

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ПЕРМСКИЙ ИНСТИТУТ (ФИЛИАЛ)
Федерального государственного бюджетного образовательного учреждения
высшего образования
«Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова»

Кафедра технологии и организации питания и услуг

«Утверждаю»
28 августа 2016

Зав. кафедрой _____ *Степанян* _____ Степанян Ю.Г.

Фонд оценочных средств
ПО ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ

Б2.В.03 (П) ПРАКТИКА ПО ПОЛУЧЕНИЮ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ УМЕНИЙ И
ОПЫТА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания.
Профиль Технология и организация ресторанного дела

Пермь 2016

Фонд оценочных средств рассмотрен и одобрен на заседании Методической секции кафедры технологии и организации питания и услуг протокол № 1от «28» августа 2016 г.

Председатель Методической секции

Степанян

— —

Степанян Ю.Г.

Дополнения и изменения, внесенные в фонд оценочных средств, утверждены на заседании кафедры _____, протокол № _____ от « _____ » _____ 201_ г.

Председатель Методической секции _____ / Ф.И.О/

Заведующий кафедрой _____ / Ф.И.О/

**Этапы, трудоемкость, формы текущего контроля
производственной практики**

№ п/п	Разделы (этапы) практики	Самостоятельная работа студента	Трудоемкость, ЗЕТ/акад час.	Формы текущего контроля
1	Организационный	Участие в установочном и заключительном собраниях по практике	4	Запись в дневнике практики
2	Подготовительный	Ознакомительная лекция по практике, инструктаж по технике безопасности, вводный инструктаж по технике безопасности на рабочем месте, санитар-ными требованиями. Ознакомление с пред-приятием общественного питания (тип, класс, структура).	50	Собеседование., оценка выполнения текущих заданий, запись в дневнике практики
3	Производственный	Изучение организации работы цеха по производству кулинарной продукции в роли стажера заведующего производством бригадира, начальника цеха (шефа, су-шефа). Изучение ассортимента и технологии производства выпускаемой продукции. Изучение организации работы цеха по производству мучных кондитерских изделий, ассортимента выпускаемой продукции, технологии производства и мучных кондитерских изделий. Изучение требований и условий, сроков хранения кулинарной продукции, мучных кондитерских изделий, контроля, качества кулинарной продукции и мучных кондитерских изделий. Изучение основных экономических показателей работы предприятия.	220	Собеседование, оценка выполнения текущих заданий, запись в дневнике практики
4	Заключительный	Систематизация фактического материала, подготовка отчета.	50	Проверка отчета, дифференцированный зачет, запись в дневнике практики
Итого			9/324	

Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы

№	Формируемые компетенции	Этапы формирования	Виды работ на практике, включая самостоятельную работу студента	Форма текущего контроля
1	ОК-3; ОК-4; ОК-5; ОК-6; ОК-9; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-5; ПК-1; ПК-2; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-8; ПК-9; ПК-10; ПК-15; ПК-17; ПК-18; ПК-19; ПК-23; ПК-24; ПК-25; ПК-26; ПК-27; ПК-28; ПК-29	Подготовительный	Вводное занятие. Ознакомление с предприятием общественного питания: форма собственности и организационно-правовая форма, технологическая деятельность, техническая оснащенность. Инструктаж по технике безопасности	Собеседование, оценка выполнения текущих заданий, запись в дневнике практики
2	ОК-3; ОК-4; ОК-5; ОК-6; ОК-9; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-5; ПК-1; ПК-2; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-8; ПК-9; ПК-10; ПК-15; ПК-17; ПК-18; ПК-19; ПК-23; ПК-24; ПК-25; ПК-26; ПК-27; ПК-28; ПК-29	Производственный	Общая характеристика предприятия Организация работы складского хозяйства предприятия Работа заготовочных цехов предприятия Овощной цех Мясо-рыбный цех Работа доготовочных цехов. Кондитерский (мучной) цех Работа на раздаче Организация контроля качества выпускаемой продукции на предприятии Изучение и анализ технической оснащенности предприятия Работа в качестве дублера заведующего производством	Собеседование, оценка выполнения текущих заданий, запись в дневнике практики
3	ОК-3; ОК-4; ОК-5; ОК-6; ОК-9; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-5; ПК-1; ПК-2; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-8; ПК-9; ПК-10; ПК-15; ПК-17; ПК-18; ПК-19; ПК-23; ПК-24; ПК-25; ПК-26; ПК-27; ПК-28; ПК-29	Заключительный	Оформление индивидуального отчета по практике. Защита отчета по практике	Защита отчета

