеет без помощи преподавателя анализировать и систематизировать информацию; не владеет практическими навыками приготовления различных видов продукции.

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

Процедура прохождения учебной практики научно-исследовательской работы (получение первичных навыков научно-исследовательской работы) включает в себя следующие этапы: ознакомительный, прохождение практики, отчетный.

На каждом этапе практики осуществляется текущий контроль за процессом формирования компетенций.

Предлагаемые студенту задания позволяют проверить компетенций: УК-1, ОПК-3, ОПК-4, ОПК-5, ПК-7, ПК-8.

При прохождении практики необходимо своевременно приступить к отработке программы практики и выполнении индивидуального задания.

Общая трудоемкость учебной практики научно-исследовательской работы (получение первичных навыков научно-исследовательской работы) составляет 6 зачетных единиц, 162 часа.

4.1 Этапы прохождения учебной практики научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы) в сторонних организациях по договорам о практической подготовке обучающихся

Разделы (этапы) практики	Реализуемые компетенции / индикаторы	Виды учебной работы на практике, включая самостоятельную работу студентов	Трудоемкость (час.)	Формы текущего контроля
Организационный	ИД-1 _{УК-1} , ИД-2 _{УК-1} , ИД-3 _{УК-1} , ИД-1 _{ОПК-3} , ИД-1 _{ОПК-4} , ИД-2 _{ОПК-4} , ИД-3 _{ОПК-4} , ИД-1 _{ОПК-5} , ИД-2 _{ОПК-5} , ИД-1 _{ПК-7} , ИД-2 _{ПК-7} , ИД-1 _{ПК-8}	Получение документов для прибытия на практику. Инструктаж по технике безопасности для студентов	3	Журнал регистрации инструктажа по ТБ студентов
		Прибытие на базу практики. Согласование подразделения - организации базы практики, где она будет проходить. Инструктаж по технике безопасности и противопожарной технике. Прохождение вводного инструктажа.	3	
		Организация рабочего места	3	
		Знакомство с базой практики. Изучение документации (паспорт предприятия)	4,5	Письменный отчет
		Всего:	13,5	

Сертификат: 2C0000043E9AB8B952205E7BA500060000043E
Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Действителен: с 19.08.2022 по 19.08.2023

Прохождение практики	ИД-1 _{УК-1} , ИД-2 _{УК-1} , ИД-3 _{УК-1} , ИД-1 _{ОПК-3} , ИД-1 _{ОПК-4} , ИД-2 _{ОПК-4} , ИД-3 _{ОПК-4} , ИД-1 _{ОПК-5} , ИД-2 _{ОПК-5} , ИД-1 _{ПК-7} , ИД-2 _{ПК-7} , ИД-1 _{ПК-8}	Изучение структуры и организации производства предприятия-базы практики	7,5	Письменный отчет
		Изучение основных видов нормативных, технических и технологических документов, используемых на предприятии	7,5	
		Изучение системы материально-технического снабжения. Анализ и оценка информации, процессов, деятельности, идентификация проблем при управлении производственными и логистическими процессами. Оценка рисков в области снабжения, хранения и движения запасов. Разработка рекомендаций по совершенствованию процессов материально-технического снабжения, логистических процессов.	15	
		Изучение правил и принципов работы технологического оборудования; основных технологических операций производства. Разработка рекомендаций по их совершенствованию	15	
		Изучение и анализ ассортимента и фактического спроса на продукцию предприятия общественного питания. Разработка ассортимента продукции питания различного назначения, организация выработки в производственных условиях.	15	
		Обработка и систематизации фактического и литературного материала. Ознакомление с опытом внедрения инновационных разработок в производство, расширением ассортимента продукции и совершенствованием способов производства технологических процессов	30	
		Всего:	90	

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 2C0000043E9AB8B952205E7BA500060000043E
Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна

Действителен с 19.08.2022 по 19.08.2023

		Выполнение индивидуального задания		
		Обзор литературных и интернет источников по теме задания - научно-исследовательской работы (сбор научного материала, анализ, систематизация, структурирование информации). Изучение и анализ научно-технической и технологической информации, отечественного и зарубежного опыта по тематике исследования	15	Письменный отчет
		Разработка рецептур, технологии производства, ТТК блюд/изделий по ГОСТ 31987-2012	15	Письменный отчет
		Исследование показателей качества блюд/изделий по ГОСТ Р 54609-2011	9	Письменный отчет
		Выводы и предложения по внедрению разработанных блюд/изделий в производство	6	Письменный отчет
		Обработка и систематизация собранного материала	6	
		Всего:	51,0	
Отчетный	ИД-1ук-1, ИД-2ук-1, ИД-3ук-1, ИД-1опк-3, ИД-1опк-4, ИД-2опк-4, ИД-3опк-4, ИД-1опк-5, ИД-2опк-5, ИД-1пк-7, ИД-2пк-7, ИД-1пк-8	Составление и оформление отчета по практике. Защита отчета в комиссии	7,5	Защита отчета с оценкой
		Всего:	7,5	
		Итого	162,0	

