

Минобрнауки России
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ

«ВОРОНЕЖСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ИНЖЕНЕРНЫХ
ТЕХНОЛОГИЙ»

УТВЕРЖДАЮ

Проректор по учебной работе

_____ Василенко В. Н.
(подпись) (Ф.И.О.)

_____ " 25 " 05 2023 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРАКТИКИ

Практика производственная (практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности)
(наименование практики, наименование практики, отражающее и ее тип в соответствии с ООП)

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

**Технологии производства продукции индустрии питания
и ресторанного бизнеса**

(наименование направленности подготовки (специализации), по ООП)

Бакалавр

(из Лицензии в соответствии с Приказом Министерства образования и науки РФ от 12 сентября 2013 г. N 1061 "Об утверждении перечней специальностей и направлений подготовки высшего образования" (с изменениями и дополнениями))

1. Цели практики

Целями практики является формирование общепрофессиональных и профессиональных компетенций, связанных с выполнением трудовых функций на предприятиях индустрии питания владением культуры мышления, способностью к анализу и восприятию информации, с готовностью эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания; готовностью к участию во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов; владением правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; оценивания параметров производственного микроклимата, уровня шума, вибрации, освещенности рабочих мест.

2. Задачи практики:

Выпускник должен быть готов к решению задач:

профессионально-технологической деятельности:

- организация оформления документов, для получения разрешительной документации для функционирования предприятия питания;
- разработка планов и программ внедрения инноваций и определения эффективности их внедрения в производство;
- участие в разработке концепции развития предприятия питания с учётом тенденций потребительского рынка;
- планирование и координация деятельности производства с другими видами деятельности предприятия питания;
- организация и осуществление контроля соблюдения технологического процесса производства продукции питания на отдельных участках/подразделениях предприятия питания;
- организация работы производства и процессов снабжения, хранения и передвижения продуктов внутри предприятия питания;
- разработка и реализация мероприятий по управлению качеством и безопасностью сырья, полуфабрикатов и готовой продукции на предприятиях питания;
- разработка и реализация мероприятий по повышению эффективности производства продукции питания, направленных на снижение трудоемкости, энергоемкости и повышение производительности труда;
- внедрение новых видов сырья, высокотехнологических производств продукции питания, нового технологического оборудования;
- организация и осуществление входного контроля качества сырья и материалов, производственного контроля полуфабрикатов и продукции питания;
- проведение стандартных и сертификационных испытаний пищевого сырья и готовой продукции питания;
- оценка влияния новых технологий, новых видов сырья, продуктов и технологического оборудования, новых условий производства продукции на конкурентность продукции производства и рентабельность предприятия;
- обеспечение и поддержание эффективной системы продаж продукции производства и контроля деятельности производства;
- совершенствование работы производства и содействие совершенствованию процесса обслуживания гостей;
- участие в разработке концепции, ценообразования на блюда, продвижении бренда и стратегии развития предприятия питания;
- разработка и реализация программ по продвижению продукции производства и привлечению потребителей, обеспечению и поддержке лояльности потребителей к предприятию питания;

организационно-управленческой деятельности:

- оценка условий поставки продуктов от потенциального круга поставщиков;
- организация системы товародвижения и создания необходимых условий для хранения, складирования и перемещения закупаемых продуктов;
- установка критериев и показателей эффективности работы производства;
- определение объемов затрат на логистические процессы и информационные технологии по автоматизации логистических процессов на предприятии питания;
- организация и контроль отдела продаж по реализации продукции производства внутри и вне предприятия питания;
- определение направления деятельности отдела продаж по сегментам рынка и каналов реализации;
- формирование ассортимента продаваемой продукции и услуг внутри и вне предприятия питания;
- выявление недостатков процесса обслуживания и определение способов повышения качества обслуживания с разработкой критериев и показателей эффективности обслуживания;
- разработка мотивационной программы для работников производства и анализ эффективности проведения мотивационных программ; операционном планировании на предприятии;
- организация документооборота по производству;
- организация работы коллектива, мотивация и стимулирование работников производства;
- управление персоналом, оценка состояния социально-психологического климата в коллективе;
- контроль финансовых и материальных ресурсов;
- осуществление технического контроля и управление качеством производства продукции питания;
- формирование профессиональной команды, мотивация работников производства, поддержка лояльность персонала к предприятию и руководству;
- организация профессионального обучения и аттестации работников производства;
- создание и обеспечение функционирования системы поддержки здоровья и безопасности труда работников предприятия питания;
- участие в планировке и оснащении предприятий питания;
- контроль движения финансовых и материальных ресурсов производства, принятие мер для предотвращения различных злоупотреблений персонала;

научно-исследовательской деятельности:

- проведение исследований по выявлению возможных рисков в области качества и безопасности продукции производства и условий, непосредственно влияющих на их возникновение;
- разработка документации по обеспечению качества и безопасности продукции производства на предприятии;
- анализ научно-технической информации, отечественного и зарубежного опыта по производству продукции питания;
- участие в выполнении эксперимента, проведение наблюдений и измерений, составление их описания и формулировка выводов;
- использование современных методов исследования и моделирования для повышения эффективности использования сырьевых ресурсов при производстве продукции питания;
- участие в разработке продукции питания с заданными функциональными свойствами, определенной биологической, пищевой и энергетической ценностью;

проектной деятельности:

- оценка качества услуг в области проектирования и реконструкции предприятия питания, предоставляемых проектными организациями;
- разработка технического задания и технико-экономического обоснования на проектирование и реконструкцию предприятия питания;
- определение размеров производственных помещений, подбор технологического оборудования и его размещение;
- чтение чертежей и осуществление контроля за качеством услуг проектных организаций при проектировании и реконструкции предприятий питания;
- осуществление контроля за качеством монтажных работ, и оценка результатов проектирования предприятий питания малого бизнеса;
- использование системы автоматизированного проектирования и программного обеспечения при создании проектов вновь строящихся и реконструированных предприятий питания;

маркетинговой деятельности:

- формирование целей, задач и тактики продвижения продукции производства;
- выявление достоинства продукции производства для создания рекламы;
- участие в маркетинговых исследованиях товарных рынков: сырья, оборудования, питания;
- участие в разработке предложений по выбору поставщиков пищевых продуктов и сырья для предприятий питания;
- выявление требований потребителей к качественным характеристикам питания и услуг, формирование потребительского спроса и прогнозирование объемов продаж;
- подготовка предложений по формированию ассортимента продукции питания и продвижению его на рынке.

Объектами профессиональной деятельности выпускников, освоивших программу бакалавриата, являются:

- продовольственное сырье растительного и животного происхождения;
- продукция питания различного назначения;
- методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции питания;
- технологическое оборудование;
- сетевые и крупные предприятия питания и отели, крупные специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства;
- центральный офис сети предприятий питания.

4. Место практики в структуре образовательной программы

3.1 «Практика производственная, практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности» относится к вариативной части Блока 2 «Практики» образовательной программы.

3.2 Для успешного прохождения практики на 2 курсе необходимы знания, умения и навыки, формируемые предшествующими дисциплинами: «Современное состояние отрасли», «Технология продукции общественного питания», «Тепло- и хладотехника», «Метрология и стандартизация» и практиками: «Учебная практика, практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в т. ч. первичных умений и навыков научно-исследовательской работы».

3.3 Знания, умения и навыки, сформированные при прохождении практики, необходимы для успешного освоения последующих дисциплин и (или) прохождения последующих практик: «Безопасность жизнедеятельности», «Технология ресторанной продукции», «Процессы и аппараты», «Организация

производства и обслуживания на предприятиях общественного питания», «Технология продукции общественного питания», «Практика производственная, научно-исследовательская работа)», «Производственная практика, преддипломная практика», для успешного выполнения выпускной квалификационной работы и прохождения государственной итоговой аттестации.

5. Перечень планируемых результатов обучения при прохождении практики

Процесс прохождения практики направлен на формирование элементов следующих компетенций в соответствии с ФГОС ВО по данному направлению подготовки:

а) общепрофессиональных (ОПК):

ОПК-1 - способностью осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий;

ОПК-2 - способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения;

ОПК-3 - способностью осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам;

ОПК-4 - готовностью эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания;

ОПК-5 - готовностью к участию во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов.

б) профессиональных (ПК):

ПК-1 – способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания;

ПК-2 - владением современными информационными технологиями, способностью управлять информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования;

ПК-3 - владением правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест;

ПК-4 – готовностью устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учётом экологических последствий их применения;

ПК-5 - способностью рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство;

ПК-6 – способностью организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания.

ПК-7 - способностью анализировать и оценивать результативность системы контроля деятельности производства, осуществлять поиск, выбор и использование

новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства;

ПК-8 - способностью обеспечивать функционирование системы поддержки здоровья и безопасности труда персонала предприятия питания, анализировать деятельность предприятия питания с целью выявления рисков в области безопасности труда и здоровья персонала;

ПК-9 - готовностью устанавливать требования и приоритеты к обучению работников по вопросам безопасности в профессиональной деятельности и поведению в чрезвычайных ситуациях;

ПК-10 - способностью определять цели и ставить задачи отделу продаж по ассортименту продаваемой продукции производства и услугам внутри и вне предприятия питания, анализировать информацию по результатам продаж и принимать решения в области контроля процесса продаж, владеть системой товародвижения и логистическими процессами на предприятиях питания;

ПК-11 - способностью осуществлять мониторинг проведения мотивационных программ на всех ее этапах, оценивать результаты мотивации и стимулировать работников производства;

ПК-12 - способностью разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала для составления индивидуальных и коллективных программ обучения, оценивать наличие требуемых умений у членов команды и осуществлять взаимодействие между членами команды;

ПК-13 - способностью планировать и анализировать программы и мероприятия обеспечения и поддержки лояльности персонала по отношению к предприятию и руководству, планировать и анализировать свою деятельность и рабочий день с учетом собственных должностных обязанностей на предприятиях питания;

ПК-14 - способностью проводить мониторинг и анализировать результаты финансово-хозяйственной деятельности предприятия питания, оценивать финансовое состояние предприятия питания и принимать решения по результатам контроля;

ПК-15 - способностью осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития потребительского рынка, систематизировать и обобщать информацию;

ПК-16 - способностью планировать стратегию развития предприятия питания с учетом множественных факторов, проводить анализ, оценку рынка и риски, проводить аудит финансовых и материальных ресурсов;

ПК-17 - способностью организовать ресурсосберегающее производство, его оперативное планирование и обеспечение надежности технологических процессов производства продукции питания, способы рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов;

ПК-18 - готовностью осуществлять необходимые меры безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия;

ПК-19 - владением нормативно-правовой базой в области продаж продукции производства и услуг;

ПК-20 - способностью осуществлять поиск, выбор и использование информации в области мотивации и стимулирования работников предприятий питания, проявлять коммуникативные умения;

ПК-21 - готовностью разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала для составления обучающих программ, проводить аттестацию работников производствами принимать решения по результатам аттестации;

ПК-22 - способностью проводить мониторинг финансово-хозяйственной деятельности предприятия, анализировать и оценивать финансовое состояние предприятия;

ПК-23 - способностью формировать профессиональную команду, проявлять лидерские качества в коллективе, владением способами организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления;

ПК-24 - способностью проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов;

ПК-25 – способностью изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания;

ПК-26 - способностью измерять и составлять описание проводимых экспериментов, подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; владением статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований;

ПК-27 - способностью контролировать качество предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования, участвовать в планировке и оснащении предприятий питания;

ПК-28 – готовность осуществлять поиск, выбор и использование информации в области проектирования предприятий питания, составлять техническое задание на проектирование предприятия питания малого бизнеса, проверить правильность подготовки технологического проекта, выполненного проектной организацией, читать чертежи (экспликацию помещений, план расстановки технологического оборудования, объемное изображение производственных цехов)

ПК-29 – готовность вести переговоры с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования, оценивать результаты проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта

ПК-30 - готовностью осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства, способность проводить обоснование и расчеты прибыли и затрат в рамках запланированного объема выпуска продукции питания;

ПК-31 - способностью планировать маркетинговые мероприятия, составлять календарно-тематические планы их проведения, рекламные сообщения о продукции производства, рекламные акции, владением принципами ценообразования у конкурентов, а также творчески мыслить и анализировать работу с клиентской базой;

ПК-32 - готовностью прогнозировать конъюнктуру рынка продовольственного сырья и анализировать реализованный спрос на продукцию производства, оценивать эффективность маркетинговых мероприятий по продвижению продукции на рынок, обеспечивать обратную связь с потребителями, участвовать в программах по разработке предложений по формированию ассортимента продукции питания и продвижению ее на рынке;

ПК-33 - способностью участвовать в маркетинговых исследованиях товарных рынков, пищевого сырья, продукции и разрабатывать предложения по выбору поставщиков для предприятий питания.

В результате прохождения практики обучающийся должен:

Знать:

- основы работы с информационными, компьютерными и сетевыми технологиями в целях поиска информации;
- основные технологические процессы производства продукции питания различного назначения;
- порядок технологического контроля соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам;
- правила эксплуатации нескольких видов технологического оборудования в

соответствии с требованиями техники безопасности;

- основные этапы организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов;

- особенности организации технологического процесса производства продукции питания;

- современные информационные и сетевые компьютерные технологии, применяемые на предприятиях питания;

- правила техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда на предприятиях питания, параметры производственного микроклимата;

- основные принципы организации производства и разработки новых технологических процессов для производства продукции питания;

- правила расчета производственных мощностей и эффективности работы технологического оборудования на предприятии питания;

- документооборот по производству на предприятии питания, нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания;

- организацию системы контроля деятельности производства, источники поиска информации в области развития индустрии питания;

- средства и методы повышения безопасности труда персонала; риски в области безопасности труда и здоровья персонала;

- требования к обучению работников по вопросам безопасности и поведению в чрезвычайных ситуациях на предприятиях питания;

- специфику работы отдела продаж по ассортименту продаваемой продукции производства и услугам предприятия питания, систему товародвижения и логистические процессы на предприятиях;

- способы мотивации работников производства на предприятиях питания, критерии оценки результатов ее проведения с целью стимулирования работников;

- особенности оценки профессионального уровня персонала на предприятиях питания;

- этапы пути и выбора средств для успешного личного и профессионального развития, должностные обязанности персонала на предприятиях питания;

- принципы оценки результатов финансово-хозяйственной деятельности предприятия питания;

- способы и методы поиска информации по развитию потребительского рынка в сфере общественного питания;

- основные направления развития предприятий питания, методы исследования конъюнктуры рынка услуг питания;

- способы рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов на предприятиях питания;

- основные средства и методы обеспечения безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на предприятиях общественного питания;

- нормативно-правовую базу в области продаж продукции производства и услуг на предприятии питания;

- способы мотивации и стимулирования работников предприятий питания;

- правила проведения аттестации работников производства предприятий питания;

- основные методики мониторинга финансово-хозяйственной деятельности предприятия питания;

- функции и принципы современных методов управления; классические и инновационные приемы и методы организации деятельности исполнителей на

предприятиях питания;

- основные современные научные принципы и методы изучения рынка услуг предприятий питания;

- тенденции развития отечественного и зарубежного опыта по производству продуктов питания;

- методы и средства обработки экспериментальных данных проведенных исследований;

- правила проектирования предприятий общественного питания, требования к планировке помещений и их оснащению;

- основные вопросы организации проектирования предприятий питания, требования к компоновке отдельных цехов и предприятий общественного питания в целом;

- поставщиков технологического оборудования, организацию договорных отношений на поставку оборудования на предприятие питания;

- методику расчета прибыли и затрат в рамках запланированного объема выпуска продукции питания;

- особенности маркетинга продукции и услуг предприятий питания; технологии рекламы, правила ценообразования на предприятиях питания;

- особенности маркетинга продукции и услуг предприятий питания, принципы тактического и стратегического маркетинга, пассивного, организационного и активного маркетинга;

- критерии выбора поставщиков сырья и продуктов для предприятий питания.

Уметь:

- осуществлять поиск информации из различных источников с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий;

- разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения;

- осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам;

- эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности;

- применять практические навыки в организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания;

- использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать технологический процесс производства продукции питания;

- работать в качестве пользователя персонального компьютера; использовать прикладные программы для решения профессиональных задач и работать с программными средствами общего назначения для предприятий питания;

- соблюдать правила техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; обеспечивать качество и безопасность на рабочих местах;

- определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания;

- рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования на предприятии питания;

- использовать в условиях производства продукции питания нормативную, техническую, технологическую документацию;

- организовать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в

условиях производства продукции питания;

- оценивать функционирование системы поддержки здоровья и безопасности труда персонала предприятия питания, анализировать деятельность предприятия питания с целью выявления рисков в области безопасности труда и здоровья персонала;

- организовать обучение работников по вопросам безопасности и поведению в чрезвычайных ситуациях на предприятиях питания;

- выделять основные целевые сегменты потребителей; определять и систематизировать запросы потребителей предприятия питания, анализировать информацию по результатам продаж;

- находить и принимать организационно-управленческие решения стимулирования работников производства;

- работать в команде, обрабатывать информацию, необходимую для управления коллективом; разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала;

- формировать мероприятия для развития профессиональных умений и навыков; критически оценивать сильные и слабые стороны в области поддержки лояльности персонала по отношению к предприятию и руководству, уметь планировать рабочий день с учетом собственных должностных обязанностей на предприятиях питания;

- различать основные виды затрат и факторы, оказывающие влияние на результаты хозяйственной деятельности предприятия питания;

- осуществлять поиск, систематизировать и обобщать информацию в области развития потребительского рынка, применять информацию в профессиональной деятельности;

- планировать объем производства предприятий питания и проводить расчеты затрат на производство и реализацию продукции питания;

- организовывать работу производства предприятий питания и осуществлять контроль за технологическим процессом; выбирать и применять ресурсосберегающие технологии в производстве продукции общественного питания;

- различать и применять на практике методы обеспечения безопасности; проводить инструктаж и разъяснительную беседу по способам обеспечения безопасности; разрабатывать и реализовывать мероприятия по защите человека от негативных воздействий на предприятиях питания;

- использовать нормативную документацию на продукцию питания; анализировать национальные стандарты и другую нормативную документацию на продукцию и услуги предприятий питания;

- разрабатывать мотивационные и стимулирующие программы для работников предприятия; применять стимулирующие факторы в организации работы предприятия; нести ответственность за свои действия и подчиняться;

- разрабатывать программы квалификационных испытаний работников предприятия питания; проводить оценку уровня профессионализма линейного персонала предприятия питания;

- применять методы экономического анализа к оценке финансового состояния предприятия; различать основные виды затрат и факторы, оказывающие влияние на результаты хозяйственной деятельности предприятия питания

- формировать профессиональную команду, организовывать, контролировать деятельность исполнителей; оценивать качество выполнения работ на основе существующих критериев оценки;

- проводить исследования в соответствии с заданной методикой;

- анализировать научно-техническую информацию по производству продуктов

питания, определять основные тенденции и перспективы развития рынка;

- получать, систематизировать, обрабатывать результаты проведенных исследований; подготавливать данные для составления обзоров и отчетов;
- планировать размещение и оснащение помещений предприятий питания;
- выполнять компоновку отдельных цехов и предприятий общественного питания в целом;
- выбирать поставщиков технологического оборудования, заключать договора на поставку оборудования на предприятие питания;
- применять методику расчета прибыли и затрат в рамках запланированного объема выпуска продукции питания;
- планировать маркетинговые мероприятия и составлять планы их проведения, составлять рекламные сообщения о продукции производства и планировать рекламные акции;
- анализировать реализованный спрос на продукцию производства предприятия питания, разрабатывать предложения по формированию ассортимента продукции питания и продвижению ее на рынке;
- разрабатывать предложения по выбору поставщиков для предприятий питания.