Показатели оценивания сформированности компетенций в результате прохождения практики

№	Формируемые компетенции	Виды оценочных средств, используемых для оценки сформированности компетенций		
		Подготовительный этап	Практический этап	Заключительный этап
1	ОК-3	+	+	+
2	ОК-4	+	+	+
3	ОК-5	+	+	+
4	ОК-6	+	+	+
5	ОК-9	+	+	+
6	ОПК-2	+	+	+
7	ОПК-3	+	+	+
8	ОПК-5	+	+	+

9	ПК-1	+	+	+
10	ПК-2	+	+	+
11	ПК-4	+	+	+
12	ПК-5	+	+	+
13	ПК-6	+	+	+
14	ПК-8	+	+	+
15	ПК-9	+	+	+
16	ПК-15	+	+	+
17	ПК-17	+	+	+
18	ПК-18	+	+	+
19	ПК-19	+	+	+
20	ПК-23	+	+	+
21	ПК-24	+	+	+
22	ПК-25	+	+	+
23	ПК-26	+	+	+
24	ПК-27	+	+	+
25	ПК-28	+	+	+
26	ПК-29	+	+	+

СОДЕРЖАНИЕ ОТЧЕТА ПО ПРАКТИКЕ

Общая характеристика предприятия

Независимо от типа предприятия в ходе практики студенты изучают и отражают в отчете следующие вопросы:

- тип предприятия, класс, специализация, количество мест в зале, контингент потребителей, методы обслуживания посетителей, объем дневного товарооборота, количество блюд, реализуемых за день (всего и по видам), состав и назначение помещений, их взаимосвязь;
- дислокация – местонахождение предприятия общественного питания, форма собственности, краткая характеристика месторасположения предприятия, описание здания, время работы, перечень филиалов предприятия;
- состояние и развитие предприятия;– сертификация услуг предприятия: наличие сертификатов на услуги общественного питания; работа, проводимая на предприятии по сертификации, порядок проведения сертификации услуг;
- анализ ассортимента продукции (меню) предприятия с приложением меню на 3 дня для ресторана и кафе, на 1 неделю для столовой и закусочной (недельное меню анализируется на соответствие типу и классу предприятия, контингенту питающихся, сезонности и т.д.);
- оценка качества блюд на предприятии (какие виды контроля существуют на предприятии);
- правила внутреннего распорядка предприятия;
- правила по охране труда и противопожарной технике;
- соблюдение правил личной гигиены и санитарии работниками предприятия.

Организация работы складского хозяйства предприятия

Работу складского хозяйства студенты изучают без отрыва от мест работы по графику практики. Студенты должны изучить:

- ассортимент поступающих товаров;
- источник снабжения;
- способы завоза;
- организацию входного контроля на предприятии: порядок приемки и оценки качества сырья и полуфабрикатов;
- условия и сроки их хранения;
- наличие охлаждаемых камер и их назначение;
- порядок отпуска сырья в производственные цеха;
- техническое оснащение складских помещений;
- санитарное состояние помещений складской группы и тары;

- соблюдение товарного соседства;
- степень снабжения предприятия полуфабрикатами различной степени готовности;
- документацию складского хозяйства.

Работа заготовочных цехов предприятия

За время работы в заготовочных цехах студент-практикант должен :

- готовить полуфабрикаты из котлетной и кнельной рыбной массы;
- рационально использовать рыбные пищевые отходы;
- готовить полуфабрикаты из говядины, свинины, баранины (крупнокусковые, порционные, из натурального рубленого мяса, котлетной и кнельной массы, мясорастительные, мясорыбные и др.);
- обрабатывать сельскохозяйственную птицу, дичь, кролика, готовить полуфабрикаты из них. Обрабатывать потроха птицы.

В период работы в заготовочных цехах студент должен изучить и отразить в отчете:

- назначение цеха, режим работы, производственную мощность;
- количественный и качественный состав работников цеха;
- ассортимент выпускаемых полуфабрикатов и количество по видам;
- технологические линии обработки сырья, приготовления полуфабрикатов;
- основные приемы, применяемые при изготовлении полуфабрикатов;
- оснащенность цеха оборудованием, инвентарем, посудой, тарой;
- степень механизации трудоемких процессов;
- организация рабочих мест поваров;
- рекомендации и мероприятия по совершенствованию технологического процесса и повышению производительности труда.

