

Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Крылова Людмила Борисовна  
Должность: Проректор по учебно-методической работе  
Дата подписания: 16.02.2025 14:35:38  
Уникальный программный ключ:  
b066544bae1e449cd8bfce392f7224a676a271b2

от 26.02.24

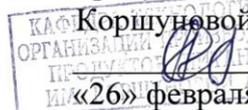
**МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**

**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 КОРШУНОВОЙ А.Ф.**

УТВЕРЖДАЮ:

Зав. кафедрой технологии и  
организации производства  
продуктов питания имени  
Коршуновой А.Ф.

  
К.А. Антошина  
«26» февраля 2024 г.

**ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ**

**Б2.О.01 УЧЕБНАЯ ОЗНАКОМИТЕЛЬНАЯ ПРАКТИКА**

(шифр и наименование учебной дисциплины)

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

(код и наименование направления подготовки)

(наименование профиля подготовки)

Разработчик:

д-р экон.наук, доцент, профессор  
(должность)

(подпись)

К.А. Антошина  
(ФИО)

ассистент  
(должность)

(подпись)

В.С. Беззуб  
(ФИО)

Оценочные материалы рассмотрены и утверждены на заседании кафедры  
от «26» февраля 2024 года Протокол № 14

**Донецк 2024**

Паспорт  
оценочных материалов по практике  
**Б2.О.01 Учебная ознакомительная 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	2
			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 оборудованием 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	2
			1.2. Составление графика прохождения практики от предприятия. Ознакомительная экскурсия по	

			<p>предприятию.</p> <p>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»</p> <p>3.2. Закрепление умений проведения операций по кулинарной разделки туш, обвалке отрубов, их зачистки и жилровке, изготовлению полуфабрикатов и котлетной массы; закрепление умения по обработке всех видов субпродуктов и механической обработки птицы.</p> <p>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.</p> <p>3.4. Закрепление умений и приобретение навыков механической доработки 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</p> <p>3.5. Выявление соответствия изготавливаемой продукции требованиям к качеству и безопасности сырья, полуфабрикатов, соблюдение условий и сроков хранения требованиям нормативной документации</p> <p>4. Оформление отчета, написание индивидуального задания, заполнение дневника практики.</p>	
3.	УК-11	Способен формировать нетерпимое отношение к коррупционному поведению	<p>1.1. Организационные вопросы прохождения практики: оформление на практику, получение пропусков, инструктаж по технике безопасности, охране труда, правил противопожарной безопасности</p> <p>1.2. Составление графика прохождения практики от предприятия. Ознакомительная экскурсия по предприятию.</p> <p>1.3. Получение общих сведений о предприятии: наименование</p>	2

			<p>предприятия, режим работы, специализация, форма собственности, организационно-правовой статус реквизиты.</p> <p>3.5. Выявление соответствия изготавливаемой продукции требованиям к качеству и безопасности сырья, полуфабрикатов, соблюдение условий и сроков хранения требованиям нормативной документации</p> <p>4.Оформление отчета, написание индивидуального задания, заполнение дневника практики.</p>	
4.	ПК-1	Способен оперативно управлять производством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	<p>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»</p> <p>3.2. Закрепление умений проведения операций по кулинарной разделки туш, обвалке отрубов, их зачистки и жилровке, изготовлению полуфабрикатов и котлетной массы; закрепление умения по обработке всех видов субпродуктов и механической обработки птицы.</p> <p>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.</p> <p>3.4. Закрепление умений и приобретение навыков механической доработки 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</p> <p>3.5. Выявление соответствия изготавливаемой продукции требованиям к качеству и безопасности сырья, полуфабрикатов, соблюдение условий и сроков хранения требованиям нормативной документации</p>	2