Владеть:

- навыками использования информационных, компьютерных и сетевых технологий

методами совершенствования технологических процессов производства продукции питания различного назначения

- навыками осуществления технологического контроля соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам

- навыками эксплуатации различных видов технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности

- практическими навыками участия во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания

- навыками организации и осуществления технологического процесса производства продукции питания

- навыками осуществления технологического процесса производства продукции питания

- навыками использования современных прикладных программ для решения профессиональных задач в области питания и программных средств общего назначения для предприятий питания

- правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест

- навыками применения новых технологических процессов производства продукции питания; выбора технических средств и технологии с учётом экологических последствий их применения

- навыками организации документооборота по производству на предприятии питания, разработки нормативной, технической, технологической документации в условиях производства продукции питания

- навыками работы с нормативной, технической, технологической документацией в условиях производства продукции питания

- навыками по определению показателей качества и безопасности сырья и готовой продукции питания; навыками разработки нормативной и технологической документации с учетом новейших достижений в области инновационных технологий производства продукции питания

- навыками обеспечения функционирования системы поддержки здоровья и безопасности труда персонала предприятия питания, анализа деятельности предприятия питания с целью выявления рисков в области безопасности труда и здоровья персонала

- навыками установления требований и приоритетов к обучению работников по вопросам безопасности в профессиональной деятельности и поведению в чрезвычайных ситуациях на предприятиях питания

- навыками применения современных технологий для формирования ассортимента продукции и услуг, соответствующего запросам потребителей; методами контроля процесса продаж, анализа предпочтений потребителей; владеть системой товародвижения и логистическими процессами на предприятиях питания

- методиками разработки мотивационных и стимулирующих программ, технологиями оценки результатов мотивации и стимулирования работников производства

- методами разработки критериев оценки профессионального уровня персонала, основами формирования взаимодействия между членами команды; методами эффективной межличностной коммуникации и преодоления конфликтов

- навыками оценки финансового состояния предприятия питания и принятия решения по ее результатам

- методами оценки, анализа и систематизации новой информации в области развития потребительского рынка

- навыками комплексной оценкой эффективности деятельности предприятия питания; методиками планирования производственной деятельности предприятия, анализа рынка услуг, изучения спроса потребителей

- методами расчета потребности предприятия питания в сырье с целью рационального использования энергетических и других видов ресурсов; навыками составления рецептур и разработки производственной программы в зависимости от специфики предприятия питания

- основными методами защиты персонала и населения от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий

- навыками по управлению процессом продаж продукции на предприятиях питания

- навыками самостоятельно находить и принимать организационно-управленческие решения в сложных и нестандартных ситуациях, а также нести за них ответственность

- навыками разработки критериев оценки и аттестации работников предприятия питания и принятия управленческих решений по результатам аттестации

- навыками экономического анализа производства продукции питания; навыками комплексной оценки эффективности финансово-хозяйственной деятельности предприятия питания

- современными методами управления в коллективе, навыками организовывать работу исполнителей, разрабатывать и внедрять критерии оценки полноты и качества производимых работ

- методикой проведения исследования и навыками анализа результатов экспериментов

- навыками проведения исследований по заданной методике и анализа результатов, в том числе, приемами исследования рынка услуг питания на основе современных научно-практических методов анализа и исследований

- статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований

- навыками планировки и оснащения предприятий питания

- навыками проектирования предприятий питания, методами выполнения

компоновки отдельных цехов и предприятий общественного питания в целом

- навыками выбора поставщиков технологического оборудования, заключения договора на поставку оборудования на предприятие питания

- методикой расчета прибыли и затрат в рамках запланированного объема выпуска продукции питания

- принципами ценообразования, навыками творческого мышления и анализа работы с клиентской базой

- методами анализа спроса на продукцию производства, навыками по формированию ассортимента продукции питания и продвижению ее на рынке

- навыками разработки предложения по выбору поставщиков для предприятий питания

6. Способы и форма(ы) проведения практики

Способ проведения практики – выездная или стационарная. Проводится дискретно на предприятиях и организациях отрасли, в НУПЦТИГ ВГУИТ, на базе кафедры сервиса и ресторанного бизнеса ВГУИТ.

7. Структура и содержание практики

6.1 Содержание разделов практики:

1 часть - 2 курс (4 семестр):

Раздел 1. Ознакомление с предприятием, правилами пожарной безопасности, внутренним распорядком, технологической документацией.

Раздел 2. Выполнение трудовых функций в целях формирования профессиональных компетенций (закрепление знаний, умений, владений).

Раздел 3. Индивидуальное задание: «Разработка технологии инновационных блюд и напитков».

2 часть - 3 курс (6 семестр):

Раздел 1. Ознакомление с предприятием, правилами пожарной безопасности, внутренним распорядком, технологической документацией.

Раздел 2. Выполнение трудовых функций в целях формирования профессиональных компетенций (закрепление знаний, умений, владений).

Раздел 3. Индивидуальное задание: «Анализ в области управления, экономики, маркетинговых исследований предприятия питания, рекомендации по совершенствованию».

3 часть - 4 курс (8 семестр):

Раздел 1. Ознакомление с предприятием, правилами пожарной безопасности, внутренним распорядком, технологической документацией.

Раздел 2. Выполнение трудовых функций в целях формирования профессиональных компетенций (закрепление знаний, умений, владений).

Раздел 3. Индивидуальное задание: «Анализ процессов производства и обслуживания на предприятии питания, формулирование инновационных предложений по их совершенствованию».

6.2 Распределение часов по семестрам и видам работ по практике

Общая трудоемкость практики составляет 16 ЗЕ, 432 астрономических часа (576 академических часов). Контактная работа обучающегося составляет 288 астрономических часов (384 академических часа). Иные формы работы – 144 астрономических часа (192 академических часа).

1 часть практики запланирована на 2 курсе в 4 семестре. Трудоемкость 1 части составляет 5 ЗЕ, 135 астрономических часов (180 академических часов).

Контактная работа –

90 астрономических часов (120 академических часов). Иные формы работы – 45 астрономических часов (60 академических часов).

2 часть практики запланирована на 3 курсе в 6 семестре. Трудоемкость 2 части составляет 5 ЗЕ, 135 астрономических часов (180 академических часов). Контактная работа – 90 астрономических часов (120 академических часов). Иные формы работы – 45 астрономических часов (60 академических часов).

3 часть практики запланирована на 4 курсе в 8 семестре. Трудоемкость 3 части составляет 6 ЗЕ, 162 астрономических часа (216 академических часов). Контактная работа обучающегося составляет 108 астрономических часов (144 академических часа). Иные формы работы – 54 астрономических часа (72 академических часа).

7 Формы промежуточной аттестации (отчётности по итогам практики)

Отчет и дневник практики необходимо составлять во время практики по мере обработки того или иного раздела программы. По окончании практики и после проверки отчета руководителями практики от производства и кафедры, студент защищает отчет в установленный срок перед комиссией, назначаемой заведующим кафедрой.

По окончании срока практики, руководители практики от Университета доводят до сведения обучающихся график защиты отчетов по практике.

В течение двух рабочих дней после окончания срока практики обучающийся предоставляет на кафедру отчет и дневник по практике, оформленные в соответствии с требованиями, установленными программой практики с характеристикой работы обучающегося, оценками прохождения практики и качества компетенций, приобретенных им в результате прохождения практики, данной руководителем практики от организации.

В двухнедельный срок после начала занятий обучающиеся обязаны защитить его на кафедральной комиссии, график работы которой доводится до сведения студентов.

Аттестация по итогам практики проводится на основании оформленного в соответствии с установленными требованиями письменного отчета и характеристики руководителя практики от организации. По итогам аттестации выставляется оценка (отлично, хорошо, удовлетворительно, неудовлетворительно). **Отчет и дневник** по практике обучающийся сдает руководителю практики от Университета.

Оценочные средства формирования компетенций при выполнении программы практики оформляются в виде фонда оценочных средств.

8. Фонд оценочных средств для промежуточной аттестации обучающихся по практике

8.1 Фонд оценочных средств (ФОС) для практики включает в себя:

- перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы;
- описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания;
- материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы;
- методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций.

8.2 Для каждого результата обучения по практике определяются показатели и критерии оценивания сформированности компетенций на различных этапах их формирования, шкалы и процедуры оценивания.

Оценочные средства представляются в виде оценочных материалов для промежуточной аттестации обучающихся отдельным комплектом и **входят в состав программы практики**.

Фонд оценочных средств формируется в соответствии с П ВГУИТ «Положение о фонде оценочных средств».

9. Перечень учебной литературы и ресурсов сети «Интернет», необходимых для проведения практики

9.1 Основная литература

1. Современное состояние ресторанного бизнеса : учебное пособие / Н. С. Родионова, В. М. Сидельников, Е. С. Попов, А. В. Богомоллов. — Воронеж : ВГУИТ, 2018. — 227 с. — ISBN 978-5-00032-365-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/117809> (дата обращения: 21.03.2020). — Режим доступа: для авториз. Пользователей.

2. Торопова, Н. Д. Организация производства на предприятии общественного питания : учебное пособие / Н. Д. Торопова. — 2-е изд., перераб. и доп. — Санкт-Петербург : Лань, 2019. — 348 с. — ISBN 978-5-8114-3691-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/119617> (дата обращения: 21.03.2020). — Режим доступа: для авториз. Пользователей.

3. Любецкая, Т. Р. Организация обслуживания в индустрии питания : учебник / Т. Р. Любецкая. — Санкт-Петербург : Лань, 2019. — 308 с. — ISBN 978-5-8114-3754-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/123665> (дата обращения: 21.03.2020). — Режим доступа: для авториз. Пользователей.

4. Маюрникова, Л. А. ХАССП на предприятиях общественного питания : учебное пособие / Л. А. Маюрникова, Г. А. Губаненко, А. А. Кокшаров. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 196 с. — ISBN 978-5-8114-4987-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/130189> (дата обращения: 21.03.2020). — Режим доступа: для авториз. Пользователей.

5. Зурабина, Е. И. Санитария и гигиена питания на предприятиях общественного питания : учебное пособие / Е. И. Зурабина. — Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2019. — 166 с. — ISBN 978-5-4377-0135-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/119294> (дата обращения: 21.03.2020). — Режим доступа: для авториз. Пользователей.

6. Андреева, Т. В. Охрана труда на предприятиях общественного питания : учебное пособие / Т. В. Андреева. — Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2020. — 114 с. — ISBN 978-5-4377-0141-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/126685> (дата обращения: 21.03.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

9.2 Дополнительная литература

1. Термины и определения в индустрии питания. Словарь : учебно-справочное пособие / Л. А. Маюрникова, М. С. Куракин, А. А. Кокшаров, Т. В. Крапива. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 244 с. — ISBN 978-5-8114-4377-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL:

<https://e.lanbook.com/book/138157> (дата обращения: 21.03.2020). — Режим доступа: для авториз. Пользователей.

2. Мглинец, А. И. Технология приготовления ресторанной продукции : учебное пособие / А. И. Мглинец. — 2-е изд., дораб. — Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2018. — 208 с. — ISBN 978-5-6040327-6-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/105818> (дата обращения: 21.03.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3. Бочарова, Т. И. Рекламные тексты. Сборник упражнений : учебное пособие / Т. И. Бочарова. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 88 с. — ISBN 978-5-8114-5233-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/138175> (дата обращения: 21.03.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

9.3 Периодические издания

1. Журнал «Актуальная биотехнология» // Актуальная биотехнология . [Электронный ресурс] : журнал – Режим доступа: <http://elibrary.ru/titles.asp> - Журнал «Актуальная биотехнология»

2. Журнал «Биотехнология» // Биотехнология [Электронный ресурс] : журнал – Режим доступа: http://elibrary.ru/title_about.asp?id=7679 - Журнал «Биотехнология»

3. Журнал «Биохимия» // Биохимия [Электронный ресурс] : журнал – Режим доступа: http://elibrary.ru/title_about.asp?id=7681 - Журнал «Биохимия»

4. Журнал «Вестник международной академии холода» // Вестник международной академии холода [Электронный ресурс] : журнал – Режим доступа: http://elibrary.ru/title_about.asp?id=8494 - Журнал «Вестник международной академии холода»

5. Журнал «Вопросы питания» // Вопросы питания [Электронный ресурс] : журнал – Режим доступа: http://elibrary.ru/title_about.asp?id=7711 - Журнал «Вопросы питания»

6. Журнал «Достижения науки и техники АПК» // Достижения науки и техники АПК [Электронный ресурс] : журнал – Режим доступа: http://elibrary.ru/title_about.asp?id=8662 - Журнал «Достижения науки и техники АПК»

7. Журнал «Здоровье»

8. Журнал «Известия ВУЗов. Пищевая технология» // Известия ВУЗов. Пищевая технология. [Электронный ресурс] : журнал – Режим доступа: http://elibrary.ru/title_about.asp?id=7818 - Журнал «Известия ВУЗов. Пищевая технология»

9. Журнал «Кондитерское и хлебопекарное производство» // Кондитерское и хлебопекарное производство [Электронный ресурс] : журнал – Режим доступа: http://elibrary.ru/title_about.asp?id=7855 -

10. Журнал «Кондитерское производство» Журнал «Кондитерское и хлебопекарное производство»

11. Журнал «Контроль качества продукции (Методы оценки соответствия)» // Контроль качества продукции. [Электронный ресурс] : журнал – Режим доступа: http://elibrary.ru/title_about.asp?id=27987 - Журнал «Контроль качества продукции»

12. Журнал «Масла и жиры. Технологии жиров, эфирных масел и парфюмерно-косметических продуктов»

13. Журнал «Масложировая промышленность» // Масложировая промышленность [Электронный ресурс] : журнал – Режим доступа: http://elibrary.ru/title_about.asp?id=7872 - Журнал «Масложировая промышленность»

14. Журнал «Молочная промышленность» // Молочная промышленность [Электронный ресурс] : журнал – Режим доступа: http://elibrary.ru/title_about.asp?id=7906 - Журнал «Молочная промышленность»

9.4 Методические указания к прохождению практики

1. Производственная практика (практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности, научно-исследовательская работа, технологическая практика, преддипломная практика) [Электронный ресурс] : методические указания к проведению для обучающихся по направлению 19.04.04 «Технология продукции и организация общественного питания», дневной и заочной форм обучения / М. В. Мануковская; ВГУИТ, Кафедра сервиса и ресторанного бизнеса. - Воронеж: ВГУИТ, 2016. – 37. с.
<http://biblos.vsu.ru/MegaPro/Web/SearchResult/MarcFormat/102034>

10. Образовательные, научно-исследовательские и научно-производственные технологии, используемые на практике

Практика содержит комплекс мероприятий, которые помогают студентам получить наиболее эффективные результаты при прохождении практики.

1. Информационно-развивающие технологии:

- получение студентом необходимой учебной информации под руководством преподавателя или самостоятельно;

2. Развивающие проблемно-ориентированные технологии:

- «междисциплинарное обучение» - использование знаний из разных областей, группируемых и концентрируемых в контексте конкретно решаемой задачи;

- обучение на основе опыта.

3. Личностно ориентированные технологии обучения.

- консультации;

- «индивидуальное обучение» - выстраивание для студента собственной образовательной траектории с учетом интереса и предпочтения студента;

- опережающая самостоятельная работа – изучение студентами нового материала до его изложения преподавателем на лекции и других аудиторных занятиях;

- подготовка отчета по практике.

В рамках практики предусмотрены мастер-классы специалистов в профессиональной сфере.

11 Перечень информационных технологий, используемых при проведении практики, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем

Перечень программного обеспечения и информационных справочных систем: (напр., ОС Windows).

1. Сайт научной библиотеки ВГУИТ <<http://cnit.vsu.ru>>.

2. Базовые федеральные образовательные порталы. <http://www.edu.ru/db/portal/sites/portal_page.htm>.

3. Государственная публичная научно-техническая библиотека. <www.gpntb.ru>.

4. Информационно-коммуникационные технологии в образовании. Система федеральных образовательных порталов. <<http://www.ict.edu.ru/>>.

5. Национальная электронная библиотека. <www.nns.ru/>..

6. Поисковая система «Апорт». <www.aport.ru/>.

7. Поисковая система «Рамблер». <www.rambler.ru/>.

8. Поисковая система «Yahoo» . <www.yahoo.com/>.
9. Поисковая система «Яндекс». <www.yandex.ru/>.
10. Российская государственная библиотека. <www.rsl.ru/>.
11. Российская национальная библиотека. <www.nlr.ru/>.

12 Описание материально-технической базы, необходимой для проведения практики.

Для проведения практики используется:

- Научно-учебно-производственный центр технологии индустрии гостеприимства (а.20а): холодильная камера (3,16x3,16x2,2); котел пищеварочный КПЭМ – 160; машина тестораскаточная электрическая SE 220 IMPERIA; миксер планетарный KARMA GLOBAL J-10 BF; холодильник Атлант; мойка нерж.; печь пароконвекционная «Рациональ»; кипятильник наливной нержав.; столы производственные; шкаф духовой «Дельта»; шкаф холодильный ШХ – 1,4 Полаир низк. темп.; шкаф шоковой заморозки BCF28A; мармит вторых блюд (водяной); мармит первых блюд; мармит вторых блюд (сухой) ЭМК-70 КМ; холодильная витрина ВХ-1006; печь микроволновая; весы М-ER 322-15-2; весы ВСЛ-60/0.1 А; весы электронные BS 3-6 D 1/3; контрольно-кассовая машина «Орион»; кухонная посуда и инвентарь в асс; фризер EXCEL 3 (Gel-Matic); электросковорода СЭСМ 0,3 Н; кофемашинa FAEMART DUE; кофемолка; машина кухонная универсальная УКМ-08; овощерезка CL-50 ROBOT-COUPЕ (5 нож. протирка); печь конвекционная Carlen 43 FPX; печь ХПЭ – 500; плита электрическая ПЭМ 4-020-4 конф., без духовки; фритюрница; холодильная витрина Белла-Нева-2004; направляющая для линии раздачи 2000x400x740; электроподогреватель воды, блендер BOSH; шкаф холодильный Polair CM 105 S;

Для проведения практики используется материально-техническая база предприятий ресторанной индустрии города на основании заключенных договоров. Данные предприятия относятся к отрасли общественного питания и располагают действующим рабочим парком современного оборудования и специалистами высокого уровня, необходимыми для формирования компетенций, заявленных в настоящей программе.

Программа практики составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»

Оценочные материалы по практической подготовке

Практика производственная (практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности)

1. Требования к результатам освоения дисциплины

№ п/п	Индекс компетенции	Содержание компетенции (или ее части)	В результате изучения учебной дисциплины обучающиеся должны:		
			Знать	Уметь	Владеть
1	ОПК-1	способностью осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий	правила работы с информационными, компьютерными и сетевыми технологиями в целях поиска информации	осуществлять поиск информации из различных источников с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий	навыками использования информационных, компьютерных и сетевых технологий
2	ОПК-2	способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения	технологические процессы производства продукции питания различного назначения	разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения	методами совершенствования технологических процессов производства продукции питания различного назначения
3	ОПК-3	способностью осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам	порядок технологического контроля соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам	осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам	навыками осуществления технологического контроля соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам
4	ОПК-4	готовностью эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания	правила эксплуатации различных видов технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности	эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности	навыками эксплуатации различных видов технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности
5	ОПК-5	готовностью к участию во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов	основные этапы организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов	применять практические навыки в организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания	практическими навыками участия во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания
6	ПК-1	способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания.	основные параметры технологических процессов, свойства сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, особенности организации технологического процесса производства продукции питания.	использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать технологический процесс производства продукции питания.	навыками организации и осуществления технологического процесса производства продукции питания.
7	ПК-2	владением современными информационными технологиями, способно-	современные информационные и сетевые компьютерные технологии,	работать в качестве пользователя персонального компьютера; использовать	навыками использования современных прикладных программ для решения

		стью управлять информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования	применяемые на предприятиях питания	прикладные программы для решения профессиональных задач и работать с программными средствами общего назначения для предприятий питания	профессиональных задач в области питания и программных средств общего назначения для предприятий питания
8	ПК-3	владением правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест	правила техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда на предприятиях питания, параметры производственного микроклимата	соблюдать правила техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; обеспечивать качество и безопасность на рабочих местах	правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест
9	ПК-4	готовностью устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учётом экологических последствий их применения	основные принципы организации производства и разработки новых технологических процессов для производства продукции питания	определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания	навыками применения новых технологических процессов производства продукции питания; выбора технических средств и технологии с учётом экологических последствий их применения
10	ПК-5	способностью рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство	правила расчета производственных мощностей и эффективности работы технологического оборудования на предприятии питания	рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования на предприятии питания	навыками расчета производственных мощностей и эффективность работы технологического оборудования на предприятии питания
11	ПК-6	способностью организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания	документооборот по производству на предприятии питания, нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания	организовать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания	навыками организации документооборота по производству на предприятии питания, разработки нормативной, технической, технологической документации в условиях производства продукции питания
12	ПК-7	способностью анализировать и оценивать резуль-	организацию системы контроля де-	анализировать резуль-	навыками работы с нормативной, тех-

		тативность системы контроля деятельности производства, осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства	ятельности производства, источники поиска информации в области развития индустрии питания	системы контроля деятельности производства, осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства	нической, технологической документацией в условиях производства продукции питания
13	ПК-8	способностью обеспечивать функционирование системы поддержки здоровья и безопасности труда персонала предприятия питания, анализировать деятельность предприятия питания с целью выявления рисков в области безопасности труда и здоровья персонала	средства и методы повышения безопасности труда персонала; риски в области безопасности труда и здоровья персонала	оценивать функционирование системы поддержки здоровья и безопасности труда персонала предприятия питания, анализировать деятельность предприятия питания с целью выявления рисков в области безопасности труда и здоровья персонала	навыками по определению показателей качества и безопасности сырья и готовой продукции питания; навыками разработки нормативной и технологической документации с учетом новейших достижений в области инновационных технологий производства продукции питания
14	ПК-9	готовностью устанавливать требования и приоритеты к обучению работников по вопросам безопасности в профессиональной деятельности и поведению в чрезвычайных ситуациях	требования к обучению работников по вопросам безопасности и поведению в чрезвычайных ситуациях на предприятиях питания	организовать обучение работников по вопросам безопасности и поведению в чрезвычайных ситуациях на предприятиях питания	навыками обеспечения функционирования системы поддержки здоровья и безопасности труда персонала предприятия питания, анализа деятельности предприятия питания с целью выявления рисков в области безопасности труда и здоровья персонала
15	ПК-10	способностью определять цели и ставить задачи отделу продаж по ассортименту продаваемой продукции производства и услугам внутри и вне предприятия питания, анализировать информацию по результатам продаж и принимать решения в области контроля процесса продаж, владеть системой товародвижения и логистическими процессами на предприятиях питания	специфику работы отдела продаж по ассортименту продаваемой продукции производства и услугам предприятия питания, систему товародвижения и логистические процессы на предприятиях	выделять основные целевые сегменты потребителей; определять и систематизировать запросы потребителей предприятия питания, анализировать информацию по результатам продаж	навыками установления требований и приоритетов к обучению работников по вопросам безопасности в профессиональной деятельности и поведению в чрезвычайных ситуациях на предприятиях питания
16	ПК-11	способностью осуществлять мониторинг проведения мотивационных программ на всех ее этапах, оценивать результаты мотивации и стимулировать работников производства	способы мотивации работников производства на предприятиях питания, критерии оценки результатов ее проведения с целью стимулирования работников	находить и принимать организационно-управленческие решения стимулирования работников производства	навыками применения современных технологий для формирования ассортимента продукции и услуг, соответствующего запросам потребителей; методами контроля

