Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце: ФИО: Крылова Людмила Вячеславовна

Должность: Проректор по учебно-методической работе

Дата подписания: 27.10.2025 14:49:55 Уникальный программный ключ:

b066544bae1e449cd8bfce392f7224a676a271b2

оТП(б)25

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ (МИНОБРНАУКИ РОССИИ)

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

КАФЕДРА ТЕХНОЛОГИИ И ОРГАНИЗАЦИИ ПРОИЗВОДСТВА ПИЩЕВЫХ продуктов имени коршуновой а.ф.

> УТВЕРЖДАЮ: Заведующий кафедрой ТОППП имени А.Ф. Коршуновой КАФЕДРА ТЕХНОЛОГИИ И организации производства Антошина К.А. RNHATHI GOTAVEOUR 2025 г. им. КОРШУНОВОЙ А.Ф.

ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Б2.О.02. ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ ПРАКТИКА

AND	(шифр и наименование учебной дисциплины)
_19.03.04 Технология продукции и организац	ия общественного питания (вод и наименование напра вления подготовки
	(наименование профиля подготовки)
Разработчик: <u>д-р экон.наук. доцент. профессор</u> (должность)	
ассистент (должность) (подпис	ЛВ. Чёрный-Швец (фио)

ОМ рассмотрены и утверждены на заседании кафедры от «02 » 02 2025 г., протокол № 19

Паспорт

оценочных материалов по практике

Б2.О.02. ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ ПРАКТИКА (наименование практики)

Перечень компетенций, формируемых в результате прохождения учебной ознакомительной практики

.№	Код	Формулировка	Контролируемые разделы (темы)	Этапы
п/п	контролируе		учебной дисциплины	формирован
11/11	мой	компетенции	j reenen gregnismiss	ия (семестр
	компетенции	компетенции		изучения)
1.	УК-1	Способен осуществлять	1.1 Oprovincental political	3
1.	УК-1	Способен осуществлять поиск, критический анализ и	1.1. Организационные вопросы	3
		поиск, критический анализ и синтез информации,		
		*	**	
		подход для решения	охране труда, правил противопожарной безопасности	
		поставленных задач		
			1.2. Составление графика прохождения	
			практики от предприятия. Ознакомительная экскурсия по	
			Ознакомительная экскурсия по предприятию.	
			10 7	
			•	
			предприятии: наименование предприятия, режим работы,	
			предприятия, режим расоты, 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	1.1. Организационные вопросы	3
		временем, выстраивать и	1 1 1	
		реализовывать траекторию	практику, получение пропусков,	
		саморазвития на основе	инструктаж по технике безопасности,	
		принципов образования в	охране труда, правил противопожарной	
		течение всей жизни	безопасности	
			1.2. Составление графика прохождения	
			практики от предприятия.	
			Ознакомительная экскурсия по	

	T			
			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	1.1. Организационные вопросы	4
		нетерпимое отношение к	прохождения практики: оформление на	
		коррупционному	практику, получение пропусков,	
		поведению	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	
			1.5. Получение общих сведении о	
1			предприятии: наименование	

	T	T		1
			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	3.1. Закрепление навыков механической	4
		управлять производством	обработки овощей, отработка различных	
		продукции общественного	форм нарезки (простые формы,	
		питания массового	карбовка, фигурная нарезка), отработка	
		изготовления и	форм нарезки овощей за определенное	
		специализированных	время, сравнение с нормами отходов	
		пищевых продуктов	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,	
			разделки чешуичатой рыоы, 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	