Для заготовочных цехов вычерчивается план с расстановкой оборудования (масштаб 1:100), делаются выводы о рациональности организации технологического процесса. Наряду с вышеперечисленными, общими для всех заготовочных цехов вопросами, студенты изучают и отражают в отчете конкретные вопросы для каждого цеха.

Овощной цех

В период работы в овощном цехе студент должен изучить и отразить в отчете:

- технологические схемы производства полуфабрикатов из картофеля, корнеплодов и других овощей;
- определение норм отходов на момент изготовления полуфабрикатов и их кулинарное использование;
- санитарное состояние рабочих мест в цехе.

Мясо-рыбный цех

В период работы в мясорыбном цехе студент должен изучить и отразить в отчете:

- технологические схемы обработки туш убойного скота: говядины, свинины, баранины;
- ассортимент выпускаемых полуфабрикатов и их производство (крупнокусковых, порционных, мелкокусковых, из рубленого мяса, котлетной и кнельной масс, полуфабрикатов для фирменных блюд предприятия);
- технологические схемы обработки субпродуктов;
- технологические схемы обработки сельскохозяйственной птицы, дичи, кролика, обработка и использование субпродуктов;
- технологические схемы производства полуфабрикатов из рыбы с костным и костно-хрящевым скелетом;
- обработка соленой рыбы;
- производство полуфабрикатов из котлетной массы;
- нормы отходов и потерь при обработке рыбы (составление акта);
- использование пищевых рыбных отходов на предприятии;
- санитарная обработка рабочих мест в цехе и ее соответствие санитарным требованиям.

Работа доготовочных цехов.

В период работы в горячем и холодном цехе студент должен изучить, проанализировать и отразить в отчете (отдельно по цехам) следующее:

- назначение цеха, режим работы, производственную мощность;
- количественный и качественный состав работников цеха;
- ассортимент блюд и количество их по видам;
- технологические схемы и технологические карты блюд;
- сроки реализации и хранение блюд;
- технологические линии приготовления блюд, кулинарных изделий и напитков;
- критический анализ применяемой технологии в сравнении с общепринятой;
- повторяемость блюд в течении недели, месяца;
- оснащенность цеха тепловым, механическим, холодильным оборудованием, а так же инвентарем, посудой;
- степень механизации трудоемких процессов;
- организация рабочих мест поваров;
- санитарное состояние рабочих мест в цехах, выводы;
- рекомендации студента-практиканта по совершенствованию ассортимента, технологического процесса, улучшению условий труда поваров.

Для доготовочных цехов, так же как и заготовочных, вычерчиваются планы цехов (масштаб 1:100) с расстановкой оборудования.

Кондитерский (мучной) цех

В процессе работы в кондитерском (мучном) цехе студент изучает:

- режим работы цеха, производственную мощность;
- ассортимент мучных кондитерских или кулинарных изделий и количество их по видам;
- технологические процессы производства различных видов теста и изделий из них, а так же отделочных полуфабрикатов: подготовку сырья, замес теста и формование изделий, температурные режимы выпечки, продолжительность тепловой обработки, способы отделки изделий;
- разрабатывают технологические схемы и технологические карты на мучные кондитерские (кулинарные) изделия;
- анализируют ассортимент изделий (наличие новых видов или фирменных изделий, изделий пониженной калорийности и другие);
- срок хранения и реализации продукции кондитерского (мучного) цеха.

Работа на раздаче

В отчете отражается:

- соответствие выбранного типа раздачи данному типу предприятия;
- эффективность использования раздачи, в том числе механизированной;
- оборудование раздаточной линии, посуда, инвентарь, используемые для раздачи блюд; порядок отпуска готовой продукции в зал;
- условия (температура и сроки хранения) готовых блюд на раздаче;
- санитарное состояние раздаточной линии и соответствие его санитарным требованиям.

В процессе прохождения практики в горячем, холодном, кондитерском (мучном) цехе, а так же при работе на раздаче студенты должны научиться:

- готовить первые, вторые блюда, гарниры и соусы, холодные блюда и закуски, сладкие блюда, горячие и холодные напитки, мучные кондитерские и кулинарные изделия;
- приобрести навыки порционирования и оформления блюд.

Организация контроля качества выпускаемой продукции на предприятии

В данном разделе студент анализирует и описывает:

- виды контроля качества сырья, полуфабрикатов, готовой продукции, осуществляемые на различных участках производственного процесса предприятия;
- наличие контроля готовых блюд и изделий на раздаче (бракераж); наличие бракеражного журнала (кем, когда заполняется, регулярность проведения и т.д.);
- внешний контроль качества изготавливаемой продукции (ведомственный, государственный).