					процесса продаж, анализа предпочтений потребителей; владеть системой товародвижения и логистическими процессами на предприятиях питания
17	ПК-12	способностью разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала для составления индивидуальных и коллективных программ обучения, оценивать наличие требуемых умений у членов команды и осуществлять взаимодействие между членами команды	особенности оценки профессионального уровня персонала на предприятиях питания	работать в команде, обрабатывать информацию, необходимую для управления коллективом; разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала	методиками разработки мотивационных и стимулирующих программ, технологиями оценки результатов мотивации и стимулирования работников производства
18	ПК-13	способностью планировать и анализировать программы и мероприятия обеспечения и поддержки лояльности персонала по отношению к предприятию и руководству, планировать и анализировать свою деятельность и рабочий день с учетом собственных должностных обязанностей на предприятиях питания	этапы пути и выбора средств для успешного личного и профессионального развития, должностные обязанности персонала на предприятиях питания	формировать мероприятия для развития профессиональных умений и навыков; критически оценивать сильные и слабые стороны в области поддержки лояльности персонала по отношению к предприятию и руководству, уметь планировать рабочий день с учетом собственных должностных обязанностей на предприятиях питания	методами разработки критериев оценки профессионального уровня персонала, основами формирования взаимодействия между членами команды; методами эффективной межличностной коммуникации и преодоления конфликтов
19	ПК-14	способностью проводить мониторинг и анализировать результаты финансово-хозяйственной деятельности предприятия питания, оценивать финансовое состояние предприятия питания и принимать решения по результатам контроля	принципы оценки результатов финансово-хозяйственной деятельности предприятия питания	различать основные виды затрат и факторы, оказывающие влияние на результаты хозяйственной деятельности предприятия питания	навыками оценки финансового состояния предприятия питания и принятия решения по ее результатам
20	ПК-15	способностью осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития потребительского рынка, систематизировать и обобщать информацию	способы и методы поиска информации по развитию потребительского рынка в сфере общественного питания	осуществлять поиск, систематизировать и обобщать информацию в области развития потребительского рынка, применять информацию в профессиональной деятельности	методами оценки, анализа и систематизации новой информации в области развития потребительского рынка
21	ПК-16	способностью планировать стратегию развития предприятия питания с учетом множественных факторов, проводить анализ, оценку рынка и риски,	основные направления развития предприятий питания, методы исследования конъюнктуры рынка услуг питания	планировать объем производства предприятий питания и проводить расчеты затрат на производство и реализацию	навыками комплексной оценкой эффективности деятельности предприятия питания; методиками планирования

		проводить аудит финансовых и материальных ресурсов		продукции питания	производственной деятельности предприятия, анализа рынка услуг, изучения спроса потребителей
22	ПК-17	способностью организовать ресурсосберегающее производство, его оперативное планирование и обеспечение надежности технологических процессов производства продукции питания, способы рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов	способы рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов на предприятиях питания	организовывать работу производства предприятий питания и осуществлять контроль за технологическим процессом; выбирать и применять ресурсосберегающие технологии в производстве продукции общественного питания	методами расчета потребности предприятия питания в сырье с целью рационального использования энергетических и других видов ресурсов; навыками составления рецептур и разработки производственной программы в зависимости от специфики предприятия питания
23	ПК-18	готовностью осуществлять необходимые меры безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия	основные средства и методы обеспечения безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на предприятиях общественного питания	различать и применять на практике методы обеспечения безопасности; проводить инструктаж и разъяснительную беседу по способам обеспечения безопасности; разрабатывать и реализовывать мероприятия по защите человека от негативных воздействий на предприятиях питания	основными методами защиты персонала и населения от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий
24	ПК-19	владением нормативно-правовой базой в области продаж продукции производства и услуг	нормативно-правовую базу в области продаж продукции производства и услуг на предприятиях питания	использовать нормативную документацию на продукцию питания; анализировать национальные стандарты и другую нормативную документацию на продукцию и услуги предприятий питания	навыками по управлению процессом продаж продукции на предприятиях питания
25	ПК-20	способностью осуществлять поиск, выбор и использование информации в области мотивации и стимулирования работников предприятий питания, проявлять коммуникативные умения	способы мотивации и стимулирования работников предприятий питания	разрабатывать мотивационные и стимулирующие программы для работников предприятия; применять стимулирующие факторы в организации работы предприятия; нести ответственность за свои действия и подчиняться	навыками самостоятельно находить и принимать организационно-управленческие решения в сложных и нестандартных ситуациях, а также нести за них ответственность
26	ПК-21	готовностью разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала для составления обучающих программ,	правила проведения аттестации работников производства предприятий питания	разрабатывать программы квалификационных испытаний работников предприятия	навыками разработки критериев оценки и аттестации работников предприятия питания и

		проводить аттестацию работников производствами принимать решения по результатам аттестации		ятия питания; проводить оценку уровня профессионализма линейного персонала предприятия питания	принятия управленческих решений по результатам аттестации
27	ПК-22	способностью проводить мониторинг финансово-хозяйственной деятельности предприятия, анализировать и оценивать финансовое состояние предприятия	основные методики мониторинга финансово-хозяйственной деятельности предприятия питания	применять методы экономического анализа к оценке финансового состояния предприятия; различать основные виды затрат и факторы, оказывающие влияние на результаты хозяйственной деятельности предприятия питания	навыками экономического анализа производства продукции питания; навыками комплексной оценки эффективности финансово-хозяйственной деятельности предприятия питания
28	ПК-23	способностью формировать профессиональную команду, проявлять лидерские качества в коллективе, владением способами организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления	функции и принципы современных методов управления; классические и инновационные приемы и методы организации деятельности исполнителей на предприятиях питания	формировать профессиональную команду, организовывать, контролировать деятельность исполнителей; оценивать качество выполнения работ на основе существующих критериев оценки	современными методами управления в коллективе, навыками организовывать работу исполнителей, разрабатывать и внедрять критерии оценки полноты и качества производимых работ
29	ПК-24	способностью проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов.	методы проведения исследования, структуру анализа результатов экспериментов	проводить исследования в соответствии с заданной методикой	методикой проведения исследования и навыками анализа результатов экспериментов.
30	ПК-25	способностью изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания	тенденции развития отечественного и зарубежного опыта по производству продуктов питания	анализировать научно-техническую информацию по производству продуктов питания, определять основные тенденции и перспективы развития рынка	навыками проведения исследований по заданной методике и анализа результатов, в том числе, приемами исследования рынка услуг питания на основе современных научно-практических методов анализа и исследований
31	ПК-26	способностью измерять и составлять описание проводимых экспериментов, подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; владением статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований	методы и средства обработки экспериментальных данных проведенных исследований	получать, систематизировать, обрабатывать результаты проведенных исследований; подготавливать данные для составления обзоров и отчетов	статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований
32	ПК-27	способностью контролировать качество предоставляемых организациями услуг по проектирова-	правила проектирования предприятий общественного питания, требования к	планировать размещение и оснащение помещений предприятий питания	навыками планировки и оснащения предприятий питания

		нию, реконструкции и монтажу оборудования, участвовать в планировке и оснащении предприятий питания	планировке помещений и их оснащению		
33	ПК-28	готовность осуществлять поиск, выбор и использование информации в области проектирования предприятий питания, составлять техническое задание на проектирование предприятия питания малого бизнеса, проверить правильность подготовки технологического проекта, выполненного проектной организацией, читать чертежи (экспликацию помещений, план расстановки технологического оборудования, объемное изображение производственных цехов)	основные вопросы организации проектирования предприятий питания, требования к компоновке отдельных цехов и предприятий общественного питания в целом	выполнять компоновку отдельных цехов и предприятий общественного питания в целом	навыками проектирования предприятий питания, методами выполнения компоновки отдельных цехов и предприятий общественного питания в целом
34	ПК-29	готовность вести переговоры с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования, оценивать результаты проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта	поставщиков технологического оборудования, организацию договорных отношений на поставку оборудования на предприятие питания	выбирать поставщиков технологического оборудования, заключать договора на поставку оборудования на предприятие питания	навыками выбора поставщиков технологического оборудования, заключения договора на поставку оборудования на предприятие питания
35	ПК-30	готовностью осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства, способность проводить обоснование и расчеты прибыли и затрат в рамках запланированного объема выпуска продукции питания	методику расчета прибыли и затрат в рамках запланированного объема выпуска продукции питания	применять методику расчета прибыли и затрат в рамках запланированного объема выпуска продукции питания	методикой расчета прибыли и затрат в рамках запланированного объема выпуска продукции питания
36	ПК-31	способностью планировать маркетинговые мероприятия, составлять календарно-тематические планы их проведения, рекламные сообщения о продукции производства, рекламные акции, владением принципами ценообразования у конкурентов, а также творчески мыслить и анализировать работу с клиентской базой	особенности маркетинга продукции и услуг предприятий питания; технологии рекламы, правила ценообразования на предприятиях питания	планировать маркетинговые мероприятия и составлять планы их проведения, составлять рекламные сообщения о продукции производства и планировать рекламные акции	принципами ценообразования, навыками творческого мышления и анализа работы с клиентской базой
37	ПК-32	готовностью прогнозировать конъюнктуру рынка продовольственного сырья и анализировать реализованный спрос на продукцию производства,	особенности маркетинга продукции и услуг предприятий питания, принципы тактического и стра-	анализировать реализованный спрос на продукцию производства предприятия питания, разрабатывать	методами анализа спроса на продукцию производства, навыками по формированию ассорти-

		оценивать эффективность маркетинговых мероприятий по продвижению продукции на рынок, обеспечивать обратную связь с потребителями, участвовать в программах по разработке предложений по формированию ассортимента продукции питания и продвижению ее на рынке	тегического маркетинга, пассивного, организационного и активного маркетинга	предложения по формированию ассортимента продукции питания и продвижению ее на рынке	мента продукции питания и продвижению ее на рынке
38	ПК-33	способностью участвовать в маркетинговых исследованиях товарных рынков, пищевого сырья, продукции и разрабатывать предложения по выбору поставщиков для предприятий питания	критерии выбора поставщиков сырья и продуктов для предприятий питания	разрабатывать предложения по выбору поставщиков для предприятий питания	Навыками разработки предложения по выбору поставщиков для предприятий питания

2. Паспорт фонда оценочных средств по практике

№ п/п	Контролируемые инвариантные задания практики	Индекс контролируемой компетенции (или ее части)	Оценочные Средства	Технология оценки (способ контроля)
1 ЧАСТЬ (2 курс)				
1	Раздел 1. Характеристика производственно-технологической деятельности предприятия	ОПК-4 ПК-1,3,5,6	Уровень соответствия содержания раздела требованиям программы практики. Собеседование при защите отчета Выполнение трудовых функций	Балльная шкала
2	Раздел 2. Планировка помещений предприятия их оснащение	ПК-2,27,28,29	Уровень соответствия содержания раздела требованиям программы практики. Собеседование при защите отчета Выполнение трудовых функций	Балльная шкала
3	Раздел 3. Индивидуальное задание в области технологии приготовления блюд и напитков	ПК-24,25,26	Уровень соответствия содержания раздела требованиям программы практики. Собеседование при защите отчета Выполнение трудовых функций	Балльная шкала
4	Качество оформления отчета и презентации по практике	ОПК-1	Отчет по практике	Балльная шкала
2 ЧАСТЬ (3 курс)				
1	Раздел 1. Характеристика организационно-управленческой деятельности предприятия	ОПК-5 ПК-8,9,11,12, 13,19,21,23	Уровень соответствия содержания раздела требованиям программы практики. Собеседование при защите отчета Выполнение трудовых	Балльная шкала

			функций	
2	Раздел 2. Характеристика маркетинговой деятельности предприятия	ПК-30,31,32,33	Уровень соответствия содержания раздела требованиям программы практики. Собеседование при защите отчета Выполнение трудовых функций	Балльная шкала
3	Раздел 3. Индивидуальное задание в области управления, экономики, маркетинговых исследований предприятия питания	ПК-14,15,16,22	Уровень соответствия содержания раздела требованиям программы практики. Собеседование при защите отчета Выполнение трудовых функций	Балльная шкала
4	Качество оформления отчета и презентации по практике	ОПК-1	Отчет по практике	Балльная шкала
3 ЧАСТЬ (4 курс)				
1	Раздел 1. Характеристика деятельности предприятия, в том числе инновационной	ОПК-2,3	Уровень соответствия содержания раздела требованиям программы практики. Собеседование при защите отчета Выполнение трудовых функций	Балльная шкала
2	Раздел 2. Анализ тенденций развития инноваций в индустрии питания	ПК-4,7,20	Уровень соответствия содержания раздела требованиям программы практики. Собеседование при защите отчета Выполнение трудовых функций	Балльная шкала
3	Раздел 3. Индивидуальное задание в области формулирования инновационных предложений для предприятия питания в области процессов производства или обслуживания	ПК-10,17,18	Уровень соответствия содержания раздела требованиям программы практики. Собеседование при защите отчета Выполнение трудовых функций	Балльная шкала
4	Качество оформления отчета и презентации по практике	ОПК-1	Отчет по практике	Балльная шкала

3. Оценочные средства для промежуточной аттестации

3.1. Отчет студента по практике.

3.1.1. Текст отчета

3.1.2. Защита отчета – собеседование

Вопросы к собеседованию при защите отчета по практике

ОПК-1

1. Какие информационные технологии применяются в целях поиска информации
2. В чем особенности сетевых технологий, применяемых в целях поиска информации

ОПК-2

1. Какие технологические процессы производства продукции питания применяются в горячем цехе
2. Технологические процессы, применяемые в холодном цехе

ОПК-3

1. Что включает в себя технологический контроль соответствия качества производимой продукции
2. Нормы соответствия качества продукции и услуг

ОПК-4

1. Правила эксплуатации теплового оборудования
2. Требования техники безопасности при эксплуатации электрического оборудования

ОПК-5

1. Основные этапы организации производства на предприятиях питания заготовочного типа
2. Основные этапы организации обслуживания на предприятиях питания с самообслуживанием

ПК-1

1. Основные параметры технологических процессов
2. Основные параметры свойства сырья и полуфабрикатов
3. Основные параметры качества готовой продукции

ПК- 2

1. Какие прикладные программы используются для решения производственных задач
2. Базы данных, применяемые в организации деятельности предприятий питания

ПК- 3

1. Правила техники безопасности при возникновении пожара
2. Какие параметры микроклимата контролируются на предприятии
3. Что включает в себя понятие охрана труда

ПК- 4

1. Цель разработки новых технологических процессов производства продукции питания
2. Принципы разработки новых технологий производства продукции питания
3. Расскажите о новых технологиях и технологических процессах производства продукции

ПК- 5

1. Как рассчитывается мощность холодильного оборудования?
2. Как рассчитывается мощность тепловое оборудование для предприятий общественного питания?
3. Что учитывается при расстановке технологического оборудования в цехах предприятия общественного питания?

ного питания?

ПК-6

1. Содержание технико-технологической карты, ее назначение.
2. Документация необходимая при приемке сырья.
3. Нормативная документация необходимая для работы предприятия питания.

ПК- 7

- 1.Способы контроля деятельности производства продуктов питания.
- 2.Тенденции развития индустрии питания.
- 3.Источники официальной информации о развитии индустрии питания?

ПК- 8

1. Поражающие факторы на предприятиях питания, их действие.
2. Методы защиты персонала от возможных последствий чрезвычайных ситуаций.
3. Возможно ли прогнозирование чрезвычайных ситуаций и мер по их предотвращению.

ПК- 9

питания.

1. В чем заключается обучение работников поведению в чрезвычайных ситуациях на предприятиях
2. Какие требования предъявляются к работникам предприятия питания

ПК- 10

1. Специфика работы отдела продаж по ассортименту продаваемой продукции.
2. Какова система товародвижения на предприятиях питания.
3. В чем заключаются логистические процессы на предприятиях питания

ПК-11

1. Способы мотивации работников производства на предприятиях питания.
2. Критерии оценки результатов ее проведения

ПК- 12

1. Критерии оценки профессионального уровня персонала.
2. Содержание и назначение должностных инструкций.
3. Требования к квалификации работников при приеме на работу.

ПК- 13

1. Принципы успешного личного и профессионального развития.
2. Что подразумевается под профессиональным развитием.
3. Какая взаимосвязь личного и профессионального развития.

ПК- 14

1. Оценка выполнения производственной программы предприятия общественного питания.
2. Анализ реализации продукции.

3. Анализ факторов и резервов увеличения выпуска и реализации продукции.

ПК- 15

1. Анализ информации развития потребительского рынка
2. Анализ потребительского спроса.
3. Анализ конкурентоспособности.

ПК-16

1. Особенности развития потребительского рынка
2. Исследование услуг питания у конкурентов.
3. Анализ использования материальных ресурсов.

ПК- 17

1. В чем заключается рациональное использование трудовых ресурсов.
2. Способы рационального использования материальных ресурсов.
3. Рациональное использования производственной мощности предприятия.

ПК- 18

1. Способы предотвращения чрезвычайных ситуаций на предприятиях питания.
2. Методы защиты производственного персонала от поражающих факторов.

ПК- 19

1. Что входит в нормативно-правовую базу, регулирующую деятельность предприятия питания.
2. Способы продвижения товаров и услуг.

ПК- 20

1. Оценка эффективности системы стимулирования.
2. Назначение мотивации персонала?
3. Что относится к основным способам мотивации персонала?

ПК- 21

1. Назначение аттестации работников производства предприятий питания.
3. Оценка требований к уровню личных издержек на рабочих местах.
4. Критерии оценки профессионального уровня персонала.

ПК-22

1. Методы оценки эффективности материальных и трудовых затрат на реализацию производственного процесса.
2. Анализ общей суммы затрат на производство продукции, работ, услуг.
3. Анализ затрат на рубль реализованной продукции, работ, услуг.
4. Оценка эффективности затрат на реализацию производственного процесса предприятия общественного питания по установленным критериям.

ПК- 23

1. Принципы современных методов управления?
2. Классические и инновационные методы организации деятельности исполнителей на предприятиях питания.

ПК- 24

1. Методы проведения исследования?
2. Структура анализа результатов экспериментов?

ПК-25

1. Отечественный и зарубежный опыт в производстве новых продуктов питания.
2. Инновационные технологии и технологические процессы по производству продукции питания.
3. Характеристика разработок технологий новых технологических процессов производства продукции питания с учетом приоритетных направлений развития отрасли.

ПК-26

1. Применение расчетных методов при разработке продукции.
2. Методы лабораторных исследований.
3. Показатели качества инновационного блюда.

ПК-27

1. Правила проектирования предприятия питания.
2. Требования к планировке помещений.
3. Требования к оснащению помещений предприятия питания

ПК-28

1. Каковы требования к проектированию производственных помещений?
2. Требования к компоновке горячего цеха?
3. Требования к компоновке мясо-рыбного цеха?

ПК-29

1. Суть технического перевооружения действующих предприятий?
2. Принципы выбора поставщиков технологического оборудования?

ПК-30

1. Анализ затрат на рубль реализованной продукции, работ, услуг.

2. Оценка эффективности затрат на реализацию производственного процесса предприятия
3. Методы проведения факторного анализа и оценки эффективности затрат на производство про
4. Ассортиментная политика предприятия и ее влияние на формирование прибыли

ПК-31

1. Что относится к маркетинговым мероприятиям?
2. Сущность рекламы, виды.
4. Правила ценообразования.

ПК-32

1. Принципы тактического и стратегического маркетинга.
2. Принципы пассивного, организационного и активного маркетинга.
3. Особенности маркетинга продукции и услуг предприятий питания.

ПК-33

1. Критерии выбора поставщиков сырья.
2. Способы доставки сырья.
3. Оптимизация кратности доставки сырья.

4. Показатели и критерии оценивания уровня сформированности компетенций

4.1 Оценка по практике выставляется как среднее арифметическое за все выполненные задания, оцениваемые по уровневой шкале при условии получения оценки не ниже «удовлетворительно» и «зачтено» по всем заданиям, оценка выполнения которых предусмотрена в шкале «зачтено – не зачтено», а также при наличии дневника по прохождению практики с оценками и отзывом руководителя практики от предприятия.

Оценки «отлично» и «хорошо» соответствуют повышенному уровню сформированности компетенций, оценка «удовлетворительно» соответствует «базовому» уровню сформированности компетенций, оценка «неудовлетворительно» свидетельствует о том, что компетенция не освоена.

