

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

Производственная практика (преддипломная практика)
(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 общекультурных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций, связанных с обработкой, переработкой и хранением продовольственного сырья на предприятиях питания; производством полуфабрикатов и продукции различного назначения для предприятий питания; эксплуатацией технологического оборудования предприятий питания; разработкой рецептур, технологий и нормативной документации на производство новых продуктов здорового питания, организацией производства и обслуживания на предприятиях питания; контролем за эффективной деятельностью предприятий питания; контролем качества и безопасности продовольственного сырья и продукции питания; проектированием и реконструкцией предприятий питания.

2. Задачи практики:

Выпускник должен быть готов к решению задач:

в 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, энергоёмкости 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;

в 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;

в 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;

в 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;

в 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;

в 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.

3. Место практики в структуре образовательной программы

3.1. «Производственная практика, преддипломная практика» относится к вариативной части Блока 2 «Практики» образовательной программы.

3.2. Для успешного прохождения практики необходимы знания, умения и навыки, формируемые предшествующими дисциплинами: «Контроль качества продукции и услуг на предприятиях общественного питания», «Физиология, санитария, гигиена питания», «Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания», «Технология и организация ресторанного сервиса», «Технология ресторанной продукции», «Организация производства и

обслуживания на предприятиях общественного питания», «Технологическое оборудование предприятий общественного питания», «Контроль качества продукции и услуг на предприятиях общественного питания» и практиками: «Учебная практика, практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской работы»; «Практика производственная, практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности», «Практика производственная, научно-исследовательская работа».

3.3 Знания, умения и навыки, сформированные при прохождении практики, необходимы для успешного выполнения выпускной квалификационной работы и прохождения государственной итоговой аттестации.

4. 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) общекультурных (ОК):

способностью использовать основы философских знаний для формирования мировоззренческой позиции (ОК-1);

способностью анализировать основные этапы и закономерности исторического развития общества для формирования гражданской позиции (ОК-2);

способностью использовать основы экономических знаний в различных сферах жизнедеятельности (ОК-3);

способностью использовать основы правовых знаний в различных сферах жизнедеятельности (ОК-4);

способностью к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия (ОК-5);

способностью работать в коллективе, толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия (ОК-6);

способностью к самоорганизации и самообразованию (ОК-7);

способностью использовать методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности (ОК-8);

способностью использовать приемы оказания первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций (ОК-9)

б) 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.

в) 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 философских знаний для формирования мировоззренческой позиции;
- основные этапы и закономерности исторического развития общества для формирования гражданской позиции;
- основы экономических знаний в различных сферах жизнедеятельности;
- основы правовых знаний в различных сферах жизнедеятельности;
- основы коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия;
- основы работы в коллективе;
- способы самоорганизации и самообразования;
- методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности;
- приемы оказания первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций;
- правила работы с информационными, компьютерными и сетевыми технологиями в целях поиска информации;
- технологические процессы производства продукции питания различного назначения;
- порядок технологического контроля соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам;
- правила эксплуатации различных видов технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности;
- основные этапы организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов;
- основные параметры технологических процессов, свойства сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, 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:

- формировать мировоззренческую позицию на основе философских знаний;

- формировать гражданскую позицию на основе знаний исторического развития общества;

- применять экономические знания для осуществления деятельности предприятия;

- применять правовые знания для осуществления деятельности предприятия;

- решать задачи межличностного и межкультурного взаимодействия в устной и письменной формах на русском и иностранном языках;

- толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия при работе в коллективе;

- управлять собой и процессом структурирования времени в профессиональной деятельности;

- применять методы и средства физической культуры для профилактики профессиональных заболеваний;

- оказывать первую помощь;

- 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;

- измерять основные параметры технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции с использованием технических средств, 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;
- анализировать результативность системы контроля деятельности производства, осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства;
- 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 формирования мировоззренческой позиции на основе философских знаний;

- навыками формирования гражданской позиции на основе знаний исторического развития общества;

- навыками использования экономических знаний для осуществления деятельности предприятия;

- навыками использования правовых знаний в различных сферах жизнедеятельности;

- навыками коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия;

- навыками работы в коллективе, толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия;

- навыками самоорганизации и самообразования;

- методами и средствами физической культуры для профилактики профессиональных заболеваний с целью обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности;

- приемами оказания первой помощи, методами защиты в условиях чрезвычайных ситуаций

- 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 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;

- методами разработки производственной программы в зависимости от специфики предприятия питания; навыками внедрения инноваций в производство;

- 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;

- формирования мероприятий для развития профессиональных умений и навыков; оценки сильных и слабых сторон в области поддержки лояльности персонала по отношению к предприятию и руководству, навыками самоанализа и планирования процесса развития профессионального мастерства и повышения уровня квалификации; навыками к саморазвитию с учетом собственных должностных обязанностей на предприятиях питания

- 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;
- 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;
- навыками применения научно-технической информации, отечественного и зарубежного опыта по производству продуктов питания;
- 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 выбора поставщиков для предприятий питания и заключения с ними договоров.

5. Способы и форма(ы) проведения практики

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

6. Структура и содержание практики

6.1 Содержание разделов отчета по практике

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 технологий кулинарной продукции с учетом приоритетных научных направлений развития отрасли.

6.2 Распределение часов по семестрам и видам работ по практике

Практика запланирована на 4 курсе в 8 семестре для очной формы обучения, на 5 курсе в 9 семестре для заочной формы обучения. Общая трудоемкость 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. Оценочные материалы для промежуточной аттестации обучающихся по практике

8.1 Оценочные материалы (ОМ) для практики включают в себя:

- перечень компетенций, формируемых в процессе прохождения практики;
- описание показателей и критериев оценивания компетенций, формируемых в процессе прохождения практики, описание шкал оценивания;
- типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующие

уровень сформированности компетенций, формируемых в процессе прохождения практики;

- методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующие сформированность компетенций в процессе прохождения практики.

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

ОМ представляются отдельным комплектом и **входят в состав программы практики.**

Оценочные материалы формируются в соответствии с П ВГУИТ «Положение об оценочных материалах».

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. Богомолов. — 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. Организация ресторанного бизнеса : учебное пособие / Ю. В. Жилкова, З. В. Макаренко, Л. А. Насырова, В. И. Шариков. — Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2014. — 192 с. — ISBN 978-5-4377-0026-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/90690> (дата обращения: 21.03.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3. Куткина, М. Н. Инновации в технологии продукции индустрии питания : учебное пособие / М. Н. Куткина, С. А. Елисеева. — Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2016. — 168 с. — ISBN 978-5-9908002-8-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/90699> (дата обращения: 21.03.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

4. Сологубова, Г. С. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник для вузов / Г. С. Сологубова. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 332 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-09303-2. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <http://biblio-online.ru/bcode/451744> (дата обращения: 21.03.2020).

5. 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.

6. 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.

7. Современное состояние ресторанного бизнеса : учебное пособие / Н. С. Родионова, В. М. Сидельников, Е. С. Попов, А. В. Богомолов. — 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.

8. Пасько, О. В. Проектирование предприятий общественного питания. Доготовочные цеха и торговые помещения : учебное пособие для вузов / О. В. Пасько, О. В. Автюхова. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 231 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-07510-6. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <http://biblio-online.ru/bcode/452878> (дата обращения: 21.03.2020).
9. Щетинин, М. П. Проектирование предприятий общественного питания. Руководство к выполнению учебных проектов : учебное пособие для вузов / М. П. Щетинин, О. В. Пасько, Н. В. Бураковская. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 299 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-08774-1. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <http://biblio-online.ru/bcode/452877> (дата обращения: 21.03.2020).
10. Чаблин, Б. В. Оборудование предприятий общественного питания : учебник для бакалавриата и магистратуры / Б. В. Чаблин, И. А. Евдокимов. — 2-е изд. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 695 с. — (Бакалавр и магистр. Академический курс). — ISBN 978-5-534-10631-2. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <http://biblio-online.ru/bcode/430950> (дата обращения: 21.03.2020).
11. Проектирование предприятий общественного питания : учебное пособие / Т. В. Шленская, Г. В. Шабурова, А. А. Курочкин, Е. В. Петросова. — Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2014. — 288 с. — ISBN 978-5-4377-0001-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/90688> (дата обращения: 21.03.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

9.2 Дополнительная литература

1. Усов, В.В. Организация обслуживания в ресторанах М. :Высш. шк., 2005. - 208с
2. Правила производства и реализации продукции (услуг) общественного питания. Утв. Постановлением Совета Министров Правительства Российской Федерации от 13.04.2011 г. № 332.
3. Санитарные правила для предприятий общественного питания, включая кондитерские цеха и предприятия, вырабатывающие мягкое мороженое. СанПиН 42-123-5777-91.-М., 2012 г.
4. Голунова, Л.Е. Новейший сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания [Текст] / Л.Е. Голунова. - М: Дом Славянской книги, 2012.- 576 с.
5. ГОСТ Р 50762-2010. Услуги общественного питания. Классификация
6. предприятий общественного питания [Текст]. - Взамен ГОСТ Р 50762 - 95; введ. с 01.01.09 - Москва: Стандартинформ, 2009. - 15 с.
7. ГОСТ Р 53996-2010. Услуги общественного питания. Порядок разработки
8. фирменных и новых блюд и изделий на предприятиях общественного питания. -Москва: Стандартинформ, 2012. -8 с.
9. Санитарные правила и нормы: СанПиН 2.3.6.1079-01. Санитарно-
10. эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Текст]: нормативно-технический материал. - Москва: [б.и.], 2009. - 45 с.
11. СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»

