Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Шебзухом ИНТИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Должность: Директор Пятигор Кого института (филиал) Северо-Кавказского Федеральное государственное автономное образовательное учреждение федерального университета

высшего образования

Дата подписания: 21.05.2025 13:41:26 высшего образования

Уникальный программный ключ: «СЕВЕРО-КАВКАЗСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ» Уникальный программный ключ:

Пятигорский институт (филиал) СКФУ d74ce93cd40e39275c3ba2f58486412a1c8ef96f

УТВЕРЖДАЮ

Зам. директора по учебной работе Пятигорского института (филиал) СКФУ Данченко Н.В.

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

по учебной практике научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы)

Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация

общественного питания

Технология и организация ресторанного дела Направленность (профиль)

Год начала обучения 2025 Форма обучения очная Реализуется в семестре 4

Введение

- 1. Назначение: фонд оценочных средств предназначен для оценивания уровня сформированности компетенций заявленных в образовательной программе по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) Технология и организация ресторанного дела.
- 2. ФОС является приложением к программе учебной практики (научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы))
- 3. Разработчик: Холодова Е.Н. зав.кафедрой технологии продуктов питания и товароведения
 - 4. Проведена экспертиза ФОС. Члены экспертной группы:

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

товароведения

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

товароведения

Щедрина Т.В.. доцент кафедры технологии продуктов питания

и товароведения

Представитель организации-работодателя: <u>Ли А.Б., директор ООО «Ресторатор»,</u>

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.

5. Срок действия ФОС определяется сроком реализации образовательной программы.

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

Компетенция(ии),	Уровни сформированности компетенци(ий)				
индикатор(ы)	Минимальный	Минимальный			
	уровень не	уровень	Средний	Высокий	
	достигнут	(удовлетворител	уровень	уровень	
	(Неудовлетвори	ьно)	(хорошо)	(ончилто)	
	тельно)	/	4 балла	5 баллов	
	2 балла	3 балла			
Компетенция: УК-1. Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации,					
применять системный і	подход для решения	я поставленных зад	ач		
Результаты	Не способен	Может	Анализирует	Анализирует в	
прохождения	выделить и	поверхностно	неуверенно	полной мере	
практики:	проанализирова	анализировать	проблемную	проблемную	
ИД-1ук-1 Выделяет	ть проблемную	проблемную	ситуацию,	ситуацию,	
проблемную	ситуацию,	ситуацию,	осуществляет	осуществляет ее	
ситуацию,	осуществлять ее	осуществляет ее	ее анализ и	анализ и	
осуществляет ее	анализ и	анализ и	диагностику на	диагностику на	
анализ и диагностику	диагностику на	диагностику на	основе	основе	
на основе системного	основе	основе	системного	системного	
подхода	системного	системного	подхода	подхода	
	подхода	подхода			
Результаты	Не способен	Слабо	Определяет и	Отлично	
прохождения	определять и не	определяет и	систематизиру	определяет и	
практики:	может	систематизируе	ет	систематизирует	
ИД-2 _{УК-1}	систематизиров	T	альтернативны	альтернативные	
Осуществляет поиск,	ать	альтернативные	е варианты	варианты	
отбор и	альтернативные	варианты	стратегически	стратегических	
систематизацию	варианты	стратегических	х решений в	решений в	
информации для	стратегических	решений в	проблемной	проблемной	
определения	решений в	проблемной	ситуации с	ситуации	
альтернативных	проблемной	ситуации	некоторыми	,	
вариантов	ситуации	,	неточностями		
стратегических	J 1				
решений в					
проблемной					
ситуации					
Результаты	Не способен	Принимает	Принимает	Принимает	
прохождения	принимать	неувереннно	решения с	осознанно	
практики:	решения для	решения для	незначительны	решения для	
ИД-3ук-1 Определяет и	оценки рисков	оценки рисков	ми ошибками	оценки рисков	
оценивает риски	возможных	возможных	для оценки	возможных	
возможных вариантов	вариантов	вариантов	рисков	вариантов	
решений проблемной	решений	решений	возможных	решений	
ситуации, выбирает	проблемной	проблемной	вариантов	проблемной	
оптимальный вариант	ситуации,	ситуации,	решений	ситуации,	
её решения	выбирает	выбирает	проблемной	выбирает	
	оптимальный	оптимальный	ситуации,	оптимальный	
	вариант её	вариант её	выбирает	вариант её	
	решения.	решения.	оптимальный	решения.	

