

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Шебзухова Татьяна Александровна

Должность: Директор Федерального государственного автономного образовательного учреждения высшего образования

федерального университета

Дата подписания: 06.12.2023 10:45:55

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.

«28» марта 2022 г.

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

**для проведения текущего контроля успеваемости
и промежуточной аттестации по практике**

Вид практики: производственная

Тип практики: технологическая

Направление подготовки	19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
Направленность (профиль)	Технология и организация ресторанного дела
Форма обучения	очная
Год начала подготовки	2022
Реализуется	в 6 семестре

Введение

1. Назначение: данный фонд оценочных средств предназначен для оценивания уровня сформированности компетенций при проведении текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации студентов
2. ФОС является приложением к программе производственной технологической практики в соответствии с образовательной программой
3. Разработчик: Щедрин 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 подготовке 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 производственной технологической практике

«24» марта 2022 г.

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-3} , ИД-2 _{УК-3} , ИД-3 _{УК-3} , ИД-1 _{УК-6} , ИД-2 _{УК-6} , ИД-3 _{УК-6} , ИД-1 _{УК-7} , ИД-2 _{УК-7} , ИД-3 _{УК-7} , ИД-1 _{УК-11} , ИД-2 _{УК-11} , ИД-3 _{УК-11} , ИД-1 _{ПК-4} , ИД-2 _{ПК-4} , ИД-3 _{ПК-4}	Организационный	Собеседование	Текущий	Устный	Текст отчета
ИД-1 _{УК-3} , ИД-2 _{УК-3} , ИД-3 _{УК-3} , ИД-1 _{УК-6} , ИД-2 _{УК-6} , ИД-3 _{УК-6} , ИД-1 _{УК-7} , ИД-2 _{УК-7} , ИД-3 _{УК-7} , ИД-1 _{УК-11} , ИД-2 _{УК-11} , ИД-3 _{УК-11} , ИД-1 _{ПК-4} , ИД-2 _{ПК-4} , ИД-3 _{ПК-4}	Прохождение практики	Собеседование	Текущий	Устный	Текст отчета
ИД-1 _{УК-3} , ИД-2 _{УК-3} , ИД-3 _{УК-3} , ИД-1 _{УК-6} , ИД-2 _{УК-6} , ИД-3 _{УК-6} , ИД-1 _{УК-7} , ИД-2 _{УК-7} , ИД-3 _{УК-7} , ИД-1 _{УК-11} , ИД-2 _{УК-11} , ИД-3 _{УК-11} , ИД-1 _{ПК-4} , ИД-2 _{ПК-4} , ИД-3 _{ПК-4}	Отчетный	Защита отчета в комиссии	Промежуточный	Устный	Текст отчета

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-3. Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде				
Результаты прохождения практики: <i>Индикатор:</i>				
ИД-1 _{УК-3} Способен участвовать в межличностном и	Не способен участвовать в межличностном и	Способен на низком уровне участвовать в	Знает материал, но допускает	Демонстрирует высокий уровень и способность

групповом взаимодействии, не способен использовать инклюзивный подход, эффективную коммуникацию, методы командообразования и командного взаимодействия при совместной работе в рамках поставленной задачи.	групповом взаимодействии, не способен использовать инклюзивный подход, эффективную коммуникацию, методы командообразования и командного взаимодействия при совместной работе в рамках поставленной задачи.	межличностном и групповом взаимодействии, способен слабо использовать инклюзивный подход, эффективную коммуникацию, методы командообразования и командного взаимодействия при совместной работе в рамках поставленной задачи.	неточности	осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде
ИД-2 _{УК-3} Обеспечивает работу команды для получения оптимальных результатов совместной работы, с учетом индивидуальных возможностей её членов, использования методологии достижения успеха, методов, информационных технологий и технологий форсайта;	Не обеспечивает работу команды для получения оптимальных результатов совместной работы, с учетом индивидуальных возможностей её членов, использования методологии достижения успеха, методов, информационных технологий и технологий форсайта;	На низком уровне может обеспечивать работу команды для получения оптимальных результатов совместной работы, с учетом индивидуальных возможностей её членов, использования методологии достижения успеха, методов, информационных технологий и технологий форсайта;	Демонстрирует высокий уровень и способность осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде	Демонстрирует высокий уровень и способность осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде
ИД-3 _{УК-3} Обеспечивает выполнение поставленных задач на основе мониторинга командной работы и своевременного реагирования на существенные отклонения.	Не обеспечивает выполнение поставленных задач на основе мониторинга командной работы и своевременного реагирования на существенные отклонения.	На низком уровне способен выполнять поставленных задач на основе мониторинга командной работы и своевременного реагирования на существенные отклонения.	Знает материал, но допускает неточности	Демонстрирует высокий уровень и способность осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде
Компетенция: УК-6. Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни				
ИД-1 _{УК-6} Обладает знаниями использовать знания и устанавливать личные и профессиональные цели в соответствии с уровнем своих ресурсов и приоритетов действий, для успешного развития	Не обладает знаниями использовать знания и устанавливать личные и профессиональные цели в соответствии с уровнем своих ресурсов и приоритетов действий, для успешного развития в избранной сфере	Демонстрирует не в полном объеме знания и возможности устанавливать личные и профессиональные цели в соответствии с уровнем своих ресурсов и приоритетов действий,	Знает материал, но допускает неточности	Демонстрирует высокий уровень и способность управлять своим временем, выстраивать и