**Показатели и критерии оценивания компетенций, описание шкал оценивания**

Таблица 1 – Показатели оценивания компетенций

№ п/п	Код контролируемой компетенции	Показатель оценивания (знания, умения, навыки)	Контролируемые разделы (темы) учебной дисциплины	Наименование оценочного средства
1.	УК-1	<p>В результате практической подготовки при проведении практикообучающийся должен:</p> <p><b>знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– факторы, влияющие на качество полуфабрикатов и готовой продукции питания;</li> <li>– системы программирования и программные средства для работы на персональном компьютере.</li> <li>– безопасность жизнедеятельности; средства и методы повышения безопасности, экологичности и устойчивости технических средств и технологических процессов производства продукции питания;</li> <li>– основные средства и методы обеспечения безопасности, выполняет основные положения нормативной документации по защите персонала и населения от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий</li> </ul> <p><b>уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– анализировать сырье, полуфабрикаты, технологические процессы; реализует методы контроля и оценки качества продукции и услуг,</li> <li>– рассчитывать режимы технологических процессов, используя справочную литературу, правильно выбрать технологическое оборудование и выполнить расчеты основных технологических процессов производства продукции питания;</li> <li>– 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.</li> <li>– 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</li> </ul> <p><b>владеть</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– навыками критического восприятия информации</li> <li>– рациональными методами</li> </ul>	<p>1.1. Организационные вопросы прохождения практики: оформление на практику, получение пропусков, инструктаж по технике безопасности, охране труда, правил противопожарной безопасности</p> <p>1.2. Составление графика прохождения практики от предприятия. Ознакомительная экскурсия по предприятию.</p> <p>1.3. Получение общих сведений о предприятии: наименование предприятия, режим работы, специализация, форма собственности, организационно-правовой статус реквизиты.</p> <p>2.1. Изучение сроков хранения сырья и полуфабрикатов товарного соседства, температурного режима, средств транспортировки в заготовительные цеха</p> <p>2.2. Ознакомление с производственной программой заготовочных цехов (овощного, мясо-рыбного, по обработке зелени, по доработке полуфабрикатов)</p> <p>2.3. Изучение ассортимента перерабатываемого сырья и изготавливаемых полуфабрикатов</p> <p>2.4. Ознакомление с организацией технологических линий и участков в заготовочных цехах (овощном, мясо-рыбном, по доработке полуфабрикатов)</p> <p>2.5. Ознакомление с используемым оборудованием в заготовочных цехах (механическим, немеханическим, холодильным и т.п.)</p>	Собеседование

		<p>эксплуатации технологического и торгового оборудования, практическими навыками разработки нормативной и технологической документации с учетом новейших достижений в области инновационных технологий производства продукции питания</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– методами поиска и обмена информации в глобальных и локальных компьютерных сетях;</li> <li>– техническими и программными средствами защиты информации при работе с компьютерными системами, включая приемы антивирусной защиты;</li> <li>– методами расчета потребности предприятия питания в сырье в зависимости от его сезонности и кондиции;</li> <li>– навыками поиска и обобщения информации об основных методах защиты персонала и населения от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий</li> <li>– терминологией по управлению процессом продаж и контролю качества услуг;</li> </ul>	<p>4. Оформление отчета, написание индивидуального задания, заполнение дневника практики.</p>	
2.	УК-6	<p>В результате практической подготовки при проведении практики обучающийся должен:</p> <p><b>знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– факторы, влияющие на качество полуфабрикатов и готовой продукции питания;</li> <li>– системы программирования и программные средства для работы на персональном компьютере.</li> <li>– безопасность жизнедеятельности; средства и методы повышения безопасности, экологичности и устойчивости технических средств и технологических процессов производства продукции питания;</li> <li>– требования к качеству и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;</li> <li>– методы и средства химического исследования сырья предприятий общественного питания; основные методы измерений</li> <li>– отечественные и международные стандарты и нормы в области технологии общественного питания, разработку нормативной документации с использованием инновационных технологий;</li> </ul> <p><b>уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– анализировать сырье, полуфабрикаты, технологические процессы; реализует методы контроля и оценки качества продукции и услуг,</li> <li>– рассчитывать режимы технологических процессов, используя справочную литературу, правильно выбрать технологическое оборудование и выполнить расчеты основных технологических процессов</li> </ul>	<p>1.1. Организационные вопросы прохождения практики: оформление на практику, получение пропусков, инструктаж по технике безопасности, охране труда, правил противопожарной безопасности</p> <p>1.2. Составление графика прохождения практики от предприятия. Ознакомительная экскурсия по предприятию.</p> <p>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»</p> <p>3.2. Закрепление умений проведения операций по кулинарной разделке туш, обвалке отрубов, их зачистки и жилровке, изготовлению полуфабрикатов и котлетной массы; закрепление умения по обработке всех видов</p>	Собеседование