	1	T		
			вариант её	
			решения.	
Компетенция: ОПК-3. профессиональных зад приборов				
Результаты	Не способен	Решает не все	Решает с	Решает,
прохождения	решать	профессиональн	незначительным	подтверждая
практики:	большинство	ые задачи по	и ошибками	теоретически,
ИД-10пк-3 Определяет	профессиональн	эффективности	профессиональн	профессиональн
эффективность и	ых задачи по	и надежности	ые задачи по	ые задачи по
надежность процессов и	эффективности	процессов и	эффективности	эффективности
аппаратов при	и надежности	аппаратов для	и надежности	и надежности
решении	процессов и	эксплуатации	процессов и	процессов и
профессиональных	аппаратов для	современного	аппаратов для	аппаратов для
задач и эксплуатации	эксплуатации	технологическог	эксплуатации	эксплуатации
современного	современного	о оборудования	современного	современного
технологического	технологическог	и приборов	технологическог	технологическог
оборудования и	о оборудования		о оборудования	о оборудования
приборов	и приборов		и приборов	и приборов
Компетенция: ОПК-4 продукции питания	. Способен осуг	цествлять техноло	огические процес	сы производства
Результаты	Не способен	Слабо	Оптимизирует с	Отлично
прохождения	оптимизировать	определяет для	некоторым	оптимизирует
практики:	технологические	оптимизации	сомнением	технологические
ИД-10ПК-4 Определяет	процессы	технологические	технологические	процессы
основные	производства	процессы	процессы	производства
современные	продуктов	производства	производства	продуктов
направления в	питания на	продуктов	продуктов	питания на
области оптимизации,	основе	питания на	питания на	основе
контроля и	принципов	основе	основе	принципов
управления	повышения	принципов	принципов	повышения
технологическими	качества и	повышения	повышения	качества и
процессами для	безопасности,	качества и	качества и	безопасности,
обеспечения	используя	безопасности,	безопасности,	используя
получения продуктов	профессиональн	используя	используя	профессиональн
питания высокого	ые знания	профессиональн	профессиональн	ые знания
качества	инженерных	ые знания	ые знания	инженерных
	процессов и	инженерных	инженерных	процессов и
	правила	процессов и	процессов и	правила
	эксплуатации	правила	правила	эксплуатации
	современного	эксплуатации	эксплуатации	современного
	технологическог	современного	современного	технологическог
	о оборудования	технологическог	технологическог	о оборудования
	и приборов	о оборудования	о оборудования	и приборов
		и приборов	и приборов	
Результаты	Не способен	Демонстрирует	Демонстрирует	Демонстрирует
прохождения	демонстрировать	неуверенно,	знания хорошо,	отлично знания
практики:	возможность	слабо	c	для применения
ИД-2 _{ОПК-4} Применяет	применения	применение	незначительным	основных
основные методы и	основных	основных	и отклонениями	методов и
технические средства	методов и	методов и	для применения	технических
автоматизации	технических	технических	основных	средств