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»
15. Журнал «Питание и общество» // Питание и общество. [Электронный ресурс] : журнал – Режим доступа: http://elibrary.ru/title_about.asp?id=8980 - Журнал «Питание и общество»
16. Журнал «Пищевая промышленность»
17. Журнал «Пищевые ингредиенты: сырье и добавки» // Пищевые ингредиенты: сырье и добавки. [Электронный ресурс] : журнал – Режим доступа: http://elibrary.ru/title_about.asp?id=7946 - Журнал «Пищевые ингредиенты: сырье и добавки»
18. Журнал «Ресторанные ведомости»
19. Журнал «Ресторатор»

20. Санитарные правила, нормы и гигиенические нормативы СД
21. Журнал «Технология и товароведение инновационных пищевых продуктов» // Технология и товароведение инновационных пищевых продуктов [Электронный ресурс] : журнал – Режим доступа: http://elibrary.ru/title_about.asp?id=31837 - Журнал «Технология и товароведение инновационных пищевых продуктов»
22. Журнал «Товаровед продовольственных товаров» // Товаровед продовольственных товаров [Электронный ресурс] : журнал – Режим доступа: http://elibrary.ru/title_about.asp?id=28834 - Журнал «Товаровед продовольственных товаров»
23. Журнал «Хлебопечение России» // Хлебопечение России [Электронный ресурс] : журнал – Режим доступа: http://elibrary.ru/title_about.asp?id=8264 - Журнал «Хлебопечение России»
24. Журнал «Хлебопродукты» // Хлебопродукты [Электронный ресурс] : журнал – Режим доступа: http://elibrary.ru/title_about.asp?id=9248 - Журнал «Хлебопродукты»
25. Журнал «Холодильная техника» // Холодильная техника [Электронный ресурс] : журнал – Режим доступа: http://elibrary.ru/title_about.asp?id=8265 - Журнал «Холодильная техника»
26. Журнал «Хранение и переработка сельхозсырья» // Хранение и переработка сельхозсырья [Электронный ресурс] : журнал – Режим доступа: http://elibrary.ru/title_about.asp?id=8266 - Журнал «Хранение и переработка сельхозсырья»
27. Журнал «Школа гастронома»
28. Журнал «Vitamin De»
29. Журнал «Food Technology»
30. РЖ Оборудование пищевой промышленности»
31. Журнал «Экономика. Инновации. Управление качеством.» // Экономика. Инновации. Управление качеством. [Электронный ресурс] : журнал – Режим доступа: http://elibrary.ru/title_about.asp?id=35676 - Журнал «Экономика. Инновации. Управление качеством»
32. Журнал «Вестник Воронежского государственного университета инженерных технологий» // Вестник Воронежского государственного университета инженерных технологий. [Электронный ресурс] : журнал – Режим доступа: http://elibrary.ru/title_about.asp?id=32905 - Журнал «Вестник Воронежского государственного университета инженерных технологий»
33. Журнал «Гастроном»

9.4 Методические указания к прохождению практики

1. Практики: методические указания к проведению для обучающихся по направлению 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания», очной и заочной форм обучения / М. В. Мануковская; ВГУИТ, Кафедра сервиса и ресторанного бизнеса. - Воронеж : ВГУИТ, 2016 г. - 42 с.

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.vsuet.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 KM; 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; кофемашина FAEMART DUE; кофемолка; машина кухонная универсальная УКМ-08; овощерезка CL-50 ROBOT-COUPÉ (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;

- Лаборатория НИР №1 (учебная аудитория для осуществления научно-исследовательской деятельности) (а.20н): специализированная мебель для занятий. Лабораторное оборудование: весы аналитические; установка для титрования; иономер И-160, микроскоп цифровой – 1шт; фотоэлектроколориметр . шкаф вытяжной, аквадистиллятор ДЭ-10, вискизиметр Брукфельда, центрифуга, печь муфельная, термостат водяной, шкаф сушильный. Комплект лабораторной посуды, химические реактивы;

- Лаборатория НИР №2 (учебная аудитория для осуществления научно-исследовательской деятельности) (а.20п): специализированная мебель для занятий. Лабораторное оборудование: весы лабораторные АСОМ JW- 300 шт.; установка для титрования, микроскоп; термостат суховоздушный, рН-метр, пульсоксиметр, рефрактометр. Комплект лабораторной посуды, химические реактивы.

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

Производственная практика (преддипломная практика)

1. Требования к результатам освоения практики

№ п/п	Индекс компетенции	Содержание компетенции (или ее части)	В результате изучения учебной дисциплины обучающиеся должны:		
			Знать	Уметь	Владеть
	ОК-1	способностью использовать основы философских знаний для формирования мировоззренческой позиции	основы философских знаний для формирования мировоззренческой позиции	формировать мировоззренческую позицию на основе философских знаний	навыками формирования мировоззренческой позиции на основе философских знаний
	ОК-2	способностью анализировать основные этапы и закономерности исторического развития общества для формирования гражданской позиции	основные этапы и закономерности исторического развития общества для формирования гражданской позиции	формировать гражданскую позицию на основе знаний исторического развития общества	навыками формирования гражданской позиции на основе знаний исторического развития общества
	ОК-3	способностью использовать основы экономических знаний в различных сферах жизнедеятельности	основы экономических знаний в различных сферах жизнедеятельности	применять экономические знания для осуществления деятельности предприятия	навыками использования экономических знаний для осуществления деятельности предприятия
	ОК-4	способностью использовать основы правовых знаний в различных сферах жизнедеятельности	основы правовых знаний в различных сферах жизнедеятельности	применять правовые знания для осуществления деятельности предприятия	навыками использования правовых знаний в различных сферах жизнедеятельности
	ОК-5	способностью к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия	основы коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия	решать задачи межличностного и межкультурного взаимодействия в устной и письменной формах на русском и иностранном языках	навыками коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия
	ОК-6	способностью работать в коллективе, толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия	основы работы в коллективе	толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия при работе в коллективе	навыками работы в коллективе, толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия
	ОК-7	способностью к самоорганизации и самообразованию	способы самоорганизации и самообразования	управлять собой и процессом структурирования времени в профессиональной деятельности	навыками самоорганизации и самообразования

	ОК-8	способностью использовать методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности	методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности	применять методы и средства физической культуры для профилактики профессиональных заболеваний	методами и средствами физической культуры для профилактики профессиональных заболеваний с целью обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности
	ОК-9	способностью использовать приемы оказания первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций	приемы оказания первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций	оказывать первую помощь	приемами оказания первой помощи, методами защиты в условиях чрезвычайных ситуаций
	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
	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
	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
	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
	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

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	измерять основные параметры технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции с использованием технических средств, организовать технологический процесс производства продукции питания	навыками осуществления технологического процесса 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	современные информационные и сетевые компьютерные технологии, применяемые на предприятиях питания	работать в качестве пользователя персонального компьютера; использовать прикладные программы для решения профессиональных задач и работать с программными средствами общего назначения для предприятий питания	навыками использования современных прикладных программ для решения профессиональных задач в области питания и программных средств общего назначения для предприятий питания
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
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
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 пи-	рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования на предприятии питания	методами разработки производственной программы в зависимости от специфики предприятия питания; навыками внедрения инноваций в производство

			тания		
	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	использовать в условиях производства продукции питания нормативную, техническую, технологическую документацию	навыками работы с нормативной, технической, технологической документацией 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	организацию системы контроля деятельности производства, источники поиска информации в области развития индустрии питания	анализировать результативность системы контроля деятельности производства, осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства	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
	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 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
	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 установления требований и приоритетов к обучению работников по вопросам безопасности в профессиональной деятельности и поведению в чрезвычайных ситуациях на предприятиях питания
	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	специфику работы отдела продаж по ассортименту продаваемой продукции производства и услугам предприятия питания, систему товародвижения и логистические процессы на пред-	выделять основные целевые сегменты потребителей; определять и систематизировать запросы потребителей предприятия питания, анализировать информацию по результатам продаж	навыками применения современных технологий для формирования ассортимента продукции и услуг, соответствующего запросам потребителей; методами контроля процесса продаж, анализа предпочтений потребителей; владеть системой товародви-

		процессами на предприятиях питания			жения 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	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	методиками разработки мотивационных и стимулирующих программ, технологиями оценки результатов мотивации и стимулирования 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	особенности оценки профессионального уровня персонала на предприятиях питания	работать в команде, обрабатывать информацию, необходимую для управления коллективом; разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала	методами разработки критериев оценки профессионального уровня персонала, основами формирования взаимодействия между членами команды; методами эффективной межличностной коммуникации и преодоления конфликтов
	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	формирования мероприятий для развития профессиональных умений и навыков; оценки сильных и слабых сторон в области поддержки лояльности персонала по отношению к предприятию и руководству, навыками самоанализа и планирования процесса развития профессионального мастерства и повышения уровня квалификации; навыками к саморазвитию 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	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
	ПК-15	способностью осуществлять поиск, выбор и использование новой информации	способы и методы поиска информации по	осуществлять поиск, систематизировать и обобщать информа-	методами оценки, анализа и систематизации новой информа-