в избранной сфере профессиональной деятельности.	профессиональной деятельности.	для успешного развития в избранной сфере профессиональной деятельности.		реализовывать траекторию саморазвития
ИД-2 _{УК-6} Может реализовать и корректировать стратегию личностного и профессионального развития, с учетом условий, средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда;	Не может реализовать и корректировать стратегию личностного и профессионального развития, с учетом условий, средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда;	Может на низком уровне реализовать и корректировать стратегию личностного и профессионального развития, с учетом условий, средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда	Знает материал, но допускает неточности	Демонстрирует высокий уровень и способность управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития
ИД-3 _{УК-6} Способен критически оценивать эффективность использования времени и других ресурсов при решении поставленных задач в избранной сфере профессиональной деятельности	Не способен критически оценивать эффективность использования времени и других ресурсов при решении поставленных задач в избранной сфере профессиональной деятельности	На низком уровне способен критически оценивать эффективность использования времени и других ресурсов при решении поставленных задач в избранной сфере профессиональной деятельности	Знает материал, но допускает неточности	Демонстрирует высокий уровень и способность управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития
Компетенция: УК-7. Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности				
ИД-1 _{УК-7} Демонстрирует знания и умения выбирать здоровьесберегающие технологии для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности с учетом физиологических особенностей организма и условий жизнедеятельности.	Не демонстрирует знания и умения выбирать здоровьесберегающие технологии для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности с учетом физиологических особенностей организма и условий жизнедеятельности.	Демонстрирует не в полном объеме знания и возможности выбирать здоровьесберегающие технологии для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности с учетом физиологических особенностей организма и условий жизнедеятельности	Знает материал, но допускает неточности	Демонстрирует высокий уровень и способность поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности
ИД-2 _{УК-7} Способен использовать методы планирования своего рабочего и свободного времени для оптимального	Не способен использовать методы планирования своего рабочего и свободного времени для оптимального	Демонстрирует не в полном объеме знания и возможности использовать методы планирования своего рабочего и свободного	Знает материал, но допускает неточности	Демонстрирует высокий уровень и способность поддерживать должный уровень

сочетания физической и умственной нагрузки и обеспечения работоспособности в профессиональной деятельности	сочетания физической и умственной нагрузки и обеспечения работоспособности в профессиональной деятельности	времени для оптимального сочетания физической и умственной нагрузки и обеспечения работоспособности в профессиональной деятельности		физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности
ИД-3 _{УК-7} Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности и соблюдает нормы здорового образа жизни.	Не способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности и соблюдает нормы здорового образа жизни.	На низком уровне способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности и соблюдает нормы здорового образа жизни	Знает материал, но допускает неточности	Демонстрирует высокий уровень и способность поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности
Компетенция: УК-11. Способен формировать нетерпимое отношение к коррупционному поведению				
ИД-1 _{УК-11} Демонстрирует знания действующих правовых нормам, обеспечивающими борьбу с коррупцией в различных областях жизнедеятельности, со способами профилактики коррупции и формирования нетерпимого отношения к ней	Не демонстрирует знания действующих правовых нормам, обеспечивающими борьбу с коррупцией в различных областях жизнедеятельности, со способами профилактики коррупции и формирования нетерпимого отношения к ней	На слабом уровне демонстрирует знания действующих правовых нормам, обеспечивающими борьбу с коррупцией в различных областях жизнедеятельности, со способами профилактики коррупции и формирования нетерпимого отношения к ней	Знает материал, но допускает неточности	Демонстрирует высокий уровень и способность формировать нетерпимое отношение к коррупционному поведению
ИД-2 _{УК-11} Демонстрирует способности предупреждать коррупционные риски в профессиональной деятельности; исключает вмешательство в свою профессиональную деятельность в случаях склонения к коррупционным правонарушениям	Не демонстрирует способности предупреждать коррупционные риски в профессиональной деятельности; исключает вмешательство в свою профессиональную деятельность в случаях склонения к коррупционным правонарушениям	Не демонстрирует в полном объеме способности предупреждать коррупционные риски в профессиональной деятельности; исключает вмешательство в свою профессиональную деятельность в случаях склонения к коррупционным правонарушениям	Знает материал, но допускает неточности	Демонстрирует высокий уровень и способность формировать нетерпимое отношение к коррупционному поведению
ИД-3 _{УК-11} Демонстрирует способности	Не демонстрирует способности взаимодействовать в	На низком уровне показывает знания и способности	Знает материал, но	Демонстрирует высокий уровень и

