

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Шебзухова Татьяна Александровна
Должность: Директор Пятигорского института (филиал) Северо-Кавказского
федерального университета
Дата подписания: 25.08.2023 12:15:11
Уникальный программный ключ:
d74ce93cd40e39275c3ba2f58486412a1c8b9b5f

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.
«28» марта 2022 г.

**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
для проведения текущего контроля успеваемости
и промежуточной аттестации по практике**

Вид практики: учебная
Тип практики: научно-исследовательская работа (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>
Форма обучения	<u>заочная</u>
Год начала подготовки	<u>2022</u>
Реализуется	<u>в 6 семестре</u>

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**
Сертификат: 12000002A633E3D113AD425FB50002000002A6
Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна
Действителен: с 20.08.2021 по 20.08.2022

Введение

1. Назначение: данный фонд оценочных средств предназначен для оценивания уровня сформированности компетенций при проведении текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации студентов, 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 практики «Научно-исследовательская работа (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: Щедрина Т.В., доцент кафедры 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

Лимарева Н.С. 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 текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации студентов по практике «Научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы)»

«24» марта 2022 г.

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ	
Сертификат:	12000002A633E3D113AD425FB50002000002A6
Владелец:	Шебзухова Татьяна Александровна
Действителен: с 20.08.2021 по 20.08.2022	

5. Срок действия ФОС определяется сроком реализации образовательной программы.

1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы

Код оцениваемой компетенции (й), индикатора (ов)	Этап формирования компетенции, индикатора (в соответствии с заданием)	Средства и технологии оценки	Вид контроля, аттестация (текущий/промежуточный)	Тип контроля (устный, письменный или с использованием технических средств)	Наименование оценочного средства
ИД-1 _{УК-1} , ИД-2 _{УК-1} , ИД-3 _{УК-1} , ИД-1 _{ОПК-3} , ИД1 _{ОПК-4} , ИД2 _{ОПК-4} , ИД3 _{ОПК-4} , ИД1 _{ОПК-5} , ИД2 _{ОПК-5} , ИД-1 _{ПК-7} , ИД-2 _{ПК-7} , ИД-1 _{ПК-8}	Организационный	Собеседование	Текущий	Устный	Отчет
ИД-1 _{УК-1} , ИД-2 _{УК-1} , ИД-3 _{УК-1} , ИД-1 _{ОПК-3} , ИД1 _{ОПК-4} , ИД2 _{ОПК-4} , ИД3 _{ОПК-4} , ИД1 _{ОПК-5} , ИД2 _{ОПК-5} , ИД-1 _{ПК-7} , ИД-2 _{ПК-7} , ИД-1 _{ПК-8}	Прохождение практики	Собеседование	Текущий	Устный	Отчет
ИД-1 _{УК-1} , ИД-2 _{УК-1} , ИД-3 _{УК-1} , ИД-1 _{ОПК-3} , ИД1 _{ОПК-4} , ИД2 _{ОПК-4} , ИД3 _{ОПК-4} , ИД1 _{ОПК-5} , ИД2 _{ОПК-5} , ИД-1 _{ПК-7} , ИД-2 _{ПК-7} , ИД-1 _{ПК-8}	Отчетный	Защита отчета в комиссии	Промежуточный	Устный	Отчет

2. 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} Способен выделять проблемную ситуацию, осуществляет ее анализ и диагностику на основе системного подхода;	Не способен выделять проблемную ситуацию, осуществляет ее анализ и диагностику на основе системного подхода;	В небольшом объеме способен выделять проблемную ситуацию, осуществляет ее анализ и диагностику на основе системного подхода;	Знает материал, но допускает неточности	Демонстрирует высокий уровень и способность осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный

				подход для решения поставленных задач
ИД-2 _{УК-1} Может осуществлять поиск, отбор и систематизацию информации для определения альтернативных вариантов стратегических решений в проблемной ситуации	Не может осуществлять поиск, отбор и систематизацию информации для определения альтернативных вариантов стратегических решений в проблемной ситуации	На низком уровне может осуществлять поиск, отбор и систематизацию информации для определения альтернативных вариантов стратегических решений в проблемной ситуации	Знает материал, но допускает неточности	Демонстрирует высокий уровень и способность осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач
ИД-3 _{УК-1} Способен проводить определять и оценивать риски возможных вариантов решений проблемной ситуации, выбирать оптимальный вариант её решения.	Не способен проводить определять и оценивать риски возможных вариантов решений проблемной ситуации, выбирать оптимальный вариант её решения.	На низком уровне способен проводить определять и оценивать риски возможных вариантов решений проблемной ситуации, выбирать оптимальный вариант её решения.	Знает материал, но допускает неточности	Демонстрирует высокий уровень и способность осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач
Компетенция: ОПК-3 Способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов				
ИД1 _{ОПК-4} Обладает знаниями использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов.	Не обладает знаниями использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов.	Демонстрирует не в полном объеме знания и возможности использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов.	Знает материал, но допускает неточности	Демонстрирует высокий уровень и способность проводить решения профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов
Компетенция: ОПК-4 Способен использовать методы моделирования продуктов и проектирования технологических процессов производства продукции питания				
ИД1 _{ОПК-4} Демонстрирует знания и умения в области моделирования	Не демонстрирует знания и умения в области моделирования продуктов питания и	Демонстрирует не в полном объеме знания и возможности в области моделирования продуктов питания и проектирования технологических процессов	Знает материал, но допускает неточности	Демонстрирует высокий уровень и способность использовать методы моделирования продуктов и проектирования технологических процессов

