Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Крылова Людмила Вячеславовна
Должность: Проректор по учебно-методической работе
Дата подписания: 28.10.2026 16:11:30
Уникальный программный ключ:
b066544bae1e449cd8bfce392f7224a676a271b2

с ТП(б) 26

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ «ДОНЕЦКИЙ НАЦИОНАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ЭКОНОМИКИ И ТОРГОВЛИ ИМЕНИ МИХАИЛА ТУГАН-БАРАНОВСКОГО»

Кафедра технологии и организации производства продуктов питания имени А.Ф. Коршуновой

КАФЕДРА ТЕХНОЛОГИИ И ОРГАНИЗАЦИИ ПРОИЗВОДСТВА ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ИМ. А.Ф. КОРШУНОВОЙ

УТВЕРЖДАЮ
Зав. кафедрой технологии и организации производства продуктов питания имени А.Ф. Коршуновой
_____ К.А. Антошина
(подпись)
«24» февраля 2026 г.

ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ

Б2.О.02(П) ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ ПРАКТИКА
(шифр и наименование дисциплины)

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
(код и наименование направления подготовки)

-
(наименование магистерской программы)

Разработчики:

д.э.н., доцент		Антошина К.А.
(должность)	(подпись)	(ФИО)
		Чёрный-Швец Л.В.
(должность)	(подпись)	(ФИО)

Оценочные материалы рассмотрены и утверждены на заседании кафедры от «24» февраля 2026 г., протокол № 26

Донецк 2026 г.

Паспорт
оценочных материалов по практике
Б2.О.02. ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ ПРАКТИКА
(наименование практики)

Перечень компетенций, формируемых в результате прохождения учебной ознакомительной практики

№ п/п	Код контролируемой компетенции	Формулировка контролируемой компетенции	Контролируемые разделы (темы) учебной дисциплины	Этапы формирования (семестр изучения)
1.	УК-1	Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	1.1. Организационные вопросы прохождения практики: оформление на практику, получение пропусков, инструктаж по технике безопасности, охране труда, правил противопожарной безопасности	3
			1.2. Составление графика прохождения практики от предприятия. Ознакомительная экскурсия по предприятию.	
			1.3. Получение общих сведений о предприятии: наименование предприятия, режим работы, специализация, форма собственности, организационно-правовой статус реквизиты.	
			2.1. Изучение сроков хранения сырья и полуфабрикатов товарного соседства, температурного режима, средств транспортировки в заготовительные цеха	
			2.2. Ознакомление с производственной программой заготовочных цехов (овощного, мясо-рыбного, по обработке зелени, по доработке полуфабрикатов)	
			2.3. Изучение ассортимента перерабатываемого сырья и изготавливаемых полуфабрикатов	
			2.4. Ознакомление с организацией технологических линий и участков в заготовочных цехах (овощном, мясо-рыбном, по доработке полуфабрикатов)	
			2.5. Ознакомление с используемым оборудование в заготовочных цехах (механическим, немеханическим, холодильным и т.п.)	
			4.Оформление отчета, написание индивидуального задания, заполнение дневника практики.	
2.	УК-6	Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни	1.1. Организационные вопросы прохождения практики: оформление на практику, получение пропусков, инструктаж по технике безопасности, охране труда, правил противопожарной безопасности	3
			1.2. Составление графика прохождения практики от предприятия. Ознакомительная экскурсия по	