		магии в области развития потребительского рынка, систематизировать и обобщать информацию	развитию потребительского рынка в сфере общественного питания	цию в области развития потребительского рынка, применять информацию в профессиональной деятельности	магии в области развития потребительского рынка
	ПК-16	способностью планировать стратегию развития предприятия питания с учетом множественных факторов, проводить анализ, оценку рынка и риски, проводить аудит финансовых и материальных ресурсов	основные направления развития предприятий питания, методы исследования конъюнктуры рынка услуг питания	планировать объем производства предприятий питания и проводить расчеты затрат на производство и реализацию продукции питания	навыками комплексной оценкой эффективности деятельности предприятия питания; методиками планирования производственной деятельности предприятия, анализа рынка услуг, изучения спроса потребителей
	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
	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
	ПК-19	владением нормативно-правовой базой в области продаж продукции производства и услуг	нормативно-правовую базу в области продаж продукции производства и услуг на предприятии 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
	ПК-20	способностью осуществлять поиск, выбор и использование информации в области мотивации и стимулирования работников предприятий питания, проявлять коммуникативные	способы мотивации и стимулирования работников предприятий питания	разрабатывать мотивационные и стимулирующие программы для работников предприятия; применять стимулирующие факторы в организа-	навыками самостоятельно находить и принимать организационно-управленческие решения в сложных и нестандартных ситу-

		умения		ции работы предприятия; нести ответственность за свои действия и подчиняться	ациях, а также нести за них ответственность
	ПК-21	готовностью разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала для составления обучающих программ, проводить аттестацию работников производства предприятиями питания принимать решения по результатам аттестации	правила проведения аттестации работников производства предприятий питания	разрабатывать программы квалификационных испытаний работников предприятия питания; проводить оценку уровня профессионализма линейного персонала предприятия питания	навыками разработки критериев оценки и аттестации работников предприятия питания и принятия управленческих решений по результатам аттестации
	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
	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
	ПК-24	способностью проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов	основные современные научные принципы и методы изучения рынка услуг предприятий питания	проводить исследования в соответствии с заданной методикой	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
	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 применения научно-технической информации, отечественного и зарубежного опыта по производству продуктов питания
	ПК-26	способностью измерять и составлять описание проводимых экспериментов, подготавливать данные для составления обзоров,	методы и средства обработки экспериментальных данных проведенных исследова-	получать, систематизировать, обрабатывать результаты проведенных исследований; подготавли-	статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследова-

		отчетов и научных публикаций; владением статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований	дований	вать данные для составления обзоров и отчетов	дований
	ПК-27	способностью контролировать качество предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования, участвовать в планировке и оснащении предприятий питания	правила проектирования предприятий общественного питания, требования к планировке помещений и их оснащению	планировать размещение и оснащение помещений предприятий питания	навыками планировки и оснащения 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)	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
	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
	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
	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 анализи-	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

		ровать 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	особенности маркетинга продукции и услуг предприятий питания, принципы тактического и стратегического маркетинга, пассивного, организационного и активного маркетинга	анализировать реализованный спрос на продукцию производства предприятия питания, разрабатывать предложения по формированию ассортимента продукции питания и продвижению ее на рынке	методами анализа спроса на продукцию производства, навыками 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	критерии выбора поставщиков сырья и продуктов для предприятий питания	разрабатывать предложения по выбору поставщиков для предприятий питания	навыками выбора поставщиков для предприятий питания и заключения с ними договоров

1 Паспорт фонда оценочных средств по дисциплине

№ п/п	Контролируемые инвариантные задания практики	Индекс контролируемой компетенции (или ее части)	Оценочные средства	Технология оценки (способ контроля)
1	Раздел 1. Характеристика производственно-технологической деятельности предприятия питания	ОК-8,9 ОПК-2,3,4 ПК-1,3,5,6	Уровень соответствия содержания раздела требованиям программы практики. Собеседование при защите отчета Выполнение трудовых функций	Балльная шкала
2	Раздел 2. Характеристика организационно-управленческой и финансовой деятельности предприятия	ОК-1,2,4,6 ОПК-5 ПК-8,9,11,12,13,19,21,23	Уровень соответствия содержания раздела требованиям программы практики. Собеседование при защите отчета Выполнение трудовых функций	Балльная шкала
3	Раздел 3. Характеристика маркетинговой деятельности предприятия	ОК-3 ПК-14,15,16,22,30,31,32,33	Уровень соответствия содержания раздела требованиям программы практики. Собеседование при защите отчета Выполнение трудовых функций	Балльная шкала
4	Раздел 4. Материально-техническое обеспечение процессов производства и обслуживания на предприятии	ПК-2,27,28,29	Уровень соответствия содержания раздела требованиям программы практики. Собеседование при защите отчета	Балльная шкала

			Выполнение трудовых функций	
5	Раздел 5. Индивидуальное задание: разработка технологий кулинарной продукции с учетом приоритетных научных направлений развития отрасли	ОК-7 ПК-4,7,10,17,18, 20, 24,25,26	Уровень соответствия содержания раздела требованиям программы практики. Собеседование при защите отчета Выполнение трудовых функций	Балльная шкала
6	Качество оформления отчета и презентации по практике	ОК-5, 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

ОК-1

1. Предмет философии науки.
2. Эволюция подходов к анализу науки.
3. Научное познание как социокультурный феномен.
4. Специфика научного познания.
5. Функции науки и ее роль в современной цивилизации.
6. Строение науки как традиции.
7. Нормы, ценности и идеалы современной науки.
8. Аксиологические проблемы современной науки.

ОК-2

1. Сколько партий в настоящее время представлены в Правительстве РФ?
2. Программа какой из партий Вам импонирует? Обоснуйте свой ответ.
3. Какие основополагающие программные документы Правительства РФ в настоящее время определяют развитие отрасли организации питания?
4. Какова социальная роль отрасли организации питания на современном этапе развития общества?
5. Каковы основные исторические этапы развития отрасли?

ОК-3

1. Какие экономических знания необходимы для организации предприятия общественного питания
2. основы экономических знаний в различных сферах жизнедеятельности

ОК-4 - Способность использовать основы правовых знаний в различных сферах жизнедеятельности

1. Какими документами определяются трудовые отношения между работодателем и работником?
2. На основании чего можно уволить сотрудника? За что можно уволить сотрудника?
3. Какие виды поощрений сотрудника Вы знаете?
4. Какие виды наказаний сотрудника Вы знаете?

5. Какие права потребителя должны обеспечиваться в процессе оказания услуг общественного питания?

ОК-5

1. Из каких аспектов состоит речевая коммуникация?
2. Расскажите о каждом из них?
3. Какие коммуникативные качества речи выделяют исследователи?
4. В каких двух формах существует речь?
5. Каковы особенности устной и письменной речи?

6. Какие различия существуют между средствами массовой коммуникации в сфере речевой деятельности?

ОК-6

1. В чем заключается работа в коллективе
2. Что значит сплоченный коллектив

ОК-7

1. Какие способы самоорганизации существуют
2. Какие способы самообразования необходимы для работы на предприятии питания

ОК-8

1. Методы обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности

2. Средства физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности

ОК-9

1. Приемы оказания первой помощи
2. Методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций

ОПК-1

1. Правила работы с информационными технологиями в целях поиска информации
2. Правила работы с компьютерными и сетевыми технологиями в целях поиска информации

ОПК-2

1. параметры технологических процессов производства продукции питания различного назначения
2. Назначение технологических процессов производства продукции питания различного назначения

ОПК-3

1. Порядок технологического контроля соответствия качества производимой продукции
2. Порядок определения соответствия качества услуг установленным нормам

ОПК-4

1. Правила эксплуатации различных видов технологического оборудования
2. Требования техники безопасности при эксплуатации различных видов технологического оборудо-

вания

ОПК-5

1. Основные этапы организации производства на предприятиях питания различных типов и классов
2. Основные этапы организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов

ПК-1

1. Анализ работы организации снабжения на предприятии
2. Характеристика организации снабжения продовольственными товарами, сырьем и средствами материально-технического оснащения.
3. Основные источники сырья, товаров, материально-технических средств.

ПК- 2

1. Какие прикладные программы используются при организации деятельности предприятия практики.
2. Какие базы данных используются при организации деятельности предприятия практики.
3. Какие пакеты прикладных программ используются и могут использоваться при расчёте технологического оборудования для предприятия практики.

ПК- 3

1. Правила техники безопасности при работе с тепловым оборудованием.
2. Какие параметры микроклимата отражены в производственной программе предприятия общественного питания?
3. Какие микробиологические показатели контролируются при производстве продуктов питания?
4. Санитарное законодательство и санитарный контроль в области общественного питания.
5. Организация санитарного контроля на предприятии.