		<p>производства продукции питания;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– 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.</li> </ul> <p><b>владеть</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– навыками критического восприятия информации</li> <li>– методами составления рецептов и рационов с использованием компьютерных технологий;</li> <li>– методами стандартных испытаний по определению показателей качества и безопасности сырья и готовой продукции питания</li> <li>– 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</li> <li>– методами поиска и обмена информации в глобальных и локальных компьютерных сетях;</li> <li>– техническими и программными средствами защиты информации при работе с компьютерными системами, включая приемы антивирусной защиты;</li> <li>– методами проведения стандартных испытаний по определению показателей качества и безопасности сырья и готовой продукции питания</li> <li>– методами расчета потребности предприятия питания в сырье в зависимости от его сезонности и кондиции;</li> <li>– навыками поиска и обобщения информации об основных методах защиты персонала и населения от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий</li> <li>– терминологией по управлению процессом продаж и контролю качества услуг;</li> </ul>	<p>субпродуктов и механической обработки птицы.</p> <p>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.</p> <p>3.4. Закрепление умений и приобретение навыков механической доработки 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</p> <p>3.5. Выявление соответствия изготавливаемой продукции требованиям к качеству и безопасности сырья, полуфабрикатов, соблюдение условий и сроков хранения требованиям нормативной документации</p> <p>4. Оформление отчета, написание индивидуального задания, заполнение дневника практики.</p>	
3.	УК-11	<p>В результате практической подготовки при проведении практикообучающийся должен:</p> <p><b>знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– факторы, влияющие на качество полуфабрикатов и готовой продукции питания;</li> </ul>	<p>1.1. Организационные вопросы прохождения практики: оформление на практику, получение пропусков, инструктаж по технике безопасности, охране труда, правил</p>	Собеседование

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

		<p>компьютерными системами, включая приемы антивирусной защиты;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– методами проведения стандартных испытаний по определению показателей качества и безопасности сырья и готовой продукции питания</li> <li>– навыками поиска и обобщения информации об основных методах защиты персонала и населения от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий</li> <li>– терминологией по управлению процессом продаж и контролю качества услуг;</li> </ul>		
4.	ПК-1	<p>В результате практической подготовки при проведении практики обучающийся должен:</p> <p><b>знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– факторы, влияющие на качество полуфабрикатов и готовой продукции питания;</li> <li>– системы программирования и программные средства для работы на персональном компьютере.</li> <li>– безопасность жизнедеятельности; средства и методы повышения безопасности, экологичности и устойчивости технических средств и технологических процессов производства продукции питания;</li> <li>– требования к качеству и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;</li> <li>– методы и средства химического исследования сырья предприятий общественного питания; основные методы измерений</li> <li>– отечественные и международные стандарты и нормы в области технологии общественного питания, разработку нормативной документации с использованием инновационных технологий;</li> </ul> <p><b>уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– анализировать сырье, полуфабрикаты, технологические процессы; реализует методы контроля и оценки качества продукции и услуг,</li> <li>– рассчитывать режимы технологических процессов, используя справочную литературу, правильно выбрать технологическое оборудование и выполнить расчеты основных технологических процессов производства продукции питания;</li> <li>– 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.</li> <li>– различать применять на практике методы обеспечения безопасности; проводить</li> </ul>	<p>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»</p> <p>3.2. Закрепление умений проведения операций по кулинарной разделки туш, обвалке отрубов, их зачистки и жилровке, изготовлению полуфабрикатов и котлетной массы; закрепление умения по обработке всех видов субпродуктов и механической обработки птицы.</p> <p>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.</p> <p>3.4. Закрепление умений и приобретение навыков механической доработки полуфабрикатов из овощей и обработки сезонных овощей, ягод, фруктов; отработка умений проведения операций по кулинарной доработке полуфабрикатов из баранины, свинины,</p>	Собеседование

