

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Шебзухова Татьяна Александровна

Должность: Директор Пятигорского института (филиал) Северо-Кавказского

федерального университета

Дата подписания: 21.05.2025 13:41:26

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

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
Направленность (профиль)	Технология и организация ресторанного дела
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: Ли А.Б., директор ООО «Ресторатор», г. Кисловодск.

Экспертное заключение фонд оценочных средств соответствует ОП ВО по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) Технология и организация ресторанного дела и рекомендуется для оценивания уровня сформированности компетенций.

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

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

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

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

готовой продукции для различных видов питания, оказываемых услуг предприятиями питания	видов питания, оказываемых услуг предприятиями питания	видов питания, оказываемых услуг предприятиями питания	различных видов питания, оказываемых услуг предприятиями питания	видов питания, оказываемых услуг предприятиями 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 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 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 компетенции, индикаторы		Формулировка задания	
Код компетенции	Формулировки		
УК-1. Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	ИД-1 _{УК-1} Выделяет проблемную ситуацию, осуществляет ее анализ и диагностику на основе системного подхода	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	Изучить системный подход к исследованию поставленных задач и для определения альтернативных вариантов стратегических решений в проблемной ситуации
	ИД-3 _{УК-1} Определяет и оценивает риски возможных вариантов решений проблемной ситуации, выбирает оптимальный вариант её решения	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 оборудования и приборов	приборов		
ОПК-4. Способен осуществлять технологические процессы производства продукции питания	ИД-1 _{ОПК-4} Определяет основные современные направления в области оптимизации, контроля и управления технологическими процессами для обеспечения получения продуктов питания высокого качества	Задание 5	Изучить основные современные направления в области оптимизации, контроля и управления технологическими процессами для обеспечения получения продуктов питания высокого качества для выполнение индивидуального задания по научному исследованию
	ИД-2 _{ОПК-4} Применяет основные методы и технические средства автоматизации технологических процессов производства продукции питания	Задание 6	Изучить основные методы и технические средства автоматизации технологических процессов производства продукции питания для выполнения индивидуального задания по научному исследованию
ОПК-5. Способен организовывать и контролировать производство продукции питания	ИД-1 _{ОПК-5} Использует теорию основных процессов пищевых производств и движущих сил, под действием которых они протекают для организации и контроля производства продукции питания	Задание 7	Применить при выполнении индивидуального задания по научному исследованию теорию основных процессов пищевых производств и движущих сил, под действием которых они протекают для организации и контроля производства продукции питания
	ИД-2 _{ОПК-5} Контролирует производство продукции питания с использованием нормативных и технических документов, норм действующего законодательства и требований стандартов	Задание 8	Провести контроль продукции с использованием нормативных и технических документов, норм действующего законодательства и требований стандартов при выполнении индивидуального задания по научному исследованию

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	ИД-1 _{ПК-7} Выполняет лабораторные исследования по рекомендуемым методикам в соответствии с регламентами, стандартными методиками, требованиями нормативно-технической документации, с требованиями охраны труда и экологической безопасности, составляет описание проводимых экспериментов	Задание 9	Провести лабораторные исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с регламентами, стандартными методиками, требованиями нормативно-технической документации
	ИД-2 _{ПК-7} Анализирует результаты проведенных экспериментов для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; владением статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований	Задание 10	Сделать анализ и составить отчет по проведенным экспериментам, используя статистическими 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 11	Провести оценку качества производимых на базе практики полуфабрикатов и готовой продукции для различных видов питания, оказываемых услуг предприятиями питания

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

Формируемые компетенции, индикаторы		Формулировка задания	
Код компетенции	Формулировки		
УК-1. Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации,	ИД-1 _{УК-1} Выделяет проблемную ситуацию, осуществляет ее анализ и диагностику на основе системного	Задание 12	Провести анализ и диагностику проблемной ситуации на основе системного подхода. Подготовить материалы

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

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

экологической безопасности	отчетов и научных публикаций; владением статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований		используя статистические методы 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:

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

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 сформулированных выводов
- умение анализировать приложенные к отчёту документы
- отзыв руководителя практики от организации