взаимодействовать в обществе на основе нетерпимого отношения к коррупции	обществе на основе нетерпимого отношения к коррупции	взаимодействовать в обществе на основе нетерпимого отношения к коррупции	допускает неточности	способность формировать нетерпимое отношение к коррупционному поведению
Компетенция: ПК-4 Способен определять и анализировать свойства сырья, полуфабрикатов и продовольственных товаров, влияющие на оптимизацию технологического процесса, качество и безопасность готовой продукции, эффективность и надежность процессов производства				
ИД-1 _{ПК-4} Способен анализировать свойства, функции, классификацию и значение сырьевых компонентов, их изменения при ознакомительной обработке, основные направления их использования при производстве пищевых продуктов для обеспечения получения безопасной продукции высокого качества.	ИД-1 _{ПК-4} Не способен анализировать свойства, функции, классификацию и значение сырьевых компонентов, их изменения при ознакомительной обработке, основные направления их использования при производстве пищевых продуктов для обеспечения получения безопасной продукции высокого качества.	ИД-1 _{ПК-4} На низком уровне демонстрирует знания, способности анализировать свойства, функции, классификацию и значение сырьевых компонентов, их изменения при ознакомительной обработке, основные направления их использования при производстве пищевых продуктов для обеспечения получения безопасной продукции высокого качества.	Знает материал, но допускает неточности	Демонстрирует высокий уровень знания и умения анализировать свойства, функции, классификацию и значение сырьевых компонентов, их изменения
ИД-2 _{ПК-4} Способен организовать выбор, не способен применять методы и средства измерений, испытаний и контроля для исследования качества, безопасности сырья и готовой продукции	Не способен организовать выбор, не способен применять методы и средства измерений, испытаний и контроля для исследования качества, безопасности сырья и готовой продукции	На низком уровне способен организовать выбор, На низком уровне способен применять методы и средства измерений, испытаний и контроля для исследования качества, безопасности сырья и готовой продукции	Знает материал, но допускает неточности	На высоком уровне способен применять методы и средства измерений, испытаний и контроля для исследования качества, безопасности сырья и готовой продукции
ИД-3 _{ПК-4} Способен разрабатывать мероприятия по совершенствованию системы контроля качества и оптимизации технологических процессов производства продуктов питания	Не способен разрабатывать мероприятия по совершенствованию системы контроля качества и оптимизации технологических процессов производства продуктов питания	На низком уровне демонстрирует умение разрабатывать мероприятия по совершенствованию системы контроля качества и оптимизации технологических процессов производства продуктов питания	Знает материал, но допускает неточности	На высоком уровне способен разрабатывать мероприятия по совершенствованию системы контроля качества и оптимизации технологических процессов

3. Оценочные средства по производственной технологической практике

3.1. Задания, позволяющие оценить знания, полученные на производственной технологической практике

Формируемые компетенции, индикаторы		Формулировка задания	
Код компетенции	Формулировки	Базовый уровень	Повышенный уровень
УК-3. Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде	ИД-1 _{УК-3} Способен участвовать в межличностном и групповом взаимодействии, не способен использовать инклюзивный подход, эффективную коммуникацию, методы командообразования и командного взаимодействия при совместной работе в рамках поставленной задачи.	Изучить методы командообразования и командного взаимодействия при совместной работе	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-3} Обеспечивает работу команды для получения оптимальных результатов совместной работы, с учетом индивидуальных возможностей её членов, использования методологии достижения успеха, методов, информационных технологий и технологий форсайта;	Изучить работу команды для получения оптимальных результатов совместной работы, с учетом индивидуальных возможностей её членов, использования методологии достижения успеха, методов, информационных технологий и технологий форсайта	Осуществить исследование и разработать рекомендации по совершенствованию работы в соответствующей сфере деятельности
	ИД-3 _{УК-3} Обеспечивает выполнение поставленных задач на основе мониторинга командной работы и своевременного реагирования на существенные отклонения.	Изучить возможность выполнения поставленных задач на основе мониторинга командной работы и своевременного реагирования на существенные отклонения.	Определять риски возможных конфликтов социального взаимодействия
УК-6. Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни	ИД-1 _{УК-6} Обладает знаниями использовать знания и устанавливать личные и профессиональные цели в соответствии с уровнем своих ресурсов и приоритетов действий, для успешного развития в избранной сфере профессиональной деятельности.	Изучить эффективность процессов при решении профессиональных задач саморазвития на основе принципов образования	Подготовить необходимые материалы для индивидуального задания и составления отчета по практике Выполнение индивидуального задания по научному направлению исследованию
	ИД-2 _{УК-6} Может реализовать и корректировать стратегию личностного и	Разработать стратегию личностного и профессионального развития, с учетом условий,	Разработать и представить оптимальный вариант стратегии личностного и