ПК- 4

1. История развития и характеристика предприятия общественного питания.
2. Основные функции предприятия питания, характеристика деятельности.
3. Перечень и характеристика предоставляемых потребителям услуг.
4. Характеристика структурных подразделений и организации технологического процесса производства продукции питания
5. Анализ конкурентов и перспективы развития предприятия.
6. Анализ нормативно-правовой базы на предприятии, перечень документов, регламентирующих деятельность предприятия (устав, учредительный договор, лицензия на право деятельности, сертификаты на продукцию и услуги и др.).
7. Характеристика новых технологий и технологических процессов производства продукции питания с учетом приоритетных направлений развития отрасли.

ПК- 5

1. По каким параметрам подбирается холодильное оборудования для предприятий общественного питания?
2. По каким параметрам подбирается тепловое оборудования для предприятий общественного питания?
3. По каким параметрам подбирается вспомогательное оборудования для предприятий общественного питания?
4. По каким параметрам подбирается механическое оборудования для предприятий общественного питания?
5. Какими правилами необходимо руководствоваться при расстановке технологического оборудования в цехах предприятия общественного питания?

ПК-6

1. Основные этапы разработки производственной программы предприятия питания.
2. Анализ производственной программы предприятия, ассортимента продукции собственного производства и количества перерабатываемого сырья.
3. Структурные подразделения предприятия, их месторасположение и взаимосвязь.
4. Состав производственных помещений (участков), требуемый для выполнения производственной программы предприятия.
5. Отчетность, применяемая на производстве (заборные листы, требования-накладные и др.)

ПК- 7

1. Описать поведение потребителей в процессе выбора исполнителя услуг и формирования восприятия обслуживания.
2. Перечислите наиболее важные критерии классификации предприятий питания.
3. Какие типы предприятий питания выделяют в зависимости от характера осуществляемой торгово-производственной деятельности?
4. Перечислите факторы, которые должны учитываться при составлении меню.
5. В чем суть качественного анализа меню? Назовите и охарактеризуйте методы анализа меню.

ПК- 8

1. Приведите классификацию чрезвычайных ситуаций, их поражающие факторы.
2. Перечислите основные методы защиты производственного персонала и населения от возможных последствий аварий и катастроф.
3. Методы прогнозирования чрезвычайных ситуаций и разработки моделей их последствий.
4. Методы оказания первой помощи при разных видах поражений.

ПК- 9

1. Методы прогнозирования чрезвычайных ситуаций и разработки моделей их последствий.
2. Методы оказания первой помощи при разных видах поражений.
3. Защита человека от опасностей технических систем и технологий.
4. Минимизация антропогенных опасностей.

ПК- 10

1. Разработка календарно-тематических планов, рекламных акций и мероприятий по продаже блюд.
2. Выбор и использование оптимальных технологических процессов с учетом клиентурных отношений.
3. Оценка качества сырья и кулинарной продукции на всех стадиях технологического процесса.
4. Организация работы производственных цехов по производству различных блюд на предприятии общественного питания.

ПК-11

1. Понятия потребности, интереса, ценности, мотива, стимула.
2. Мотивация и стимулирование труда.
2. Человеческий капитал и его элементы.
3. Факторы и общая схема мотивации.

ПК- 12

1. Определение системы показателей достижения целей организации.
2. Составление должностных инструкций для целей стимулирования.
3. Исследования гибкости условий труда и выделение жестких ограничений.
4. Оценка требований к уровню личных издержек на рабочих местах.

ПК- 13

1. Применение компенсационных механизмов для приведения в соответствие рабочего места (должности) и интересов работника.
2. Обеспечение гибкости системы стимулирования во времени. Процедуры пересмотра и модернизации системы.
3. Процедуры пересмотра условий работы персонала и их периодичность.
4. Оценка эффективности системы стимулирования.
5. Качественные и количественные показатели оценки систем стимулирования и мотивации труда

ПК- 14

1. Анализ динамики и выполнения плана производства и реализации продукции предприятия общественного питания.
2. Оценка выполнения плана по производству и реализации продукции за отчетный период.
3. Анализ реализации продукции. Анализ выполнения договорных обязательств по поставкам продукции.
4. Анализ ассортимента и структуры продукции
5. Оценка выполнения плана по ассортименту.
6. Анализ качества произведенной продукции.
7. Анализ ритмичности работы предприятия
8. Анализ факторов и резервов увеличения выпуска и реализации продукции.

ПК- 15

1. Современные особенности оценки состояния и развития потребительского рынка
2. Исследование потребительского рынка с использованием методов кластерного анализа.
3. Определение фактического потребления товаров и услуг на потребительском рынке.

ПК-16

1. Анализ использования производственной мощности предприятия.
2. Анализ обеспеченности предприятия материальными ресурсами.
3. Анализ использования материальных ресурсов.
4. Влияние эффективности использования материальных ресурсов на объем производства продукции.

ции.

ПК-17

1. Анализ эффективности использования трудовых ресурсов.
2. Анализ использования материальных ресурсов.
3. Анализ использования производственной мощности предприятия.
4. Перечислить способы рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов

ресурсов

ПК-18

1. Приведите классификацию чрезвычайных ситуаций, их поражающие факторы.
2. Перечислите основные методы защиты производственного персонала и населения от возможных последствий аварий и катастроф.
3. Методы прогнозирования чрезвычайных ситуаций и разработки моделей их последствий.

ПК-19

1. Проанализируйте нормативно-правовую базу, регулирующую деятельность предприятия питания.
2. Перечислите приемы продвижения товаров и услуг.
3. Перечислите виды нормативных документов по стандартизации в общественном питании.

ПК-20

1. Оценка эффективности системы стимулирования.
2. Качественные и количественные показатели оценки систем стимулирования и мотивации труда
3. Какие функции имеет мотивация персонала?
4. К основным теориям мотивации персонала можно отнести?

ПК-21

1. Составление должностных инструкций для целей стимулирования.
2. Исследования гибкости условий труда и выделение жестких ограничений.
3. Оценка требований к уровню личных издержек на рабочих местах.
4. Перечислить критерии оценки профессионального уровня персонала.

ПК-22

1. Анализ динамики и выполнения плана производства и реализации продукции предприятия общественного питания.
2. Оценка выполнения плана по производству и реализации продукции за отчетный период.
3. Анализ реализации продукции. Анализ выполнения договорных обязательств по поставкам продукции.
4. Методы оценки эффективности материальных и трудовых затрат на реализацию производственного процесса.
5. Анализ общей суммы затрат на производство продукции, работ, услуг.
6. Анализ затрат на рубль реализованной продукции, работ, услуг.
7. Оценка эффективности затрат на реализацию производственного процесса предприятия общественного питания по установленным критериям.

ПК-23

1. Каковы формальные критерии оценки кандидата на первом этапе отбора в профессиональную команду?
2. Охарактеризуйте основные стадии формирования команды. Объясните, почему необходимо заранее прогнозировать фазу распада команды.
3. Перечислите основные качества, которые необходимо развивать у членов команды?
4. Какие качества необходимо развивать у руководителей команд?
5. Поясните высказывание: «Система отбора людей в команду должна быть юридически корректной».
6. Какие важнейшие характеристики нужно учитывать при обучении руководителей?
7. Какие «подводные течения» наиболее часто встречаются в процессе создания и развития команды?

ПК-24

1. В чем особенности исследуемого нетрадиционного сырья?
2. В чем преимущество технологии инновационного блюда?

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

1. Назовите основные научные основы организации питания населения.
2. Какие основные направления в производстве продуктов питания функционального назначения?

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.
4. Анализ конкурентной среды, планирование внесенных изменений в работу производства на предприятии.

ПК-26

1. Опишите методику расчёта пищевой ценности пищевого продукта.
2. Опишите методы исследования свойств нетрадиционного сырья.
3. Опишите методы исследования свойств полуфабрикатов при производстве инновационного блю-

да.

4. Опишите методы исследования показателей качества инновационного блюда.

ПК-27

1. Методы проектирования, особенности автоматизированного проектирования.
2. Реконструкция и техническое перевооружение действующих предприятий питания.
3. Проектирование заготовочных предприятий.
4. Планировочные решения помещений в соответствии с их функциональным назначением.
5. Сформулируйте рекомендации для размещения помещений в многоэтажных зданиях.
6. Как удобнее разместить помещения предприятия общественного питания в торгово-развлекательных комплексах, в зданиях гостиницы?

ПК-28

1. Каковы требования к проектированию производственных помещений?
2. Как можно разместить технологическое оборудование в производственных цехах?
3. Что определяет монтажная привязка оборудования?

ПК-29

1. На основе каких решений и документов осуществляют проектирование нового строительства, реконструкцию и техническое перевооружение действующих предприятий?
2. Что представляет собой проектная документация?
3. Какие вопросы решают при проведении технико-экономического обоснования проекта?

ПК-30

1. Анализ затрат на рубль реализованной продукции, работ, услуг.
2. Оценка эффективности затрат на реализацию производственного процесса предприятия общественного питания по установленным критериям.
3. Методы проведения факторного анализа и оценки эффективности затрат на производство продукции.
4. Способы и методы анализа и оценки эффективности результатов деятельности предприятий общественного питания.
5. Анализ состава и динамики балансовой прибыли.
6. Анализ финансовых результатов от реализации продукции, работ и услуг.
7. Ассортиментная политика предприятия и ее влияние на формирование прибыли

ПК-31

1. Комплекс маркетинговых коммуникаций (средства коммуникаций): реклама, связи с общественностью, стимулирование сбыта, персональные продажи.
2. Реклама: задачи, рекламные средства, цель, виды рекламы услуг.
3. Планирование рекламной компании.
4. Основные методы сбора информации

ПК-32

1. Роль стимулирования сбыта в формировании и повышении спроса на товары и услуги.
2. Определение бюджета на стимулирование сбыта.
3. Мероприятия по развитию системы товародвижения.