			предприятию.	
			3.1. Закрепление навыков механической обработки овощей, отработка различных форм нарезки (простые формы, карбовка, фигурная нарезка), отработка форм нарезки овощей за определенное время, сравнение с нормами отходов согласно «Сборнику рецептур блюд и кулинарных изделий»	
			3.2. Закрепление умений проведения операций по кулинарной разделки туш, обвалке отрубов, их зачистки и жиловке, изготовлению полуфабрикатов и котлетной массы; закрепление умения по обработке всех видов субпродуктов и механической обработки птицы.	
			3.3. Закрепление навыков обработки и разделки чешуйчатой рыбы, изготовлению изделий из нее; отработка приемов обработки осетровой рыбы и нерыбных морепродуктов и производство полуфабрикатов из них.	
			3.4. Закрепление умений и приобретение навыков механической добработки полуфабрикатов из овощей и обработки сезонных овощей, ягод, фруктов; отработка умений проведения операций по кулинарной доработке полуфабрикатов из баранины, свинины, говядины, приготовлению рубленой и котлетной массы, всех видов субпродуктов, полуфабрикатов из птицы, полуфабрикатов из различных видов рыб, приготовлению порционных и мелкокусковых полуфабрикатов, котлетной, кнельной массы и изделий из нее	
			3.5. Выявление соответствия изготовляемой продукции требованиям к качеству и безопасности сырья, полуфабрикатов, соблюдение условий и сроков хранения требованиям нормативной документации	
			4.Оформление отчета, написание индивидуального задания, заполнение дневника практики.	
3.	УК-11	Способен формировать нетерпимое отношение к коррупционному поведению	1.1. Организационные вопросы прохождения практики: оформление на практику, получение пропусков, инструктаж по технике безопасности, охране труда, правил противопожарной безопасности	4
			1.2. Составление графика прохождения практики от предприятия. Ознакомительная экскурсия по предприятию.	
			1.3. Получение общих сведений о предприятии: наименование	

			предприятия, режим работы, специализация, форма собственности, организационно-правовой статус реквизиты.	
			3.5. Выявление соответствия изготовляемой продукции требованиям к качеству и безопасности сырья, полуфабрикатов, соблюдение условий и сроков хранения требованиям нормативной документации	
			4.Оформление отчета, написание индивидуального задания, заполнение дневника практики.	
4.	ПК-1	Способен оперативно управлять производством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	3.1. Закрепление навыков механической обработки овощей, отработка различных форм нарезки (простые формы, карбовка, фигурная нарезка), отработка форм нарезки овощей за определенное время, сравнение с нормами отходов согласно «Сборнику рецептур блюд и кулинарных изделий»	4
			3.2. Закрепление умений проведения операций по кулинарной разделки туш, обвалке отрубов, их зачистки и жиловке, изготовлению полуфабрикатов и котлетной массы; закрепление умения по обработке всех видов субпродуктов и механической обработки птицы.	
			3.3. Закрепление навыков обработки и разделки чешуйчатой рыбы, изготовлению изделий из нее; отработка приемов обработки осетровой рыбы и нерыбных морепродуктов и производство полуфабрикатов из них.	
			3.4. Закрепление умений и приобретение навыков механической добработки полуфабрикатов из овощей и обработки сезонных овощей, ягод, фруктов; отработка умений проведения операций по кулинарной доработке полуфабрикатов из баранины, свинины, говядины, приготовлению рубленой и котлетной массы, всех видов субпродуктов, полуфабрикатов из птицы, полуфабрикатов из различных видов рыб, приготовлению порционных и мелкокусковых полуфабрикатов, котлетной, кнельной массы и изделий из нее	
			3.5. Выявление соответствия изготовляемой продукции требованиям к качеству и безопасности сырья, полуфабрикатов, соблюдение условий и сроков хранения требованиям нормативной документации	