		<p>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</p> <p><b>владеть</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– навыками критического восприятия информации</li> <li>– методами составления рецептов и рационов с использованием компьютерных технологий;</li> <li>– методами стандартных испытаний по определению показателей качества и безопасности сырья и готовой продукции питания</li> <li>– 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</li> <li>– методами поиска и обмена информации в глобальных и локальных компьютерных сетях;</li> <li>– техническими и программными средствами защиты информации при работе с компьютерными системами, включая приемы антивирусной защиты;</li> <li>– методами проведения стандартных испытаний по определению показателей качества и безопасности сырья и готовой продукции питания</li> <li>– методами расчета потребности предприятия питания в сырье в зависимости от его сезонности и кондиции;</li> <li>– навыками поиска и обобщения информации об основных методах защиты персонала и населения от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий</li> <li>– терминологией по управлению процессом продаж и контролю качества услуг;</li> </ul>	<p>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</p>	<p>3.5. Выявление соответствия изготавливаемой продукции требованиям к качеству и безопасности сырья, полуфабрикатов, соблюдение условий и сроков хранения требованиям нормативной документации</p>
--	--	--	---	---

По результатам оценки качества отчета о прохождении учебной ознакомительной практики комиссией выставляется максимальная оценка 60 баллов.

Критерии оценки знаний и практических навыков, обучающихся по итогам прохождения учебной ознакомительной практики:

Таблица 4 – Критерии и шкала оценивания по оценочному средству **отчет**

Баллы	Критерии оценки
1	2
56-60 баллов	Отчет о прохождении учебной ознакомительной практики оформлен в полном соответствии с требованиями, определенными в программе прохождения практики. Он содержит не только аналитический материал по требованиям программы, но и его глубокую обоснованную оценку. Отчет высоко оценен согласно отзывам руководителей от базы практики и кафедры.
51-55 баллов	Отчет о прохождении учебной ознакомительной практики оформлен в полном соответствии с требованиями, определенными в программе прохождения учебной ознакомительной.
49-50 баллов	Отчет о прохождении учебной ознакомительной практики оформлен в соответствии с требованиями, определенными в программе прохождения практики.
46-48 баллов	Отчет о прохождении учебной ознакомительной практики оформлен в соответствии с требованиями, определенными в программе прохождения практики, однако отдельные вопросы (не более двух) рассмотрены недостаточно. Допущены отдельные ошибки при письменном изложении собранного материала в отчете. Отчет высоко (положительно) оценен согласно отзывам руководителей от базы практики и кафедры.
44-45 баллов	Отчет о прохождении учебной ознакомительной практики оформлен в соответствии с требованиями, определенными в программе прохождения практики. Однако отдельные вопросы (не более двух) рассмотрены недостаточно. Допущены отдельные ошибки при письменном изложении собранного материала в отчете.
41-43 баллов	Отчет о прохождении учебной ознакомительной практики оформлен с некоторыми отклонениями от требований, определенными в программе прохождения практики. Отдельные вопросы (не более трех) рассмотрены недостаточно. Допущены отдельные ошибки при письменном изложении собранного материала и его аналитической обработке в отчете. В целом, доклад обучающегося позволяет признать удовлетворительный уровень его подготовки. Отчет положительно оценен согласно отзывам руководителей от базы практики и кафедры
40 баллов	В отчете о прохождении учебной ознакомительной практики не рассмотрены отдельные вопросы, определенные программой практики. Допущены существенные ошибки при изложении и аналитической обработке собранного во время прохождения практики материала. Отчет положительно (удовлетворительно) оценен согласно отзывам руководителей от базы практики и кафедры, отзывы имеют существенные замечания относительно качества аналитического материала и его оформления.
Менее 40 баллов	В отчете о прохождении учебной ознакомительной практики не рассмотрены два и более вопроса, определенные программой. Допущены грубые ошибки при письменном изложении в отчете собранного материала.