ПК-33

1. Критерии и методы сегментирования рынка.
2. Выбор целевых сегментов на рынке.
3. Позиционирование товара на рынке.

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
ОК-1. способностью использовать основы философских знаний для формирования мировоззренческой позиции					
ЗНАТЬ: основы философских знаний для формирования мировоззренческой позиции	Собеседование	Уровень владения материалом	Обучающийся в полном объеме знает основы философских знаний для формирования мировоззренческой позиции	отлично	повышенный
			Обучающийся в достаточном объеме знает основы философских знаний для формирования мировоззренческой позиции	хорошо	повышенный
			Обучающийся в требуемом объеме знает основы философских знаний для формирования мировоззренческой позиции	удовлетворительно	базовый
			Обучающийся не знает основы философских знаний для формирования мировоззренческой позиции	неудовлетворительно	не освоена
УМЕТЬ: формировать мировоззренческую позицию на основе философских знаний	Раздел 2. Характеристика организационно-управленческой и финансовой деятельности предприятия	Уровень ответственности содержания раздела требованиям программы практики.	Обучающийся на высоком уровне умеет формировать мировоззренческую позицию на основе философских знаний	отлично	повышенный
			Обучающийся на достаточном уровне умеет формировать мировоззренческую позицию на основе философских знаний	хорошо	повышенный
			Обучающийся на требуемом уровне умеет формировать мировоззренческую позицию на основе философских знаний	удовлетворительно	базовый
			Обучающийся не умеет формировать мировоззренческую позицию на основе философских знаний	неудовлетворительно	не освоена
ВЛАДЕТЬ: навыками формирования мировоззренческой позиции на основе философских знаний	Раздел 2. Характеристика организационно-управленческой и финансовой деятельности предприятия	Уровень ответственности содержания раздела требованиям программы практики и/или уровень выполнения трудовых функций.	Обучающийся на высоком уровне владеет навыками формирования мировоззренческой позиции на основе философских знаний	отлично	повышенный
			Обучающийся на достаточном уровне владеет навыками формирования мировоззренческой позиции на основе философских знаний	хорошо	повышенный
			Обучающийся на требуемом уровне владеет навыками формирования мировоззренческой позиции на основе философских знаний	удовлетворительно	базовый
			Обучающийся не владеет навыками формирования мировоззренческой позиции на основе философских знаний	неудовлетворительно	не освоена
ОК-2. способностью анализировать основные этапы и закономерности исторического развития общества для формирования гражданской позиции					
ЗНАТЬ: основные этапы и закономерности исторического развития общества для формирования гражданской позиции	Собеседование	Уровень владения материалом	Обучающийся в полном объеме знает основные этапы и закономерности исторического развития общества для формирования гражданской позиции	отлично	повышенный
			Обучающийся в достаточном объеме знает основные этапы и закономерности исторического развития общества для формирования гражданской позиции	хорошо	повышенный
			Обучающийся в требуемом объеме знает основные этапы и закономерности исторического развития общества для формирования гражданской позиции	удовлетворительно	базовый
			Обучающийся не знает основные этапы и закономерности исторического развития общества для формирования гражданской позиции	неудовлетворительно	не освоена

УМЕТЬ: формировать гражданскую позицию на основе знаний исторического развития общества	Раздел 2. Характеристика организационно-управленческой и финансовой деятельности предприятия	Уровень ответственности содержания раздела требованиям программы практики.	Обучающийся на высоком уровне умеет формировать гражданскую позицию на основе знаний исторического развития общества	отлично	повышенный
			Обучающийся а достаточном уровне умеет формировать гражданскую позицию на основе знаний исторического развития общества	хорошо	повышенный
			Обучающийся на требуемом уровне умеет формировать гражданскую позицию на основе знаний исторического развития общества	удовлетворительно	базовый
			Обучающийся не умеет формировать гражданскую позицию на основе знаний исторического развития общества	неудовлетворительно	не освоена
ВЛАДЕТЬ: навыками формирования гражданской позиции на основе знаний исторического развития общества	Раздел 2. Характеристика организационно-управленческой и финансовой деятельности предприятия	Уровень ответственности содержания раздела требованиям программы практики и/или уровень выполнения трудовых функций.	Обучающийся на высоком уровне владеет навыками формирования гражданской позиции на основе знаний исторического развития общества	отлично	повышенный
			Обучающийся на достаточном уровне владеет навыками формирования гражданской позиции на основе знаний исторического развития общества	хорошо	повышенный
			Обучающийся на требуемом уровне владеет навыками формирования гражданской позиции на основе знаний исторического развития общества	удовлетворительно	базовый
			Обучающийся не владеет навыками формирования гражданской позиции на основе знаний исторического развития общества	неудовлетворительно	не освоена
ОК-3. способностью использовать основы экономических знаний в различных сферах жизнедеятельности					
ЗНАТЬ: основы экономических знаний в различных сферах жизнедеятельности	Собеседование	Уровень владения материалом	Обучающийся в полном объеме знает основы экономических знаний в различных сферах жизнедеятельности	отлично	повышенный
			Обучающийся в достаточном объеме знает основы экономических знаний в различных сферах жизнедеятельности	хорошо	повышенный
			Обучающийся в требуемом объеме знает основы экономических знаний в различных сферах жизнедеятельности	удовлетворительно	базовый
			Обучающийся не знает основы экономических знаний в различных сферах жизнедеятельности	неудовлетворительно	не освоена
УМЕТЬ: применять экономические знания для осуществления деятельности предприятия	Раздел 3. Характеристика маркетинговой деятельности предприятия	Уровень ответственности содержания раздела требованиям программы практики.	Обучающийся на высоком уровне умеет применять экономические знания для осуществления деятельности предприятия	отлично	повышенный
			Обучающийся а достаточном уровне умеет применять экономические знания для осуществления деятельности предприятия	хорошо	повышенный
			Обучающийся на требуемом уровне умеет применять экономические знания для осуществления деятельности предприятия	удовлетворительно	базовый
			Обучающийся не умеет применять экономические знания для осуществления деятельности предприятия	неудовлетворительно	не освоена
ВЛАДЕТЬ: навыками использования экономических знаний для осуществления деятельности предприятия	Раздел 3. Характеристика маркетинговой деятельности предприятия	Уровень ответственности содержания раздела требованиям программы	Обучающийся на высоком уровне владеет навыками использования экономических знаний для осуществления деятельности предприятия	отлично	повышенный
			Обучающийся на достаточном уровне владеет навыками использования экономических знаний для осуществления деятельности предприятия	хорошо	повышенный

		практики и/или уровень выполнения трудовых функций.	Обучающийся на требуемом уровне владеет навыками использования экономических знаний для осуществления деятельности предприятия Обучающийся не владеет навыками использования экономических знаний для осуществления деятельности предприятия	удовлетворительно неудовлетворительно	базовый не освоена
ОК-4. способностью использовать основы правовых знаний в различных сферах жизнедеятельности					
ЗНАТЬ: основы правовых знаний в различных сферах жизнедеятельности	Собеседование	Уровень владения материалом	Обучающийся в полном объеме знает основы правовых знаний в различных сферах жизнедеятельности	отлично	повышенный
			Обучающийся в достаточном объеме знает основы правовых знаний в различных сферах жизнедеятельности	хорошо	повышенный
			Обучающийся в требуемом объеме знает основы правовых знаний в различных сферах жизнедеятельности	удовлетворительно	базовый
			Обучающийся не знает основы правовых знаний в различных сферах жизнедеятельности	неудовлетворительно	не освоена
УМЕТЬ: применять правовые знания для осуществления деятельности предприятия	Раздел 2. Характеристика организационно-управленческой и финансовой деятельности предприятия	Уровень содержания раздела требований программы практики.	Обучающийся на высоком уровне умеет применять правовые знания для осуществления деятельности предприятия	отлично	повышенный
			Обучающийся на достаточном уровне умеет применять правовые знания для осуществления деятельности предприятия	хорошо	повышенный
			Обучающийся на требуемом уровне умеет применять правовые знания для осуществления деятельности предприятия	удовлетворительно	базовый
			Обучающийся не умеет применять правовые знания для осуществления деятельности предприятия	неудовлетворительно	не освоена
ВЛАДЕТЬ: навыками использования правовых знаний в различных сферах жизнедеятельности	Раздел 2. Характеристика организационно-управленческой и финансовой деятельности предприятия	Уровень содержания раздела требований программы практики и/или уровень выполнения трудовых функций.	Обучающийся на высоком уровне владеет навыками использования правовых знаний в различных сферах жизнедеятельности	отлично	повышенный
			Обучающийся на достаточном уровне владеет навыками использования правовых знаний в различных сферах жизнедеятельности	хорошо	повышенный
			Обучающийся на требуемом уровне владеет навыками использования правовых знаний в различных сферах жизнедеятельности	удовлетворительно	базовый
			Обучающийся не владеет навыками использования правовых знаний в различных сферах жизнедеятельности	неудовлетворительно	не освоена
ОК-5. способностью к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия					
ЗНАТЬ: основы коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия	Собеседование	Уровень владения материалом	Обучающийся в полном объеме знает основы коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия	отлично	повышенный
			Обучающийся в достаточном объеме знает основы коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия	хорошо	повышенный