		производства продукции питания.		процессов производства продукции питания
ИД2 _{ОПК-4} Способен использовать методы моделирования продуктов питания различного назначения.	Не способен использовать методы моделирования продуктов питания различного назначения.	Демонстрирует не в полном объеме знания и возможности использовать методы моделирования продуктов питания различного назначения.	Знает материал, но допускает неточности	Демонстрирует высокий уровень и способность использовать методы моделирования продуктов и проектирования технологических процессов производства продукции питания
ИД3 _{ОПК-4} Способен проектировать технологические процессы производства продукции питания различного назначения.	Не способен проектировать технологические процессы производства продукции питания различного назначения.	На низком уровне способен проектировать технологические процессы производства продукции питания различного назначения.	Знает материал, но допускает неточности	Демонстрирует высокий уровень и способность использовать методы моделирования продуктов и проектирования технологических процессов производства продукции питания

Компетенция: ОПК-5 Способен использовать научные знания и навыки исследовательской деятельности для решения организационно-технологических задач

ИД1 _{ОПК-5} Демонстрирует научные знания и навыки исследовательской деятельности для решения организационно-технологических задач на предприятиях питания	Не демонстрирует научные знания и навыки исследовательской деятельности для решения организационно-технологических задач на предприятиях питания	На слабом уровне демонстрирует научные знания и навыки исследовательской деятельности для решения организационно-технологических задач на предприятиях питания	Знает материал, но допускает неточности	Демонстрирует высокий уровень и способность использовать научные знания и навыки исследовательской деятельности для решения организационно-технологических задач
ИД2 _{ОПК-5} Демонстрирует способности использовать научные знания и навыки исследовательской деятельности для оптимизации работы предприятий питания	Не демонстрирует способности использовать научные знания и навыки исследовательской деятельности для оптимизации работы предприятий питания	Не демонстрирует в полном объеме способности использовать научные знания и навыки исследовательской деятельности для оптимизации работы предприятий питания	Знает материал, но допускает неточности	Демонстрирует высокий уровень и способность использовать научные знания и навыки исследовательской деятельности для решения организационно-технологических задач

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 12000002A633E3D113AD425FB50002000002A6

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 20.08.2021 по 20.08.2022

специализированных пищевых продуктов в соответствии с регламентами, стандартными методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности					
ИД-1 _{ПК-7} выполнять 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	Может	Не может выполнять 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	На низком уровне способен проводить 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	Знает материал, но допускает неточности	Демонстрирует высокий уровень и способность проводить лабораторные исследования безопасности и качества сырья
ИД-2 _{ПК-7} анализировать результаты проведенных экспериментов для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; владением статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований	Может	Не может анализировать результаты проведенных экспериментов для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; владением статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований	На низком уровне может анализировать результаты проведенных экспериментов для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; владением статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований	Знает материал, но допускает неточности	Демонстрирует высокий уровень и способность проводить лабораторные исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции общественного питания массового изготовления
Компетенция: ПК-8 Способен организовать контроль за обеспечением качества продукции и услуг					
ИД-1 _{ПК-8} организовать мероприятия, позволяющие провести оценку качества производимых полуфабрикатов и готовой продукции для различных видов питания, оказываемых услуг предприятиями питания	Может	Не может организовать мероприятия, позволяющие провести оценку качества производимых полуфабрикатов и готовой продукции для различных видов питания, оказываемых услуг предприятиями питания	На низком уровне может организовать мероприятия, позволяющие провести оценку качества производимых полуфабрикатов и готовой продукции для различных видов питания, оказываемых услуг предприятиями питания	Знает материал, но допускает неточности	Демонстрирует высокий уровень и способность проводить контроль за обеспечением качества продукции и услуг

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ
Сертификат: 12000002A633E3D113AD425FB50002000002A6
Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна
Действителен: с 20.08.2021 по 20.08.2022

Оценочные средства по практике «Научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы)»

3.1. Задания, позволяющие оценить знания, полученные на практике

Формируемые компетенции, индикаторы		Формулировка задания	
Код компетенции	Формулировки	Базовый уровень	Повышенный уровень
УК-1 Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	ИД-1 _{УК-1} Способен выделять проблемную ситуацию, осуществляет ее анализ и диагностику на основе системного подхода;	Выделять 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} Может осуществлять поиск, отбор и систематизацию информации для определения альтернативных вариантов стратегических решений в проблемной ситуации	Осуществлять поиск, отбор и систематизацию информации для определения альтернативных вариантов стратегических решений в проблемной ситуации	Осуществлять исследования и разработать рекомендации по совершенствованию работы в соответствующей сфере деятельности
	ИД-3 _{УК-1} Способен проводить определять и оценивать риски возможных вариантов решений проблемной ситуации, выбирать оптимальный вариант её решения.	Определять и оценивать риски возможных вариантов решений проблемной ситуации, выбирать оптимальный вариант её решения.	Определять риски возможных вариантов решений проблемной ситуации, выбирать 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	ИД1 _{ОПК-4} Обладает знаниями использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных	Определять эффективность и надежность процессов и аппаратов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного	Выполнение индивидуального задания по научному направлению исследованию