1.2. Описание показателей и критериев оценивания уровня сформированности компетенций

Результаты обучения по этапам формирования компетенций	Методика оценки (объект, продукт или процесс)	Показатель оценивания	Критерии оценивания сформированности компетенций	Шкала оценивания	
				Академическая оценка или баллы	Уровень освоения компетенции
ОПК-1 - способностью осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий					
ЗНАТЬ: основы работы с информационными, компьютерными и сетевыми технологиями в целях поиска информации	Собеседование	Уровень владения материалом	Обучающийся в полном объеме знает основы работы с информационными, компьютерными и сетевыми технологиями в целях поиска информации	отлично	повышенный
			Обучающийся в достаточном объеме знает основы работы с информационными, компьютерными и сетевыми технологиями в целях поиска информации	хорошо	повышенный
			Обучающийся в требуемом объеме знает основы работы с информационными, компьютерными и сетевыми технологиями в целях поиска информации	удовлетворительно	базовый
			Обучающийся не знает основы работы с информационными, компьютерными и сетевыми технологиями в целях поиска информации	неудовлетворительно	не освоена
УМЕТЬ: осуществлять поиск информации из различных источников с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий	Часть 1-3. Качество оформления отчета и презентации по практике	Уровень ответственности содержания раздела требований программы практики.	Обучающийся на высоком уровне умеет осуществлять поиск информации из различных источников с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий	отлично	повышенный
			Обучающийся на достаточном уровне умеет осуществлять поиск информации из различных источников с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий	хорошо	повышенный
			Обучающийся на требуемом уровне умеет осуществлять поиск информации из различных источников с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий	удовлетворительно	базовый
			Обучающийся не умеет осуществлять поиск информации из различных источников с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий	неудовлетворительно	не освоена
ВЛАДЕТЬ: навыками использования информационных, компьютерных и сетевых технологий	Часть 1-3. Качество оформления отчета и презентации по практике	Уровень ответственности содержания раздела требований программы практики и/или уровень выполнения трудовых функций.	Обучающийся на высоком уровне владеет навыками использования информационных, компьютерных и сетевых технологий	отлично	повышенный
			Обучающийся на достаточном уровне владеет навыками использования информационных, компьютерных и сетевых технологий	хорошо	повышенный
			Обучающийся на требуемом уровне владеет навыками использования информационных, компьютерных и сетевых технологий	удовлетворительно	базовый
			Обучающийся не владеет навыками использования информационных, компьютерных и сетевых технологий	неудовлетворительно	не освоена
ОПК-2 - способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения					
	Собеседование	Уровень	Обучающийся в полном объеме знает основные технологические процессы производства продукции питания различного назначения	отлично	повышенный

П ВГУИТ 2.4.17-2015

ЗНАТЬ: основные технологические процессы производства продукции питания различного назначения		владения материалом	Обучающийся в достаточном объеме знает основные технологические процессы производства продукции питания различного назначения	хорошо	повышенный
			Обучающийся в требуемом объеме знает основные технологические процессы производства продукции питания различного назначения	удовлетворительно	базовый
			Обучающийся не знает основные технологические процессы производства продукции питания различного назначения	неудовлетворительно	не освоена
УМЕТЬ: разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения	Часть 3. Раздел 1. Характеристика деятельности предприятия, в том числе инновационной	Уровень ответственности содержания раздела требований программы практики.	Обучающийся на высоком уровне умеет разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения	отлично	повышенный
			Обучающийся в достаточном объеме умеет разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения	хорошо	повышенный
			Обучающийся на требуемом уровне умеет разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения	удовлетворительно	базовый
			Обучающийся не умеет разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения	неудовлетворительно	не освоена
ВЛАДЕТЬ: методами совершенствования технологических процессов производства продукции питания различного назначения	Часть 3. Раздел 1. Характеристика деятельности предприятия, в том числе инновационной	Уровень ответственности содержания раздела требований программы практики и/или уровень выполнения трудовых функций.	Обучающийся на высоком уровне владеет методами совершенствования технологических процессов производства продукции питания различного назначения	отлично	повышенный
			Обучающийся на достаточном уровне владеет методами совершенствования технологических процессов производства продукции питания различного назначения	хорошо	повышенный
			Обучающийся на требуемом уровне владеет методами совершенствования технологических процессов производства продукции питания различного назначения	удовлетворительно	базовый
			Обучающийся не владеет методами совершенствования технологических процессов производства продукции питания различного назначения	неудовлетворительно	не освоена
ОПК-3 - способностью осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам					
ЗНАТЬ: порядок технологического контроля соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам	Собеседование	Уровень владения материалом	Обучающийся в полном объеме знает порядок технологического контроля соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам	отлично	повышенный
			Обучающийся в достаточном объеме знает порядок технологического контроля соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам	хорошо	повышенный
			Обучающийся в требуемом объеме знает порядок технологического контроля соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам	удовлетворительно	базовый
			Обучающийся не знает порядок технологического контроля соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам	неудовлетворительно	не освоена

П ВГУИТ 2.4.17-2015

УМЕТЬ: осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам	Часть 3. Раздел 1. Характеристика деятельности предприятия, в том числе инновационной	Уровень ответственности содержания раздела требований программы практики.	Обучающийся на высоком уровне умеет осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам	отлично	повышенный
			Обучающийся а достаточном уровне умеет осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам	хорошо	повышенный
			Обучающийся на требуемом уровне умеет осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам	удовлетворительно	базовый
			Обучающийся не умеет осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам	неудовлетворительно	не освоена
ВЛАДЕТЬ: навыками осуществления технологического контроля соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам	Часть 3. Раздел 1. Характеристика деятельности предприятия, в том числе инновационной	Уровень ответственности содержания раздела требований программы практики и/или уровень выполнения трудовых функций.	Обучающийся на высоком уровне владеет навыками осуществления технологического контроля соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам	отлично	повышенный
			Обучающийся на достаточном уровне владеет навыками осуществления технологического контроля соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам	хорошо	повышенный
			Обучающийся на требуемом уровне владеет навыками осуществления технологического контроля соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам	удовлетворительно	базовый
			Обучающийся не владеет навыками осуществления технологического контроля соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам	неудовлетворительно	не освоена
ОПК-4 - готовностью эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания					
ЗНАТЬ: правила эксплуатации нескольких видов технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности	Собеседование	Уровень владения материалом	Обучающийся в полном объеме знает правила эксплуатации нескольких видов технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности	отлично	повышенный
			Обучающийся в достаточном объеме знает правила эксплуатации нескольких видов технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности	хорошо	повышенный
			Обучающийся в требуемом объеме знает правила эксплуатации нескольких видов технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности	удовлетворительно	базовый
			Обучающийся не знает правила эксплуатации нескольких видов технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности	неудовлетворительно	не освоена
УМЕТЬ: эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности	Часть 1. Раздел 1. Характеристика производственной деятельности предприятия	Уровень ответственности содержания раздела требований программы	Обучающийся на высоком уровне умеет эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности	отлично	повышенный
			Обучающийся а достаточном уровне умеет эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности	хорошо	повышенный

П ВГУИТ 2.4.17-2015

		практики.	Обучающийся на требуемом уровне умеет эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности	удовлетворительно	базовый
			Обучающийся не умеет эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности	неудовлетворительно	не освоена
ВЛАДЕТЬ: навыками эксплуатации различных видов технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности	Часть 1. Раздел 1. Характеристика производственно-технологической деятельности предприятия	Уровень ответственности содержания раздела требованиям программы практики и/или уровень выполнения трудовых функций.	Обучающийся на высоком уровне владеет навыками эксплуатации различных видов технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности	отлично	повышенный
			Обучающийся на достаточном уровне владеет навыками эксплуатации различных видов технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности	хорошо	повышенный
			Обучающийся на требуемом уровне владеет навыками эксплуатации различных видов технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности	удовлетворительно	базовый
			Обучающийся не владеет навыками эксплуатации различных видов технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности	неудовлетворительно	не освоена
ОПК-5 - готовностью к участию во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов					
ЗНАТЬ: основные этапы организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов	Собеседование	Уровень владения материалом	Обучающийся в полном объеме знает основные этапы организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов	отлично	повышенный
			Обучающийся в достаточном объеме знает основные этапы организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов	хорошо	повышенный
			Обучающийся в требуемом объеме знает основные этапы организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов	удовлетворительно	базовый
			Обучающийся не знает основные этапы организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов	неудовлетворительно	не освоена
УМЕТЬ: применять практические навыки в организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания	Часть 2. Раздел 1. Характеристика организационно-управленческой деятельности предприятия	Уровень ответственности содержания раздела требованиям программы практики.	Обучающийся на высоком уровне умеет применять практические навыки в организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания	отлично	повышенный
			Обучающийся на достаточном уровне умеет применять практические навыки в организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания	хорошо	повышенный
			Обучающийся на требуемом уровне умеет применять практические навыки в организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания	удовлетворительно	базовый
			Обучающийся не умеет применять практические навыки в организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания	неудовлетворительно	не освоена
ВЛАДЕТЬ: практическими навыками участия во всех фазах организации	Часть 2. Раздел 1. Характеристика организа-	Уровень со-	Обучающийся на высоком уровне владеет практическими навыками участия во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания	отлично	повышенный

П ВГУИТ 2.4.17-2015

низации производства и организации обслуживания на предприятиях питания	ционно-управленческой деятельности предприятия	раздела требований программы практики и/или уровень выполнения трудовых функций.	Обучающийся на достаточном уровне владеет практическими навыками участия во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания	хорошо	повышенный
			Обучающийся на требуемом уровне владеет практическими навыками участия во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания	удовлетворительно	базовый
			Обучающийся не владеет практическими навыками участия во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания	неудовлетворительно	не освоена
ПК-1 – способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания					
ЗНАТЬ: особенности организации технологического процесса производства продукции питания	Собеседование	Уровень владения материалом	Обучающийся в полном объеме знает особенности организации технологического процесса производства продукции питания	отлично	повышенный
			Обучающийся в достаточном объеме знает особенности организации технологического процесса производства продукции питания	хорошо	повышенный
			Обучающийся в требуемом объеме знает особенности организации технологического процесса производства продукции питания	удовлетворительно	базовый
			Обучающийся не знает особенности организации технологического процесса производства продукции питания	неудовлетворительно	не освоена
УМЕТЬ: использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать технологический процесс производства продукции питания	Часть 1. Раздел 1. Характеристика производственно-технологической деятельности предприятия	Уровень ответственности содержания раздела требований программы практики.	Обучающийся на высоком уровне умеет использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать технологический процесс производства продукции питания	отлично	повышенный
			Обучающийся а достаточном уровне умеет использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать технологический процесс производства продукции питания	хорошо	повышенный
			Обучающийся на требуемом уровне умеет использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать технологический процесс производства продукции питания	удовлетворительно	базовый
			Обучающийся не умеет использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать технологический процесс производства продукции питания	неудовлетворительно	не освоена
ВЛАДЕТЬ: навыками организации и осуществления технологического процесса производства продукции питания	Часть 1. Раздел 1. Характеристика производственно-технологической деятельности предприятия	Уровень ответственности содержания раздела требований программы	Обучающийся на высоком уровне владеет навыками организации и осуществления технологического процесса производства продукции питания	отлично	повышенный
			Обучающийся на достаточном уровне владеет навыками организации и осуществления технологического процесса производства продукции питания	хорошо	повышенный

П ВГУИТ 2.4.17-2015

		практики и/или уровень выполнения трудовых функций.	Обучающийся на требуемом уровне владеет навыками организации и осуществления технологического процесса производства продукции питания Обучающийся не владеет навыками организации и осуществления технологического процесса производства продукции питания	удовлетворительно неудовлетворительно	базовый не освоена
ПК-2 - владением современными информационными технологиями, способностью управлять информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования					
ЗНАТЬ: современные информационные и сетевые компьютерные технологии, применяемые на предприятиях питания	Собеседование	Уровень владения материалом	Обучающийся в полном объеме знает современные информационные и сетевые компьютерные технологии, применяемые на предприятиях питания	отлично	повышенный
			Обучающийся в достаточном объеме знает современные информационные и сетевые компьютерные технологии, применяемые на предприятиях питания	хорошо	повышенный
			Обучающийся в требуемом объеме знает современные информационные и сетевые компьютерные технологии, применяемые на предприятиях питания	удовлетворительно	базовый
			Обучающийся не знает современные информационные и сетевые компьютерные технологии, применяемые на предприятиях питания	неудовлетворительно	не освоена
УМЕТЬ: работать в качестве пользователя персонального компьютера; использовать прикладные программы для решения профессиональных задач и работать с программными средствами общего назначения для предприятий питания	Часть 1. Раздел 2. Планировка помещений предприятия их оснащение	Уровень ответственности содержания раздела требованиям программы практики.	Обучающийся на высоком уровне умеет работать в качестве пользователя персонального компьютера; использовать прикладные программы для решения профессиональных задач и работать с программными средствами общего назначения для предприятий питания	отлично	повышенный
			Обучающийся а достаточном уровне умеет работать в качестве пользователя персонального компьютера; использовать прикладные программы для решения профессиональных задач и работать с программными средствами общего назначения для предприятий питания	хорошо	повышенный
			Обучающийся на требуемом уровне умеет работать в качестве пользователя персонального компьютера; использовать прикладные программы для решения профессиональных задач и работать с программными средствами общего назначения для предприятий питания	удовлетворительно	базовый
			Обучающийся не умеет работать в качестве пользователя персонального компьютера; использовать прикладные программы для решения профессиональных задач и работать с программными средствами общего назначения для предприятий питания	неудовлетворительно	не освоена
ВЛАДЕТЬ: навыками осуществления технологического процесса производства продукции питания	Часть 1. Раздел 2. Планировка помещений предприятия их оснащение	Уровень ответственности содержания раздела требованиям программы	Обучающийся на высоком уровне владеет навыками осуществления технологического процесса производства продукции питания	отлично	повышенный
			Обучающийся на достаточном уровне владеет навыками осуществления технологического процесса производства продукции питания	хорошо	повышенный
			Обучающийся на требуемом уровне владеет навыками осуществления технологического процесса производства продукции питания	удовлетворительно	базовый

П ВГУИТ 2.4.17-2015

		практики и/или уровень выполнения трудовых функций.	Обучающийся не владеет навыками осуществления технологического процесса производства продукции питания	неудовлетворительно	не освоена
ПК-3 - владением правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест;					
ЗНАТЬ: правила техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда на предприятиях питания, параметры производственного микроклимата	Собеседование	Уровень владения материалом	Обучающийся в полном объеме знает правила техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда на предприятиях питания, параметры производственного микроклимата	отлично	повышенный
			Обучающийся в достаточном объеме знает правила техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда на предприятиях питания, параметры производственного микроклимата	хорошо	повышенный
			Обучающийся в требуемом объеме знает правила техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда на предприятиях питания, параметры производственного микроклимата	удовлетворительно	базовый
			Обучающийся не знает правила техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда на предприятиях питания, параметры производственного микроклимата	неудовлетворительно	не освоена
УМЕТЬ: соблюдать правила техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; обеспечивать качество и безопасность на рабочих местах	Часть 1. Раздел 1. Характеристика производственно-технологической деятельности предприятия	Уровень ответственности содержания раздела требованиям программы практики.	Обучающийся на высоком уровне умеет соблюдать правила техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; обеспечивать качество и безопасность на рабочих местах	отлично	повышенный
			Обучающийся а достаточном уровне умеет соблюдать правила техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; обеспечивать качество и безопасность на рабочих местах	хорошо	повышенный
			Обучающийся на требуемом уровне умеет соблюдать правила техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; обеспечивать качество и безопасность на рабочих местах	удовлетворительно	базовый
			Обучающийся не умеет соблюдать правила техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; обеспечивать качество и безопасность на рабочих местах	неудовлетворительно	не освоена
ВЛАДЕТЬ: навыками использования современных прикладных программ для решения профессиональных задач	Часть 1. Раздел 1. Характеристика производ-	Уровень ответственности содержания	Обучающийся на высоком уровне владеет навыками использования современных прикладных программ для решения профессиональных задач в области питания и программных средств общего назначения для предприятий питания	отлично	повышенный

П ВГУИТ 2.4.17-2015

ональных задач в области питания и программных средств общего назначения для предприятий питания	ственно-технологической деятельности предприятия	раздела требований программы практики и/или уровень выполнения трудовых функций.	Обучающийся на достаточном уровне владеет навыками использования современных прикладных программ для решения профессиональных задач в области питания и программных средств общего назначения для предприятий питания	хорошо	повышенный
			Обучающийся на требуемом уровне владеет навыками использования современных прикладных программ для решения профессиональных задач в области питания и программных средств общего назначения для предприятий питания	удовлетворительно	базовый
			Обучающийся не владеет навыками использования современных прикладных программ для решения профессиональных задач в области питания и программных средств общего назначения для предприятий питания	неудовлетворительно	не освоена
ПК-4 – готовностью устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учётом экологических последствий их применения					
ЗНАТЬ: основные принципы организации производства и разработки новых технологических процессов для производства продукции питания	Собеседование	Уровень владения материалом	Обучающийся в полном объеме знает основные принципы организации производства и разработки новых технологических процессов для производства продукции питания	отлично	повышенный
			Обучающийся в достаточном объеме знает основные принципы организации производства и разработки новых технологических процессов для производства продукции питания	хорошо	повышенный
			Обучающийся в требуемом объеме знает основные принципы организации производства и разработки новых технологических процессов для производства продукции питания	удовлетворительно	базовый
			Обучающийся не знает основные принципы организации производства и разработки новых технологических процессов для производства продукции питания	неудовлетворительно	не освоена
УМЕТЬ: определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания	Часть 3. Раздел 2. Анализ тенденций развития инноваций в индустрии питания	Уровень ответственности содержания раздела требований программы практики.	Обучающийся на высоком уровне умеет определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания	отлично	повышенный
			Обучающийся а достаточном уровне умеет определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания	хорошо	повышенный
			Обучающийся на требуемом уровне умеет определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания	удовлетворительно	базовый
			Обучающийся не умеет определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания	неудовлетворительно	не освоена

П ВГУИТ 2.4.17-2015

<p>ВЛАДЕТЬ: правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест</p>	<p>Часть 3. Раздел 2. Анализ тенденций развития инноваций в индустрии питания</p>	<p>Уровень ответственности содержания раздела требованиям программы практики и/или уровень выполнения трудовых функций.</p>	<p>Обучающийся на высоком уровне владеет правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест</p>	отлично	повышенный
			<p>Обучающийся на достаточном уровне владеет правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест</p>	хорошо	повышенный
			<p>Обучающийся на требуемом уровне владеет правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест</p>	удовлетворительно	базовый
			<p>Обучающийся не владеет правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест</p>	неудовлетворительно	не освоена
<p>ПК-5 - способностью рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство</p>					
<p>ЗНАТЬ: правила расчета производственных мощностей и эффективности работы технологического оборудования на предприятии питания</p>	<p>Собеседование</p>	<p>Уровень владения материалом</p>	<p>Обучающийся в полном объеме знает правила расчета производственных мощностей и эффективности работы технологического оборудования на предприятии питания</p>	отлично	повышенный
			<p>Обучающийся в достаточном объеме знает правила расчета производственных мощностей и эффективности работы технологического оборудования на предприятии питания</p>	хорошо	повышенный
			<p>Обучающийся в требуемом объеме знает правила расчета производственных мощностей и эффективности работы технологического оборудования на предприятии питания</p>	удовлетворительно	базовый
			<p>Обучающийся не знает правила расчета производственных мощностей и эффективности работы технологического оборудования на предприятии питания</p>	неудовлетворительно	не освоена
<p>УМЕТЬ: рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования на предприятии питания</p>	<p>Часть 1. Раздел 1. Характеристика производственно-технологической деятельности предприятия</p>	<p>Уровень ответственности содержания раздела требованиям программы практики.</p>	<p>Обучающийся на высоком уровне умеет рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования на предприятии питания</p>	отлично	повышенный
			<p>Обучающийся а достаточном уровне умеет рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования на предприятии питания</p>	хорошо	повышенный
			<p>Обучающийся на требуемом уровне умеет рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования на предприятии питания</p>	удовлетворительно	базовый
			<p>Обучающийся не умеет рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования на предприятии питания</p>	неудовлетворительно	не освоена