			Обучающийся в требуемом объеме знает основы коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия	удовлетворительно	базовый
			Обучающийся не знает основы коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия	неудовлетворительно	не освоена
УМЕТЬ: решать задачи межличностного и межкультурного взаимодействия в устной и письменной формах на русском и иностранном языках	Качество оформления отчета презентации по практике	Уровень ответственности содержания раздела требованиям программы практики.	Обучающийся на высоком уровне умеет решать задачи межличностного и межкультурного взаимодействия в устной и письменной формах на русском и иностранном языках	отлично	повышенный
			Обучающийся на достаточном уровне умеет решать задачи межличностного и межкультурного взаимодействия в устной и письменной формах на русском и иностранном языках	хорошо	повышенный
			Обучающийся на требуемом уровне умеет решать задачи межличностного и межкультурного взаимодействия в устной и письменной формах на русском и иностранном языках	удовлетворительно	базовый
			Обучающийся не умеет решать задачи межличностного и межкультурного взаимодействия в устной и письменной формах на русском и иностранном языках	неудовлетворительно	не освоена
ВЛАДЕТЬ: навыками коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия	Качество оформления отчета презентации по практике	Уровень ответственности содержания раздела требованиям программы практики и/или уровень выполнения трудовых функций.	Обучающийся на высоком уровне владеет навыками коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия	отлично	повышенный
			Обучающийся на достаточном уровне владеет навыками коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия	хорошо	повышенный
			Обучающийся на требуемом уровне владеет навыками коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия	удовлетворительно	базовый
			Обучающийся не владеет навыками коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия	неудовлетворительно	не освоена
ОК-6. способностью работать в коллективе, толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия					
ЗНАТЬ: основы работы в коллективе	Собеседование	Уровень владения материалом	Обучающийся в полном объеме знает	отлично	повышенный
			Обучающийся в достаточном объеме знает основы работы в коллективе	хорошо	повышенный
			Обучающийся в требуемом объеме знает основы работы в коллективе	удовлетворительно	базовый
			Обучающийся не знает основы работы в коллективе	неудовлетворительно	не освоена
УМЕТЬ: толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия	Раздел 2. Характеристика организационно-	Уровень ответственности содержания	Обучающийся на высоком уровне умеет толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия при работе в коллективе	отлично	повышенный

различия при работе в коллективе	управленческой и финансовой деятельности	и раздела требований программы практики.	Обучающийся а достаточном уровне умеет толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия при работе в коллективе	хорошо	повышенный
			Обучающийся на требуемом уровне умеет толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия при работе в коллективе	удовлетворительно	базовый
			Обучающийся не умеет толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия при работе в коллективе	неудовлетворительно	не освоена
ВЛАДЕТЬ: навыками работы в коллективе, толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия	Раздел 2. Характеристика организационно-управленческой и финансовой деятельности	и раздела требований программы практики и/или уровень выполнения трудовых функций.	Обучающийся на высоком уровне владеет навыками работы в коллективе, толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия	отлично	повышенный
			Обучающийся на достаточном уровне владеет навыками работы в коллективе, толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия	хорошо	повышенный
			Обучающийся на требуемом уровне владеет навыками работы в коллективе, толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия	удовлетворительно	базовый
			Обучающийся не владеет навыками работы в коллективе, толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия	неудовлетворительно	не освоена
ОК-7. способностью к самоорганизации и самообразованию					
ЗНАТЬ: способы самоорганизации и самообразования	Собеседование	Уровень владения материалом	Обучающийся в полном объеме знает способы самоорганизации и самообразования	отлично	повышенный
			Обучающийся в достаточном объеме знает способы самоорганизации и самообразования	хорошо	повышенный
			Обучающийся в требуемом объеме знает способы самоорганизации и самообразования	удовлетворительно	базовый
			Обучающийся не знает способы самоорганизации и самообразования	неудовлетворительно	не освоена
УМЕТЬ: управлять собой и процессом структурирования времени в профессиональной деятельности	Раздел 5. Индивидуальное задание: разработка технологий кулинарной продукции с учетом приоритетных научных направлений развития отрасли	Уровень содержания раздела требований программы практики.	Обучающийся на высоком уровне умеет управлять собой и процессом структурирования времени в профессиональной деятельности	отлично	повышенный
			Обучающийся а достаточном уровне умеет управлять собой и процессом структурирования времени в профессиональной деятельности	хорошо	повышенный
			Обучающийся на требуемом уровне умеет управлять собой и процессом структурирования времени в профессиональной деятельности	удовлетворительно	базовый
			Обучающийся не умеет управлять собой и процессом структурирования времени в профессиональной деятельности	неудовлетворительно	не освоена
ВЛАДЕТЬ: навыками самоорганизации и самообразования	Раздел 5. Индивидуальное задание: разработка технологий кулинарной продукции с учетом приоритетных	Уровень содержания раздела требований программы	Обучающийся на высоком уровне владеет навыками самоорганизации и самообразования	отлично	повышенный
			Обучающийся на достаточном уровне владеет навыками самоорганизации и самообразования	хорошо	повышенный
			Обучающийся на требуемом уровне владеет навыками самоорганизации и самообразования	удовлетворительно	базовый

	научных направлений развития отрасли	практики и/или уровень выполнения трудовых функций.	Обучающийся не владеет навыками самоорганизации и самообразования	неудовлетворительно	не освоена
ОК-8. способностью использовать методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности					
ЗНАТЬ: методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности	Собеседование	Уровень владения материалом	Обучающийся в полном объеме знает методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности	отлично	повышенный
			Обучающийся в достаточном объеме знает методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности	хорошо	повышенный
			Обучающийся в требуемом объеме знает методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности	удовлетворительно	базовый
			Обучающийся не знает методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности	неудовлетворительно	не освоена
УМЕТЬ: применять методы и средства физической культуры для профилактики профессиональных заболеваний	Раздел 1. Характеристика производственно-технологической деятельности предприятия питания	Уровень ответственности содержания раздела требованиям программы практики.	Обучающийся на высоком уровне умеет применять методы и средства физической культуры для профилактики профессиональных заболеваний	отлично	повышенный
			Обучающийся а достаточном уровне умеет применять методы и средства физической культуры для профилактики профессиональных заболеваний	хорошо	повышенный
			Обучающийся на требуемом уровне умеет применять методы и средства физической культуры для профилактики профессиональных заболеваний	удовлетворительно	базовый
			Обучающийся не умеет применять методы и средства физической культуры для профилактики профессиональных заболеваний	неудовлетворительно	не освоена
ВЛАДЕТЬ: методами и средствами физической культуры для профилактики профессиональных заболеваний с целью обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности	Раздел 1. Характеристика производственно-технологической деятельности предприятия питания	Уровень ответственности содержания раздела требованиям программы практики и/или уровень выполнения трудовых функций.	Обучающийся на высоком уровне владеет методами и средствами физической культуры для профилактики профессиональных заболеваний с целью обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности	отлично	повышенный
			Обучающийся на достаточном уровне владеет методами и средствами физической культуры для профилактики профессиональных заболеваний с целью обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности	хорошо	повышенный
			Обучающийся на требуемом уровне владеет методами и средствами физической культуры для профилактики профессиональных заболеваний с целью обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности	удовлетворительно	базовый
			Обучающийся не владеет методами и средствами физической культуры для профилактики профессиональных заболеваний с целью обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности	неудовлетворительно	не освоена
ОК-9. способностью использовать приемы оказания первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций					