По результатам собеседования (защиты отчета о прохождении учебной ознакомительной практики) комиссией выставляется максимальная оценка в 40 баллов.

Таблица 5 – Критерии и шкала оценивания по оценочному средству собеседование (защита отчета по учебной ознакомительной практике)

Баллы	Критерии оценки
1	2
38-40 баллов	При защите обучающийся продемонстрировал свободное владение информацией, собранной им во время прохождения учебной ознакомительной практики, интеграцию полученных в университете и на базе практики практических и теоретических знаний.
35-37 баллов	При защите обучающийся продемонстрировал свободное владение информацией, собранной им при прохождении практики, интеграцию полученных в университете и на базе практики практических и теоретических знаний. Отчет высоко оценен согласно отзывам руководителей от базы практики и кафедры
30-35 баллов	При защите обучающийся продемонстрировал свободное владение информацией, собранной им во время прохождения учебной ознакомительной практики. Отчет высоко оценен согласно отзывам руководителей от базы практики и кафедры, однако содержит замечания по выполнению индивидуального задания
25-30 баллов	Доклад обучающегося при защите позволяет признать хороший уровень его подготовки.
22-25 баллов	При защите отчета обучающимся допущены незначительные ошибки. В целом, доклад обучающегося позволяет признать хороший уровень его подготовки. Отчет положительно оценен согласно отзывам руководителей от базы практики и кафедры
20 баллов	При защите отчета обучающимся допущено несколько ошибок. Доклад обучающегося и ответы на поставленные при защите вопросы позволяют признать общий уровень его подготовки удовлетворительным.
Менее 20 баллов	Допущены грубые ошибки в ответах на вопросы в ходе защиты. Доклад не раскрывает содержания отчета и проведенной работы. При защите обучающимся не представлено ни одного правильного ответа на поставленные вопросы. Обучающийся отказался отвечать на вопросы.

Формой отчетности обучающегося по учебной ознакомительной практике является представление письменного отчета, подписанного на титульном листе руководителем от базы практики и заверенного печатью предприятия (организации, учреждения), а также отрецензированного непосредственно руководителем практики от кафедры технологии и организации производства продуктов питания им. Коршуновой А. Ф.

Отчет по учебной ознакомительной практике содержит аналитическую часть, и индивидуальное задание. Аналитическая часть отчета по учебной ознакомительной практике представляет собой совокупность аналитических таблиц, которые на основе собранных общих данных о предприятии-базе практики отражают его производственный процесс. Помимо описательного и аналитического материала обучающийся должен представить собственные рекомендации по совершенствованию производственной деятельности на предприятии и сделать обоснованные выводы по результатам практики.

Индивидуальное задание представляет собой теоретическое и аналитическое исследование, тема которого соответствует теме выданной руководителем практики от кафедры технологии и организации производства продуктов питания им. Коршуновой А. Ф.