	ополотр	опочотр	MOTO TOD W	apmax/amyraayyyy	
технологических	средств	средств	методов и	автоматизации	
процессов	автоматизации	автоматизации	технических	технологически	
производства		технологических	средств	х процессов	
продукции питания	процессов	процессов	автоматизации	производства	
	производства	производства	технологически	продукции	
	продукции	продукции	х процессов	питания	
	питания	питания.	производства		
			продукции		
			питания		
Компетенция: ОПК-5.	Способен органи	зовывать и контро	олировать произво	дство продукции	
питания	-	-	-		
Результаты	Не способен	Не может	Контролирует	Контролирует,	
прохождения	контролировать	полностью	процесс с	демонстрируя	
практики:	процесс	контролировать	незначительным	знания, процесс	
ИД-10ПК-5 Использует	производства	процесс	и сомнениями в	производства	
теорию основных	продукции	производства	использовании	продукции	
процессов пищевых	питания	продукции	теории при	питания	
производств и	используя	питания, т.к.	производстве	используя	
движущих сил, под	теорию	имеет слабые	продукции	теорию	
действием которых они	основных	теоретические	питания	основных	
протекают для	процессов	знания теории	используя	процессов	
организации и	пищевых	основных	теорию	пищевых	
контроля			-		
производства	производств и	процессов	ОСНОВНЫХ	производств и	
продукции питания	движущих сил,	пищевых	процессов	движущих сил,	
	под действием	производств и	пищевых	под действием	
	которых они	движущих сил,	производств и	которых они	
	протекают	под действием	движущих сил,	протекают	
		которых они	под действием		
		протекают	которых они		
			протекают		
Результаты	Не способен	Не осознает	Осознает роль	Отлично	
прохождения	контролировать,	роль контроля и	контроля, но не	осознает роль	
практики:	т.к. не осознает	значение	знает некоторые	контроля и	
ИД-2 _{ОПК-5}	роль контроля и	нормативных и	нормативные	значение	
Контролирует	значение	технических	документы и,	нормативных и	
производство	нормативных и	документов,	нормы	технических	
продукции питания с	технических	норм	действующего	документов,	
использованием	документов,	действующего	законодательств	норм	
нормативных и	норм	законодательств	а и требований	действующего	
технических	действующего	а и требований	стандартов при	законодательств	
документов, норм	законодательств	стандартов при	производстве	а и требований	
действующего	а и требований	производстве	продукции	стандартов при	
законодательства и	стандартов при	продукции	общественного	производстве	
требований	производстве	общественного	питания	продукции	
стандартов	продукции	питания		общественного	
	общественного			питания	
	питания				
Компетенция ПК-7 С		ь лабораторные исс	слелования безопас	сности и качества	
Компетенция: ПК-7. Способен проводить лабораторные исследования безопасности и качества					

Компетенция: ПК-7. Способен проводить лабораторные исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с регламентами, стандартными методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности

		<u> </u>	Г	<u> </u>
Результаты	Не способен	Слабые знания	Применяет не	Применяет при
прохождения	применять при	для выполнения	полностью при	выполнении
практики:	выполнении	лабораторных	выполнении	лабораторных
ИД- $1_{\Pi K-7}$ Выполняет	лабораторных	исследований не	лабораторных	исследований
лабораторные	исследований	пользуется	исследований	рекомендуемые
исследования по	рекомендуемые	нормативной	рекомендуемые	методики в
рекомендуемым	методики в	документации и	методики в	соответствии с
методикам в	соответствии с	методики в	соответствии с	регламентами,
соответствии с	регламентами,	соответствии с	регламентами,	требованиями
регламентами,	требованиями	регламентами,	требованиями	нормативно-
стандартными	нормативно-	требованиями	нормативно-	технической
методиками,	технической	нормативно-	технической	документации, с
требованиями	документации, с	технической	документации, с	требованиями
нормативно-	требованиями	документации, с	требованиями	охраны труда и
технической	охраны труда и	требованиями	охраны труда и	экологической
документации, с	экологической	охраны труда и	экологической	безопасности
требованиями	безопасности	экологической	безопасности	
охраны труда и		безопасности		
экологической				
безопасности,				
составляет описание				
проводимых				
экспериментов				
ИД-2 _{ПК-7} Результаты	Не способен	Составляет	Составляет с	Составляет
прохождения	составлять	поверхностные	некоторыми	отлично обзоры,
практики:	обзоры, отчеты	обзоры, отчеты	ошибками	отчеты и
ИД-2 _{ПК-7} Анализирует	и научные	и научные	обзоры, отчеты	научные
результаты	публикации; не	публикации;	и научные	публикации;
проведенных	владеет	слабо владеет	публикации;	владеет
экспериментов для	статистическим	статистическим	владеет	статистическим
составления обзоров,	и методами и	и методами и	статистическим	и методами и
отчетов и научных	средствами	средствами	и методами и	средствами
публикаций;	обработки	обработки	средствами	обработки
владением	эксперименталь	эксперименталь	обработки	эксперименталь
статистическими	ных данных	ных данных	эксперименталь	ных данных
методами и	проведенных	проведенных	ных данных	проведенных
средствами обработки	исследований	исследований	проведенных	исследований
экспериментальных			исследований	
данных проведенных				
исследований				
Компетенция: ПК-8. С	посооен организов	вать контроль за о	оеспечением качес	ства продукции и
услуг	Ha awa 5	Пиопо	По	Пиопо
Результаты	Не способен	Проводит	Допускает	Проводит
прохождения	проводить	некорректно	незначительные	ОТЛИЧНО
практики:	контроль и	контроль и	ошибки при	контроль и
ИД-1 _{ПК-8} Организует	оценивать	оценивает	проведении	оценивает
мероприятия,	качество	качество	контроля и при	качество
позволяющие	производимых полуфабрикатов	производимых полуфабрикатов	оценке качества производимых	производимых полуфабрикатов
провести оценку качества	полуфаорикатов и готовой	и готовой	полуфабрикатов	и готовой
	продукции для	продукции для	и готовой	продукции для
производимых полуфабрикатов и	продукции для различных	продукции для различных	продукции для	продукции для различных
полуфаорикатов и	различных	различных	продукции для	различных