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
 ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ
 Сертификат: 12000002A633E3D113AD425FB50002000002A6
 Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна
 Действителен: с 20.08.2021 по 20.08.2022

технологического
 оборудования и приборов

приборов	приборов.		
ОПК-4 Способен использовать методы моделирования продуктов и проектирования технологических процессов производства продукции питания	ИД1 _{ОПК-4} Демонстрирует знания и умения в области моделирования продуктов питания и проектирования технологических процессов производства продукции питания.	Продemonстрировать знания в области моделирования продуктов питания и проектирования технологических процессов производства продукции питания.	Выполнение индивидуального задания по научному направлению исследованию
	ИД2 _{ОПК-4} Способен использовать методы моделирования продуктов питания различного назначения.	Использовать методы моделирования продуктов питания различного назначения	Выполнение индивидуального задания по научному направлению исследованию
	ИД3 _{ОПК-4} Способен проектировать технологические процессы производства продукции питания различного назначения.	Проектировать технологические процессы производства продукции питания различного назначения	Выполнение индивидуального задания по научному направлению исследованию
ОПК-5 Способен использовать научные знания и навыки исследовательской деятельности для решения организационно-технологических задач	ИД1 _{ОПК-5} Демонстрирует научные знания и навыки исследовательской деятельности для решения организационно-технологических задач на предприятиях питания	Продemonстрировать научные знания и навыки исследовательской деятельности для решения организационно-технологических задач на предприятиях питания	Выполнение индивидуального задания по научному направлению исследованию
	ИД2 _{ОПК-5} Демонстрирует способности использовать научные знания и навыки исследовательской деятельности для оптимизации работы предприятий	Продemonстрировать научные знания и навыки исследовательской деятельности для оптимизации работы предприятий питания	Выполнение индивидуального задания по научному направлению исследованию
ОПК-7 Способен проводить лабораторные исследования по	ИД1 _{ОПК-7} Демонстрирует знания и умения в области лабораторных исследований по	Продemonстрировать знания и умения в области лабораторных исследований по	Выполнение индивидуального задания по научному направлению исследованию
Сертификат: 12000002A633E3D113AD425FB50002000002A6 Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна Действителен: с 20.08.2021 по 20.08.2022	ИД2 _{ОПК-7} Демонстрирует способности использовать научные знания и навыки исследовательской деятельности для оптимизации работы предприятий	Продemonстрировать способности использовать научные знания и навыки исследовательской деятельности для оптимизации работы предприятий	Выполнение индивидуального задания по научному направлению исследованию

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	рекомендуемым методикам в соответствии с регламентами, стандартными методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности, составляет описание проводимых экспериментов	методикам в соответствии с регламентами, стандартными методиками, требованиями нормативно-технической документации, с требованиями охраны труда и экологической безопасности, составляет описание проводимых экспериментов	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} Может анализировать результаты проведенных экспериментов для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; владением статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований	Сделать анализ результатов проведенных экспериментов для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; владением статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований	Изучить требования охраны труда и экологической безопасности предприятия базы практики
ПК-8 Способен организовать контроль за обеспечением качества продукции и услуг	ИД-1 _{ПК-8} Может организовать мероприятия, позволяющие провести оценку качества производимых полуфабрикатов и готовой продукции для различных видов питания, оказываемых услуг предприятиями питания	Разработать мероприятия, позволяющие провести оценку качества производимых полуфабрикатов и готовой продукции для различных видов питания, оказываемых услуг предприятиями питания	Изучить организационную структуру предприятия – базы практики. Ознакомиться с правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда
			Подготовить необходимые материалы для индивидуального задания и составления отчета по практике
			Изучить организацию контроля за обеспечением качества продукции и услуг

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 12000002A633E3D113AD425FB50002000002A6

Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна

Действителен: с 20.08.2021 по 20.08.2022

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

Формируемые компетенции, индикаторы		Формулировка задания	
Код компетенции	Формулировки	Базовый уровень	Повышенный уровень
УК-1 Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	ИД-1 _{УК-1} Способен выделять проблемную ситуацию, осуществляет ее анализ и диагностику на основе системного подхода;	Продemonстрировать решение проблемной ситуации, осуществляет ее анализ и диагностику на основе системного подхода	Продemonстрировать умение совершенствовать организационную структуру предприятия – базы практики. Подготовить материалы для публикации
	ИД-2 _{УК-1} Может осуществлять поиск, отбор и систематизацию информации для определения альтернативных вариантов стратегических решений в проблемной ситуации	Продemonстрировать умение производить поиск, отбор и систематизацию информации для определения альтернативных вариантов стратегических решений в проблемной ситуации	Осуществлять исследования и разработать рекомендации по совершенствованию работы в соответствующей сфере деятельности. Подготовить материалы для публикации
	ИД-3 _{УК-1} Способен проводить определять и оценивать риски возможных вариантов решений проблемной ситуации, выбирать оптимальный вариант её решения.	Продemonстрировать умение определять и оценивать риски возможных вариантов решений проблемной ситуации, выбирать оптимальный вариант её решения.	Продemonстрировать умение определять риски возможных вариантов решений проблемной ситуации, выбирать 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	ИД1 _{ОПК-4} Обладает знаниями использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и	Продemonстрировать умение определять эффективность и надежность процессов и аппаратов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного	Выполнение индивидуального задания по научному направлению исследованию. Подготовить материалы для публикации