Показатели и критерии оценивания компетенций, описание шкал оценивания

Таблица 1 – Показатели оценивания компетенций

№ п/п	Код контро-лируемой компе-тенции	Показатель оценивания (знания, умения, навыки)	Контролируемые разделы (темы) учебной дисциплины	Наимено-вание оценочного средства
1.	УК-1	В результате практической подготовки при проведении практикиобучающийся должен: **знать:** – факторы, влияющие на качество полуфабрикатов и готовой продукции питания; – системы программирования и программные средства для работы на персональном компьютере. – безопасность жизнедеятельности; средства и методы повышения безопасности, экологичности и устойчивости технических средств и технологических процессов производства продукции питания; – основные средства и методы обеспечения безопасности, выполняет основные положения нормативной документации по защите персонала и населения от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий **уметь:** – анализировать сырье, полуфабрикаты, технологические процессы; реализует методы контроля и оценки качества продукции и услуг, – рассчитывать режимы технологических процессов, используя справочную литературу, правильно выбрать технологическое оборудование и выполнить расчеты основных технологических процессов производства продукции питания; – работать в качестве пользователя персонального компьютера; использовать языки и системы программирования для решения профессиональных задач и работать с программными средствами общего назначения; создавать базы данных с использованием ресурсов сети Интернет. – различать применять на практике методы обеспечения безопасности; проводить идентификацию опасностей, инструктаж и разъяснительную беседу по способам обеспечения безопасности; организовывать и проводит защитные мероприятия в чрезвычайных ситуациях; разрабатывать и реализовывать мероприятия по защите человека от негативных воздействий **владеть** – навыками критического восприятия информации – рациональными методами	1.1. Организационные вопросы прохождения практики: оформление на практику, получение пропусков, инструктаж по технике безопасности, охране труда, правил противопожарной безопасности 1.2. Составление графика прохождения практики от предприятия. Ознакомительная экскурсия по предприятию. 1.3. Получение общих сведений о предприятии: наименование предприятия, режим работы, специализация, форма собственности, организационно-правовой статус реквизиты. 2.1. Изучение сроков хранения сырья и полуфабрикатов товарного соседства, температурного режима, средств транспортировки в заготовительные цеха 2.2. Ознакомление с производственной программой заготовочных цехов (овощного, мясо-рыбного, по обработке зелени, по доработке полуфабрикатов) 2.3. Изучение ассортимента перерабатываемого сырья и изготавливаемых полуфабрикатов 2.4. Ознакомление с организацией технологических линий и участков в заготовочных цехах (овощном, мясо-рыбном, по доработке полуфабрикатов) 2.5. Ознакомление с используемым оборудование в заготовочных цехах (механическим, немеханическим, холодильным и т.п.)	Собеседование

		эксплуатации технологического и торгового оборудования, практическими навыками разработки нормативной и технологической документации с учетом новейших достижений в области инновационных технологий производства продукции питания – методами поиска и обмена информации в глобальных и локальных компьютерных сетях; – техническими и программными средствами защиты информации при работе с компьютерными системами, включая приемы антивирусной защиты; – методами расчета потребности предприятия питания в сырье в зависимости от его сезонности и кондиции; – навыками поиска и обобщения информации об основных методах защиты персонала и населения от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий – терминологией по управлению процессом продаж и контролю качества услуг;	4.Оформление отчета, написание индивидуального задания, заполнение дневника практики.	
2.	УК-6	В результате практической подготовки при проведении практикиобучающийся должен: **знать:** – факторы, влияющие на качество полуфабрикатов и готовой продукции питания; – системы программирования и программные средства для работы на персональном компьютере. – безопасность жизнедеятельности; средства и методы повышения безопасности, экологичности и устойчивости технических средств и технологических процессов производства продукции питания; – требования к качеству и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции; – методы и средства химического исследования сырья предприятий общественного питания; основные методы измерений – отечественные и международные стандарты и нормы в области технологии общественного питания, разработку нормативной документации с использованием инновационных технологий; **уметь:** – анализировать сырье, полуфабрикаты, технологические процессы; реализует методы контроля и оценки качества продукции и услуг, – рассчитывать режимы технологических процессов, используя справочную литературу, правильно выбрать технологическое оборудование и выполнить расчеты основных технологических процессов	1.1. Организационные вопросы прохождения практики: оформление на практику, получение пропусков, инструктаж по технике безопасности, охране труда, правил противопожарной безопасности 1.2. Составление графика прохождения практики от предприятия. Ознакомительная экскурсия по предприятию. 3.1. Закрепление навыков механической обработки овощей, отработка различных форм нарезки (простые формы, карбовка, фигурная нарезка), отработка форм нарезки овощей за определенное время, сравнение с нормами отходов согласно «Сборнику рецептур блюд и кулинарных изделий» 3.2. Закрепление умений проведения операций по кулинарной разделки туш, обвалке отрубов, их зачистки и жиловке, изготовлению полуфабрикатов и котлетной массы; закрепление умения по обработке всех видов	Собеседование