П ВГУИТ 2.4.17-2015

<p>ВЛАДЕТЬ: навыками применения новых технологических процессов производства продукции питания; выбора технических средств и технологии с учётом экологических последствий их применения</p>	<p>Часть 1. Раздел 1. Характеристика производственно-технологической деятельности предприятия</p>	<p>Уровень ответственности содержания раздела требованиям программы практики и/или уровень выполнения трудовых функций.</p>	<p>Обучающийся на высоком уровне владеет навыками применения новых технологических процессов производства продукции питания; выбора технических средств и технологии с учётом экологических последствий их применения</p>	отлично	повышенный
			<p>Обучающийся на достаточном уровне владеет навыками применения новых технологических процессов производства продукции питания; выбора технических средств и технологии с учётом экологических последствий их применения</p>	хорошо	повышенный
			<p>Обучающийся на требуемом уровне владеет навыками применения новых технологических процессов производства продукции питания; выбора технических средств и технологии с учётом экологических последствий их применения</p>	удовлетворительно	базовый
			<p>Обучающийся не владеет навыками применения новых технологических процессов производства продукции питания; выбора технических средств и технологии с учётом экологических последствий их применения</p>	неудовлетворительно	не освоена
<p>ПК-6 – способностью организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания</p>					
<p>ЗНАТЬ: документооборот по производству на предприятии питания, нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания</p>	<p>Собеседование</p>	<p>Уровень владения материалом</p>	<p>Обучающийся в полном объеме знает документооборот по производству на предприятии питания, нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания</p>	отлично	повышенный
			<p>Обучающийся в достаточном объеме знает документооборот по производству на предприятии питания, нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания</p>	хорошо	повышенный
			<p>Обучающийся в требуемом объеме знает документооборот по производству на предприятии питания, нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания</p>	удовлетворительно	базовый
			<p>Обучающийся не знает документооборот по производству на предприятии питания, нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания</p>	неудовлетворительно	не освоена
<p>УМЕТЬ: использовать в условиях производства продукции питания нормативную, техническую, технологическую документацию</p>	<p>Часть 1. Раздел 1. Характеристика производственно-технологической деятельности предприятия</p>	<p>Уровень ответственности содержания раздела требованиям программы практики.</p>	<p>Обучающийся на высоком уровне умеет использовать в условиях производства продукции питания нормативную, техническую, технологическую документацию</p>	отлично	повышенный
			<p>Обучающийся на достаточном уровне умеет использовать в условиях производства продукции питания нормативную, техническую, технологическую документацию</p>	хорошо	повышенный
			<p>Обучающийся на требуемом уровне умеет использовать в условиях производства продукции питания нормативную, техническую, технологическую документацию</p>	удовлетворительно	базовый
			<p>Обучающийся не умеет использовать в условиях производства продукции питания нормативную, техническую, технологическую документацию</p>	неудовлетворительно	не освоена

П ВГУИТ 2.4.17-2015

<p>ВЛАДЕТЬ: навыками организации документооборота по производству на предприятии питания, разработки нормативной, технической, технологической документации в условиях производства продукции питания</p>	<p>Часть 1. Раздел 1. Характеристика производственно-технологической деятельности предприятия</p>	<p>Уровень ответственности содержания раздела требованиям программы практики и/или уровень выполнения трудовых функций.</p>	<p>Обучающийся на высоком уровне владеет навыками организации документооборота по производству на предприятии питания, разработки нормативной, технической, технологической документации в условиях производства продукции питания</p>	отлично	повышенный
			<p>Обучающийся на достаточном уровне владеет навыками организации документооборота по производству на предприятии питания, разработки нормативной, технической, технологической документации в условиях производства продукции питания</p>	хорошо	повышенный
			<p>Обучающийся на требуемом уровне владеет навыками организации документооборота по производству на предприятии питания, разработки нормативной, технической, технологической документации в условиях производства продукции питания</p>	удовлетворительно	базовый
			<p>Обучающийся не владеет навыками организации документооборота по производству на предприятии питания, разработки нормативной, технической, технологической документации в условиях производства продукции питания</p>	неудовлетворительно	не освоена
<p>ПК-7 - способностью анализировать и оценивать результативность системы контроля деятельности производства, осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства</p>					
<p>ЗНАТЬ: организацию системы контроля деятельности производства, источники поиска информации в области развития индустрии питания</p>	<p>Собеседование</p>	<p>Уровень владения материалом</p>	<p>Обучающийся в полном объеме знает организацию системы контроля деятельности производства, источники поиска информации в области развития индустрии питания</p>	отлично	повышенный
			<p>Обучающийся в достаточном объеме знает организацию системы контроля деятельности производства, источники поиска информации в области развития индустрии питания</p>	хорошо	повышенный
			<p>Обучающийся в требуемом объеме знает организацию системы контроля деятельности производства, источники поиска информации в области развития индустрии питания</p>	удовлетворительно	базовый
			<p>Обучающийся не знает организацию системы контроля деятельности производства, источники поиска информации в области развития индустрии питания</p>	неудовлетворительно	не освоена
<p>УМЕТЬ: организовать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания</p>	<p>Часть 3. Раздел 2. Анализ тенденций развития инноваций в индустрии питания</p>	<p>Уровень ответственности содержания раздела требованиям программы практики.</p>	<p>Обучающийся на высоком уровне умеет организовать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания</p>	отлично	повышенный
			<p>Обучающийся на достаточном уровне умеет организовать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания</p>	хорошо	повышенный
			<p>Обучающийся на требуемом уровне умеет организовать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания</p>	удовлетворительно	базовый
			<p>Обучающийся не умеет организовать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания</p>	неудовлетворительно	не освоена

П ВГУИТ 2.4.17-2015

<p>ВЛАДЕТЬ: навыками работы с нормативной, технической, технологической документацией в условиях производства продукции питания</p>	<p>Часть 3. Раздел 2. Анализ тенденций развития инноваций в индустрии питания</p>	<p>Уровень ответственности содержания раздела требованиям программы практики и/или уровень выполнения трудовых функций.</p>	<p>Обучающийся на высоком уровне владеет навыками работы с нормативной, технической, технологической документацией в условиях производства продукции питания</p>	отлично	повышенный
			<p>Обучающийся на достаточном уровне владеет навыками работы с нормативной, технической, технологической документацией в условиях производства продукции питания</p>	хорошо	повышенный
			<p>Обучающийся на требуемом уровне владеет навыками работы с нормативной, технической, технологической документацией в условиях производства продукции питания</p>	удовлетворительно	базовый
			<p>Обучающийся не владеет навыками работы с нормативной, технической, технологической документацией в условиях производства продукции питания</p>	неудовлетворительно	не освоена
<p>ПК-8 - способностью обеспечивать функционирование системы поддержки здоровья и безопасности труда персонала предприятия питания, анализировать деятельность предприятия питания с целью выявления рисков в области безопасности труда и здоровья персонала</p>					
<p>ЗНАТЬ: средства и методы повышения безопасности труда персонала; риски в области безопасности труда и здоровья персонала</p>	<p>Собеседование</p>	<p>Уровень владения материалом</p>	<p>Обучающийся в полном объеме знает средства и методы повышения безопасности труда персонала; риски в области безопасности труда и здоровья персонала</p>	отлично	повышенный
			<p>Обучающийся в достаточном объеме знает средства и методы повышения безопасности труда персонала; риски в области безопасности труда и здоровья персонала</p>	хорошо	повышенный
			<p>Обучающийся в требуемом объеме знает средства и методы повышения безопасности труда персонала; риски в области безопасности труда и здоровья персонала</p>	удовлетворительно	базовый
			<p>Обучающийся не знает средства и методы повышения безопасности труда персонала; риски в области безопасности труда и здоровья персонала</p>	неудовлетворительно	не освоена
<p>УМЕТЬ: оценивать функционирование системы поддержки здоровья и безопасности труда персонала предприятия питания, анализировать деятельность предприятия питания с целью выявления рисков в области безопасности труда и здоровья персонала</p>	<p>Часть 2. Раздел 1. Характеристика организационно-управленческой деятельности предприятия</p>	<p>Уровень ответственности содержания раздела требованиям программы практики.</p>	<p>Обучающийся на высоком уровне умеет оценивать функционирование системы поддержки здоровья и безопасности труда персонала предприятия питания, анализировать деятельность предприятия питания с целью выявления рисков в области безопасности труда и здоровья персонала</p>	отлично	повышенный
			<p>Обучающийся на достаточном уровне умеет оценивать функционирование системы поддержки здоровья и безопасности труда персонала предприятия питания, анализировать деятельность предприятия питания с целью выявления рисков в области безопасности труда и здоровья персонала</p>	хорошо	повышенный
			<p>Обучающийся на требуемом уровне умеет оценивать функционирование системы поддержки здоровья и безопасности труда персонала предприятия питания, анализировать деятельность предприятия питания с целью выявления рисков в области безопасности труда и здоровья персонала</p>	удовлетворительно	базовый
			<p>Обучающийся не умеет оценивать функционирование системы поддержки здоровья и безопасности труда персонала предприятия питания, анализировать деятельность предприятия питания с целью выявления рисков в области безопасности труда и здоровья персонала</p>	неудовлетворительно	не освоена

П ВГУИТ 2.4.17-2015

<p>ВЛАДЕТЬ: навыками по определению показателей качества и безопасности сырья и готовой продукции питания; навыками разработки нормативной и технологической документации с учетом новейших достижений в области инновационных технологий производства продукции питания</p>	<p>Часть 2. Раздел 1. Характеристика организационно-управленческой деятельности предприятия</p>	<p>Уровень ответственности содержания раздела требованиям программы практики и/или уровень выполнения трудовых функций.</p>	<p>Обучающийся на высоком уровне владеет навыками по определению показателей качества и безопасности сырья и готовой продукции питания; навыками разработки нормативной и технологической документации с учетом новейших достижений в области инновационных технологий производства продукции питания</p>	отлично	повышенный
			<p>Обучающийся на достаточном уровне владеет навыками по определению показателей качества и безопасности сырья и готовой продукции питания; навыками разработки нормативной и технологической документации с учетом новейших достижений в области инновационных технологий производства продукции питания</p>	хорошо	повышенный
			<p>Обучающийся на требуемом уровне владеет навыками по определению показателей качества и безопасности сырья и готовой продукции питания; навыками разработки нормативной и технологической документации с учетом новейших достижений в области инновационных технологий производства продукции питания</p>	удовлетворительно	базовый
			<p>Обучающийся не владеет навыками по определению показателей качества и безопасности сырья и готовой продукции питания; навыками разработки нормативной и технологической документации с учетом новейших достижений в области инновационных технологий производства продукции питания</p>	неудовлетворительно	не освоена
<p>ПК-9 - готовностью устанавливать требования и приоритеты к обучению работников по вопросам безопасности в профессиональной деятельности и поведению в чрезвычайных ситуациях</p>					
<p>ЗНАТЬ: требования к обучению работников по вопросам безопасности и поведению в чрезвычайных ситуациях на предприятиях питания</p>	<p>Собеседование</p>	<p>Уровень владения материалом</p>	<p>Обучающийся в полном объеме знает требования к обучению работников по вопросам безопасности и поведению в чрезвычайных ситуациях на предприятиях питания</p>	отлично	повышенный
			<p>Обучающийся в достаточном объеме знает требования к обучению работников по вопросам безопасности и поведению в чрезвычайных ситуациях на предприятиях питания</p>	хорошо	повышенный
			<p>Обучающийся в требуемом объеме знает требования к обучению работников по вопросам безопасности и поведению в чрезвычайных ситуациях на предприятиях питания</p>	удовлетворительно	базовый
			<p>Обучающийся не знает требования к обучению работников по вопросам безопасности и поведению в чрезвычайных ситуациях на предприятиях питания</p>	неудовлетворительно	не освоена
<p>УМЕТЬ: организовать обучение работников по вопросам безопасности и поведению в чрезвычайных ситуациях на предприятиях питания</p>	<p>Часть 2. Раздел 1. Характеристика организационно-управленческой деятельности предприятия</p>	<p>Уровень ответственности содержания раздела требованиям программы практики.</p>	<p>Обучающийся на высоком уровне умеет организовать обучение работников по вопросам безопасности и поведению в чрезвычайных ситуациях на предприятиях питания</p>	отлично	повышенный
			<p>Обучающийся на достаточном уровне умеет организовать обучение работников по вопросам безопасности и поведению в чрезвычайных ситуациях на предприятиях питания</p>	хорошо	повышенный
			<p>Обучающийся на требуемом уровне умеет организовать обучение работников по вопросам безопасности и поведению в чрезвычайных ситуациях на предприятиях питания</p>	удовлетворительно	базовый
			<p>Обучающийся не умеет организовать обучение работников по вопросам безопасности и поведению в чрезвычайных ситуациях на предприятиях питания</p>	неудовлетворительно	не освоена

П ВГУИТ 2.4.17-2015

<p>ВЛАДЕТЬ: навыками обеспечения функционирования системы поддержки здоровья и безопасности труда персонала предприятия питания, анализа деятельности предприятия питания с целью выявления рисков в области безопасности труда и здоровья персонала</p>	<p>Часть 2. Раздел 1. Характеристика организационно-управленческой деятельности предприятия</p>	<p>Уровень ответственности содержания раздела требованиям программы практики и/или уровень выполнения трудовых функций.</p>	<p>Обучающийся на высоком уровне владеет навыками обеспечения функционирования системы поддержки здоровья и безопасности труда персонала предприятия питания, анализа деятельности предприятия питания с целью выявления рисков в области безопасности труда и здоровья персонала</p>	отлично	повышенный
			<p>Обучающийся на достаточном уровне владеет навыками обеспечения функционирования системы поддержки здоровья и безопасности труда персонала предприятия питания, анализа деятельности предприятия питания с целью выявления рисков в области безопасности труда и здоровья персонала</p>	хорошо	повышенный
			<p>Обучающийся на требуемом уровне владеет навыками обеспечения функционирования системы поддержки здоровья и безопасности труда персонала предприятия питания, анализа деятельности предприятия питания с целью выявления рисков в области безопасности труда и здоровья персонала</p>	удовлетворительно	базовый
			<p>Обучающийся не владеет навыками обеспечения функционирования системы поддержки здоровья и безопасности труда персонала предприятия питания, анализа деятельности предприятия питания с целью выявления рисков в области безопасности труда и здоровья персонала</p>	неудовлетворительно	не освоена
<p>ПК-10 - способностью определять цели и ставить задачи отделу продаж по ассортименту продаваемой продукции производства и услугам внутри и вне предприятия питания, анализировать информацию по результатам продаж и принимать решения в области контроля процесса продаж, владеть системой товародвижения и логистическими процессами на предприятиях питания</p>					
<p>ЗНАТЬ: специфику работы отдела продаж по ассортименту продаваемой продукции производства и услугам предприятия питания, систему товародвижения и логистические процессы на предприятиях</p>	<p>Собеседование</p>	<p>Уровень владения материалом</p>	<p>Обучающийся в полном объеме знает специфику работы отдела продаж по ассортименту продаваемой продукции производства и услугам предприятия питания, систему товародвижения и логистические процессы на предприятиях</p>	отлично	повышенный
			<p>Обучающийся в достаточном объеме знает специфику работы отдела продаж по ассортименту продаваемой продукции производства и услугам предприятия питания, систему товародвижения и логистические процессы на предприятиях</p>	хорошо	повышенный
			<p>Обучающийся в требуемом объеме знает специфику работы отдела продаж по ассортименту продаваемой продукции производства и услугам предприятия питания, систему товародвижения и логистические процессы на предприятиях</p>	удовлетворительно	базовый
			<p>Обучающийся не знает специфику работы отдела продаж по ассортименту продаваемой продукции производства и услугам предприятия питания, систему товародвижения и логистические процессы на предприятиях</p>	неудовлетворительно	не освоена
<p>УМЕТЬ: выделять основные целевые сегменты потребителей; определять и систематизировать</p>	<p>Часть 3. Раздел 3. Индивидуальное задание</p>	<p>Уровень ответственности содержания</p>	<p>Обучающийся на высоком уровне умеет выделять основные целевые сегменты потребителей; определять и систематизировать запросы потребителей предприятия питания, анализировать информацию по результатам продаж</p>	отлично	повышенный

П ВГУИТ 2.4.17-2015

запросы потребителей предприятия питания, анализировать информацию по результатам продаж	в области формулирования инновационных предложений для предприятия питания в области процессов производства или обслуживания	раздела требований программам практики.	Обучающийся а достаточном уровне умеет выделять основные целевые сегменты потребителей; определять и систематизировать запросы потребителей предприятия питания, анализировать информацию по результатам продаж	хорошо	повышенный
			Обучающийся на требуемом уровне умеет выделять основные целевые сегменты потребителей; определять и систематизировать запросы потребителей предприятия питания, анализировать информацию по результатам продаж	удовлетворительно	базовый
			Обучающийся не умеет выделять основные целевые сегменты потребителей; определять и систематизировать запросы потребителей предприятия питания, анализировать информацию по результатам продаж	неудовлетворительно	не освоена
ВЛАДЕТЬ: навыками установления требований и приоритетов к обучению работников по вопросам безопасности в профессиональной деятельности и поведению в чрезвычайных ситуациях на предприятиях питания	Часть 3. Раздел 3. Индивидуальное задание в области формулирования инновационных предложений для предприятия питания в области процессов производства или обслуживания	Уровень ответственности содержания раздела требований программам практики и/или уровень выполнения трудовых функций.	Обучающийся на высоком уровне владеет навыками установления требований и приоритетов к обучению работников по вопросам безопасности в профессиональной деятельности и поведению в чрезвычайных ситуациях на предприятиях питания	отлично	повышенный
			Обучающийся на достаточном уровне владеет навыками установления требований и приоритетов к обучению работников по вопросам безопасности в профессиональной деятельности и поведению в чрезвычайных ситуациях на предприятиях питания	хорошо	повышенный
			Обучающийся на требуемом уровне владеет навыками установления требований и приоритетов к обучению работников по вопросам безопасности в профессиональной деятельности и поведению в чрезвычайных ситуациях на предприятиях питания	удовлетворительно	базовый
			Обучающийся не владеет навыками установления требований и приоритетов к обучению работников по вопросам безопасности в профессиональной деятельности и поведению в чрезвычайных ситуациях на предприятиях питания	неудовлетворительно	не освоена
ПК-11 - способностью осуществлять мониторинг проведения мотивационных программ на всех ее этапах, оценивать результаты мотивации и стимулировать работников производства					
ЗНАТЬ: способы мотивации работников производства на предприятиях питания, критерии оценки результатов ее проведения с целью стимулирования работников	Собеседование	Уровень владения материалом	Обучающийся в полном объеме знает способы мотивации работников производства на предприятиях питания, критерии оценки результатов ее проведения с целью стимулирования работников	отлично	повышенный
			Обучающийся в достаточном объеме знает способы мотивации работников производства на предприятиях питания, критерии оценки результатов ее проведения с целью стимулирования работников	хорошо	повышенный
			Обучающийся в требуемом объеме знает способы мотивации работников производства на предприятиях питания, критерии оценки результатов ее проведения с целью стимулирования работников	удовлетворительно	базовый
			Обучающийся не знает способы мотивации работников производства на предприятиях питания, критерии оценки результатов ее проведения с целью стимулирования работников	неудовлетворительно	не освоена
	Часть 2. Раздел 1. Характер	Уровень ответственности содержания	Обучающийся на высоком уровне умеет находить и принимать организационно-управленческие решения стимулирования работников производства	отлично	повышенный

П ВГУИТ 2.4.17-2015

<p>УМЕТЬ: находить и принимать организационно-управленческие решения стимулирования работников производства</p>	<p>ристика организационно-управленческой деятельности предприятия</p>	<p>раздела требованиям программы практики.</p>	<p>Обучающийся а достаточном уровне умеет находить и принимать организационно-управленческие решения стимулирования работников производства</p>	хорошо	повышенный
			<p>Обучающийся на требуемом уровне умеет находить и принимать организационно-управленческие решения стимулирования работников производства</p>	удовлетворительно	базовый
			<p>Обучающийся не умеет находить и принимать организационно-управленческие решения стимулирования работников производства</p>	неудовлетворительно	не освоена
<p>ВЛАДЕТЬ: навыками применения современных технологий для формирования ассортимента продукции и услуг, соответствующего запросам потребителей; методами контроля процесса продаж, анализа предпочтений потребителей; владеть системой товародвижения и логистическими процессами на предприятиях питания</p>	<p>Часть 2. Раздел 1. Характеристика организационно-управленческой деятельности предприятия</p>	<p>Уровень ответственности содержания раздела требованиям программы практики и/или уровень выполнения трудовых функций.</p>	<p>Обучающийся на высоком уровне владеет навыками применения современных технологий для формирования ассортимента продукции и услуг, соответствующего запросам потребителей; методами контроля процесса продаж, анализа предпочтений потребителей; владеть системой товародвижения и логистическими процессами на предприятиях питания</p>	отлично	повышенный
			<p>Обучающийся на достаточном уровне владеет навыками применения современных технологий для формирования ассортимента продукции и услуг, соответствующего запросам потребителей; методами контроля процесса продаж, анализа предпочтений потребителей; владеть системой товародвижения и логистическими процессами на предприятиях питания</p>	хорошо	повышенный
			<p>Обучающийся на требуемом уровне владеет навыками применения современных технологий для формирования ассортимента продукции и услуг, соответствующего запросам потребителей; методами контроля процесса продаж, анализа предпочтений потребителей; владеть системой товародвижения и логистическими процессами на предприятиях питания</p>	удовлетворительно	базовый
			<p>Обучающийся не владеет навыками применения современных технологий для формирования ассортимента продукции и услуг, соответствующего запросам потребителей; методами контроля процесса продаж, анализа предпочтений потребителей; владеть системой товародвижения и логистическими процессами на предприятиях питания</p>	неудовлетворительно	не освоена
			<p>ПК-12 - способностью разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала для составления индивидуальных и коллективных программ обучения, оценивать наличие требуемых умений у членов команды и осуществлять взаимодействие между членами команды</p>		
<p>ЗНАТЬ: особенности оценки профессионального уровня персонала на предприятиях питания</p>	<p>Собеседование</p>	<p>Уровень владения материалом</p>	<p>Обучающийся в полном объеме знает особенности оценки профессионального уровня персонала на предприятиях питания</p>	отлично	повышенный
			<p>Обучающийся в достаточном объеме знает особенности оценки профессионального уровня персонала на предприятиях питания</p>	хорошо	повышенный
			<p>Обучающийся в требуемом объеме знает особенности оценки профессионального уровня персонала на предприятиях питания</p>	удовлетворительно	базовый
			<p>Обучающийся не знает особенности оценки профессионального уровня персонала на предприятиях питания</p>	неудовлетворительно	не освоена