ЗНАТЬ: приемы оказания первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций	Собеседование	Уровень владения материалом	Обучающийся в полном объеме знает приемы оказания первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций	отлично	повышенный
			Обучающийся в достаточном объеме знает приемы оказания первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций	хорошо	повышенный
			Обучающийся в требуемом объеме знает приемы оказания первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций	удовлетворительно	базовый
			Обучающийся не знает приемы оказания первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций	неудовлетворительно	не освоена
УМЕТЬ: оказывать первую помощь	Раздел 1. Характеристика производственно-технологической деятельности предприятия питания	Уровень ответственности содержания раздела требованиям программы практики.	Обучающийся на высоком уровне умеет оказывать первую помощь	отлично	повышенный
			Обучающийся на достаточном уровне умеет оказывать первую помощь	хорошо	повышенный
			Обучающийся на требуемом уровне умеет оказывать первую помощь	удовлетворительно	базовый
			Обучающийся не умеет оказывать первую помощь	неудовлетворительно	не освоена
ВЛАДЕТЬ: приемами оказания первой помощи, методами защиты в условиях чрезвычайных ситуаций	Раздел 1. Характеристика производственно-технологической деятельности предприятия питания	Уровень ответственности содержания раздела требованиям программы практики и/или уровень выполнения трудовых функций.	Обучающийся на высоком уровне владеет приемами оказания первой помощи, методами защиты в условиях чрезвычайных ситуаций	отлично	повышенный
			Обучающийся на достаточном уровне владеет приемами оказания первой помощи, методами защиты в условиях чрезвычайных ситуаций	хорошо	повышенный
			Обучающийся на требуемом уровне владеет приемами оказания первой помощи, методами защиты в условиях чрезвычайных ситуаций	удовлетворительно	базовый
			Обучающийся не владеет приемами оказания первой помощи, методами защиты в условиях чрезвычайных ситуаций	неудовлетворительно	не освоена
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: правила работы с информационными, компьютерными и сетевыми технологиями в целях поиска информации	Собеседование	Уровень владения материалом	Обучающийся в полном объеме знает правила работы с информационными, компьютерными и сетевыми технологиями в целях поиска информации	отлично	повышенный
			Обучающийся в достаточном объеме знает правила работы с информационными, компьютерными и сетевыми технологиями в целях поиска информации	хорошо	повышенный
			Обучающийся в требуемом объеме знает правила работы с информационными, компьютерными и сетевыми технологиями в целях поиска информации	удовлетворительно	базовый
			Обучающийся не знает правила 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	Качество оформления отчета и презентации по практике	Уровень ответственности содержания раздела требованиям программы	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

		практики.	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	Качество оформления отчета и презентации по практике	Уровень ответственности содержания раздела требованиям 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					
ЗНАТЬ: технологические процессы производства продукции питания различного назначения	Собеседование	Уровень владения материалом	Обучающийся в полном объеме знает технологические процессы производства продукции питания различного назначения	отлично	повышенный
			Обучающийся в достаточном объеме знает технологические процессы производства продукции питания различного назначения	хорошо	повышенный
			Обучающийся в требуемом объеме знает технологические процессы производства продукции питания различного назначения	удовлетворительно	базовый
			Обучающийся не знает технологические процессы производства продукции питания различного назначения	неудовлетворительно	не освоена
УМЕТЬ: разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения	Раздел 1. Характеристика производственно-технологической деятельности предприятия питания	Уровень ответственности содержания раздела требованиям программы практики.	Обучающийся на высоком уровне умеет разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения	отлично	повышенный
			Обучающийся на достаточном уровне 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	Раздел 1. Характеристика производственно-технологической деятельности предприятия питания	Уровень ответственности содержания раздела требованиям программы	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

	ния	практики и/или уровень выполнения трудовых функций.	Обучающийся на требуемом уровне владеет методами совершенствования технологических процессов производства продукции питания различного назначения Обучающийся не владеет методами совершенствования технологических процессов производства продукции питания различного назначения	удовлетворительно неудовлетворительно	базовый 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
УМЕТЬ: осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам	Раздел 1. Характеристика производственно-технологической деятельности предприятия питания	Уровень содержания раздела требованиям 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	Раздел 1. Характеристика производственно-технологической деятельности предприятия питания	Уровень содержания раздела требованиям 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 различных видов технологического оборудования в соответствии с	Собеседование	Уровень владения материалом	Обучающийся в полном объеме знает правила эксплуатации различных видов технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности	отлично	повышенный

требованиями техники безопасности			Обучающийся в достаточном объеме знает правила эксплуатации различных видов технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности	хорошо	повышенный
			Обучающийся в требуемом объеме знает правила эксплуатации различных видов технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности	удовлетворительно	базовый
			Обучающийся не знает правила эксплуатации различных видов технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности	неудовлетворительно	не освоена
УМЕТЬ: эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности	Раздел 1. Характеристика производственно-технологической деятельности предприятия питания	Уровень ответственности содержания раздела требованиям программы практики.	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
			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	Раздел 1. Характеристика производственно-технологической деятельности предприятия питания	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	Раздел 2. Характеристика организационно-управленческой и финансовой деятельности предприятия	Уровень ответственности содержания раздела требований программы практики.	Обучающийся на высоком уровне умеет применять практические навыки в организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания	отлично	повышенный
			Обучающийся а 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 производства и организации обслуживания на предприятиях питания	Раздел 2. Характеристика организационно-управленческой и финансовой деятельности предприятия	Уровень ответственности содержания раздела требований программы практики и/или уровень выполнения трудовых функций.	Обучающийся на высоком уровне владеет практическими навыками участия во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания	отлично	повышенный
			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: основные параметры технологических процессов, свойства сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, особенности организации технологического процесса производства продукции питания	Собеседование	Уровень владения материалом	Обучающийся в полном объеме знает основные параметры технологических процессов, свойства сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, особенности организации технологического процесса производства продукции питания	отлично	повышенный
			Обучающийся в достаточном объеме знает основные параметры технологических процессов, свойства сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, особенности организации технологического процесса производства продукции питания	хорошо	повышенный
			Обучающийся в требуемом объеме знает основные параметры технологических процессов, свойства сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, особенности организации технологического процесса производства продукции питания	удовлетворительно	базовый
			Обучающийся не знает основные параметры технологических процессов, свойства сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, особенности организации технологического процесса производства продукции питания	неудовлетворительно	не освоена
УМЕТЬ: измерять основные параметры технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции с использованием техни-	Раздел 1. Характеристика производственно-технологической деятельности	Уровень ответственности содержания раздела требований	Обучающийся на высоком уровне умеет измерять основные параметры технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции с использованием технических средств, организовать технологический процесс производства продукции питания	отлично	повышенный

ческих средств, организовать технологический процесс производства продукции питания	предприятия питания	программы практики.	Обучающийся а достаточном уровне умеет измерять основные параметры технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции с использованием технических средств, организовать технологический процесс производства продукции питания	хорошо	повышенный
			Обучающийся на требуемом уровне умеет измерять основные параметры технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции с использованием технических средств, организовать технологический процесс производства продукции питания	удовлетворительно	базовый
			Обучающийся не умеет измерять основные параметры технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции с использованием технических средств, организовать технологический процесс производства продукции питания	неудовлетворительно	не освоена
ВЛАДЕТЬ: навыками осуществления технологического процесса производства продукции питания	Раздел 1. Характеристика производственно-технологической деятельности предприятия питания	Уровень ответственности содержания раздела требованиям программы практики и/или уровень выполнения трудовых функций.	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
			Обучающийся не владеет навыками осуществления технологического процесса производства продукции питания	неудовлетворительно	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 работы	Раздел 4. Материально-техническое обеспечение процессов производства и обслуживания	Уровень ответственности содержания раздела требованиям	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

<p>тать с программными средствами общего назначения для предприятий питания</p>	<p>ния на предприятия</p>	<p>программы практики.</p>	<p>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</p>	хорошо	повышенный
			<p>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</p>	удовлетворительно	базовый
			<p>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</p>	неудовлетворительно	не освоена
<p>ВЛАДЕТЬ: навыками использования современных прикладных программ для решения профессиональных задач в области питания и программных средств общего назначения для предприятий питания</p>	<p>Раздел 4. Материально-техническое обеспечение процессов производства и обслуживания на предприятии</p>	<p>Уровень ответственности содержания раздела требованиям программы практики и/или уровень выполнения трудовых функций.</p>	<p>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</p>	отлично	повышенный
			<p>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</p>	хорошо	повышенный
			<p>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</p>	удовлетворительно	базовый
			<p>Обучающийся не владеет навыками использования современных прикладных программ для решения профессиональных задач в области питания и программных средств общего назначения для предприятий питания</p>	неудовлетворительно	не освоена
<p>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</p>					
<p>ЗНАТЬ: правила техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда на предприятиях питания, параметры производственного микроклимата</p>	<p>Собеседование</p>	<p>Уровень владения материалом</p>	<p>Обучающийся в полном объеме знает правила техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда на предприятиях питания, параметры производственного микроклимата</p>	отлично	повышенный
			<p>Обучающийся в достаточном объеме знает правила техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда на предприятиях питания, параметры производственного микроклимата</p>	хорошо	повышенный
			<p>Обучающийся в требуемом объеме знает правила техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда на предприятиях питания, параметры производственного микроклимата</p>	удовлетворительно	базовый
			<p>Обучающийся не знает правила техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда на предприятиях питания, параметры производственного микроклимата</p>	неудовлетворительно	не освоена