		производства продукции питания; – работать в качестве пользователя персонального компьютера; использовать языки и системы программирования для решения профессиональных задач и работать с программными средствами общего назначения; создавать базы данных с использованием ресурсов сети Интернет. **владеть** – навыками критического восприятия информации – методами составления рецептур и рационов с использованием компьютерных технологий; – методами стандартных испытаний по определению показателей качества и безопасности сырья и готовой продукции питания – рациональными методами эксплуатации технологического и торгового оборудования, практическими навыками разработки нормативной и технологической документации с учетом новейших достижений в области инновационных технологий производства продукции питания – методами поиска и обмена информации в глобальных и локальных компьютерных сетях; – техническими и программными средствами защиты информации при работе с компьютерными системами, включая приемы антивирусной защиты; – методами проведения стандартных испытаний по определению показателей качества и безопасности сырья и готовой продукции питания – методами расчета потребности предприятия питания в сырье в зависимости от его сезонности и кондиции; – навыками поиска и обобщения информации об основных методах защиты персонала и населения от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий – терминологией по управлению процессом продаж и контролю качества услуг;	субпродуктов и механической обработки птицы. 3.3. Закрепление навыков обработки и разделки чешуйчатой рыбы, изготовлению изделий из нее; отработка приемов обработки осетровой рыбы и нерыбных морепродуктов и производство полуфабрикатов из них. 3.4. Закрепление умений и приобретение навыков механической добработки полуфабрикатов из овощей и обработки сезонных овощей, ягод, фруктов; отработка умений проведения операций по кулинарной доработке полуфабрикатов из баранины, свинины, говядины, приготовлению рубленой и котлетной массы, всех видов субпродуктов, полуфабрикатов из птицы, полуфабрикатов из различных видов рыб, приготовлению порционных и мелкокусковых полуфабрикатов, котлетной, кнельной массы и изделий из нее 3.5. Выявление соответствия изготовляемой продукции требованиям к качеству и безопасности сырья, полуфабрикатов, соблюдение условий и сроков хранения требованиям нормативной документации 4.Оформление отчета, написание индивидуального задания, заполнение дневника практики.	
3.	УК-11	В результате практической подготовки при проведении практикиобучающийся должен: **знать:** – факторы, влияющие на качество полуфабрикатов и готовой продукции питания;	1.1. Организационные вопросы прохождения практики: оформление на практику, получение пропусков, инструктаж по технике безопасности, охране труда, правил	Собеседование

		– системы программирования и программные средства для работы на персональном компьютере. – безопасность жизнедеятельности; средства и методы повышения безопасности, экологичности и устойчивости технических средств и технологических процессов производства продукции питания; – требования к качеству и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции; – методы и средства химического исследования сырья предприятий общественного питания; основные методы измерений – отечественные и международные стандарты и нормы в области технологии общественного питания, разработку нормативной документации с использованием инновационных технологий; – основные средства и методы обеспечения безопасности, выполняет основные положения нормативной документации по защите персонала и населения от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий **уметь:** – анализировать сырье, полуфабрикаты, технологические процессы; реализует методы контроля и оценки качества продукции и услуг, – рассчитывать режимы технологических процессов, используя справочную литературу, правильно выбрать технологическое оборудование и выполнить расчеты основных технологических процессов производства продукции питания; – работать в качестве пользователя персонального компьютера; использовать языки и системы программирования для решения профессиональных задач и работать с программными средствами общего назначения; создавать базы данных с использованием ресурсов сети Интернет. **владеть** – навыками критического восприятия информации – методами составления рецептур и рационов с использованием компьютерных технологий; – методами стандартных испытаний по определению показателей качества и безопасности сырья и готовой продукции питания – методами поиска и обмена информации в глобальных и локальных компьютерных сетях; – техническими и программными средствами защиты информации при работе с	противопожарной безопасности 1.2. Составление графика прохождения практики от предприятия. Ознакомительная экскурсия по предприятию. 1.3. Получение общих сведений о предприятии: наименование предприятия, режим работы, специализация, форма собственности, организационно-правовой статус реквизиты. 3.5. Выявление соответствия изготовляемой продукции требованиям к качеству и безопасности сырья, полуфабрикатов, соблюдение условий и сроков хранения требованиям нормативной документации 4.Оформление отчета, написание индивидуального задания, заполнение дневника практики.	