.No॒	Код	Показатель оценивания (знания, умения, навыки)	Контролируемые разделы	Наимено-
п/п	контро-	,	(темы) учебной	вание
	лируемой		дисциплины	оценочного
	компе-			средства
	тенции			
1.	УК-1	В результате практической подготовки при	1.1. Организационные	Собеседова
		проведении практикиобучающийся должен:	вопросы прохождения	
		знать:	практики: оформление на	
		 факторы, влияющие на качество 	практику, получение	
		полуфабрикатов и готовой продукции	пропусков, инструктаж по	
		питания;	технике безопасности,	
		 системы программирования и 	охране труда, правил	
		программные средства для работы на	противопожарной	
		персональном компьютере.	безопасности	
		 безопасность жизнедеятельности; 	1.2. Составление графика	
		средства и методы повышения безопасности,	прохождения практики от	
		экологичности и устойчивости технических	предприятия.	
		средств и технологических процессов	Ознакомительная	
		производства продукции питания;	экскурсия по предприятию.]
		- основные средства и методы	1.3. Получение общих	
		обеспечения безопасности, выполняет	сведений о предприятии:	
		основные положения нормативной	наименование	
		документации по защите персонала и	предприятия, режим	
		населения от возможных последствий аварий,	работы, специализация,	
		катастроф, стихийных бедствий	форма собственности,	
			организационно-правовой	
		уметь:	статус реквизиты.	 -
		- анализировать сырье, полуфабрикаты,	2.1. Изучение сроков	
		технологические процессы; реализует методы	хранения сырья и	
		контроля и оценки качества продукции и	полуфабрикатов товарного	
		услуг,	соседства, температурного	
		– рассчитывать режимы	режима, средств	
		технологических процессов, используя	транспортировки в	
		справочную литературу, правильно выбрать	заготовительные цеха	-
		технологическое оборудование и выполнить	2.2. Ознакомление с производственной	
		расчеты основных технологических процессов	производственной программой заготовочных	
		производства продукции питания;	цехов (овощного, мясо-	
		 работать в качестве пользователя 	рыбного, по обработке	
		персонального компьютера; использовать	зелени, по доработке	
		языки и системы программирования для	полуфабрикатов)	
		решения профессиональных задач и работать с	2.3. Изучение ассортимента	1
		программными средствами общего назначения; создавать базы данных с использованием	перерабатываемого сырья и	
		ресурсов сети Интернет.	изготавливаемых	
			полуфабрикатов	
		 различать применять на практике методы обеспечения безопасности; проводить 	2.4. Ознакомление с	1
		идентификацию опасностей, инструктаж и	организацией	
		разъяснительную беседу по способам	технологических линий и	
		обеспечения безопасности; организовывать и	участков в заготовочных	
		проводит защитные мероприятия в	цехах (овощном, мясо-	
		чрезвычайных ситуациях; разрабатывать и	рыбном, по доработке	
		реализовывать мероприятия по защите	полуфабрикатов)]
		человека от негативных воздействий	2.5. Ознакомление с	
			используемым	
		владеть	оборудование в	
		 навыками критического восприятия 	заготовочных цехах	
		информации	(механическим,	
		рациональными методами	немеханическим,	
		1	холодильным и т.п.)	

		4.04	
	эксплуатации технологического и торгового	4.Оформление отчета,	
	оборудования, практическими навыками	написание	
	разработки нормативной и технологической	индивидуального задания,	
	документации с учетом новейших достижений	заполнение дневника	
	в области инновационных технологий	практики.	
	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;		
2. YK-	1 1	1.1. Организационные	
	проведении практикиобучающийся должен:	вопросы прохождения	ние
	знать:	практики: оформление на	
	– факторы, влияющие на качество	практику, получение	
	полуфабрикатов и готовой продукции	пропусков, инструктаж по	
	питания;	технике безопасности,	
	– системы программирования и	охране труда, правил	
	программные средства для работы на	противопожарной	
	персональном компьютере.	безопасности	-
	 безопасность жизнедеятельности; 	1.2. Составление графика	
	средства и методы повышения безопасности,	прохождения практики от	
	экологичности и устойчивости технических	предприятия.	
	средств и технологических процессов	Ознакомительная	
	производства продукции питания;	экскурсия по предприятию.	-
	 требования к качеству и безопасности 	3.1. Закрепление навыков	
	сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;	механической обработки	
	 методы и средства химического 	овощей, отработка	
	исследования сырья предприятий	различных форм нарезки (простые формы, карбовка,	
	общественного питания; основные методы	фигурная нарезка),	
	измерений	отработка форм нарезки	
	 отечественные и международные 	овощей за определенное	
	стандарты и нормы в области технологии	время, сравнение с	
	общественного питания, разработку	нормами отходов согласно	
	нормативной документации с использованием	«Сборнику рецептур блюд	
	инновационных технологий;	и кулинарных изделий»	
	уметь:	3.2. Закрепление умений	1
	 анализировать сырье, полуфабрикаты, технологические процессы; реализует методы 	проведения операций по	
	контроля и оценки качества продукции и	кулинарной разделки туш,	
	услуг,	обвалке отрубов, их	
	-	зачистки и жиловке,	
	 рассчитывать режимы технологических процессов, используя 	изготовлению	
	справочную литературу, правильно выбрать	полуфабрикатов и	
	технологическое оборудование и выполнить	котлетной массы;	
	расчеты основных технологических процессов	закрепление умения по	
	1 4	обработке всех видов	

	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 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, говядины, приготовлению рубленой и котлетной массы, всех видов субпродуктов, 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	
3. VK-11	В результате практической подготовки при проведении практикиобучающийся должен: знать:	индивидуального задания,	

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

баранины, свинины,

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;	40	40
индивидуальное задание;	20	20
защита работы	40	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
75-79	«Хорошо» (4)	хорошо — обладают теоретическими знаниями в полном объеме, понимают, самостоятельно умеют применять, исследовать, идентифицировать, 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 %) хорошо — обладают теоретическими знаниями в полном объеме, понимают, самостоятельно умеют применять, исследовать, идентифицировать, анализировать, систематизировать, распределять по категориям, рассчитать показатели, классифицировать, 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 %)
60-69	«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 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
0-34	«Неудовлетворител ьно»(2)	неудовлетворительно — обладают не полным объемом общих теоретическими знаниями, не умеют самостоятельно применять, исследовать, идентифицировать, 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 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

Nè	Виды дополнений и изменений	Дата и номер протокола заседания кафедры на котором были рассмотрены изменения	Подпись зав.кафедрой