	профессионального развития, с учетом условий, средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда	средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда	профессионального развития, с учетом условий, средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда
	ИД-3 _{УК-6} Способен критически оценивать эффективность использования времени и других ресурсов при решении поставленных задач в избранной сфере профессиональной деятельности	Критически оценить эффективность использования времени и других ресурсов при решении поставленных задач в избранной сфере профессиональной деятельности	Критически оценить эффективность использования времени и других ресурсов при решении поставленных задач в избранной сфере профессиональной деятельности. Разработать мероприятия по совершенствованию
УК-7. Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности	ИД-1 _{УК-7} Демонстрирует знания и умения выбирать здоровьесберегающие технологии для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности с учетом физиологических особенностей организма и условий жизнедеятельности.	Выбирать здоровьесберегающие технологии для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности с учетом физиологических особенностей организма и условий жизнедеятельности;	Выполнение индивидуального задания по направлению исследованию
	ИД-2 _{УК-7} Способен использовать методы планирования своего рабочего и свободного времени для оптимального сочетания физической и умственной нагрузки и обеспечения работоспособности в профессиональной деятельности	Разработать проект своего рабочего и свободного время для оптимального сочетания физической и умственной нагрузки и обеспечения работоспособности в профессиональной деятельности	Выполнение индивидуального задания по направлению исследованию
	ИД-3 _{УК-7} Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности и соблюдает нормы здорового образа жизни.	Продemonстрировать уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности и соблюдает нормы здорового образа жизни.	Выполнение индивидуального задания по направлению исследованию
УК-11. Способен формировать нетерпимое отношение к коррупционно	ИД-1 _{УК-11} Демонстрирует знания действующих правовых нормам, обеспечивающими борьбу с коррупцией в различных областях	Ознакомиться с действующими правовыми нормами, обеспечивающими борьбу с коррупцией в различных областях	Выполнение индивидуального задания по направлению исследованию

му поведению	жизнедеятельности, со способами профилактики коррупции и формирования нетерпимого отношения к ней	жизнедеятельности, со способами профилактики коррупции и формирования нетерпимого отношения к ней	
	ИД-2 _{УК-11} Демонстрирует способности предупреждать коррупционные риски в профессиональной деятельности; исключает вмешательство в свою профессиональную деятельность в случаях склонения к коррупционным правонарушениям	Подготовить обзор по предупреждению коррупционных рисков в профессиональной деятельности	Выполнение индивидуального задания по направлению исследованию
	ИД-3 _{УК-11} Демонстрирует способности взаимодействовать в обществе на основе нетерпимого отношения к коррупции	Изучить взаимодействие в обществе на основе нетерпимого отношения к коррупции	Выполнение индивидуального задания по направлению исследованию
ПК-4 Способен определять и анализировать свойства сырья, полуфабрикатов и продовольственных товаров, влияющие на оптимизацию технологического процесса, качество и безопасность готовой продукции, эффективность и надежность процессов производства	ИД-1 _{ПК-4} Способен анализировать свойства, функции, классификацию и значение сырьевых компонентов, их изменения при ознакомительной обработке, основные направления их использования при производстве пищевых продуктов для обеспечения получения безопасной продукции высокого качества.	Определять и анализировать свойства сырья полуфабрикатов и продовольственных товаров, влияющие на оптимизацию технологического процесса, качество и безопасность готовой продукции	Изучить мероприятия по совершенствованию системы контроля качества и оптимизации технологических процессов производства продуктов питания
	ИД-2 _{ПК-4} Способен организовать выбор, не способен применять методы и средства измерений, испытаний и контроля для исследования качества, безопасности сырья и готовой продукции	Изучить эффективность и надежность процессов производства их изменения при технологической обработке, основные направления их использования при производстве пищевых продуктов для обеспечения получения безопасной продукции высокого качества	Изучить системы качества и безопасности продукции производства, риски в области обеспечения качества и безопасности продукции производства, снабжения, хранения и движения продукции
	ИД-3 _{ПК-4} Способен разрабатывать мероприятия по совершенствованию системы контроля качества и оптимизации технологических процессов производства	Выполнение индивидуального задания	Предложить рекомендации по совершенствованию работы