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
 ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ
 Сертификат: 12000002A633E3D113AD425FB50002000002A6
 Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна
 Действителен: с 20.08.2021 по 20.08.2022

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	регламентами, стандартными методиками, требованиями нормативно-технической документации, с требованиями охраны труда и экологической безопасности, составляет описание проводимых экспериментов	методиками, требованиями нормативно-технической документации, с требованиями охраны труда и экологической безопасности, составляет описание проводимых экспериментов	массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с регламентами, стандартными методиками, требованиями нормативно-технической документации
	ИД-2 _{ПК-7} Может анализировать результаты проведенных экспериментов для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; владением статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований	Сделать анализ результатов проведенных экспериментов для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; владением статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований	Изучить организацию контроля за обеспечением качества продукции и услуг. Проведение мониторинга в области качества и безопасности пищевой продукции.
ПК-8 Способен организовать контроль за обеспечением качества продукции и услуг	ИД-1 _{ПК-8} Может организовать мероприятия, позволяющие провести оценку качества производимых полуфабрикатов и готовой продукции для различных видов питания, оказываемых услуг предприятиями питания	ИД-1 _{ПК-8} Разработать мероприятия, позволяющие провести оценку качества производимых полуфабрикатов и готовой продукции для различных видов питания, оказываемых услуг предприятиями питания	Изучить организационную структуру предприятия – базы практики. Ознакомиться с правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда
			Подготовить необходимые материалы для индивидуального задания и составления отчета по практике
			Изучить организацию контроля за обеспечением качества продукции и услуг

4. Критерии оценивания компетенций

Оценкой компетенции обучающегося, если он знает исследования безопасности, полуфабрикатов и готовой продукции общественного питания, массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, правила техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ
Сертификат: 12000002A633E3D113AD425FB50002000002A6
Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна
Действителен: с 20.08.2021 по 20.08.2022

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.

4.1. Описание шкалы оценивания

Рейтинговая оценка знаний студентов заочной формы обучения не предусмотрена.

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН	
5. ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ	
Сертификат:	12000002A633E3D113AD425FB50002000002A6
Владелец:	Шебзухова Татьяна Александровна
Действителен: с 20.08.2021 по 20.08.2022	

5. ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ материалы, определяющие процедуры оценивания и характеризующих этапы формирования компетенций

Процедура прохождения учебной практики научно-исследовательская работа (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 обучающемуся 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. Время, отводимое на каждый этап и что нужно сделать:

Прохождение учебной практики научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы) в сторонних организаций 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} , ИД1 _{ОПК-4} , ИД2 _{ОПК-4} , ИД3 _{ОПК-4} , ИД1 _{ОПК-5} , ИД2 _{ОПК-5} , ИД-1 _{ПК-7} , ИД-2 _{ПК-7} , ИД-1 _{ПК-8}	Ознакомительная лекция в университете. Получение документов для прибытия на практику.	3	
		Прибытие на базу практики. Согласование подразделения - организации базы практики, где она будет проходить. Инструктаж по технике безопасности. Прохождение вводного инструктажа.	3	Собеседование
		Организация рабочего места	4,5	Собеседование
		Знакомство с базой практики. Изучение документации (паспорт предприятия)	6	Собеседование
		Всего:	13,5	
Прохождение практики	ИД-1 _{УК-1} , ИД-2 _{УК-1} , ИД-3 _{УК-1} , ИД-1 _{ОПК-3} , ИД1 _{ОПК-4} , ИД2 _{ОПК-4} , ИД3 _{ОПК-4} , ИД1 _{ОПК-5} , ИД2 _{ОПК-5} , ИД-1 _{ПК-7} , ИД-2 _{ПК-7} , ИД-1 _{ПК-8}	Изучение структуры и организации производства предприятия – базы практики	7,5	Собеседование
		Изучение основных видов нормативных, технических и технологических документов, используемых на предприятии	7,5	Собеседование
		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	15	Собеседование
ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ				
Сертификат: 12000002A633E3D113AD425FB50002000002A6				
Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна				
Действителен: с 20.08.2021 по 20.08.2022				