готовой продукции	видов питания,	видов питания,	различных	видов питания,
для различных видов	оказываемых	оказываемых	видов питания,	оказываемых
питания,	услуг	услуг	оказываемых	услуг
оказываемых услуг	предприятиями	предприятиями	услуг	предприятиями
предприятиями	питания	питания	предприятиями	питания
питания			питания	

Критерии оценивания компетенций

Оценка «отлично» выставляется студенту, 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 решением практических задач. Уверенно обзоров и отчетов по теме индивидуального задания; владеет подготовленные данные обработки экспериментальных данных и проведенных методами и средствами исследований

Оценка «хорошо» выставляется студенту, 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 студенту, 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 студенту, 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.

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

2.1. Задания, позволяющие оценить знания, полученные на практике

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

технологического	приборов		
оборудования и	приобров		
приборов			
ОПК-4. Способен	ИД-10ПК-4 Определяет	Задание 5	Изучить основные
осуществлять	основные современные		современные направления
технологические	направления в области		в области оптимизации,
процессы	оптимизации, контроля		контроля и управления
производства	и управления		технологическими
продукции питания	технологическими		процессами для
First	процессами для		обеспечения получения
	обеспечения получения		продуктов питания
	продуктов питания		высокого качества для
	высокого качества		выполнение
			индивидуального задания
			по научному
			исследованию
	ИД-20ПК-4 Применяет	Задание 6	Изучить основные методы
	основные методы и		и технические средства
	технические средства		автоматизации
	автоматизации		технологических
	технологических		процессов производства
	процессов		продукции питания для
	производства		выполнения
	продукции питания		индивидуального задания
			по научному
			исследованию
ОПК-5. Способен	ИД-10ПК-5 Использует	Задание 7	Применить при
организовывать и	теорию основных		выполнение
контролировать	процессов пищевых производств и движущих		индивидуального задания
производство	сил, под действием		по научному
продукции питания	которых они протекают		исследованию теорию
	для организации и		основных процессов
	контроля производства		пищевых производств и
	продукции питания		движущих сил, под
			действием которых они
			протекают для организации и контроля
			производства продукции
			питания
	ИД-2 _{ОПК-5}	Задание 8	Провести контроль
	Контролирует	опдинно о	продукции с
	производство		использованием
	продукции питания с		нормативных и
	использованием		технических документов,
	нормативных и		норм действующего
	технических		законодательства и
	документов, норм		требований стандартов
	действующего		при выполнение
	законодательства и		индивидуального задания
	требований стандартов		по научному
			исследованию