Изучение и анализ технической оснащённости предприятия

В данном разделе студенту следует рассмотреть и проанализировать следующие вопросы.

- Проанализировать общее состояние технической оснащённости предприятия, отметить, наличие участков по обслуживанию оборудования и его ремонту. Технические, технологические и экономические проблемы в использовании средств механизации.
- Особенности использования СВЧ – печей, пароконвектоматов, электрогрилей.
- Дать оценку используемому на предприятии оборудованию, рассмотреть вопросы интенсификации и оптимизации процессов, решение которых должно обеспечивать получение максимального технологического эффекта.
- Проанализировать уровень технической оснащённости всех производственных цехов предприятия, соответствие технологической программе.
- Дать описание организации планово-предупредительного ремонта оборудования на предприятии, связь с ремонтно-монтажными предприятиями.
- Проанализировать соблюдение санитарно-эпидемиологических требований при оказании услуг общественного питания

В данном разделе студент проводит детальный анализ соблюдения санитарно-эпидемиологических требований при оказании услуг на предприятии общественного питания: услуг питания, услуг изготовления кулинарной продукции и кондитерских изделий, услуг по организации потребления и обслуживания, услуг реализации кулинарной продукции и др. в соответствии с требованиями нормативных документов.

- Ознакомление, изучение и анализ действующих на предприятии систем освещения, отопления, водоснабжения, канализации и вентиляции.

Студентом изучаются данные системы на предприятии, рассматриваются вопросы эффективности их функционирования, изучается система электроснабжения предприятия, методы учета расхода электроэнергии. Делаются выводы и предложения.

- Соблюдение правил охраны труда, техники безопасности и противопожарной защиты.

В данном разделе рассматриваются вопросы соблюдения правил охраны труда, техники безопасности, делается заключение о соответствии предприятия противопожарным нормам и правилам. Изучается соответствующая документация.

Работа в качестве дублера заведующего производством

При работе в качестве дублера заведующего производством или инженера-технолога студент-практикант должен научиться:

- составлять меню;
- составлять технологические и калькуляционные карты на кулинарную продукцию и кондитерские изделия;
- составлять документы на получения сырья и полуфабрикатов со склада;
- распределять сырье и полуфабрикаты по производственным цехам;
- составлять документы и отпускать готовую продукцию в филиалы, буфеты, магазины кулинарии.
- осуществлять контроль соблюдения норм закладки продуктов при приготовлении блюд, проведением технологических процессов, эксплуатацией оборудования, качеством выпускаемой продукции, соблюдением правил санитарного состояния цехов и личной гигиены.

Составление и оформление отчета по практике

При составлении отчета следует:

- внимательно изучить квалификационную характеристику специалиста подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания;
- уяснить задачи, поставленные перед инженером;
- закрепить, расширить и систематизировать знания, полученные во время технологической практики.

В отчете о практике по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности содержатся результаты проделанной студентами самостоятельной работы с приложением необходимых данных и расчетов, а также выводы и предложения по улучшению работы базового предприятия и его технологической деятельности.

Отчет состоит из двух частей. В первой содержатся общие сведения о базовом предприятии, его организационной структуре и органах управления, направлениях деятельности, а также цели и задачи практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности.

Во второй части приводятся результаты по заданиям практики в соответствии с календарно-тематическим планом, включая необходимые расчеты и таблицы и исходные данные к ним, оформленные в виде приложений.

Отчёт по практике должен содержать:

- полученный конкретный материал по практической деятельности предприятия общественного питания;

- объективную оценку существующей организации работы предприятия;

- оснащённость предприятия,

- анализ организации технологического процесса;

- порядок оперативного планирования работы производства.

Завершают отчет выводы и предложения. Отчет проверяется и визируется руководителем практики от предприятия.

Отчет по практике излагается грамотно, кратко и четко, логически последовательно.

Контрольные вопросы и задания для проведения аттестации по итогам практики

Примерный перечень вопросов к зачету по практике

ЗАДАНИЕ № 1.

1. Ознакомится с предприятием, с ассортиментом выпускаемой продукции, условиями ее реализации, с основными категориями производственного персонала на данном предприятии.

2. Ознакомится с используемой на предприятии нормативно-технической и технологической документацией.

ЗАДАНИЕ № 2.

1. Начертите схему- план овощного цеха.

2. Составьте перечень инвентаря, машин и инструментов, применяемых на базовом предприятии для обработки овощей, и дайте свои рекомендации.