		снабжения, логистических процессов.		
		Изучение правил и принципов работы технологического оборудования; основных технологических операций производства. Разработка рекомендаций по их совершенствованию	15	Собеседование
		Изучение и анализ ассортимента и фактического спроса на продукцию предприятия общественного питания. Разработка ассортимента продукции питания различного назначения, организация выработки в производственных условиях.	15	Собеседование
		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	Собеседование
		Всего:	90	
		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	Собеседование
		Разработка рецептур, технологии производства, ТТК блюд/изделий по ГОСТ 31987-2012	15	Собеседование
		Исследование показателей качества блюд/изделий по ГОСТ Р 54609-2011	10	Собеседование
		Выводы и предложения по внедрению блюд/изделий в производство		5
Всего:		45		

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 12000002A633E3D113AD425FB50002000002A6
Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна

Действителен: с 20.08.2021 по 20.08.2022

Отчетный	ИД-1 _{УК-1} , ИД-2 _{УК-1} , ИД-3 _{УК-1} , ИД-1 _{ОПК-3} , ИД1 _{ОПК-4} , ИД2 _{ОПК-4} , ИД3 _{ОПК-4} , ИД1 _{ОПК-5} , ИД2 _{ОПК-5} , ИД-1 _{ПК-7} , ИД-2 _{ПК-7} , ИД-1 _{ПК-8}	Обработка и систематизация собранного материала	7,5	Защита отчета с оценкой
		Составление и оформление отчета по практике	4,5	
		Защита отчета по производственной практике (научно-исследовательская работа)	3,0 (контроль)	
		Всего:	13,5	
		Итого	162	

Прохождение учебной практики научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы в Пятигорском институте (филиал) СКФУ)

Разделы (этапы) практики	Реализуемые компетенции / индикаторы	Виды учебной работы на практике, включая самостоятельную работу студентов	Трудовое время (час.)	Формы текущего контроля
Организационный	ИД-1 _{УК-1} , ИД-2 _{УК-1} , ИД-3 _{УК-1} , ИД-1 _{ОПК-3} , ИД1 _{ОПК-4} , ИД2 _{ОПК-4} , ИД3 _{ОПК-4} , ИД1 _{ОПК-5} , ИД2 _{ОПК-5} , ИД-1 _{ПК-7} , ИД-2 _{ПК-7} , ИД-1 _{ПК-8}	Ознакомительная лекция в университете. Получение документов для прибытия на практику.	3,0	
		Прибытие на базу практики. Согласование подразделения - организации базы практики, где она будет проходить. Инструктаж по технике безопасности. Прохождение вводного инструктажа.	3,0	Собеседование
		Организация рабочего места	3,0	Собеседование
		Знакомство с базой практики. Изучение документации (паспорт лабораторий)	4,5	Собеседование
		Всего:	13,5	
Прохождение практики	ИД-1 _{УК-1} , ИД-2 _{УК-1} , ИД-3 _{УК-1} , ИД-1 _{ОПК-3} , ИД1 _{ОПК-4} , ИД2 _{ОПК-4} , ИД3 _{ОПК-4} , ИД1 _{ОПК-5} , ИД2 _{ОПК-5} , ИД-1 _{ПК-7} , ИД-2 _{ПК-7} , ИД-1 _{ПК-8}	Изучение работы и оснащение оборудованием базы практики	10	Собеседование
		Изучение основных видов нормативных, технических и технологических документов, используемых на предприятиях общественного питания.	10	Собеседование
		Изучение ассортимента продукции питания различного назначения, используемого в общественном питании.	50	Собеседование
		Изучение внедрения системы ХАССП на предприятиях общественного питания	20	Собеседование
		Всего:	90	
		Выполнение индивидуального задания		
		Обзор литературных и интернет источников по теме задания - научно-исследовательской работы	15	Собеседование

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

Сертификат: 12000002A633E3D113AD425FB50002000002A6
Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна

Действителен: с 20.08.2021 по 20.08.2022

		(сбор научного материала, анализ, систематизация, структурирование информации). Изучение и анализ научно-технической и технологической информации, отечественного и зарубежного опыта по тематике исследования		
		Разработка рецептур, технологии производства, ТТК блюд/изделий по ГОСТ 31987-2012	15	Собеседование
		Исследование показателей качества блюд/изделий по ГОСТ Р 54609-2011	10	Собеседование
		Выводы и предложения по внедрению блюд/изделий в производство	5	Собеседование
		Всего:	45	
Отчетный	ИД-1 _{УК-1} , ИД-2 _{УК-1} , ИД-3 _{УК-1} , ИД-1 _{ОПК-3} , ИД1 _{ОПК-4} , ИД2 _{ОПК-4} , ИД3 _{ОПК-4} , ИД1 _{ОПК-5} , ИД2 _{ОПК-5} , ИД-1 _{ПК-7} , ИД-2 _{ПК-7} , ИД-1 _{ПК-8}	Обработка и систематизация собранного материала.	7,5	Защита отчета с оценкой
		Составление и оформление отчета по практике	4,5	
		Защита отчета по производственной практике (научно-исследовательская работа)	3,0 (контроль)	
		Всего:	13,5	
Итого			162	

Формы отчетности по практике «Научно-исследовательская работа (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

Структура отчета по практике «Научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы)»

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

3.3. Выполнение индивидуальных заданий по практике «Научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы)»

Выполнение индивидуальных заданий по практике «Научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы)» по