	продуктов питания		
--	-------------------	--	--

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

Формируемые компетенции, индикаторы		Формулировка задания	
Код компетенции	Формулировки	Базовый уровень	Повышенный уровень
УК-3. Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде	ИД-1 _{УК-3} Способен участвовать в межличностном и групповом взаимодействии, не способен использовать инклюзивный подход, эффективную коммуникацию, методы командообразования и командного взаимодействия при совместной работе в рамках поставленной задачи.	Продemonстрировать знания и умения использовать методы командообразования и командного взаимодействия при совместной работе	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-3} Обеспечивает работу команды для получения оптимальных результатов совместной работы, с учетом индивидуальных возможностей её членов, использования методологии достижения успеха, методов, информационных технологий и технологий форсайта;	Изучить работу команды для получения оптимальных результатов совместной работы, с учетом индивидуальных возможностей её членов, использования методологии достижения успеха, методов, информационных технологий и технологий форсайта	Осуществить исследования и разработать рекомендации по совершенствованию работы в соответствующей сфере деятельности
	ИД-3 _{УК-3} Обеспечивает выполнение поставленных задач на основе мониторинга командной работы и своевременного реагирования на существенные отклонения.	Изучить возможность выполнения поставленных задач на основе мониторинга командной работы и своевременного реагирования на существенные отклонения.	Определять риски возможных конфликтов социального взаимодействия
УК-6. Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни	ИД-1 _{УК-6} Обладает знаниями использовать знания и устанавливать личные и профессиональные цели в соответствии с уровнем своих ресурсов и приоритетов действий, для успешного развития в избранной сфере профессиональной деятельности.	Изучить эффективность процессов при решении профессиональных задач саморазвития на основе принципов образования	Подготовить необходимые материалы для индивидуального задания и составления отчета по практике. Выполнение индивидуального задания по научному направлению исследованию
	ИД-2 _{УК-6} Может реализовать и корректировать стратегию личного и	Разработать стратегию личного и профессионального	Разработать и представить оптимальный вариант

	профессионального развития, с учетом условий, средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда	развития, с учетом условий, средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда	стратегии личностного и профессионального развития, с учетом условий, средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда
	ИД-3 _{УК-6} Способен критически оценивать эффективность использования времени и других ресурсов при решении поставленных задач в избранной сфере профессиональной деятельности	Критически оценить эффективность использования времени и других ресурсов при решении поставленных задач в избранной сфере профессиональной деятельности	Критически оценить эффективность использования времени и других ресурсов при решении поставленных задач в избранной сфере профессиональной деятельности. Разработать мероприятия по совершенствованию
УК-7. Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности	ИД-1 _{УК-7} Демонстрирует знания и умения выбирать здоровьесберегающие технологии для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности с учетом физиологических особенностей организма и условий жизнедеятельности.	Выбирать здоровьесберегающие технологии для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности с учетом физиологических особенностей организма и условий жизнедеятельности;	Выполнение индивидуального задания по направлению исследованию
	ИД-2 _{УК-7} Способен использовать методы планирования своего рабочего и свободного времени для оптимального сочетания физической и умственной нагрузки и обеспечения работоспособности в профессиональной деятельности	Разработать проект своего рабочего и свободного время для оптимального сочетания физической и умственной нагрузки и обеспечения работоспособности в профессиональной деятельности	Выполнение индивидуального задания по направлению исследованию
	ИД-3 _{УК-7} Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности и соблюдает нормы здорового образа жизни.	Продемонстрировать уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности и соблюдает нормы здорового образа жизни.	Выполнение индивидуального задания по направлению исследованию
УК-11. Способен формировать нетерпимое	ИД-1 _{УК-11} Демонстрирует знания действующих правовых норм, обеспечивающими борьбу с	Продемонстрировать знания и умения работать с действующими правовыми нормами,	Выполнение индивидуального задания по направлению исследованию

отношение к коррупционно-му поведению	коррупцией в различных областях жизнедеятельности, со способами профилактики коррупции и формирования нетерпимого отношения к ней	обеспечивающими борьбу с коррупцией в различных областях жизнедеятельности, со способами профилактики коррупции и формирования нетерпимого отношения к ней	
	ИД-2 _{УК-11} Демонстрирует способности предупреждать коррупционные риски в профессиональной деятельности; исключает вмешательство в свою профессиональную деятельность в случаях склонения к коррупционным правонарушениям	Подготовить обзор по предупреждению коррупционных рисков в профессиональной деятельности	Выполнение индивидуального задания по направлению исследованию
	ИД-3 _{УК-11} Демонстрирует способности взаимодействовать в обществе на основе нетерпимого отношения к коррупции	Продемонстрировать знания и умения взаимодействия в обществе на основе нетерпимого отношения к коррупции	Выполнение индивидуального задания по направлению исследованию
ПК-4 Способен определять и анализировать свойства сырья, полуфабрикатов и продовольственных товаров, влияющие на оптимизацию технологического процесса, качество и безопасность готовой продукции, эффективность и надежность процессов производства	ИД-1 _{ПК-4} Способен анализировать свойства, функции, классификацию и значение сырьевых компонентов, их изменения при ознакомительной обработке, основные направления их использования при производстве пищевых продуктов для обеспечения получения безопасной продукции высокого качества.	Определять и анализировать свойства сырья полуфабрикатов и продовольственных товаров, влияющие на оптимизацию технологического процесса, качество и безопасность готовой продукции	Продемонстрировать знания и умения по совершенствованию системы контроля качества и оптимизации технологических процессов производства продуктов питания
	ИД-2 _{ПК-4} Способен организовать выбор, не способен применять методы и средства измерений, испытаний и контроля для исследования качества, безопасности сырья и готовой продукции	Изучить особенности организации процесса приготовления и реализации готовой продукции предприятия	Продемонстрировать знания и умения анализировать свойства, функции, классификацию и значение сырьевых компонентов, их изменения при технологической обработке, основные направления их использования при производстве пищевых продуктов высокого качества
	ИД-3 _{ПК-4} Способен разрабатывать мероприятия по совершенствованию	ИД3 _{ПК-4} Выполнение индивидуального задания	ИД3 _{ПК-4} Предложить рекомендации по совершенствованию