4.2 Формы отчетности по учебной практике научно-исследовательской работе (получение первичных навыков научно-исследовательской работы)

1. Дневник
2. Отчет обучающегося
3. Отзыв руководителя практики от организации (вуза)
4. Отзыв руководителя практики от сторонних организаций, на основании договоров о практической подготовке обучающихся

4.3 Структура отчета по учебной практике научно-исследовательской работе (получение первичных навыков научно-исследовательской работы)

1. Задания
2. Индивидуальное задание
3. Список использованной литературы
4. Приложения (при необходимости).

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 2C0000043E9AB8B952205E7BA5000600000043E
Владелец: Шебухова Татьяна Александровна

Действителен: с 19.08.2022 по 19.08.2023

4.4 Выполнение индивидуальных заданий по учебной практике научно-исследовательской работе (получение первичных навыков научно-исследовательской работы)

Выполнение индивидуальных заданий по учебной практике научно-исследовательской работе (получение первичных навыков научно-исследовательской работы) по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания формируется следующим образом:

1. Сбор данных литературы и источников в сети Интернет по теме исследования
2. Анализ и обобщение данных по теме исследования
3. Обзор разработок по теме исследования
4. Выводы и предложения

Список использованной литературы

Приложения (при необходимости)

Индивидуальное задание определяется руководителем практики от кафедры для более глубокого изучения и выявления проблем на предприятии, подлежащих совершенствованию: Оценке эффективности затрат на реализацию производственного процесса по установленным критериям; Правил техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда, осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства, способность проводить обоснование и расчеты прибыли и затрат в рамках запланированного объема выпуска продукции питания, планировать маркетинговые мероприятия, составлять календарно-тематические планы их проведения, рекламные сообщения о продукции производства, рекламные акции, владением принципами ценообразования у конкурентов; Выявление проблем для предприятия, подлежащих совершенствованию, связанных с организацией процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. Разработать рекомендации по совершенствованию процессов производства.

Технологические исследования включают в себя изучение и анализ приоритетов в области организации производственными процессами, управление информацией в области производства продукции предприятий питания, планирование эффективной системы контроля производственного процесса и прогнозировать его эффективность организации производства, принципов технологических процессов и способов преобразования исходного сырья в готовую продукцию, методов оценки качества исходного сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, а также систем контроля параметров процессов.

Технологические исследования, как правило, проводят на действующих предприятиях и в научно - исследовательских лабораториях. Результаты исследований используют при разработке исходных требований, технического задания при выполнении выпускной квалификационной работы.

При проверке индивидуального задания, оцениваются:

- последовательность выполнения
- содержание представленного материала
- степень использования современной литературы;
- оформление отчета в соответствии с требованиями, предъявляемыми к данному виду работ.
- объем и качество выполнения индивидуального задания.

5.Оценивание отчета по практике

На основании наблюдений, изучения нормативной, технической документации и литературных источников составляется отчет и дневник прохождения практики, в котором в соответствии с видом деятельности прописываются этапы прохождения практики.

При проверке отчета по учебной практике научно-исследовательской работе

(получение первичных навыков научно-исследовательской работы)» и индивидуального задания, оцениваются:

- последовательность выполнения отчета;
- содержание разделов отчета;
- степень использования современной литературы;
- оформление отчета в соответствии с требованиями, предъявляемыми к данному виду работ.

При защите отчета оцениваются:

- степень владения информацией о предприятии – базе практики;
- характеристика ответов на поставленные вопросы;
- объем и качество выполнения индивидуального задания.

6. Рекомендуемая литература и источники для выполнения задания и оформления отчета по учебной практике научно-исследовательской работе (получение первичных навыков научно-исследовательской работы)

Для успешного выполнения заданий по учебной практике научно-исследовательской работе (получение первичных навыков научно-исследовательской работы) обучающемуся необходимо самостоятельно изучить рекомендуемые литературные, учебно-методические и информационные средства информации.

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 2C0000043E9AB8B952205E7BA500060000043E
Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна

Действителен: с 19.08.2022 по 19.08.2023