направленности «Технология продукции и организация общественного питания» по адресу: _____

Индивидуальное задание.
Действителен: с 20.08.2021 по 20.08.2022

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. Разработка рекомендаций по совершенствованию процессов технологии производства продукции и организации общественного питания
- Список использованной литературы
Приложения (при необходимости)

Примерная тематика индивидуальных заданий:

№п/п	Наименование заданий
	Разработка технологии и исследование показателей качества
1.	Блюд из мяса для диетического питания при заболеваниях органов пищеварения
2.	Блюд из овощей для диетического питания при заболеваниях печени
3.	Блюд из рыбы для диетического питания при заболеваниях почек
4.	Блюд из мяса для диетического питания при заболеваниях почек
5.	Блюд из мяса для диетического питания при заболеваниях органов кровообращения
6.	Блюд из птицы для диетического питания при заболеваниях органов пищеварения
7.	Блюд из субпродуктов для диетического питания при анемии.
8.	Блюд для питания детей 3 лет в детском образовательном учреждении
9.	Блюд для питания детей 6 лет в детском образовательном учреждении
10.	Блюд для питания школьников 11-12 лет
11.	Блюд для питания школьников 7-8 лет
12.	Блюд для питания обучающихся в колледже
13.	Блюд для питания обучающихся в университете
14.	Блюд для питания спортсменов- лыжников
15.	Блюд для реабилитации людей, перенесших COVID-19
16.	Блюд для питания пожилых людей
17.	Фирменных блюд
18.	Мучных кондитерских изделий
19.	Мучных кондитерских изделий пониженной калорийности
20.	Полуфабрикатов из птицы
21.	Супов-кремов
22.	Блюд функционального назначения из растительного сырья
23.	Блюд функционального назначения из нетрадиционного растительного сырья
24.	Супов-пюре из овощей
25.	Супов-пюре из мясных продуктов
26.	Блюд из отварной птицы
27.	Блюд из кролика
28.	Блюд из котлетной массы из курицы
29.	Блюд из котлетной массы из говядины
30.	Блюд из котлетной массы из рыбы

30. ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ
Сертификат: 12000002A633E3D113AD425FB50002000002A6
Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна
Действителен: с 20.08.2021 по 20.08.2022

Базовый уровень. Определяется руководителем практики от кафедры для более глубокого изучения и выявление проблем на предприятии, подлежащих совершенствованию: Оценка эффективности затрат на реализацию производственного процесса по установленным критериям; правила 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.

Повышенный уровень. 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.

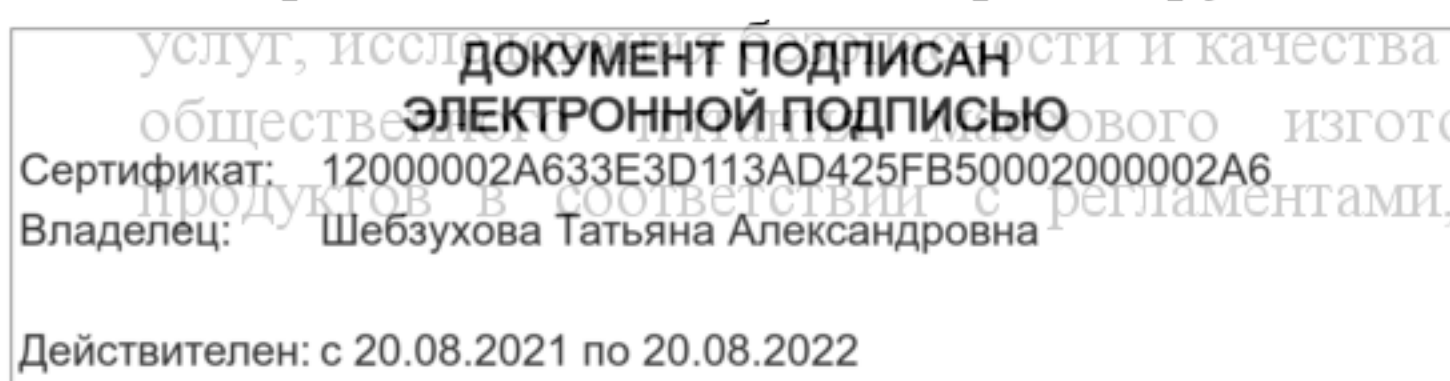
Технологические исследования, как правило, проводят на действующих предприятиях и в научно - исследовательских лабораториях. Результаты исследований используют при разработке исходных требований, технического задания при выполнении выпускной квалификационной работы.

2. 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



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.

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

Выполнение индивидуального задания по практике «Научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы)» осуществляется текущий контроль за процессом формирования компетенций. Предлагаемые обучающемуся задания позволяют компетенций: **УК-1, ОПК-3, ОПК-4, ОПК-5, ПК-7, ПК-8**

Задания предусматривают овладение компетенциями на разных уровнях: базовом и повышенном. Базовый уровень предусматривает выполнение стандартных индивидуальных заданий. Повышенный уровень предусматривает творческий подход к выполнению поставленных задач, в ходе которых создаются новые решения для достижения результата знать, уметь и применять полученные теоретические и практические навыки и умения.