П ВГУИТ 2.4.17-2015

<p>УМЕТЬ: работать в команде, обрабатывать информацию, необходимую для управления коллективом; разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала</p>	<p>Часть 2. Раздел 1. Характеристика организационно-управленческой деятельности предприятия</p>	<p>Уровень ответственности содержания раздела требованиям программы практики.</p>	<p>Обучающийся на высоком уровне умеет работать в команде, обрабатывать информацию, необходимую для управления коллективом; разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала</p>	отлично	повышенный
			<p>Обучающийся а достаточном уровне умеет работать в команде, обрабатывать информацию, необходимую для управления коллективом; разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала</p>	хорошо	повышенный
			<p>Обучающийся на требуемом уровне умеет работать в команде, обрабатывать информацию, необходимую для управления коллективом; разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала</p>	удовлетворительно	базовый
			<p>Обучающийся не умеет работать в команде, обрабатывать информацию, необходимую для управления коллективом; разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала</p>	неудовлетворительно	не освоена
<p>ВЛАДЕТЬ: методиками разработки мотивационных и стимулирующих программ, технологиями оценки результатов мотивации и стимулирования работников производства</p>	<p>Часть 2. Раздел 1. Характеристика организационно-управленческой деятельности предприятия</p>	<p>Уровень ответственности содержания раздела требованиям программы практики и/или уровень выполнения трудовых функций.</p>	<p>Обучающийся на высоком уровне владеет методиками разработки мотивационных и стимулирующих программ, технологиями оценки результатов мотивации и стимулирования работников производства</p>	отлично	повышенный
			<p>Обучающийся на достаточном уровне владеет методиками разработки мотивационных и стимулирующих программ, технологиями оценки результатов мотивации и стимулирования работников производства</p>	хорошо	повышенный
			<p>Обучающийся на требуемом уровне владеет методиками разработки мотивационных и стимулирующих программ, технологиями оценки результатов мотивации и стимулирования работников производства</p>	удовлетворительно	базовый
			<p>Обучающийся не владеет методиками разработки мотивационных и стимулирующих программ, технологиями оценки результатов мотивации и стимулирования работников производства</p>	неудовлетворительно	не освоена
<p>ПК-13 - способностью планировать и анализировать программы и мероприятия обеспечения и поддержки лояльности персонала по отношению к предприятию и руководству, планировать и анализировать свою деятельность и рабочий день с учетом собственных должностных обязанностей на предприятиях питания</p>					
<p>ЗНАТЬ: этапы пути и выбора средств для успешного личного и профессионального развития, должностные обязанности персонала на предприятиях питания</p>	<p>Собеседование</p>	<p>Уровень владения материалом</p>	<p>Обучающийся в полном объеме знает этапы пути и выбора средств для успешного личного и профессионального развития, должностные обязанности персонала на предприятиях питания</p>	отлично	повышенный
			<p>Обучающийся в достаточном объеме знает этапы пути и выбора средств для успешного личного и профессионального развития, должностные обязанности персонала на предприятиях питания</p>	хорошо	повышенный
			<p>Обучающийся в требуемом объеме знает этапы пути и выбора средств для успешного личного и профессионального развития, должностные обязанности персонала на предприятиях питания</p>	удовлетворительно	базовый
			<p>Обучающийся не знает этапы пути и выбора средств для успешного личного и профессионального развития, должностные обязанности персонала на предприятиях питания</p>	неудовлетворительно	не освоена

П ВГУИТ 2.4.17-2015

<p>УМЕТЬ: формировать мероприятия для развития профессиональных умений и навыков; критически оценивать сильные и слабые стороны в области поддержки лояльности персонала по отношению к предприятию и руководству, уметь планировать рабочий день с учетом собственных должностных обязанностей на предприятиях питания</p>	<p>Часть 2. Раздел 1. Характеристика организационно-управленческой деятельности предприятия</p>	<p>Уровень ответственности содержания раздела требованиям программы практики.</p>	<p>Обучающийся на высоком уровне умеет формировать мероприятия для развития профессиональных умений и навыков; критически оценивать сильные и слабые стороны в области поддержки лояльности персонала по отношению к предприятию и руководству, уметь планировать рабочий день с учетом собственных должностных обязанностей на предприятиях питания</p>	отлично	повышенный
			<p>Обучающийся а достаточном уровне умеет формировать мероприятия для развития профессиональных умений и навыков; критически оценивать сильные и слабые стороны в области поддержки лояльности персонала по отношению к предприятию и руководству, уметь планировать рабочий день с учетом собственных должностных обязанностей на предприятиях питания</p>	хорошо	повышенный
			<p>Обучающийся на требуемом уровне умеет формировать мероприятия для развития профессиональных умений и навыков; критически оценивать сильные и слабые стороны в области поддержки лояльности персонала по отношению к предприятию и руководству, уметь планировать рабочий день с учетом собственных должностных обязанностей на предприятиях питания</p>	удовлетворительно	базовый
			<p>Обучающийся не умеет формировать мероприятия для развития профессиональных умений и навыков; критически оценивать сильные и слабые стороны в области поддержки лояльности персонала по отношению к предприятию и руководству, уметь планировать рабочий день с учетом собственных должностных обязанностей на предприятиях питания</p>	неудовлетворительно	не освоена
<p>ВЛАДЕТЬ: методами разработки критериев оценки профессионального уровня персонала, основами формирования взаимодействия между членами команды; методами эффективной межличностной коммуникации и преодоления конфликтов</p>	<p>Часть 2. Раздел 1. Характеристика организационно-управленческой деятельности предприятия</p>	<p>Уровень ответственности содержания раздела требованиям программы практики и/или уровень выполнения трудовых функций.</p>	<p>Обучающийся на высоком уровне владеет методами разработки критериев оценки профессионального уровня персонала, основами формирования взаимодействия между членами команды; методами эффективной межличностной коммуникации и преодоления конфликтов</p>	отлично	повышенный
			<p>Обучающийся на достаточном уровне владеет методами разработки критериев оценки профессионального уровня персонала, основами формирования взаимодействия между членами команды; методами эффективной межличностной коммуникации и преодоления конфликтов</p>	хорошо	повышенный
			<p>Обучающийся на требуемом уровне владеет методами разработки критериев оценки профессионального уровня персонала, основами формирования взаимодействия между членами команды; методами эффективной межличностной коммуникации и преодоления конфликтов</p>	удовлетворительно	базовый
			<p>Обучающийся не владеет методами разработки критериев оценки профессионального уровня персонала, основами формирования взаимодействия между членами команды; методами эффективной межличностной коммуникации и преодоления конфликтов</p>	неудовлетворительно	не освоена
<p>ПК-14 - способностью проводить мониторинг и анализировать результаты финансово-хозяйственной деятельности предприятия питания, оценивать финансовое состояние предприятия питания и принимать решения по результатам контроля</p>					

П ВГУИТ 2.4.17-2015

ЗНАТЬ: принципы оценки результатов финансово-хозяйственной деятельности предприятия питания	Собеседование	Уровень владения материалом	Обучающийся в полном объеме знает принципы оценки результатов финансово-хозяйственной деятельности предприятия питания	отлично	повышенный
			Обучающийся в достаточном объеме знает принципы оценки результатов финансово-хозяйственной деятельности предприятия питания	хорошо	повышенный
			Обучающийся в требуемом объеме знает принципы оценки результатов финансово-хозяйственной деятельности предприятия питания	удовлетворительно	базовый
			Обучающийся не знает принципы оценки результатов финансово-хозяйственной деятельности предприятия питания	неудовлетворительно	не освоена
УМЕТЬ: различать основные виды затрат и факторы, оказывающие влияние на результаты хозяйственной деятельности предприятия питания	Часть 2. Раздел 3. Характеристика маркетинговой деятельности предприятия	Уровень ответственности содержания раздела требованиям программы практики.	Обучающийся на высоком уровне умеет различать основные виды затрат и факторы, оказывающие влияние на результаты хозяйственной деятельности предприятия питания	отлично	повышенный
			Обучающийся на достаточном уровне умеет различать основные виды затрат и факторы, оказывающие влияние на результаты хозяйственной деятельности предприятия питания	хорошо	повышенный
			Обучающийся на требуемом уровне умеет различать основные виды затрат и факторы, оказывающие влияние на результаты хозяйственной деятельности предприятия питания	удовлетворительно	базовый
			Обучающийся не умеет различать основные виды затрат и факторы, оказывающие влияние на результаты хозяйственной деятельности предприятия питания	неудовлетворительно	не освоена
ВЛАДЕТЬ: навыками оценки финансового состояния предприятия питания и принятия решения по ее результатам	Часть 2. Раздел 3. Характеристика маркетинговой деятельности предприятия	Уровень ответственности содержания раздела требованиям программы практики и/или уровень выполнения трудовых функций.	Обучающийся на высоком уровне владеет навыками оценки финансового состояния предприятия питания и принятия решения по ее результатам	отлично	повышенный
			Обучающийся на достаточном уровне владеет навыками оценки финансового состояния предприятия питания и принятия решения по ее результатам	хорошо	повышенный
			Обучающийся на требуемом уровне владеет навыками оценки финансового состояния предприятия питания и принятия решения по ее результатам	удовлетворительно	базовый
			Обучающийся не владеет навыками оценки финансового состояния предприятия питания и принятия решения по ее результатам	неудовлетворительно	не освоена
ПК-15 - способностью осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития потребительского рынка, систематизировать и обобщать информацию					
ЗНАТЬ: способы и методы поиска информации по развитию потребительского рынка в сфере общественного питания	Собеседование	Уровень владения материалом	Обучающийся в полном объеме знает способы и методы поиска информации по развитию потребительского рынка в сфере общественного питания	отлично	повышенный
			Обучающийся в достаточном объеме знает способы и методы поиска информации по развитию потребительского рынка в сфере общественного питания	хорошо	повышенный
			Обучающийся в требуемом объеме знает способы и методы поиска информации по развитию потребительского рынка в сфере общественного питания	удовлетворительно	базовый

П ВГУИТ 2.4.17-2015

			Обучающийся не знает способы и методы поиска информации по развитию потребительского рынка в сфере общественного питания	неудовлетворительно	не освоена
УМЕТЬ: осуществлять поиск, систематизировать и обобщать информацию в области развития потребительского рынка, применять информацию в профессиональной деятельности	Часть 2. Раздел 3. Характеристика маркетинговой деятельности предприятия	Уровень ответственности содержания раздела требованиям программы практики.	Обучающийся на высоком уровне умеет осуществлять поиск, систематизировать и обобщать информацию в области развития потребительского рынка, применять информацию в профессиональной деятельности	отлично	повышенный
			Обучающийся а достаточном уровне умеет осуществлять поиск, систематизировать и обобщать информацию в области развития потребительского рынка, применять информацию в профессиональной деятельности	хорошо	повышенный
			Обучающийся на требуемом уровне умеет осуществлять поиск, систематизировать и обобщать информацию в области развития потребительского рынка, применять информацию в профессиональной деятельности	удовлетворительно	базовый
			Обучающийся не умеет осуществлять поиск, систематизировать и обобщать информацию в области развития потребительского рынка, применять информацию в профессиональной деятельности	неудовлетворительно	не освоена
ВЛАДЕТЬ: методами оценки, анализа и систематизации новой информации в области развития потребительского рынка	Часть 2. Раздел 3. Характеристика маркетинговой деятельности предприятия	Уровень ответственности содержания раздела требованиям программы практики и/или уровень выполнения трудовых функций.	Обучающийся на высоком уровне владеет методами оценки, анализа и систематизации новой информации в области развития потребительского рынка	отлично	повышенный
			Обучающийся на достаточном уровне владеет методами оценки, анализа и систематизации новой информации в области развития потребительского рынка	хорошо	повышенный
			Обучающийся на требуемом уровне владеет методами оценки, анализа и систематизации новой информации в области развития потребительского рынка	удовлетворительно	базовый
			Обучающийся не владеет методами оценки, анализа и систематизации новой информации в области развития потребительского рынка	неудовлетворительно	не освоена
ПК-16 - способностью планировать стратегию развития предприятия питания с учетом множественных факторов, проводить анализ, оценку рынка и риски, проводить аудит финансовых и материальных ресурсов					
ЗНАТЬ: основные направления развития предприятий питания, методы исследования конъюнктуры рынка услуг питания	Собеседование	Уровень владения материалом	Обучающийся в полном объеме знает основные направления развития предприятий питания, методы исследования конъюнктуры рынка услуг питания	отлично	повышенный
			Обучающийся в достаточном объеме знает основные направления развития предприятий питания, методы исследования конъюнктуры рынка услуг питания	хорошо	повышенный
			Обучающийся в требуемом объеме знает основные направления развития предприятий питания, методы исследования конъюнктуры рынка услуг питания	удовлетворительно	базовый
			Обучающийся не знает основные направления развития предприятий питания, методы исследования конъюнктуры рынка услуг питания	неудовлетворительно	не освоена

П ВГУИТ 2.4.17-2015

<p>УМЕТЬ: планировать объем производства предприятий питания и проводить расчеты затрат на производство и реализацию продукции питания</p>	<p>Часть 2. Раздел 3. Характеристика маркетинговой деятельности предприятия</p>	<p>Уровень ответственности содержания раздела требованиям программы практики.</p>	<p>Обучающийся на высоком уровне умеет планировать объем производства предприятий питания и проводить расчеты затрат на производство и реализацию продукции питания</p>	отлично	повышенный
			<p>Обучающийся а достаточном уровне умеет планировать объем производства предприятий питания и проводить расчеты затрат на производство и реализацию продукции питания</p>	хорошо	повышенный
			<p>Обучающийся на требуемом уровне умеет планировать объем производства предприятий питания и проводить расчеты затрат на производство и реализацию продукции питания</p>	удовлетворительно	базовый
			<p>Обучающийся не умеет планировать объем производства предприятий питания и проводить расчеты затрат на производство и реализацию продукции питания</p>	неудовлетворительно	не освоена
<p>ВЛАДЕТЬ: навыками комплексной оценкой эффективности деятельности предприятия питания; методиками планирования производственной деятельности предприятия, анализа рынка услуг, изучения спроса потребителей</p>	<p>Часть 2. Раздел 3. Характеристика маркетинговой деятельности предприятия</p>	<p>Уровень ответственности содержания раздела требованиям программы практики и/или уровень выполнения трудовых функций.</p>	<p>Обучающийся на высоком уровне владеет навыками комплексной оценкой эффективности деятельности предприятия питания; методиками планирования производственной деятельности предприятия, анализа рынка услуг, изучения спроса потребителей</p>	отлично	повышенный
			<p>Обучающийся на достаточном уровне владеет навыками комплексной оценкой эффективности деятельности предприятия питания; методиками планирования производственной деятельности предприятия, анализа рынка услуг, изучения спроса потребителей</p>	хорошо	повышенный
			<p>Обучающийся на требуемом уровне владеет навыками комплексной оценкой эффективности деятельности предприятия питания; методиками планирования производственной деятельности предприятия, анализа рынка услуг, изучения спроса потребителей</p>	удовлетворительно	базовый
			<p>Обучающийся не владеет навыками комплексной оценкой эффективности деятельности предприятия питания; методиками планирования производственной деятельности предприятия, анализа рынка услуг, изучения спроса потребителей</p>	неудовлетворительно	не освоена
<p>ПК-17 - способностью организовать ресурсосберегающее производство, его оперативное планирование и обеспечение надежности технологических процессов производства продукции питания, способы рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов</p>					
<p>ЗНАТЬ: способы рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов на предприятиях питания</p>	<p>Собеседование</p>	<p>Уровень владения материалом</p>	<p>Обучающийся в полном объеме знает способы рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов на предприятиях питания</p>	отлично	повышенный
			<p>Обучающийся в достаточном объеме знает способы рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов на предприятиях питания</p>	хорошо	повышенный
			<p>Обучающийся в требуемом объеме знает способы рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов на предприятиях питания</p>	удовлетворительно	базовый
			<p>Обучающийся не знает способы рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов на предприятиях питания</p>	неудовлетворительно	не освоена
<p>УМЕТЬ: организовывать работу производства предприятий питания и осуществлять контроль за</p>	<p>Часть 3. Раздел 3. Индивидуальное задание</p>	<p>Уровень ответственности содержания</p>	<p>Обучающийся на высоком уровне умеет организовывать работу производства предприятий питания и осуществлять контроль за технологическим процессом; выбирать и применять ресурсосберегающие технологии в производстве продукции общественного питания</p>	отлично	повышенный

П ВГУИТ 2.4.17-2015

технологическим процессом; выбирать и применять ресурсосберегающие технологии в производстве продукции общественного питания	в области формулирования инновационных предложений для предприятия питания в области процессов производства или обслуживания	раздела требований программам практики.	Обучающийся а достаточном уровне умеет организовывать работу производства предприятий питания и осуществлять контроль за технологическим процессом; выбирать и применять ресурсосберегающие технологии в производстве продукции общественного питания	хорошо	повышенный
			Обучающийся на требуемом уровне умеет организовывать работу производства предприятий питания и осуществлять контроль за технологическим процессом; выбирать и применять ресурсосберегающие технологии в производстве продукции общественного питания	удовлетворительно	базовый
			Обучающийся не умеет организовывать работу производства предприятий питания и осуществлять контроль за технологическим процессом; выбирать и применять ресурсосберегающие технологии в производстве продукции общественного питания	неудовлетворительно	не освоена
ВЛАДЕТЬ: методами расчета потребности предприятия питания в сырье с целью рационального использования энергетических и других видов ресурсов; навыками составления рецептур и разработки производственной программы в зависимости от специфики предприятия питания	Часть 3. Раздел 3. Индивидуальное задание в области формулирования инновационных предложений для предприятия питания в области процессов производства или обслуживания	Уровень ответственности содержания раздела требований программам практики и/или уровень выполнения трудовых функций.	Обучающийся на высоком уровне владеет методами расчета потребности предприятия питания в сырье с целью рационального использования энергетических и других видов ресурсов; навыками составления рецептур и разработки производственной программы в зависимости от специфики предприятия питания	отлично	повышенный
			Обучающийся на достаточном уровне владеет методами расчета потребности предприятия питания в сырье с целью рационального использования энергетических и других видов ресурсов; навыками составления рецептур и разработки производственной программы в зависимости от специфики предприятия питания	хорошо	повышенный
			Обучающийся на требуемом уровне владеет методами расчета потребности предприятия питания в сырье с целью рационального использования энергетических и других видов ресурсов; навыками составления рецептур и разработки производственной программы в зависимости от специфики предприятия питания	удовлетворительно	базовый
			Обучающийся не владеет методами расчета потребности предприятия питания в сырье с целью рационального использования энергетических и других видов ресурсов; навыками составления рецептур и разработки производственной программы в зависимости от специфики предприятия питания	неудовлетворительно	не освоена
ПК-18 - готовностью осуществлять необходимые меры безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия					
ЗНАТЬ: основные средства и методы обеспечения безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на предприятиях общественного питания	Собеседование	Уровень владения материалом	Обучающийся в полном объеме знает основные средства и методы обеспечения безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на предприятиях общественного питания	отлично	повышенный
			Обучающийся в достаточном объеме знает основные средства и методы обеспечения безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на предприятиях общественного питания	хорошо	повышенный
			Обучающийся в требуемом объеме знает основные средства и методы обеспечения безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на предприятиях общественного питания	удовлетворительно	базовый
			Обучающийся не знает основные средства и методы обеспечения безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на предприятиях общественного питания	неудовлетворительно	не освоена

П ВГУИТ 2.4.17-2015

<p>УМЕТЬ: различать и применять на практике методы обеспечения безопасности; проводить инструктаж и разъяснительную беседу по способам обеспечения безопасности; разрабатывать и реализовывать мероприятия по защите человека от негативных воздействий на предприятиях питания</p>	<p>Часть 3. Раздел 3. Индивидуальное задание в области формулирования инновационных предложений для предприятия питания в области процессов производства или обслуживания</p>	<p>Уровень ответственности содержания раздела требований программам практики.</p>	<p>Обучающийся на высоком уровне умеет различать и применять на практике методы обеспечения безопасности; проводить инструктаж и разъяснительную беседу по способам обеспечения безопасности; разрабатывать и реализовывать мероприятия по защите человека от негативных воздействий на предприятиях питания</p>	отлично	повышенный
			<p>Обучающийся а достаточном уровне умеет различать и применять на практике методы обеспечения безопасности; проводить инструктаж и разъяснительную беседу по способам обеспечения безопасности; разрабатывать и реализовывать мероприятия по защите человека от негативных воздействий на предприятиях питания</p>	хорошо	повышенный
			<p>Обучающийся на требуемом уровне умеет различать и применять на практике методы обеспечения безопасности; проводить инструктаж и разъяснительную беседу по способам обеспечения безопасности; разрабатывать и реализовывать мероприятия по защите человека от негативных воздействий на предприятиях питания</p>	удовлетворительно	базовый
			<p>Обучающийся не умеет различать и применять на практике методы обеспечения безопасности; проводить инструктаж и разъяснительную беседу по способам обеспечения безопасности; разрабатывать и реализовывать мероприятия по защите человека от негативных воздействий на предприятиях питания</p>	неудовлетворительно	не освоена
<p>ВЛАДЕТЬ: основными методами защиты персонала и населения от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий</p>	<p>Часть 3. Раздел 3. Индивидуальное задание в области формулирования инновационных предложений для предприятия питания в области процессов производства или обслуживания</p>	<p>Уровень ответственности содержания раздела требований программам практики и/или уровень выполнения трудовых функций.</p>	<p>Обучающийся на высоком уровне владеет основными методами защиты персонала и населения от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий</p>	отлично	повышенный
			<p>Обучающийся на достаточном уровне владеет основными методами защиты персонала и населения от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий</p>	хорошо	повышенный
			<p>Обучающийся на требуемом уровне владеет основными методами защиты персонала и населения от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий</p>	удовлетворительно	базовый
			<p>Обучающийся не владеет основными методами защиты персонала и населения от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий</p>	неудовлетворительно	не освоена
<p>ПК-19 - владением нормативно-правовой базой в области продаж продукции производства и услуг</p>					
<p>ЗНАТЬ: нормативно-правовую базу в области продаж продукции производства и услуг на предприятии питания</p>	<p>Собеседование</p>	<p>Уровень владения материалом</p>	<p>Обучающийся в полном объеме знает нормативно-правовую базу в области продаж продукции производства и услуг на предприятии питания</p>	отлично	повышенный
			<p>Обучающийся в достаточном объеме знает нормативно-правовую базу в области продаж продукции производства и услуг на предприятии питания</p>	хорошо	повышенный
			<p>Обучающийся в требуемом объеме знает нормативно-правовую базу в области продаж продукции производства и услуг на предприятии питания</p>	удовлетворительно	базовый
			<p>Обучающийся не знает нормативно-правовую базу в области продаж продукции производства и услуг на предприятии питания</p>	неудовлетворительно	не освоена