	системы контроля качества и оптимизации технологических процессов производства продуктов питания		работы
--	--	--	--------

4. 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.

безопасности, не умеет без помощи преподавателя анализировать и систематизировать информацию; не владеет практическими навыками приготовления различных видов продукции.

4.1. Описание шкалы оценивания

Максимальная сумма баллов по **практике** устанавливается в **100** баллов и переводится в оценку по 5-балльной системе в соответствии со шкалой:

Шкала соответствия рейтингового балла 5-балльной системе

Рейтинговый балл	Оценка по 5-балльной системе
88 – 100	Отлично
72 – 87	Хорошо
53 – 71	Удовлетворительно
< 53	Неудовлетворительно

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

На каждом этапе производственной технологической практики осуществляется текущий контроль за процессом формирования компетенций. Предлагаемые обучающемуся задания позволяют проверить компетенций: **УК-3**

УК-6, УК-7, УК-11, ПК-4

При прохождении производственной технологической практики необходимо своевременно приступить к отработке программы практики и выполнению индивидуального задания. Время, отводимое на каждый этап и что нужно сделать:

Разделы (этапы) практики	Реализуемые компетенции / индикаторы	Виды учебной работы на практике, включая самостоятельную работу студентов	Трудоемкость (час.)	Формы текущего контроля
Организационный	ИД-1 _{УК-3} , ИД-2 _{УК-3} , ИД-3 _{УК-3} , ИД-1 _{УК-6} , ИД-2 _{УК-6} , ИД-3 _{УК-6} , ИД-1 _{УК-7} , ИД-2 _{УК-7} , ИД-3 _{УК-7} ИД-1 _{УК-11} , ИД-2 _{УК-11} , ИД-3 _{УК-11} , ИД-1 _{ПК-4} , ИД-2 _{ПК-4} , ИД-3 _{ПК-4}	Ознакомительные лекции Получение документов для прибытия на практику Прибытие на практику и согласование подразделения - организации базы практики.	1,5	
		Инструктаж по технике безопасности. Прохождение вводного инструктажа	1,5	Собеседование
		Организация рабочего места	3,0	Собеседование
		Знакомство с предприятием базой практики	3,0	Собеседование
		Всего:	9,0	
Прохождение практики	ИД-1 _{УК-3} , ИД-2 _{УК-3} , ИД-3 _{УК-3} , ИД-1 _{УК-6} , ИД-2 _{УК-6} , ИД-3 _{УК-6} , ИД-1 _{УК-7} , ИД-2 _{УК-7} , ИД-3 _{УК-7} ИД-1 _{УК-11} , ИД-2 _{УК-11} , ИД-3 _{УК-11} , ИД-1 _{ПК-4} , ИД-2 _{ПК-4} , ИД-3 _{ПК-4}	Изучение структуры, организации производства и обслуживания предприятия общественного питания – базы практики	1,5	Собеседование
		Изучение системы материально-технического снабжения	3,0	Собеседование
		Изучение правил и принципов работы технологического оборудования; основных	1,5	Собеседование

		технологических операций производства с целью разработки рекомендаций по их совершенствованию		
		Изучение ассортимента продукции, методов и форм контроля качества и учета сырья, полуфабрикатов, готовых изделий, форм и методов обслуживания потребителей	1,5	Собеседование
		Изучение основных видов нормативных, технических и технологических документов, используемых на предприятии	7,5	Собеседование
		Мероприятия по сбору, обработке и систематизации фактического и литературного материала. Изучение с опытом внедрения инновационных разработок в производство, расширением ассортимента продукции и совершенствованием способов производства технологических процессов. Изучение вопросов обеспечения безопасности продукции и услуг на предприятии базе практики	7,5	Собеседование
		Всего:	22,5	
		Выполнение индивидуальных заданий. Приобретение опыта организационно-экономической работы	117	Собеседование
		Всего:	117	
Отчетный	ИД-1 _{УК-3} , ИД-2 _{УК-3} , ИД-3 _{УК-3} , ИД-1 _{УК-6} , ИД-2 _{УК-6} , ИД-3 _{УК-6} , ИД-1 _{УК-7} , ИД-2 _{УК-7} , ИД-3 _{УК-7} ИД-1 _{УК-11} , ИД-2 _{УК-11} , ИД-3 _{УК-11} , ИД-1 _{ПК-4} , ИД-2 _{ПК-4} , ИД-3 _{ПК-4}	Обработка и систематизация собранного материала.	9,0	Защита отчета с оценкой
		Составление и оформление отчета о практике	4,5	
		Всего:	13,5	
		Итого	162,0	