При проверке заданий, оцениваются последовательность и рациональность выполнения, точность расчетов, правильность выполнения рекомендованных заданий и приложений и др.

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.	ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
	ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ
Сертификат:	12000002A633E3D113AD425FB50002000002A6
Владелец:	Шебзухова Татьяна Александровна
Действителен: с 20.08.2021 по 20.08.2022	

- оценка выполнения индивидуального задания.

Литература и источники для выполнения задания и оформления отчета по

практике:

Для успешного выполнения заданий по учебной практике «Научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы)» обучающемуся необходимо самостоятельно детально изучить представленные источники литературы.

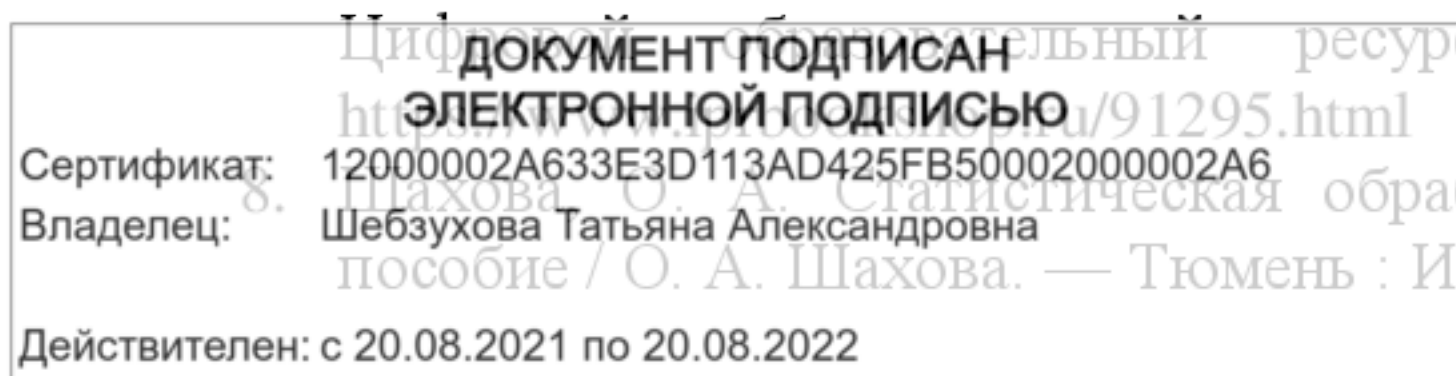
Основная литература:

1. Куткина, М. Н. Инновации в технологии продукции индустрии питания : учеб. пособие / М.Н. Куткина, С.А. Елисеева. - СПб. : Троицкий мост, 2016. - 168 с.
2. Научно-практические аспекты производства продукции индустрии питания : учебник / М. Н. Куткина, С. А. Елисеева, Н. В. Барсукова, И. В. Симакова. — Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2022. — 424 с. — ISBN 978-5-6046938-1-0. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/116124.html>

Дополнительная литература:

1. Белов П.С. Математическое моделирование технологических процессов [Электронный ресурс]: учебное пособие (конспект лекций)/ Белов П.С.— Электрон. текстовые данные.— Егорьевск: Егорьевский технологический институт (филиал) Московского государственного технологического университета «СТАНКИН», 2016.— 121 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/43395>.— ЭБС «IPRbooks»
2. Васюкова, А. Т. Технология кулинарной продукции за рубежом : учебник / А.Т. Васюкова, Н.И. Мячикова, В.Ф. Пучкова ; под ред. А.Т. Васюковой. - М. : Дашков и К, 2017. - 368 с. - (Учебные издания для бакалавров). - На учебнике гриф: Рек.УМО. - Библиогр.: с. 368.
3. Мячикова, Н. И. Законодательство в сфере производства функциональных продуктов и разработка нормативно-технических документов на новые виды продуктов питания : учебное пособие / Н. И. Мячикова, И. Ю. Коротких. — Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2022. — 272 с. — ISBN 978-5-4377-0151-5. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/116123.html>
4. Технология разработки стандартов и нормативной документации [Электронный ресурс]: практикум. Учебное пособие/ Г.В. Попов [и др.].— Электрон. текстовые данные.— Воронеж: Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2015.— 52 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/50648>.— ЭБС «IPRbooks»
5. Мельникова Е.И. Современные методы исследования свойств сырья и продуктов животного происхождения. Лабораторный практикум [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Мельникова Е.И., Рудниченко Е.С., Богданова Е.В.— Электрон. текстовые данные.— Воронеж: Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2014.— 95 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/47454>.— ЭБС «IPRbooks», по паролю
6. Берновский, Ю.Н. Стандарты и качество продукции : учебно-практическое пособие / Ю.Н. Берновский ; Академия стандартизации, метрологии и сертификации. - М. : АСМС, 2014. - 257 с. : ил., табл., схем. - Библиогр. в кн.. - ISBN 978-5-93088-139-4 ; То же [Электронный ресурс]. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=275579>
7. Корнеева, Т. А. Основы рационального питания : учебное пособие / Т. А. Корнеева, Е. Э. Седова. — Новосибирск : Новосибирский государственный технический университет, 2017. — 72 с. — ISBN 978-5-7782-3449-9. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/91295.html>