		компьютерными системами, включая приемы антивирусной защиты; – методами проведения стандартных испытаний по определению показателей качества и безопасности сырья и готовой продукции питания – навыками поиска и обобщения информации об основных методах защиты персонала и населения от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий – терминологией по управлению процессом продаж и контролю качества услуг;		
4.	ПК-1	В результате практической подготовки при проведении практики обучающийся должен: **знать:** – факторы, влияющие на качество полуфабрикатов и готовой продукции питания; – системы программирования и программные средства для работы на персональном компьютере. – безопасность жизнедеятельности; средства и методы повышения безопасности, экологичности и устойчивости технических средств и технологических процессов производства продукции питания; – требования к качеству и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции; – методы и средства химического исследования сырья предприятий общественного питания; основные методы измерений – отечественные и международные стандарты и нормы в области технологии общественного питания, разработку нормативной документации с использованием инновационных технологий; **уметь:** – анализировать сырье, полуфабрикаты, технологические процессы; реализует методы контроля и оценки качества продукции и услуг, – рассчитывать режимы технологических процессов, используя справочную литературу, правильно выбрать технологическое оборудование и выполнить расчеты основных технологических процессов производства продукции питания; – работать в качестве пользователя персонального компьютера; использовать языки и системы программирования для решения профессиональных задач и работать с программными средствами общего назначения; создавать базы данных с использованием ресурсов сети Интернет. – различать применять на практике методы обеспечения безопасности; проводить	3.1. Закрепление навыков механической обработки овощей, отработка различных форм нарезки (простые формы, карбовка, фигурная нарезка), отработка форм нарезки овощей за определенное время, сравнение с нормами отходов согласно «Сборнику рецептур блюд и кулинарных изделий» 3.2. Закрепление умений проведения операций по кулинарной разделки туш, обвалке отрубов, их зачистки и жиловке, изготовлению полуфабрикатов и котлетной массы; закрепление умения по обработке всех видов субпродуктов и механической обработки птицы. 3.3. Закрепление навыков обработки и разделки чешуйчатой рыбы, изготовлению изделий из нее; отработка приемов обработки осетровой рыбы и нерыбных морепродуктов и производство полуфабрикатов из них. 3.4. Закрепление умений и приобретение навыков механической добработки полуфабрикатов из овощей и обработки сезонных овощей, ягод, фруктов; отработка умений проведения операций по кулинарной доработке полуфабрикатов из баранины, свинины,	Собеседование

		идентификацию опасностей, инструктаж и разъяснительную беседу по способам обеспечения безопасности; организовывать и проводит защитные мероприятия в чрезвычайных ситуациях; разрабатывать и реализовывать мероприятия по защите человека от негативных воздействий **владеть** – навыками критического восприятия информации – методами составления рецептур и рационов с использованием компьютерных технологий; – методами стандартных испытаний по определению показателей качества и безопасности сырья и готовой продукции питания – рациональными методами эксплуатации технологического и торгового оборудования, практическими навыками разработки нормативной и технологической документации с учетом новейших достижений в области инновационных технологий производства продукции питания – методами поиска и обмена информации в глобальных и локальных компьютерных сетях; – техническими и программными средствами защиты информации при работе с компьютерными системами, включая приемы антивирусной защиты; – методами проведения стандартных испытаний по определению показателей качества и безопасности сырья и готовой продукции питания – методами расчета потребности предприятия питания в сырье в зависимости от его сезонности и кондиции; – навыками поиска и обобщения информации об основных методах защиты персонала и населения от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий – терминологией по управлению процессом продаж и контролю качества услуг;	говядины, приготовлению рубленой и котлетной массы, всех видов субпродуктов, полуфабрикатов из птицы, полуфабрикатов из различных видов рыб, приготовлению порционных и мелкокусковых полуфабрикатов, котлетной, кнельной массы и изделий из нее 3.5. Выявление соответствия изготовляемой продукции требованиям к качеству и безопасности сырья, полуфабрикатов, соблюдение условий и сроков хранения требованиям нормативной документации	

Показатели и критерии оценивания компетенций, описание шкал оценивания

Система оценивания практической подготовки при прохождении практики

Форма контроля	**Максимальное количество баллов**	
	За вид работы	**Всего**
Текущий контроль: содержательная часть отчета; индивидуальное задание; защита работы	 40 20 40	 40 20 40
Промежуточная аттестация	зачёт с оценкой	100
Итого за семестр	100	