Формы отчетности по производственной технологической практике

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 производственной технологической практике

1. Задания _____

2. Индивидуальное задание

3. Список использованной литературы

4. Приложения (при необходимости).

3.3. Выполнение индивидуальных заданий по производственной технологической

Выполнение индивидуальных заданий по производственной технологической практике формируется следующим образом:

Индивидуальное задание.

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 для производственной технологической практики:

№п/п	Наименование заданий
	Совершенствование технологии, организации производства блюд и исследование показателей качества
1.	Разработать нормативно – технологическую документацию блюд из мяса для диетического питания при заболеваниях органов пищеварения
2.	Разработать нормативно – технологическую документацию блюд из овощей для диетического питания при заболеваниях печени
3.	Разработать нормативно – технологическую документацию блюд из рыбы для диетического питания при заболеваниях почек
4.	Разработать нормативно – технологическую документацию блюд из мяса для диетического питания при заболеваниях почек
5.	Разработать нормативно – технологическую документацию блюд из мяса для диетического питания при заболеваниях органов кровообращения
6.	Разработать нормативно – технологическую документацию блюд из птицы для диетического питания при заболеваниях органов пищеварения
7.	Разработать нормативно – технологическую документацию блюд из субпродуктов для диетического питания при анемии.
8.	Разработать нормативно – технологическую документацию блюд для питания детей 3 лет в детском образовательном учреждении
9.	Разработать нормативно – технологическую документацию блюд для питания детей 6 лет в детском образовательном учреждении
10.	Разработать нормативно – технологическую документацию блюд для питания школьников 11-12 лет
11.	Разработать нормативно – технологическую документацию блюд для питания школьников 7-8 лет
12.	Разработать нормативно – технологическую документацию блюд для питания обучающихся в колледже
13.	Разработать нормативно – технологическую документацию блюд для питания обучающихся в университете
14.	Разработать нормативно – технологическую документацию блюд для

	питания спортсменов- лыжников
15.	Разработать нормативно – технологическую документацию блюд для реабилитации людей, перенесших COVID-19
16.	Разработать нормативно – технологическую документацию блюд для питания пожилых людей
17.	Разработать нормативно – технологическую документацию фирменных блюд
18.	Разработать нормативно – технологическую документацию для мучных кондитерских изделий
19.	Разработать нормативно – технологическую документацию для мучных кондитерских изделий пониженной калорийности
20.	Разработать нормативно – технологическую документацию для полуфабрикатов из птицы
21.	Разработать нормативно – технологическую документацию для супов-кремов
22.	Разработать нормативно – технологическую документацию блюд функционального назначения из растительного сырья
23.	Разработать нормативно – технологическую документацию блюд функционального назначения из нетрадиционного растительного сырья
24.	Разработать нормативно – технологическую документацию для супов-пюре из овощей
25.	Разработать нормативно – технологическую документацию для супов-пюре из мясных продуктов
26.	Разработать нормативно – технологическую документацию блюд из отварной птицы
27.	Разработать нормативно – технологическую документацию блюд из кролика
28.	Разработать нормативно – технологическую документацию блюд из котлетной массы из курицы
29.	Разработать нормативно – технологическую документацию блюд из котлетной массы из говядины
30.	Разработать нормативно – технологическую документацию блюд из дичи
31.	Разработать нормативно – технологическую документацию блюд из творога
32.	Разработать нормативно – технологическую документацию блюд из котлетной массы из рыбы

Базовый уровень. Определяется руководителем практики от кафедры для более глубокого изучения и выявление 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.

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 демонстрирует знания и умения анализировать свойства, функции, классификацию и значение сырьевых компонентов, их изменения при технологической обработке, основные направления их использования при производстве пищевых продуктов для обеспечения получения безопасной продукции высокого качества, знает исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, правила техники безопасности, производственной санитарии, 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 свойства, функции, классификацию и значение сырьевых компонентов, их изменения при технологической обработке, основные направления их использования при производстве пищевых продуктов для обеспечения получения безопасной продукции высокого

качества, 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 свойства, функции, классификацию и значение сырьевых компонентов, их изменения при технологической обработке, основные направления их использования при производстве пищевых продуктов для обеспечения получения безопасной продукции высокого качества, 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 производственной технологической практике осуществляя текущий контроль за процессом формирования компетенций. Предлагаемые обучающемуся задания позволяют компетенций: **УК-3, УК-6, УК-7, УК-11, ПК-4.**

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.
- объем и качество выполнения индивидуального задания.