8. Шахова, О. А. Статистическая обработка результатов исследований : учебное пособие / О. А. Шахова. — Тюмень : Издательство «Титул», 2022. — 103 с. — Текст



: электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/119099.html>

9. Научные периодические издания:

Вопросы питания
Известия высших учебных заведений. Пищевая технология
Пищевая промышленность
Ресторанные ведомости
Стандарты и качество
Вестник Северо-Кавказского федерального университета
Наука. Инновации. Технологии
Современная наука и инновации

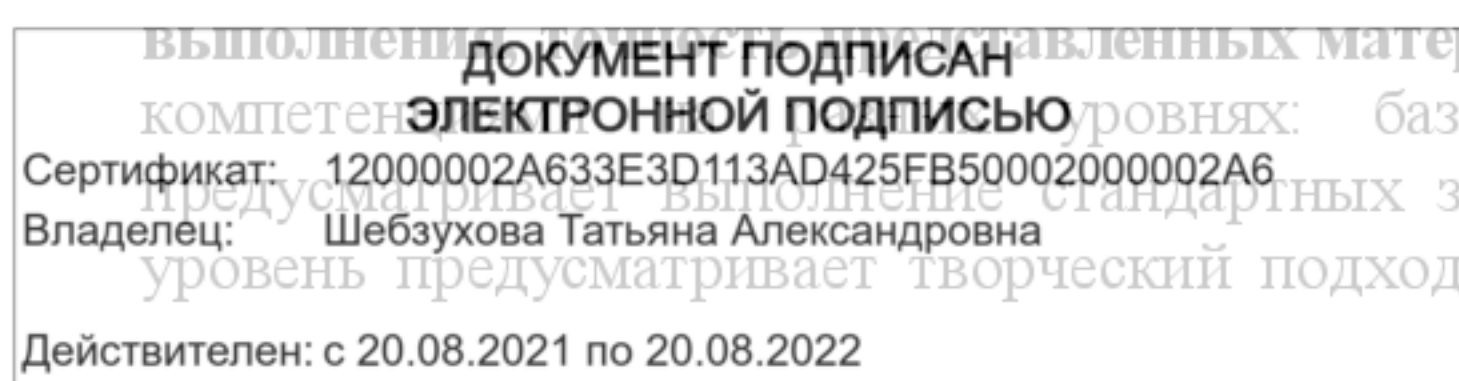
Методическая литература:

1. Щедрина Т.В. Методические указания по организации и проведению практики научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы) для обучающихся по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания – Пятигорск, 2022.

Интернет-ресурсы:

1. Google Scholar [Электронный ресурс].- Режим доступа: <http://scholar.google.com>, свободный. – Загл. с экрана. (поисковая система, разработанная специально для студентов, ученых и исследователей, предназначена для поиска информации в онлайн-официальных академических журналах и материалах, прошедших экспертную оценку).
2. РИБК [Электронный ресурс].- Режим доступа: <http://www.ribk.net>, свободный. – Загл. с экрана. (портал "Российского информационно-библиотечного консорциума" предоставляет возможность расширенного поиска библиографических данных и полнотекстовых ресурсов в электронных каталогах пяти крупнейших библиотек России: Всероссийской государственной библиотеке иностранной литературы им. М.И. Рудомино, Научной библиотеке МГУ им. Ломоносова, Парламентской библиотеке, Российской государственной библиотеке, Российской национальной библиотеке).
3. Университетская информационная система Россия [Электронный ресурс].- Режим доступа: <http://www.cir.ru>, доступ по общеуниверситетской сети. – Загл. с экрана. (включает нормативные документы федерального уровня, научные издания МГУ, аналитические издания (журнал "Эксперт"), доклады, публикации и статистические массивы исследовательских центров и др.).
4. SCIRUS [Электронный ресурс].- Режим доступа: <http://www.scirus.com>, свободный. – Загл. с экрана. (поисковая система, нацеленная на поиск исключительно научной информации, позволяет находить информацию в научных журналах, персональных страницах ученых, университетов и исследовательских центров. Доступ к полным текстам статей из журналов возможен только для подписчиков).
5. ScienceResearch.com [Электронный ресурс].- Режим доступа: <http://www.scienceresearch.com>, свободный. – Загл. с экрана.
6. Информационная система "Единое окно доступа к образовательным ресурсам" - Режим доступа: <http://window.edu.ru/library/pdf2txt> -
7. Электронная библиотека «Наука и техника». Режим доступа: <http://n-t.ru/>
8. Государственная публичная научно-техническая библиотека России. Режим доступа: <http://www.gpntb.ru/>

При проверке задания, оцениваются последовательность и рациональность



которых создаются новые решения для достижения результата знать, уметь и применять полученные теоретические и практические навыки и умения.

При проверке отчета по учебной практике «Научно-исследовательская работа (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

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

Сертификат: 12000002A633E3D113AD425FB50002000002A6

Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна

Действителен: с 20.08.2021 по 20.08.2022