Соответствие государственной шкалы оценивания академическойуспеваемости

Сумма баллов	**По государственной шкале**	**Определение**
90-100	«Отлично» (5)	отлично – обладают теоретическими знаниями в полном объеме, понимают, самостоятельно умеют применять, исследовать, идентифицировать, анализировать, систематизировать, распределять по категориям, рассчитать показатели, классифицировать, разрабатывать модели, алгоритмизировать, управлять, организовать, планировать процессы исследования, осуществлять оценку результатов на высоком уровне
80-89	«Хорошо» (4)	хорошо – обладают теоретическими знаниями в полном объеме, понимают, самостоятельно умеют применять, исследовать, идентифицировать, анализировать, систематизировать, распределять по категориям, рассчитать показатели, классифицировать, разрабатывать модели, алгоритмизировать, управлять, организовать, планировать процессы исследования, осуществлять оценку результатов. Могут быть допущены недочеты, исправленные студентом самостоятельно в процессе работы (ответа и т.д.) в целом правильно выполненная работа с незначительным количеством ошибок (до 10 %)
75-79		хорошо – обладают теоретическими знаниями в полном объеме, понимают, самостоятельно умеют применять, исследовать, идентифицировать, анализировать, систематизировать, распределять по категориям, рассчитать показатели, классифицировать, разрабатывать модели, алгоритмизировать, управлять, организовать, планировать процессы исследования, осуществлять оценку результатов. Могут быть допущены недочеты, исправленные студентом самостоятельно в процессе работы (ответа и т.д.)в целом правильно выполненная работа с незначительным количеством ошибок (до 15 %)
70-74	«Удовлетворительно» (3)	удовлетворительно – обладают общими теоретическими знаниями, умеют применять, исследовать, идентифицировать, анализировать, систематизировать, распределять по категориям, рассчитать показатели, классифицировать, разрабатывать модели, алгоритмизировать, управлять, организовать, планировать процессы исследования, осуществлять оценку результатов на среднем уровне. Допускаются ошибки, которые студент затрудняется исправить самостоятельно, неплохо, но со значительным количеством недостатков
60-69		Удовлетворительно – обладают общими теоретическими знаниями, умеют применять, исследовать, идентифицировать, анализировать, систематизировать, распределять по категориям, рассчитать показатели, классифицировать, разрабатывать модели, алгоритмизировать,

		управлять, организовать, планировать процессы исследования, осуществлять оценку результатов на среднем уровне. Допускаются ошибки, которые студент затрудняется исправить самостоятельно выполнение удовлетворяет минимальные критерии
35-59	«Неудовлетворительно»(2)	неудовлетворительно – обладают не полным объемом общих теоретическими знаниями, не умеют самостоятельно применять, исследовать, идентифицировать, анализировать, систематизировать, распределять по категориям, рассчитать показатели, классифицировать, разрабатывать модели, алгоритмизировать, управлять, организовать, планировать процессы исследования, осуществлять оценку результатов. Не сформированы умения и навыки для решения профессиональных задач с возможностью повторной аттестации
0-34		неудовлетворительно – с обязательным повторным прохождением практической подготовки при прохождениипрактики

Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков

1. Анализ ассортимента полуфабрикатов из мяса, рыбы, овощей на предприятии. Разработка предложений по совершенствованию и расширению ассортимента для данного предприятия.
2. Воздействие фактора сезонности на ассортимент продукции и услуг на предприятии питания.
3. Нетрадиционные продукты питания, их положительные свойства, анализ стоимостной и территориальной доступности для предприятия питания. Разработка рекомендаций по использованию нетрадиционного сырья в производстве продукции предприятия питания.
4. Анализ потерь сырья при производстве полуфабрикатов различной степени готовности из различных видов сырья, анализ соответствия сезонным нормативам фактическим нормам..
5. Анализ внедрения новых способов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов различной степени готовности. Эффективность их использования на предприятии.
6. Разработка ассортимента продукции предприятий питания с использованием современных инновационных технологий.
7. Анализ преимуществ и недостатков современных инновационных технологий для предприятий питания.
8. Анализ эффективности использования современных видов оборудования для предприятий питания.
9. Виды и преимущества использования на предприятих питания пароконвектоматов.

Виды современного раздаточного оборудования и возможности его использования на предприятиях питания различных типов

Лист изменений и дополнений

№	Виды дополнений и изменений	Дата и номер протокола заседания кафедры на котором были рассмотрены изменения	Подпись зав.кафедрой