	T === :	T	T
ПК-7. Способен	ИД-1пк-7 Выполняет	Задание 9	Провести лабораторные
проводить	лабораторные		исследования
лабораторные	исследования по		безопасности и качества
исследования	рекомендуемым		сырья, полуфабрикатов и
безопасности и	методикам в		готовой продукции
качества сырья,	соответствии с		общественного питания
полуфабрикатов и	регламентами,		массового изготовления и
готовой продукции	стандартными		специализированных
общественного	методиками,		пищевых продуктов в
питания массового	требованиями		соответствии с
изготовления и	нормативно-		регламентами,
специализированных	технической		стандартными
пищевых продуктов	документации, с		методиками,
в соответствии с	требованиями охраны		требованиями
регламентами,	труда и экологической		нормативно-технической
стандартными	безопасности,		документации
методиками,	составляет описание		
требованиями	проводимых		
нормативно-	экспериментов		
технической	ИД-2пк-7 Анализирует	Задание 10	Сделать анализ и
документации,	результаты	, ,	составить отчет по
требованиями	проведенных		проведенным
охраны труда и	экспериментов для		экспериментам,
экологической	составления обзоров,		используя
безопасности	отчетов и научных		статистическими
	публикаций; владением		методами и средства
	статистическими		обработки
	методами и средствами		экспериментальных
	обработки		данных
	экспериментальных		
	данных проведенных		
	исследований		
ПК-8. Способен		Задание 11	Провести оценку качества
организовать	мероприятия,		производимых на базе
контроль за	позволяющие провести		практики полуфабрикатов
обеспечением	оценку качества		и готовой продукции для
качества продукции	производимых		различных видов питания,
и услуг	полуфабрикатов и		оказываемых услуг
11 1 5 5 1 1 1	готовой продукции для		предприятиями питания
	различных видов		продприлими питипи
	питания, оказываемых		
	услуг предприятиями		
	питания		

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

2.2. Suguina, nosboliatomic odenii b jacina ii nubbika, nolij temble na npaki ake				
Формируемые компе	тенции, индикаторы	Формулировка	а задания	
Код компетенции	Формулировки			
УК-1. Способен	ИД-1ук-1 Выделяет	Задание 12	Провести анализ и	
осуществлять поиск,	проблемную ситуацию,		диагностику проблемной	
критический анализ	осуществляет ее анализ		ситуации на основе	
и синтез	и диагностику на		системного подхода.	
информации,	основе системного		Подготовить материалы	

применять	подхода		для отчета по практике
-	ИД-2ук-1 Осуществляет	Задание 13	Провести поиск, отбор и
для решения	, ,	Задание 13	систематизацию
поставленных задач	систематизацию		информации для по теме
поставленных задач			исследования
	информации для		исследования
	определения		
	альтернативных		
	вариантов		
	стратегических		
	решений в проблемной		
	ситуации	n 14	
	ИД-3ук-1 Определяет и	Задание 14	Определить риски
	оценивает риски		возможных вариантов
	возможных вариантов		решений проблемной
	решений проблемной		ситуации, выбрать
	ситуации, выбирает		оптимальный вариант её
	оптимальный вариант её		решения. с целью
	решения		управления проектом на
			всех этапах его
			жизненного цикла.
			Подготовить материалы
0777.2	***	2	для публикации
ОПК-3. Способен	ИД-10ПК-3 Определяет	Задание 15	При выполнение
использовать	эффективность и		индивидуального задания
знания инженерных	надежность процессов и		по научному направлению
процессов при	аппаратов при решении		исследования определить
решении	профессиональных задач		эффективность и
профессиональных	и эксплуатации		надежность процессов и
задач и	современного		аппаратов
эксплуатации	технологического		
современного	оборудования и приборов		
технологического	Приооров		
оборудования и			
приборов	ип 1	n 16	
ОПК-4. Способен		Задание 16	Определить современные
осуществлять	основные современные		направления в области
технологические	направления в области		оптимизации, контроля и
процессы	оптимизации, контроля		управления
производства	и управления		технологическими
продукции питания	технологическими		процессами для
	процессами для		обеспечения получения
	обеспечения получения		продуктов питания
	продуктов питания		высокого качества при
	высокого качества		прохождении практики и
			выполнении
	ипо	70 17	индивидуального задания
	ИД-20ПК-4 Применяет	Задание 17	При выполнении
	основные методы и		индивидуального задания
	технические средства		применить методы и
	автоматизации		технические средства
	технологических		автоматизации
	процессов производства		технологических