3. Оцените качество поступающего сырья, п/ф. Проведите предварительный (входной) контроль за поступающим сырьем. Подберите товаросопроводительные документы, т.е. сертификат соответствия, удостоверение качества, гигиенический сертификат, ветеринарное освидетельствование и т.д. Проанализируйте документы.

4. Определите фактическое количество отходов при машинной очистке картофеля на производстве. Результаты оформите актом.

АКТ

Технологической проработки по определению отходов при машинной очистке картофеля в столовой (ресторане)

< > 200 г.

Картофелечистка типа _____, время очистки _____ мин.

Картофель соответствовал (не соответствовал) требованиям ГОСТа.

Масса брутто _____ кг.

Масса после машинной очистки _____ кг.
 Отходов при очистке _____ %.
 Масса после дочистки _____ кг.
 Отходов при дочистке (от брутто) _____ кг.
 Всего отходов от массы брутто _____ %
 Руководитель _____ Практикант _____

ЗАМЕЧАНИЯ.

1. Соответствие нормам отходов _____
2. Предложения по уменьшению отходов _____
3. Предложения по использованию отходов (с расчетом) _____

5. Составьте таблицу кулинарного использования овощей на базовом предприятии по форме:

Вид овощей	Форма нарезки	Для каких блюд используют

ЗАДАНИЕ № 3.

1. Начертите схему- план рыбного цеха.
2. Проанализируйте и оцените соблюдение последовательности этапов технологического процесса обработки рыбы и приготовления полуфабрикатов.
3. Составьте перечень инвентаря, машин и инструментов, применяемых на базовом предприятии для обработки рыбы, и дайте свои рекомендации.
4. Оцените качество поступающего сырья, п/ф. Проведите предварительный (входной) контроль за поступающим сырьем. Подберите товаросопроводительные документы, т.е. сертификат соответствия, удостоверение качества, гигиенический сертификат, ветеринарное освидетельствование и т.д. Проанализируйте документы.
5. Составьте акт практической проработки по установлению размера отходов при обработке рыбы.

АКТ

Название предприятия _____ . Дата _____
 Название рыбы _____, состояние (мороженая, соленая и т.д.) _____
 Способ промышленной обработки (неразделанная, потрошенная с головой и т.д.) _____, размер (установите по накладной) _____.

Масса:

- до размораживания _____ кг.
- после размораживания _____ кг.
- после очистки от чешуи _____ кг.
- после удаления головы и внутренностей _____ кг.
- после удаления плавников _____ кг.
- и т.д.

Всего отходов _____ кг, или _____ %.

В том числе пищевых _____ кг, или _____ %.

Руководитель _____ Практикант _____

6. В случае поступления на производство чешуйчатой рыбы с икрой определите содержание в ней икры в %. Дайте заключение, надо ли увеличивать установленную норму отходов (принятое содержание икры-3%).

7. Закрепите навыки обработки рыбы; разделку чешуйчатой рыбы на "кругляши" (непластованная); на филе с кожей и рёберными костями: на филе с кожей без рёберных костей; на филе без кожи и рёберных костей; приготовление рыбной котлетной массы;

обработку рыбы для фарширования; обработку осетровых рыб; нарезание и подготовку полуфабрикатов для варки, припускания, жарения основным способом и во фритюре.

8. Ознакомьтесь с экспериментальной технологией обработки нерыбного водного сырья и приготовление полуфабрикатов из него для фирменных блюд и блюд массового спроса.

9. Составьте таблицу использования рыбы на базовом предприятии (за месяц)

Название рыбы	Способ разделки	Вид тепловой обработки

10. Оцените качество изготавливаемых полуфабрикатов из рыбы, условия их хранения и соблюдения сроков реализации в соответствии с установленными нормативами.

11. Составьте таблицу:

Наименование полуфабрикатов	Соответствие качеству (органолептические показатели, условия хранения и сроки реализации)	
	по нормативной документации	фактические

ЗАДАНИЕ № 4.

1. Совершенствование навыков обработки мяса, птицы и субпродуктов в соответствии с программой производственного обучения.

2. Начертите схему- план мясного цеха.

3. Проанализируйте и оцените соблюдение последовательности этапов технологического процесса обработки мяса, птицы и субпродуктов и приготовления полуфабрикатов.

4. Составьте перечень инвентаря, машин и инструментов, применяемых в мясном (птице - гольевом) цехе.