П ВГУИТ 2.4.17-2015

УМЕТЬ: использовать нормативную документацию на продукцию питания; анализировать национальные стандарты и другую нормативную документацию на продукцию и услуги предприятий питания	Часть 2. Раздел 1. Характеристика организационно-управленческой деятельности предприятия	Уровень ответственности содержания раздела требованиям программы практики.	Обучающийся на высоком уровне умеет использовать нормативную документацию на продукцию питания; анализировать национальные стандарты и другую нормативную документацию на продукцию и услуги предприятий питания	отлично	повышенный
			Обучающийся на достаточном уровне умеет использовать нормативную документацию на продукцию питания; анализировать национальные стандарты и другую нормативную документацию на продукцию и услуги предприятий питания	хорошо	повышенный
			Обучающийся на требуемом уровне умеет использовать нормативную документацию на продукцию питания; анализировать национальные стандарты и другую нормативную документацию на продукцию и услуги предприятий питания	удовлетворительно	базовый
			Обучающийся не умеет использовать нормативную документацию на продукцию питания; анализировать национальные стандарты и другую нормативную документацию на продукцию и услуги предприятий питания	неудовлетворительно	не освоена
ВЛАДЕТЬ: навыками по управлению процессом продаж продукции на предприятиях питания	Часть 2. Раздел 1. Характеристика организационно-управленческой деятельности предприятия	Уровень ответственности содержания раздела требованиям программы практики и/или уровень выполнения трудовых функций.	Обучающийся на высоком уровне владеет навыками по управлению процессом продаж продукции на предприятиях питания	отлично	повышенный
			Обучающийся на достаточном уровне владеет навыками по управлению процессом продаж продукции на предприятиях питания	хорошо	повышенный
			Обучающийся на требуемом уровне владеет навыками по управлению процессом продаж продукции на предприятиях питания	удовлетворительно	базовый
			Обучающийся не владеет навыками по управлению процессом продаж продукции на предприятиях питания	неудовлетворительно	не освоена
ПК-20 - способностью осуществлять поиск, выбор и использование информации в области мотивации и стимулирования работников предприятий питания, проявлять коммуникативные умения					
ЗНАТЬ: способы мотивации и стимулирования работников предприятий питания	Собеседование	Уровень владения материалом	Обучающийся в полном объеме знает способы мотивации и стимулирования работников предприятий питания	отлично	повышенный
			Обучающийся в достаточном объеме знает способы мотивации и стимулирования работников предприятий питания	хорошо	повышенный
			Обучающийся в требуемом объеме знает способы мотивации и стимулирования работников предприятий питания	удовлетворительно	базовый
			Обучающийся не знает способы мотивации и стимулирования работников предприятий питания	неудовлетворительно	не освоена
УМЕТЬ: разрабатывать мотивационные и стимулирующие программы для работников предприятия; применять стимулирующие	Часть 3.	Уровень ответственности содержания	Обучающийся на высоком уровне умеет разрабатывать мотивационные и стимулирующие программы для работников предприятия; применять стимулирующие факторы в организации работы предприятия; нести ответственность за свои действия и подчиняться	отлично	повышенный

П ВГУИТ 2.4.17-2015

факторы в организации работы предприятия; нести ответственность за свои действия и подчиняться	Раздел 2. Анализ тенденций развития инноваций в индустрии питания	раздела требованиям программы практики.	Обучающийся а достаточном уровне умеет разрабатывать мотивационные и стимулирующие программы для работников предприятия; применять стимулирующие факторы в организации работы предприятия; нести ответственность за свои действия и подчиняться	хорошо	повышенный
			Обучающийся на требуемом уровне умеет разрабатывать мотивационные и стимулирующие программы для работников предприятия; применять стимулирующие факторы в организации работы предприятия; нести ответственность за свои действия и подчиняться	удовлетворительно	базовый
			Обучающийся не умеет разрабатывать мотивационные и стимулирующие программы для работников предприятия; применять стимулирующие факторы в организации работы предприятия; нести ответственность за свои действия и подчиняться	неудовлетворительно	не освоена
ВЛАДЕТЬ: навыками самостоятельно находить и принимать организационно-управленческие решения в сложных и нестандартных ситуациях, а также нести за них ответственность	Часть 3. Раздел 2. Анализ тенденций развития инноваций в индустрии питания	Уровень содержания раздела требованиям программы практики и/или уровень выполнения трудовых функций.	Обучающийся на высоком уровне владеет навыками самостоятельно находить и принимать организационно-управленческие решения в сложных и нестандартных ситуациях, а также нести за них ответственность	отлично	повышенный
			Обучающийся на достаточном уровне владеет навыками самостоятельно находить и принимать организационно-управленческие решения в сложных и нестандартных ситуациях, а также нести за них ответственность	хорошо	повышенный
			Обучающийся на требуемом уровне владеет навыками самостоятельно находить и принимать организационно-управленческие решения в сложных и нестандартных ситуациях, а также нести за них ответственность	удовлетворительно	базовый
			Обучающийся не владеет навыками самостоятельно находить и принимать организационно-управленческие решения в сложных и нестандартных ситуациях, а также нести за них ответственность	неудовлетворительно	не освоена
ПК-21 - готовностью разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала для составления обучающих программ, проводить аттестацию работников производствами принимать решения по результатам аттестации					
ЗНАТЬ: правила проведения аттестации работников производства предприятий питания	Собеседование	Уровень владения материалом	Обучающийся в полном объеме знает правила проведения аттестации работников производства предприятий питания	отлично	повышенный
			Обучающийся в достаточном объеме знает правила проведения аттестации работников производства предприятий питания	хорошо	повышенный
			Обучающийся в требуемом объеме знает правила проведения аттестации работников производства предприятий питания	удовлетворительно	базовый
			Обучающийся не знает правила проведения аттестации работников производства предприятий питания	неудовлетворительно	не освоена
УМЕТЬ: разрабатывать программы квалификационных испытаний работников предприятия питания; проводить оценку уровня	Часть 2. Раздел 1. Характеристика организа-	Уровень содержания	Обучающийся на высоком уровне умеет разрабатывать программы квалификационных испытаний работников предприятия питания; проводить оценку уровня профессионализма линейного персонала предприятия питания	отлично	повышенный

П ВГУИТ 2.4.17-2015

профессионализма линейного персонала предприятия питания	ционно-управленческой деятельности предприятия	раздела требованиям программы практики.	Обучающийся а достаточном уровне умеет разрабатывать программы квалификационных испытаний работников предприятия питания; проводить оценку уровня профессионализма линейного персонала предприятия питания	хорошо	повышенный
			Обучающийся на требуемом уровне умеет разрабатывать программы квалификационных испытаний работников предприятия питания; проводить оценку уровня профессионализма линейного персонала предприятия питания	удовлетворительно	базовый
			Обучающийся не умеет разрабатывать программы квалификационных испытаний работников предприятия питания; проводить оценку уровня профессионализма линейного персонала предприятия питания	неудовлетворительно	не освоена
ВЛАДЕТЬ: навыками разработки критериев оценки и аттестации работников предприятия питания и принятия управленческих решений по результатам аттестации	Часть 2. Раздел 1. Характеристика организационно-управленческой деятельности предприятия	Уровень ответственности содержания раздела требованиям программы практики и/или уровень выполнения трудовых функций.	Обучающийся на высоком уровне владеет навыками разработки критериев оценки и аттестации работников предприятия питания и принятия управленческих решений по результатам аттестации	отлично	повышенный
			Обучающийся на достаточном уровне владеет навыками разработки критериев оценки и аттестации работников предприятия питания и принятия управленческих решений по результатам аттестации	хорошо	повышенный
			Обучающийся на требуемом уровне владеет навыками разработки критериев оценки и аттестации работников предприятия питания и принятия управленческих решений по результатам аттестации	удовлетворительно	базовый
			Обучающийся не владеет навыками разработки критериев оценки и аттестации работников предприятия питания и принятия управленческих решений по результатам аттестации	неудовлетворительно	не освоена
ПК-22 - способностью проводить мониторинг финансово-хозяйственной деятельности предприятия, анализировать и оценивать финансовое состояние предприятия					
ЗНАТЬ: основные методики мониторинга финансово-хозяйственной деятельности предприятия питания	Собеседование	Уровень владения материалом	Обучающийся в полном объеме знает основные методики мониторинга финансово-хозяйственной деятельности предприятия питания	отлично	повышенный
			Обучающийся в достаточном объеме знает основные методики мониторинга финансово-хозяйственной деятельности предприятия питания	хорошо	повышенный
			Обучающийся в требуемом объеме знает основные методики мониторинга финансово-хозяйственной деятельности предприятия питания	удовлетворительно	базовый
			Обучающийся не знает основные методики мониторинга финансово-хозяйственной деятельности предприятия питания	неудовлетворительно	не освоена
УМЕТЬ: применять методы экономического анализа к оценке финансового состояния предприятия; различать основные виды затрат и факторы, оказывающие влияние на результаты хозяйственной деятельности предприятия питания	Часть 2. Раздел 3. Характеристика маркетинговой деятельности предприятия	Уровень ответственности содержания раздела требованиям программы практики.	Обучающийся на высоком уровне умеет применять методы экономического анализа к оценке финансового состояния предприятия; различать основные виды затрат и факторы, оказывающие влияние на результаты хозяйственной деятельности предприятия питания	отлично	повышенный
			Обучающийся а достаточном уровне умеет применять методы экономического анализа к оценке финансового состояния предприятия; различать основные виды затрат и факторы, оказывающие влияние на результаты хозяйственной деятельности предприятия питания	хорошо	повышенный

П ВГУИТ 2.4.17-2015

			Обучающийся на требуемом уровне умеет применять методы экономического анализа к оценке финансового состояния предприятия; различать основные виды затрат и факторы, оказывающие влияние на результаты хозяйственной деятельности предприятия питания	удовлетворительно	базовый
			Обучающийся не умеет применять методы экономического анализа к оценке финансового состояния предприятия; различать основные виды затрат и факторы, оказывающие влияние на результаты хозяйственной деятельности предприятия питания	неудовлетворительно	не освоена
ВЛАДЕТЬ: навыками экономического анализа производства продукции питания; навыками комплексной оценки эффективности финансово-хозяйственной деятельности предприятия питания	Часть 2. Раздел 3. Характеристика маркетинговой деятельности предприятия	Уровень ответственности содержания раздела требованиям программы практики и/или уровень выполнения трудовых функций.	Обучающийся на высоком уровне владеет навыками экономического анализа производства продукции питания; навыками комплексной оценки эффективности финансово-хозяйственной деятельности предприятия питания	отлично	повышенный
			Обучающийся на достаточном уровне владеет навыками экономического анализа производства продукции питания; навыками комплексной оценки эффективности финансово-хозяйственной деятельности предприятия питания	хорошо	повышенный
			Обучающийся на требуемом уровне владеет навыками экономического анализа производства продукции питания; навыками комплексной оценки эффективности финансово-хозяйственной деятельности предприятия питания	удовлетворительно	базовый
			Обучающийся не владеет навыками экономического анализа производства продукции питания; навыками комплексной оценки эффективности финансово-хозяйственной деятельности предприятия питания	неудовлетворительно	не освоена
ПК-23 - способностью формировать профессиональную команду, проявлять лидерские качества в коллективе, владением способами организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления					
ЗНАТЬ: функции и принципы современных методов управления; классические и инновационные приемы и методы организации деятельности исполнителей на предприятиях питания	Собеседование	Уровень владения материалом	Обучающийся в полном объеме знает функции и принципы современных методов управления; классические и инновационные приемы и методы организации деятельности исполнителей на предприятиях питания	отлично	повышенный
			Обучающийся в достаточном объеме знает функции и принципы современных методов управления; классические и инновационные приемы и методы организации деятельности исполнителей на предприятиях питания	хорошо	повышенный
			Обучающийся в требуемом объеме знает функции и принципы современных методов управления; классические и инновационные приемы и методы организации деятельности исполнителей на предприятиях питания	удовлетворительно	базовый
			Обучающийся не знает функции и принципы современных методов управления; классические и инновационные приемы и методы организации деятельности исполнителей на предприятиях питания	неудовлетворительно	не освоена
УМЕТЬ: формировать профессиональную команду, организовывать, контролировать деятельность исполнителей; оценивать		Уровень ответственности содержания	Обучающийся на высоком уровне умеет формировать профессиональную команду, организовывать, контролировать деятельность исполнителей; оценивать качество выполнения работ на основе существующих критериев оценки	отлично	повышенный

П ВГУИТ 2.4.17-2015

качество выполнения работ на основе существующих критериев оценки		раздела требованиям программы практики.	Обучающийся а достаточном уровне умеет формировать профессиональную команду, организовывать, контролировать деятельность исполнителей; оценивать качество выполнения работ на основе существующих критериев оценки	хорошо	повышенный
			Обучающийся на требуемом уровне умеет формировать профессиональную команду, организовывать, контролировать деятельность исполнителей; оценивать качество выполнения работ на основе существующих критериев оценки	удовлетворительно	базовый
			Обучающийся не умеет формировать профессиональную команду, организовывать, контролировать деятельность исполнителей; оценивать качество выполнения работ на основе существующих критериев оценки	неудовлетворительно	не освоена
ВЛАДЕТЬ: современными методами управления в коллективе, навыками организовывать работу исполнителей, разрабатывать и внедрять критерии оценки полноты и качества производимых работ		Уровень ответственности содержания раздела требованиям программы практики и/или уровень выполнения трудовых функций.	Обучающийся на высоком уровне владеет современными методами управления в коллективе, навыками организовывать работу исполнителей, разрабатывать и внедрять критерии оценки полноты и качества производимых работ	отлично	повышенный
			Обучающийся на достаточном уровне владеет современными методами управления в коллективе, навыками организовывать работу исполнителей, разрабатывать и внедрять критерии оценки полноты и качества производимых работ	хорошо	повышенный
			Обучающийся на требуемом уровне владеет современными методами управления в коллективе, навыками организовывать работу исполнителей, разрабатывать и внедрять критерии оценки полноты и качества производимых работ	удовлетворительно	базовый
			Обучающийся не владеет современными методами управления в коллективе, навыками организовывать работу исполнителей, разрабатывать и внедрять критерии оценки полноты и качества производимых работ	неудовлетворительно	не освоена
ПК-24 - способностью проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов					
ЗНАТЬ: основные современные научные принципы и методы изучения рынка услуг предприятий питания	Собеседование	Уровень владения материалом	Обучающийся в полном объеме знает основные современные научные принципы и методы изучения рынка услуг предприятий питания	отлично	повышенный
			Обучающийся в достаточном объеме знает основные современные научные принципы и методы изучения рынка услуг предприятий питания	хорошо	повышенный
			Обучающийся в требуемом объеме знает основные современные научные принципы и методы изучения рынка услуг предприятий питания	удовлетворительно	базовый
			Обучающийся не знает основные современные научные принципы и методы изучения рынка услуг предприятий питания	неудовлетворительно	не освоена
УМЕТЬ: проводить исследования в соответствии с заданной методикой	Часть 1. Раздел 3. Индивидуальное задание в области технологии приготовления блюд и напитков	Уровень ответственности содержания раздела требованиям программы	Обучающийся на высоком уровне умеет проводить исследования в соответствии с заданной методикой	отлично	повышенный
			Обучающийся а достаточном уровне умеет проводить исследования в соответствии с заданной методикой	хорошо	повышенный
			Обучающийся на требуемом уровне умеет проводить исследования в соответствии с заданной методикой	удовлетворительно	базовый

П ВГУИТ 2.4.17-2015

		практики.	Обучающийся не умеет проводить исследования в соответствии с заданной методикой	неудовлетворительно	не освоена
ВЛАДЕТЬ: методикой проведения исследования и навыками анализа результатов экспериментов	Часть 1. Раздел 3. Индивидуальное задание в области технологии приготовления блюд и напитков	Уровень ответственности содержания раздела требованиям программы практики и/или уровень выполнения трудовых функций.	Обучающийся на высоком уровне владеет методикой проведения исследования и навыками анализа результатов экспериментов	отлично	повышенный
			Обучающийся на достаточном уровне владеет методикой проведения исследования и навыками анализа результатов экспериментов	хорошо	повышенный
			Обучающийся на требуемом уровне владеет методикой проведения исследования и навыками анализа результатов экспериментов	удовлетворительно	базовый
			Обучающийся не владеет методикой проведения исследования и навыками анализа результатов экспериментов	неудовлетворительно	не освоена
ПК-25 – способностью изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания					
ЗНАТЬ: тенденции развития отечественного и зарубежного опыта по производству продуктов питания	Собеседование	Уровень владения материалом	Обучающийся в полном объеме знает тенденции развития отечественного и зарубежного опыта по производству продуктов питания	отлично	повышенный
			Обучающийся в достаточном объеме знает тенденции развития отечественного и зарубежного опыта по производству продуктов питания	хорошо	повышенный
			Обучающийся в требуемом объеме знает тенденции развития отечественного и зарубежного опыта по производству продуктов питания	удовлетворительно	базовый
			Обучающийся не знает тенденции развития отечественного и зарубежного опыта по производству продуктов питания	неудовлетворительно	не освоена
УМЕТЬ: анализировать научно-техническую информацию по производству продуктов питания, определять основные тенденции и перспективы развития рынка	Часть 1. Раздел 3. Индивидуальное задание в области технологии приготовления блюд и напитков	Уровень ответственности содержания раздела требованиям программы практики.	Обучающийся на высоком уровне умеет анализировать научно-техническую информацию по производству продуктов питания, определять основные тенденции и перспективы развития рынка	отлично	повышенный
			Обучающийся на достаточном уровне умеет анализировать научно-техническую информацию по производству продуктов питания, определять основные тенденции и перспективы развития рынка	хорошо	повышенный
			Обучающийся на требуемом уровне умеет анализировать научно-техническую информацию по производству продуктов питания, определять основные тенденции и перспективы развития рынка	удовлетворительно	базовый
			Обучающийся не умеет анализировать научно-техническую информацию по производству продуктов питания, определять основные тенденции и перспективы развития рынка	неудовлетворительно	не освоена
ВЛАДЕТЬ: навыками проведения исследований по заданной методике и анализа результатов, в том числе, приемами исследования рынка услуг питания на основе современных научно-практических методов анализа и исследований	Часть 1. Раздел 3. Индивидуальное задание в области технологии приготовления блюд и напитков	Уровень ответственности содержания раздела требованиям программы практики и/или уровень	Обучающийся на высоком уровне владеет навыками проведения исследований по заданной методике и анализа результатов, в том числе, приемами исследования рынка услуг питания на основе современных научно-практических методов анализа и исследований	отлично	повышенный
			Обучающийся на достаточном уровне владеет навыками проведения исследований по заданной методике и анализа результатов, в том числе, приемами исследования рынка услуг питания на основе современных научно-практических методов анализа и исследований	хорошо	повышенный