			T
	продукции питания		процессов производства
			продукции питания.
			Подготовить материалы
OHK 5 C 5	ии и	2 10	для публикации
ОПК-5. Способен		Задание 18	Применить теорию
организовывать и	*		основных процессов
контролировать	процессов пищевых производств и движущих		пищевых производств и
производство	сил, под действием		движущих сил, под
продукции питания	которых они протекают		действием которых они
	для организации и		протекают для
	контроля производства		организации и контроля
	продукции питания		производства продукции
	F		питания при выполнение
			индивидуального задания
			по научному направлению
	1111 0 16	n 10	исследования.
	ИД-2 _{ОПК-5} Контролирует	Задание 19	Провести контроль
	производство продукции		исследуемой продукции
	питания с		питания с использованием
	использованием		нормативных и
	нормативных и		технических документов,
	технических документов,		норм действующего
	норм действующего		законодательства и
	законодательства и		требований стандартов.
	требований стандартов		Подготовить
			необходимые материалы
			для индивидуального
			задания и составления
ПК 7	ИП 1	20	отчета по практике
	ИД-1 _{ПК-7} Выполняет	Задание 20	Провести лабораторные
проводить	лабораторные		исследования
лабораторные	исследования по		разрабатываемого объекта
исследования	рекомендуемым		по безопасности, в
	методикам в		соответствии с
качества сырья,			регламентами,
	регламентами,		стандартными
готовой продукции	_		методиками,
общественного	методиками,		требованиями
	требованиями		нормативно-технической
	нормативно- технической		документации, при
специализированных			выполнении
пищевых продуктов			индивидуального задания
в соответствии с	1 1		
регламентами,	труда и экологической безопасности,		
стандартными	· ·		
методиками,	составляет описание		
требованиями	проводимых		
нормативно- технической	экспериментов	Запатика 21	Пропости
	ИД-2 _{ПК-7} Анализирует	Задание 21	Провести анализ
документации, требованиями	результаты проведенных		результатов проведенных
	экспериментов для		экспериментов и
охраны труда и	составления обзоров,		составить отчет;

экологической безопасности	отчетов и научных публикаций; владением статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований		используя статистические методами и средства обработки экспериментальных данных
ПК-8. Способен организовать контроль за обеспечением качества продукции и услуг	ИД-1 _{ПК-8} Организует мероприятия, позволяющие провести оценку качества производимых полуфабрикатов и готовой продукции для различных видов питания, оказываемых услуг предприятиями питания	Задание 22	Организовать мероприятия по оценке качества производимой и исследуемой продукции, оформить документы. Подготовить необходимые материалы для индивидуального задания и составления отчета по практике

3. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания и характеризующие этапы формирования компетенций

Процедура прохождения практики научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы) включает в себя следующие этапы: ознакомительный, практическую подготовку, отчетный.

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

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

При прохождении практики необходимо ознакомиться со структурой практики, обязательными видами работ и формами отчетности, своевременно приступить к отработке программы практики и выполнению индивидуального задания.

Время, отводимое на каждый этап, наименование этапов практики, формы текущего

контроля, приведены в структуре отчета по практике:

№	Наименование разделов	Количество
раздел		страниц
OB		
	Титульный лист	1
	Содержание	1
	Введение	1
1	Паспорт предприятия (наименование, место расположения, его	1-2
	назначение, производственная мощность)	
2	Основная часть	
2.1	Анализ основных видов нормативных, технических и	1-2
	технологических документов, используемых на предприятии	
2.2	Анализ ассортимента и фактического спроса на продукцию	2-3
	предприятия общественного питания	
2.3	Анализ основных и дополнительных услуг предприятия-базы	1-2
	практики	
2.4	Индивидуальное задание (научно-исследовательская работа)	
2.4.1	Анализ научно-технической и технологической информации,	4-5
	отечественного и зарубежного опыта по тематике исследования	

2.4.2	Разработка рецептур, технологии производства, ТТК блюд/изделий по ГОСТ 31987-2012	3-4
2.4.3	Методики исследования показателей качества блюд/изделий по ГОСТ Р 54609-2011	2-3
3	Требования техники безопасности и охраны труда при проведении исследований	1-2
	Заключение	1
	Список использованных источников	1-2
	Приложения (дневник по практике)	
	Итого:	20-25

При проверке задания оцениваются:

- правильность оформления документов (отчета, дневника, индивидуального задания);
- логика выполнения разделов практики;
- корректность представленной информации;
- уникальность индивидуального задания
- глубина и обоснованность сделанных выводов;
- полнота записей в дневнике

При защите отчета оцениваются:

- уровень владения материалом;
- грамотность и логичность повествования
- информативность данных и степень их соответствия программе практики;
- полнота ответов на поставленные комиссией вопросы;
- корректность и ясность сформированных выводов
- умение анализировать приложенные к отчёту документы
- отзыв руководителя практики от организации