5. Оцените качество поступающего сырья, п/ф. Проведите предварительный (входной) контроль поступающего сырья. Проанализируйте и приложите к отчету копии товаросопроводительных документов: товаротранспортная накладная удостоверение качества, гигиенический сертификат, ветеринарное освидетельствование, декларация и т.д. Проанализируйте документы.

Составьте акты практической проработки по установлению размера отходов при обработке мяса и птицы в соответствии с требованиями ГОСТ Р 53106-2008.

ЗАДАНИЕ № 5.

1. Начертите схему- план доготовочного цеха.

3. Составьте перечень инвентаря, машин и инструментов, применяемых в цехе.

4. Дайте характеристику полуфабрикатов для **вторых и холодных блюд**, которые готовятся на базовом предприятии. Составьте таблицу.

Название блюд	Вид рыбы, мяса, птицы и т.д.	Способы обработки		Гарнир	Соус
		первичная	тепловая		

5. Составьте таблицу использования соусов на базовом предприятии за период практики с указанием названия соуса, № рецептуры, названия блюд, для которых этот соус используется, способа использования (подаётся к блюду, входит в основную рецептуру тушёного, используется для запекания).

6. Определите потери при тепловой обработке различных видов полуфабрикатов. Для этого взвесьте партию из 10-20 штук до и после тепловой обработки.

Название блюд	Масса, г		Потери	
	до тепловой обработки	после тепловой обработки	г	%

7. Изучить ассортимент мясных жареных блюд на базовом предприятии и заполнить таблицу:

Название блюд	Выход	Гарнир	Соус	Примечание

ЗАДАНИЕ № 6.

1. Проведите оперативный контроль (производственный) оснащённости и состояния оборудования, нормативной и технологической документации, имеющейся на производстве.

2. Оцените качество готовой продукции на соответствие требованиям нормативных документов и ГОСТ Р 53104-2008 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. При обнаружении дефектов установите причины возникновения их.

3. Проведите выходной контроль-проверку качества готовой продукции на ее безопасность (по органолептическим показателям). Проанализируйте соответствие качества и безопасность готовой продукции в соответствие требованиям технологических нормативных документов и ГОСТ Р 53104-2008. Заполните бракеражный журнал.

ЗАДАНИЕ № 7.

1. Оформите технологические карты. (Т.К.-5шт.). (Приложение Б)

ЗАДАНИЕ № 8.

1. Составьте Программу производственного контроля (Приложение Д) или карту метрологического обеспечения контролируемых параметров технологического процесса (Приложение Д)

ЗАДАНИЕ №9.

1. Оформите технико-технологические карты. (Т.Т.К. - 5шт.), в соответствии требованиям технологических нормативных документов и ГОСТ Р 53104-2008 (Приложение Г)

ЗАДАНИЕ № 10.

Примите участие в разработке новых фирменных блюд и составьте Акты отработки рецептуры нового или фирменного блюда, соответствие требованиям технологических нормативных документов и ГОСТ Р 53104-2008 и ГОСТ Р 53996-2008 (приложение Г,Д)

Шкала оценки результатов прохождения практики

№	Оцениваемый вид проведенной работы	Критериальные позиции оценки	Общее количество баллов	Максимальное количество баллов по отдельным позициям
1	Качество выбранного материала для проведения анализа	Количество подобранных источников (мин.-5)	30	10
		Наличие современных данных		10
		Использование современной нормативной информации		10
2	Выполнение общих требований к проведению практики	Своевременное выполнение отдельных этапов практики	30	10
		Посещение консультаций преподавателя		10
		Выполнение требований руководителя по проведению исследования		10
3	Качественная оценка проведенного исследования	Выполнение требований к оформлению отчета по практике	40	10
		Выполнение требований к содержательной части отчета		10
		Оценка степени самостоятельности проведенной работы		10
		Оценка качества проведенной работы		10

Итоговый балл формируется суммированием баллов за промежуточную аттестацию и баллов, набранных перед аттестацией. Приведение суммарной балльной оценки к четырехбалльной шкале производится следующим образом:

Перевод 100-балльной рейтинговой оценки по производственной практике в традиционную четырехбалльную

100-балльная система оценки	Традиционная четырехбалльная система оценки
85 – 100 баллов	оценка «отлично»/«зачтено»
70 – 84 баллов	оценка «хорошо»/«зачтено»
50 – 69 баллов	оценка «удовлетворительно»/«зачтено»
менее 50 баллов	оценка «неудовлетворительно»/«незачтено»

Составитель

Пестова И.Г.