П ВГУИТ 2.4.17-2015

		вень выпол- нения трудо- вых функций.	Обучающийся на требуемом уровне владеет навыками проведения исследований по заданной методике и анализа результатов, в том числе, приемами исследования рынка услуг питания на основе современных научно-практических методов анализа и исследований	удовлетво- рительно	базовый
			Обучающийся не владеет навыками проведения исследований по заданной методике и анализа результатов, в том числе, приемами исследования рынка услуг питания на основе современных научно-практических методов анализа и исследований	неудовле- твори- тельно	не освоена
ПК-26 - способностью измерять и составлять описание проводимых экспериментов, подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; владением статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований					
ЗНАТЬ: методы и средства обра- ботки экспериментальных данных проведенных исследований	Собеседование	Уровень владения ма- териалом	Обучающийся в полном объеме знает методы и средства обработки экспериментальных данных проведенных исследований	отлично	повышенный
			Обучающийся в достаточном объеме знает методы и средства обра- ботки экспериментальных данных проведенных исследований	хорошо	повышенный
			Обучающийся в требуемом объеме знает методы и средства обра- ботки экспериментальных данных проведенных исследований	удовлетво- рительно	базовый
			Обучающийся не знает методы и средства обработки эксперимен- тальных данных проведенных исследований	неудовле- твори- тельно	не освоена
УМЕТЬ: получать, систематизиро- вать, обрабатывать результаты проведенных исследований; под- готавливать данные для состав- ления обзоров и отчетов	Часть 1. Раздел 3. Индиви- дуальное задание в области техноло- гии приготовления блюд и напитков	Уровень со- ответствия содержания раздела тре- бованиям программы практики.	Обучающийся на высоком уровне умеет получать, систематизиро- вать, обрабатывать результаты проведенных исследований; подго- тавливать данные для составления обзоров и отчетов	отлично	повышенный
			Обучающийся а достаточном уровне умеет получать, систематизи- ровать, обрабатывать результаты проведенных исследований; подго- тавливать данные для составления обзоров и отчетов	хорошо	повышенный
			Обучающийся на требуемом уровне умеет получать, систематизиро- вать, обрабатывать результаты проведенных исследований; подго- тавливать данные для составления обзоров и отчетов	удовлетво- рительно	базовый
			Обучающийся не умеет получать, систематизировать, обрабатывать результаты проведенных исследований; подготавливать данные для составления обзоров и отчетов	неудовле- твори- тельно	не освоена
ВЛАДЕТЬ: статистическими мето- дами и средствами обработки экс- периментальных данных прове- денных исследований	Часть 1. Раздел 3. Индиви- дуальное задание в области техноло- гии приготовления блюд и напитков	Уровень со- ответствия содержания раздела тре- бованиям программы практики и/или уро- вень выпол- нения трудо- вых функций.	Обучающийся на высоком уровне владеет статистическими мето- дами и средствами обработки экспериментальных данных прове- денных исследований	отлично	повышенный
			Обучающийся на достаточном уровне владеет статистическими мето- дами и средствами обработки экспериментальных данных прове- денных исследований	хорошо	повышенный
			Обучающийся на требуемом уровне владеет статистическими мето- дами и средствами обработки экспериментальных данных прове- денных исследований	удовлетво- рительно	базовый
			Обучающийся не владеет статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований	неудовле- твори- тельно	не освоена
ПК-27 - способностью контролировать качество предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования, участво- вать в планировке и оснащении предприятий питания					

П ВГУИТ 2.4.17-2015

ЗНАТЬ: правила проектирования предприятий общественного питания, требования к планировке помещений и их оснащению	Собеседование	Уровень владения материалом	Обучающийся в полном объеме знает правила проектирования предприятий общественного питания, требования к планировке помещений и их оснащению	отлично	повышенный
			Обучающийся в достаточном объеме знает правила проектирования предприятий общественного питания, требования к планировке помещений и их оснащению	хорошо	повышенный
			Обучающийся в требуемом объеме знает правила проектирования предприятий общественного питания, требования к планировке помещений и их оснащению	удовлетворительно	базовый
			Обучающийся не знает правила проектирования предприятий общественного питания, требования к планировке помещений и их оснащению	неудовлетворительно	не освоена
УМЕТЬ: планировать размещение и оснащение помещений предприятий питания	Часть 1. Раздел 2. Планировка помещений предприятия их оснащение	Уровень ответственности содержания раздела требованиям программы практики.	Обучающийся на высоком уровне умеет планировать размещение и оснащение помещений предприятий питания	отлично	повышенный
			Обучающийся на достаточном уровне умеет планировать размещение и оснащение помещений предприятий питания	хорошо	повышенный
			Обучающийся на требуемом уровне умеет планировать размещение и оснащение помещений предприятий питания	удовлетворительно	базовый
			Обучающийся не умеет планировать размещение и оснащение помещений предприятий питания	неудовлетворительно	не освоена
ВЛАДЕТЬ: навыками планировки и оснащения предприятий питания	Часть 1. Раздел 2. Планировка помещений предприятия их оснащение	Уровень ответственности содержания раздела требованиям программы практики и/или уровень выполнения трудовых функций.	Обучающийся на высоком уровне владеет навыками планировки и оснащения предприятий питания	отлично	повышенный
			Обучающийся на достаточном уровне владеет навыками планировки и оснащения предприятий питания	хорошо	повышенный
			Обучающийся на требуемом уровне владеет навыками планировки и оснащения предприятий питания	удовлетворительно	базовый
			Обучающийся не владеет навыками планировки и оснащения предприятий питания	неудовлетворительно	не освоена
ПК-28 – готовность осуществлять поиск, выбор и использование информации в области проектирования предприятий питания, составлять техническое задание на проектирование предприятия питания малого бизнеса, проверить правильность подготовки технологического проекта, выполненного проектной организацией, читать чертежи (экспликацию помещений, план расстановки технологического оборудования, объемное изображение производственных цехов)					
ЗНАТЬ: основные вопросы организации проектирования предприятий питания, требования к компоновке отдельных цехов и предприятий общественного питания в целом	Собеседование	Уровень владения материалом	Обучающийся в полном объеме знает основные вопросы организации проектирования предприятий питания, требования к компоновке отдельных цехов и предприятий общественного питания в целом	отлично	повышенный
			Обучающийся в достаточном объеме знает основные вопросы организации проектирования предприятий питания, требования к компоновке отдельных цехов и предприятий общественного питания в целом	хорошо	повышенный
			Обучающийся в требуемом объеме знает основные вопросы организации проектирования предприятий питания, требования к компоновке отдельных цехов и предприятий общественного питания в целом	удовлетворительно	базовый

П ВГУИТ 2.4.17-2015

			Обучающийся не знает основные вопросы организации проектирования предприятий питания, требования к компоновке отдельных цехов и предприятий общественного питания в целом	неудовлетворительно	не освоена
УМЕТЬ: выполнять компоновку отдельных цехов и предприятий общественного питания в целом	Часть 1. Раздел 2. Планировка помещений предприятия их оснащение	Уровень ответственности содержания раздела требованиям программы практики.	Обучающийся на высоком уровне умеет выполнять компоновку отдельных цехов и предприятий общественного питания в целом	отлично	повышенный
			Обучающийся а достаточном уровне умеет выполнять компоновку отдельных цехов и предприятий общественного питания в целом	хорошо	повышенный
			Обучающийся на требуемом уровне умеет выполнять компоновку отдельных цехов и предприятий общественного питания в целом	удовлетворительно	базовый
			Обучающийся не умеет выполнять компоновку отдельных цехов и предприятий общественного питания в целом	неудовлетворительно	не освоена
ВЛАДЕТЬ: навыками проектирования предприятий питания, методами выполнения компоновки отдельных цехов и предприятий общественного питания в целом	Часть 1. Раздел 2. Планировка помещений предприятия их оснащение	Уровень ответственности содержания раздела требованиям программы практики и/или уровень выполнения трудовых функций.	Обучающийся на высоком уровне владеет навыками проектирования предприятий питания, методами выполнения компоновки отдельных цехов и предприятий общественного питания в целом	отлично	повышенный
			Обучающийся на достаточном уровне владеет навыками проектирования предприятий питания, методами выполнения компоновки отдельных цехов и предприятий общественного питания в целом	хорошо	повышенный
			Обучающийся на требуемом уровне владеет навыками проектирования предприятий питания, методами выполнения компоновки отдельных цехов и предприятий общественного питания в целом	удовлетворительно	базовый
			Обучающийся не владеет навыками проектирования предприятий питания, методами выполнения компоновки отдельных цехов и предприятий общественного питания в целом	неудовлетворительно	не освоена
ПК-29 – готовность вести переговоры с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования, оценивать результаты проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта					
ЗНАТЬ: поставщиков технологического оборудования, организацию договорных отношений на поставку оборудования на предприятие питания	Собеседование	Уровень владения материалом	Обучающийся в полном объеме знает поставщиков технологического оборудования, организацию договорных отношений на поставку оборудования на предприятие питания	отлично	повышенный
			Обучающийся в достаточном объеме знает поставщиков технологического оборудования, организацию договорных отношений на поставку оборудования на предприятие питания	хорошо	повышенный
			Обучающийся в требуемом объеме знает поставщиков технологического оборудования, организацию договорных отношений на поставку оборудования на предприятие питания	удовлетворительно	базовый
			Обучающийся не знает поставщиков технологического оборудования, организацию договорных отношений на поставку оборудования на предприятие питания	неудовлетворительно	не освоена
УМЕТЬ: выбирать поставщиков технологического оборудования, заключать договора на поставку оборудования на предприятие питания	Часть 1. Раздел 2. Планировка помещений предприятия их оснащение	Уровень ответственности содержания раздела требованиям программы	Обучающийся на высоком уровне умеет выбирать поставщиков технологического оборудования, заключать договора на поставку оборудования на предприятие питания	отлично	повышенный
			Обучающийся а достаточном уровне умеет выбирать поставщиков технологического оборудования, заключать договора на поставку оборудования на предприятие питания	хорошо	повышенный

П ВГУИТ 2.4.17-2015

		практики.	Обучающийся на требуемом уровне умеет выбирать поставщиков технологического оборудования, заключать договора на поставку оборудования на предприятие питания	удовлетворительно	базовый
			Обучающийся не умеет выбирать поставщиков технологического оборудования, заключать договора на поставку оборудования на предприятие питания	неудовлетворительно	не освоена
ВЛАДЕТЬ: навыками выбора поставщиков технологического оборудования, заключения договора на поставку оборудования на предприятие питания	Часть 1. Раздел 2. Планировка помещений предприятия их оснащение	Уровень ответственности содержания раздела требованиям программы практики и/или уровень выполнения трудовых функций.	Обучающийся на высоком уровне владеет навыками выбора поставщиков технологического оборудования, заключения договора на поставку оборудования на предприятие питания	отлично	повышенный
			Обучающийся на достаточном уровне владеет навыками выбора поставщиков технологического оборудования, заключения договора на поставку оборудования на предприятие питания	хорошо	повышенный
			Обучающийся на требуемом уровне владеет навыками выбора поставщиков технологического оборудования, заключения договора на поставку оборудования на предприятие питания	удовлетворительно	базовый
			Обучающийся не владеет навыками выбора поставщиков технологического оборудования, заключения договора на поставку оборудования на предприятие питания	неудовлетворительно	не освоена
ПК-30 - готовностью осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства, способность проводить обоснование и расчеты прибыли и затрат в рамках запланированного объема выпуска продукции питания					
ЗНАТЬ: методику расчета прибыли и затрат в рамках запланированного объема выпуска продукции питания	Собеседование	Уровень владения материалом	Обучающийся в полном объеме знает методику расчета прибыли и затрат в рамках запланированного объема выпуска продукции питания	отлично	повышенный
			Обучающийся в достаточном объеме знает методику расчета прибыли и затрат в рамках запланированного объема выпуска продукции питания	хорошо	повышенный
			Обучающийся в требуемом объеме знает методику расчета прибыли и затрат в рамках запланированного объема выпуска продукции питания	удовлетворительно	базовый
			Обучающийся не знает методику расчета прибыли и затрат в рамках запланированного объема выпуска продукции питания	неудовлетворительно	не освоена
УМЕТЬ: применять методику расчета прибыли и затрат в рамках запланированного объема выпуска продукции питания	Часть 2. Раздел 2. Характеристика маркетинговой деятельности предприятия	Уровень ответственности содержания раздела требованиям программы практики.	Обучающийся на высоком уровне умеет применять методику расчета прибыли и затрат в рамках запланированного объема выпуска продукции питания	отлично	повышенный
			Обучающийся на достаточном уровне умеет применять методику расчета прибыли и затрат в рамках запланированного объема выпуска продукции питания	хорошо	повышенный
			Обучающийся на требуемом уровне умеет применять методику расчета прибыли и затрат в рамках запланированного объема выпуска продукции питания	удовлетворительно	базовый
			Обучающийся не умеет применять методику расчета прибыли и затрат в рамках запланированного объема выпуска продукции питания	неудовлетворительно	не освоена

П ВГУИТ 2.4.17-2015

ВЛАДЕТЬ: методикой расчета прибыли и затрат в рамках запланированного объема выпуска продукции питания	Часть 2. Раздел 2. Характеристика маркетинговой деятельности предприятия	Уровень ответственности содержания раздела требованиям программы практики и/или уровень выполнения трудовых функций.	Обучающийся на высоком уровне владеет методикой расчета прибыли и затрат в рамках запланированного объема выпуска продукции питания	отлично	повышенный
			Обучающийся на достаточном уровне владеет методикой расчета прибыли и затрат в рамках запланированного объема выпуска продукции питания	хорошо	повышенный
			Обучающийся на требуемом уровне владеет методикой расчета прибыли и затрат в рамках запланированного объема выпуска продукции питания	удовлетворительно	базовый
			Обучающийся не владеет методикой расчета прибыли и затрат в рамках запланированного объема выпуска продукции питания	неудовлетворительно	не освоена
ПК-31 - способностью планировать маркетинговые мероприятия, составлять календарно-тематические планы их проведения, рекламные сообщения о продукции производства, рекламные акции, владением принципами ценообразования у конкурентов, а также творчески мыслить и анализировать работу с клиентской базой					
ЗНАТЬ: особенности маркетинга продукции и услуг предприятий питания; технологии рекламы, правила ценообразования на предприятиях питания	Собеседование	Уровень владения материалом	Обучающийся в полном объеме знает особенности маркетинга продукции и услуг предприятий питания; технологии рекламы, правила ценообразования на предприятиях питания	отлично	повышенный
			Обучающийся в достаточном объеме знает особенности маркетинга продукции и услуг предприятий питания; технологии рекламы, правила ценообразования на предприятиях питания	хорошо	повышенный
			Обучающийся в требуемом объеме знает особенности маркетинга продукции и услуг предприятий питания; технологии рекламы, правила ценообразования на предприятиях питания	удовлетворительно	базовый
			Обучающийся не знает особенности маркетинга продукции и услуг предприятий питания; технологии рекламы, правила ценообразования на предприятиях питания	неудовлетворительно	не освоена
УМЕТЬ: планировать маркетинговые мероприятия и составлять планы их проведения, составлять рекламные сообщения о продукции производства и планировать рекламные акции	Часть 2. Раздел 2. Характеристика маркетинговой деятельности предприятия	Уровень ответственности содержания раздела требованиям программы практики.	Обучающийся на высоком уровне умеет планировать маркетинговые мероприятия и составлять планы их проведения, составлять рекламные сообщения о продукции производства и планировать рекламные акции	отлично	повышенный
			Обучающийся на достаточном уровне умеет планировать маркетинговые мероприятия и составлять планы их проведения, составлять рекламные сообщения о продукции производства и планировать рекламные акции	хорошо	повышенный
			Обучающийся на требуемом уровне умеет планировать маркетинговые мероприятия и составлять планы их проведения, составлять рекламные сообщения о продукции производства и планировать рекламные акции	удовлетворительно	базовый
			Обучающийся не умеет планировать маркетинговые мероприятия и составлять планы их проведения, составлять рекламные сообщения о продукции производства и планировать рекламные акции	неудовлетворительно	не освоена
ВЛАДЕТЬ: принципами ценообразования, навыками творческого	Часть 2. Раздел 2. Характеристика	Уровень ответственности содержания	Обучающийся на высоком уровне владеет принципами ценообразования, навыками творческого мышления и анализа работы с клиентской базой	отлично	повышенный

П ВГУИТ 2.4.17-2015

мышления и анализа работы с клиентской базой	сристика маркетинговой деятельности предприятия	раздела требований программы практики и/или уровень выполнения трудовых функций.	Обучающийся на достаточном уровне владеет принципами ценообразования, навыками творческого мышления и анализа работы с клиентской базой	хорошо	повышенный
			Обучающийся на требуемом уровне владеет принципами ценообразования, навыками творческого мышления и анализа работы с клиентской базой	удовлетворительно	базовый
			Обучающийся не владеет принципами ценообразования, навыками творческого мышления и анализа работы с клиентской базой	неудовлетворительно	не освоена
ПК-32 - готовностью прогнозировать конъюнктуру рынка продовольственного сырья и анализировать реализованный спрос на продукцию производства, оценивать эффективность маркетинговых мероприятий по продвижению продукции на рынок, обеспечивать обратную связь с потребителями, участвовать в программах по разработке предложений по формированию ассортимента продукции питания и продвижению ее на рынке					
ЗНАТЬ: особенности маркетинга продукции и услуг предприятий питания, принципы тактического и стратегического маркетинга, пассивного, организационного и активного маркетинга	Собеседование	Уровень владения материалом	Обучающийся в полном объеме знает особенности маркетинга продукции и услуг предприятий питания, принципы тактического и стратегического маркетинга, пассивного, организационного и активного маркетинга	отлично	повышенный
			Обучающийся в достаточном объеме знает особенности маркетинга продукции и услуг предприятий питания, принципы тактического и стратегического маркетинга, пассивного, организационного и активного маркетинга	хорошо	повышенный
			Обучающийся в требуемом объеме знает особенности маркетинга продукции и услуг предприятий питания, принципы тактического и стратегического маркетинга, пассивного, организационного и активного маркетинга	удовлетворительно	базовый
			Обучающийся не знает особенности маркетинга продукции и услуг предприятий питания, принципы тактического и стратегического маркетинга, пассивного, организационного и активного маркетинга	неудовлетворительно	не освоена
УМЕТЬ: анализировать реализованный спрос на продукцию производства предприятия питания, разрабатывать предложения по формированию ассортимента продукции питания и продвижению ее на рынке	Часть 2. Раздел 2. Характеристика маркетинговой деятельности предприятия	Уровень ответственности содержания раздела требований программы практики.	Обучающийся на высоком уровне умеет анализировать реализованный спрос на продукцию производства предприятия питания, разрабатывать предложения по формированию ассортимента продукции питания и продвижению ее на рынке	отлично	повышенный
			Обучающийся а достаточном уровне умеет анализировать реализованный спрос на продукцию производства предприятия питания, разрабатывать предложения по формированию ассортимента продукции питания и продвижению ее на рынке	хорошо	повышенный
			Обучающийся на требуемом уровне умеет анализировать реализованный спрос на продукцию производства предприятия питания, разрабатывать предложения по формированию ассортимента продукции питания и продвижению ее на рынке	удовлетворительно	базовый
			Обучающийся не умеет анализировать реализованный спрос на продукцию производства предприятия питания, разрабатывать предложения по формированию ассортимента продукции питания и продвижению ее на рынке	неудовлетворительно	не освоена
ВЛАДЕТЬ: методами анализа спроса на продукцию производства, навыками по формированию	Часть 2. Раздел 2. Характеристика	Уровень ответственности содержания	Обучающийся на высоком уровне владеет методами анализа спроса на продукцию производства, навыками по формированию ассортимента продукции питания и продвижению ее на рынке	отлично	повышенный

П ВГУИТ 2.4.17-2015

ассортимента продукции питания и продвижению ее на рынке	ристика маркетинговой деятельности предприятия	раздела требований программы практики и/или уровень выполнения трудовых функций.	Обучающийся на достаточном уровне владеет методами анализа спроса на продукцию производства, навыками по формированию ассортимента продукции питания и продвижению ее на рынке	хорошо	повышенный
			Обучающийся на требуемом уровне владеет методами анализа спроса на продукцию производства, навыками по формированию ассортимента продукции питания и продвижению ее на рынке	удовлетворительно	базовый
			Обучающийся не владеет методами анализа спроса на продукцию производства, навыками по формированию ассортимента продукции питания и продвижению ее на рынке	неудовлетворительно	не освоена
ПК-33 - способностью участвовать в маркетинговых исследованиях товарных рынков, пищевого сырья, продукции и разрабатывать предложения по выбору поставщиков для предприятий питания					
ЗНАТЬ: критерии выбора поставщиков сырья и продуктов для предприятий питания	Собеседование	Уровень владения материалом	Обучающийся в полном объеме знает критерии выбора поставщиков сырья и продуктов для предприятий питания	отлично	повышенный
			Обучающийся в достаточном объеме знает критерии выбора поставщиков сырья и продуктов для предприятий питания	хорошо	повышенный
			Обучающийся в требуемом объеме знает критерии выбора поставщиков сырья и продуктов для предприятий питания	удовлетворительно	базовый
			Обучающийся не знает критерии выбора поставщиков сырья и продуктов для предприятий питания	неудовлетворительно	не освоена
УМЕТЬ: разрабатывать предложения по выбору поставщиков для предприятий питания	Часть 2. Раздел 2. Характеристика маркетинговой деятельности предприятия	Уровень ответственности содержания раздела требований программы практики.	Обучающийся на высоком уровне умеет разрабатывать предложения по выбору поставщиков для предприятий питания	отлично	повышенный
			Обучающийся на достаточном уровне умеет разрабатывать предложения по выбору поставщиков для предприятий питания	хорошо	повышенный
			Обучающийся на требуемом уровне умеет разрабатывать предложения по выбору поставщиков для предприятий питания	удовлетворительно	базовый
			Обучающийся не умеет разрабатывать предложения по выбору поставщиков для предприятий питания	неудовлетворительно	не освоена
ВЛАДЕТЬ: навыками разработки предложения по выбору поставщиков для предприятий питания	Часть 2. Раздел 2. Характеристика маркетинговой деятельности предприятия	Уровень ответственности содержания раздела требований программы практики и/или уровень выполнения трудовых функций.	Обучающийся на высоком уровне владеет навыками разработки предложения по выбору поставщиков для предприятий питания	отлично	повышенный
			Обучающийся на достаточном уровне владеет навыками разработки предложения по выбору поставщиков для предприятий питания	хорошо	повышенный
			Обучающийся на требуемом уровне владеет навыками разработки предложения по выбору поставщиков для предприятий питания	удовлетворительно	базовый
			Обучающийся не владеет навыками разработки предложения по выбору поставщиков для предприятий питания	неудовлетворительно	не освоена