Литература и источники для выполнения задания и оформления отчета по производственной технологической практике:

Для успешного выполнения заданий по производственной технологической практике обучающемуся необходимо самостоятельно детально изучить представленные источники литературы

№ п/п	Вид деятельности студентов	Рекомендуемые источники информации (№ источника)			
		Основная	Дополнительная	Методическая	Интернет-ресурсы
1	Проведение исследований по заданной методике и анализ результатов экспериментов и фактической деятельности предприятий базы практики	1-3	1-9	1	1-8
2	Самостоятельное изучение литературы и интернет источников по темам	1-3	1-9	1	1-8
3	Выполнение индивидуального задания	1-3	1-9	1	1-8
4	Систематизации материалов для выполнения выпускной квалификационной работы	1-3	1-9	1	1-8

Основная литература:

1. 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>
2. Куткина, М. Н. Инновации в технологии продукции индустрии питания : учеб. пособие / М.Н. Куткина, С.А. Елисеева. – СПб. : Троицкий мост, 2016. – 168 с.
3. Васюкова, А.Т. Технология продукции общественного питания : учебник / А.Т. Васюкова, А.А. Славянский, Д.А. Куликов ; под ред. А.Т. Васюковой. - М. : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2015. - 496 с. : табл., ил. - (Учебные издания для бакалавров). - Библиогр.: с. 477-478. - ISBN 978-5-394-02516-7; То же [Электронный ресурс]. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=426461>

Дополнительная литература:

1. Дерканосова, А. А. Технология производства продукции индустрии питания и ресторанного бизнеса (Технология мучных кулинарных изделий) : учебное пособие / А. А. Дерканосова, Я. П. Домбровская, Е. В. Белокурова. — 2-е изд. — Воронеж : Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2021. — 216 с. — ISBN 978-5-00032-530-8. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/119655.html>
2. Организация и технологии предприятий питания в профессиональной сфере. Практикум : учебное пособие / Н. С. Родионова, Е. В. Белокурова, Е. А. Климова, Т. А. Разинкова. — Воронеж : Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2021. — 224 с. — ISBN 978-5-00032-563-6. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/119644.html>
3. Зименкова Ф.Н. Питание и здоровье [Электронный ресурс]: учебное пособие для студентов по спецкурсу «Питание и здоровье»/ Зименкова Ф.Н.— Электрон. текстовые данные.— М.: Прометей, 2016.— 168 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/58168>.— ЭБС «IPRbooks»
4. Кужева, С. Н. Методы принятия управленческих решений : учебное пособие / С. Н. Кужева, Н. П. Лещенко. — Омск : Издательство Омского государственного

университета, 2022. — 126 с. — ISBN 978-5-7779-2587-7. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/120311.html>

5. 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»
6. 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
7. 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>
8. Смирнова И.Р. Контроль качества сырья и готовой продукции на предприятиях индустрии питания [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Смирнова И.Р., Дудник Т.Л., Сивченко С.В.— Электрон. текстовые данные.— М.: Российская международная академия туризма, Логос, 2014.— 152 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/51864>.— ЭБС «IPRbooks», по паролю

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 технологической практики 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-овых 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 выполнения, точность представленных материалов.

Задания по производственной технологической практике предусматривают овладение компетенциями на разных уровнях: базовом и повышенном с учетом особенностей прохождения практики.

Базовый уровень предусматривает выполнение стандартных заданий программы практики. Задания повышенного уровня предполагают более глубокие познания теоретического материала и логические их увязки с практическими моментами при раскрытии проблем, предусматривает творческий подход к выполнению поставленных задач, в ходе которых создаются новые решения для достижения результата знание, умение и применение полученных теоретических и практических навыков и умений.

Типовая структура отчета по производственной технологической практике предполагает наличие следующих элементов:

Титульный лист

Содержание

Введение (объемом 1-2 страницы) должно содержать:

общие сведения о месте прохождения практики, о предприятии в целом, его месте на рынке аналогичных товаров и услуг, масштабах его деятельности, определять цели и задачи практики.

Раздел 1. Паспорт предприятия (наименование предприятия, место расположения, его назначение, производственная мощность, характеристика производственной и торговой группы помещений, ассортимент продукции предприятия и др.).

Раздел 2. Организация работы производственных цехов и помещений

Раздел 3. Индивидуальное задание (студент по результатам работы и собственных наблюдений на предприятии выполняет и оформляет задания базового и повышенного уровня).

Заключение

Список литературы

Приложения

На основании наблюдений, 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 заданий, оцениваются последовательность и рациональность выполнения, точность расчетов, правильность выполнения рекомендованных заданий и приложений и др.

При проверке отчета по производственной технологической практике 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.