## 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	40
	20	20
	40	40
Промежуточная аттестация	зачёт с оценкой	100
<b>Итого за семестр</b>	<b>100</b>	

### Соответствие государственной шкалы оценивания академической успеваемости

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 прохождении практики

### Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков

1. Анализ процесса размораживания мяса и мясопродуктов на предприятии.
2. Анализ приемов производства порционных и мелкокусковых полуфабрикатов из мяса.
3. Анализ производства панированных полуфабрикатов из мяса говядины.
4. Анализ производства мясных рубленых натуральных полуфабрикатов и полуфабрикатов из котлетной массы.
5. Условия хранения мяса и мясопродуктов на производстве. Предложения по их совершенствованию.
6. Анализ производства мелкокусковых полуфабрикатов из баранины и свинины.
7. Анализ хранения, обработки и приготовления полуфабрикатов из субпродуктов.
8. Анализ схемы технологического процесса обработки птицы на производстве.
9. Анализ ассортимента и процесса производства порционных полуфабрикатов из птицы.
10. Анализ ассортимента и процесса производства рубленых полуфабрикатов из птицы. Предложения по совершенствованию ассортимента полуфабрикатов.
11. Предложения по совершенствованию процесса механической обработки пищевых отходов из птицы и расширению ассортимента полуфабрикатов из них.

12. Процесс механической обработки чешуйчатой рыбы. Определение количества отходов при обработке рыбы на предприятии.

13. Анализ использования рыбных отходов на предприятии.

14. Обработка нерыбных морепродуктов. Предложения по расширению ассортимента полуфабрикатов из них.

15. Производство порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из чешуйчатой рыбы.

16. Анализ процесса механической обработки осетровых пород рыб. Определение норм отходов.

17. Анализ производства полуфабрикатов из корнеплодов. Предложения по расширению ассортимента полуфабрикатов. Нормы отходов.

18. Механическая обработка картофеля. Определение процента отходов. Предложения по сокращению отходов, нормы отходов.

19. Механическая обработка салатных овощей и зелени на производстве. Предложения по сокращению отходов при их обработке.

20. Анализ ассортимента полуфабрикатов из корнеплодов. Определение процента отходов. Рациональное использование корнеплодов.

21. Анализ особенностей обработки свежих грибов на производстве. Предложения по расширению их использования.

22. Формы нарезки овощей и использование этих овощей в процессе приготовления блюд.

23. Рациональное использование отходов из овощей на производстве.

24. Анализ ассортимента полуфабрикатов из капустных и луковых овощей. Определение процента отходов, рациональное использование капустных и луковых овощей.

25. Анализ ассортимента морепродуктов. Особенности их кулинарной обработки, производство полуфабрикатов: ракообразные, мягкотелые моллюски, иглокожие, морские водоросли и др.

**РЕЦЕНЗИЯ**

на отчет по учебной ознакомительной практике

(Ф.И.О. студента)

студент(-тки) \_ курса \_ группы направления подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Программа бакалавриата очной (заочной) формы обучения (нужное подчеркнуть) проходил(-а) учебную ознакомительную практику

(название организации (предприятия))

в период с «\_»\_20\_г. по «\_»\_20\_г.

Руководитель практики от кафедры \_  
(должность, ФИО)

**ОЦЕНОЧНЫЙ ЛИСТ**

	Разделы отчета по преддипломной практике	Количество баллов (максимальное)	Количество баллов (фактическое)
1.	Качество выполнения отчета по производственной организационно-управленческой практике	60	
1.1.	Качество и полнота освещения основного раздела программы практики	20	
1.2	Полнота и качество сделанных выводов по результатам исследования	20	
1.3	Выполнение индивидуального задания	20	
2.	Защита отчета по учебной ознакомительной практике.	40	
	<b>Всего:</b>	<b>100</b>	
	Дата защиты.		

Члены комиссии:

\_\_\_\_\_  
(подпись) (Ф.И.О. члена комиссии)

\_\_\_\_\_  
(подпись) (Ф.И.О. члена комиссии)

\_\_\_\_\_  
(подпись) (Ф.И.О. члена комиссии)

### Лист изменений и дополнений

№	Виды дополнений и изменений Дата и номер протокола заседания кафедры, на котором были рассмотрены и одобрены изменения и дополнения.	Подпись заведующего кафедрой