УМЕТЬ: соблюдать правила техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; обеспечивать качество и безопасность на рабочих местах	Раздел 1. Характеристика производственно-технологической деятельности предприятия питания	Уровень ответственности содержания раздела требований 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: 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	Раздел 1. Характеристика производственно-технологической деятельности предприятия питания	Уровень ответственности содержания раздела требований программы практики и/или уровень выполнения трудовых функций.	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	отлично	повышенный
			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	хорошо	повышенный
			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	удовлетворительно	базовый
			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	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	Раздел 5. Индивидуальное задание: разработка технологий кулинарной продукции с учетом приоритетных научных направлений развития отрасли	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
ВЛАДЕТЬ: навыками применения новых технологических процессов производства продукции питания; выбора технических средств и технологии с учётом экологических последствий их применения	Раздел 5. Индивидуальное задание: разработка технологий кулинарной продукции с учетом приоритетных научных направлений развития отрасли	Уровень ответственности содержания раздела требований программы практики и/или уровень выполнения трудовых функций.	Обучающийся на высоком уровне владеет навыками применения новых технологических процессов производства продукции питания; выбора технических средств и технологии с учётом экологических последствий их применения	отлично	повышенный
			Обучающийся на достаточном уровне владеет навыками применения новых технологических процессов производства продукции питания; выбора технических средств и технологии с учётом экологических последствий их применения	хорошо	повышенный
			Обучающийся на требуемом уровне владеет навыками применения новых технологических процессов производства продукции питания; выбора технических средств и технологии с учётом экологических последствий их применения	удовлетворительно	базовый
			Обучающийся не владеет навыками применения новых технологических процессов производства продукции питания; выбора технических средств и технологии с учётом экологических последствий их применения	неудовлетворительно	не освоена
ПК-5 - способностью рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство					
ЗНАТЬ: правила расчета производственных мощностей и эффективности работы технологического оборудования на предприятии питания		Уровень владения материалом	Обучающийся в полном объеме знает правила расчета производственных мощностей и эффективности работы технологического оборудования на предприятии питания	отлично	повышенный
			Обучающийся в достаточном объеме знает правила расчета производственных мощностей и эффективности работы технологического оборудования на предприятии питания	хорошо	повышенный
			Обучающийся в требуемом объеме знает правила расчета производственных мощностей и эффективности работы технологического оборудования на предприятии питания	удовлетворительно	базовый

			Обучающийся не знает правила расчета производственных мощностей и эффективности работы технологического оборудования на предприятии питания	неудовлетворительно	не освоена
УМЕТЬ: рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования на предприятии питания	Раздел 1. Характеристика производственно-технологической деятельности предприятия питания	Уровень ответственности содержания раздела требованиям программы практики.	Обучающийся на высоком уровне умеет рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования на предприятии питания	отлично	повышенный
			Обучающийся а достаточном уровне умеет рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования на предприятии питания	хорошо	повышенный
			Обучающийся на требуемом уровне умеет рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования на предприятии питания	удовлетворительно	базовый
			Обучающийся не умеет рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования на предприятии питания	неудовлетворительно	не освоена
ВЛАДЕТЬ: методами разработки производственной программы в зависимости от специфики предприятия питания; навыками внедрения инноваций в производство	Раздел 1. Характеристика производственно-технологической деятельности предприятия питания	Уровень ответственности содержания раздела требованиям программы практики и/или уровень выполнения трудовых функций.	Обучающийся на высоком уровне владеет методами разработки производственной программы в зависимости от специфики предприятия питания; навыками внедрения инноваций в производство	отлично	повышенный
			Обучающийся на достаточном уровне владеет методами разработки производственной программы в зависимости от специфики предприятия питания; навыками внедрения инноваций в производство	хорошо	повышенный
			Обучающийся на требуемом уровне владеет методами разработки производственной программы в зависимости от специфики предприятия питания; навыками внедрения инноваций в производство	удовлетворительно	базовый
			Обучающийся не владеет методами разработки производственной программы в зависимости от специфики предприятия питания; навыками внедрения инноваций в производство	неудовлетворительно	не освоена
ПК-6 – способностью организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания					
ЗНАТЬ: документооборот по производству на предприятии питания, нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания	Собеседование	Уровень владения материалом	Обучающийся в полном объеме знает документооборот по производству на предприятии питания, нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания	отлично	повышенный
			Обучающийся в достаточном объеме знает документооборот по производству на предприятии питания, нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания	хорошо	повышенный
			Обучающийся в требуемом объеме знает документооборот по производству на предприятии питания, нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания	удовлетворительно	базовый
			Обучающийся не знает документооборот по производству на предприятии питания, нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания	неудовлетворительно	не освоена
УМЕТЬ: использовать в условиях производства продукции питания нормативную, техническую, тех-	Раздел 1. Характеристика производственно-	Уровень ответственности содержания	Обучающийся на высоком уровне умеет использовать в условиях производства продукции питания нормативную, техническую, технологическую документацию	отлично	повышенный

нологическую документацию	технологической деятельности предприятия питания	раздела требованиям программы практики.	Обучающийся а достаточном уровне умеет использовать в условиях производства продукции питания нормативную, техническую, технологическую документацию	хорошо	повышенный
			Обучающийся на требуемом уровне умеет использовать в условиях производства продукции питания нормативную, техническую, технологическую документацию	удовлетворительно	базовый
			Обучающийся не умеет использовать в условиях производства продукции питания нормативную, техническую, технологическую документацию	неудовлетворительно	не освоена
ВЛАДЕТЬ: навыками работы с нормативной, технической, технологической документацией в условиях производства продукции питания	Раздел 1. Характеристика производственно-технологической деятельности предприятия питания	Уровень ответственности содержания раздела требованиям программы практики и/или уровень выполнения трудовых функций.	Обучающийся на высоком уровне владеет навыками работы с нормативной, технической, технологической документацией в условиях производства продукции питания	отлично	повышенный
			Обучающийся на достаточном уровне владеет навыками работы с нормативной, технической, технологической документацией в условиях производства продукции питания	хорошо	повышенный
			Обучающийся на требуемом уровне владеет навыками работы с нормативной, технической, технологической документацией в условиях производства продукции питания	удовлетворительно	базовый
			Обучающийся не владеет навыками работы с нормативной, технической, технологической документацией в условиях производства продукции питания	неудовлетворительно	не освоена
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					
ЗНАТЬ: организацию системы контроля деятельности производства, источники поиска информации в области развития индустрии питания	Собеседование	Уровень владения материалом	Обучающийся в полном объеме знает организацию системы контроля деятельности производства, источники поиска информации в области развития индустрии питания	отлично	повышенный
			Обучающийся в достаточном объеме знает организацию системы контроля деятельности производства, источники поиска информации в области развития индустрии питания	хорошо	повышенный
			Обучающийся в требуемом объеме знает организацию системы контроля деятельности производства, источники поиска информации в области развития индустрии питания	удовлетворительно	базовый
			Обучающийся не знает организацию системы контроля деятельности производства, источники поиска информации в области развития индустрии питания	неудовлетворительно	не освоена
УМЕТЬ: анализировать результативность системы контроля деятельности производства, осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства	Раздел 5. Индивидуальное задание: разработка технологий кулинарной продукции с учетом приоритетных научных направлений развития отрасли	Уровень ответственности содержания раздела требованиям программы практики.	Обучающийся на высоком уровне умеет анализировать результативность системы контроля деятельности производства, осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства	отлично	повышенный
			Обучающийся а достаточном уровне умеет анализировать результативность системы контроля деятельности производства, осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства	хорошо	повышенный
			Обучающийся на требуемом уровне умеет анализировать результативность системы контроля деятельности производства, осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства	удовлетворительно	базовый

			Обучающийся не умеет анализировать результативность системы контроля деятельности производства, осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства	неудовлетворительно	не освоена
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	Раздел 5. Индивидуальное задание: разработка технологий кулинарной продукции с учетом приоритетных научных направлений развития отрасли	Уровень ответственности содержания раздела требований программы практики и/или уровень выполнения трудовых функций.	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	отлично	повышенный
			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	хорошо	повышенный
			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	удовлетворительно	базовый
			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	неудовлетворительно	не освоена
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					
ЗНАТЬ: средства и методы повышения безопасности труда персонала; риски в области безопасности труда и здоровья персонала	Собеседование	Уровень владения материалом	Обучающийся в полном объеме знает средства и методы повышения безопасности труда персонала; риски в области безопасности труда и здоровья персонала	отлично	повышенный
			Обучающийся в достаточном объеме знает средства и методы повышения безопасности труда персонала; риски в области безопасности труда и здоровья персонала	хорошо	повышенный
			Обучающийся в требуемом объеме знает средства и методы повышения безопасности труда персонала; риски в области безопасности труда и здоровья персонала	удовлетворительно	базовый
			Обучающийся не знает средства и методы повышения безопасности труда персонала; риски в области безопасности труда и здоровья персонала	неудовлетворительно	не освоена
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	Раздел 2. Характеристика организационно-управленческой и финансовой деятельности предприятия	Уровень ответственности содержания раздела требований программы практики.	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	отлично	повышенный
			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	хорошо	повышенный

			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	удовлетворительно	базовый
			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	неудовлетворительно	не освоена
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	Раздел 2. Характеристика организационно-управленческой и финансовой деятельности предприятия	Уровень ответственности содержания раздела требованиям программы практики и/или уровень выполнения трудовых функций.	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	отлично	повышенный
			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	хорошо	повышенный
			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	удовлетворительно	базовый
			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	неудовлетворительно	не освоена
			ПК-9 - готовностью устанавливать требования и приоритеты к обучению работников по вопросам безопасности в профессиональной деятельности и поведению в чрезвычайных ситуациях		
ЗНАТЬ: требования к обучению работников по вопросам безопасности и поведению в чрезвычайных ситуациях на предприятиях питания	Собеседование	Уровень владения материалом	Обучающийся в полном объеме знает требования к обучению работников по вопросам безопасности и поведению в чрезвычайных ситуациях на предприятиях питания	отлично	повышенный
			Обучающийся в достаточном объеме знает требования к обучению работников по вопросам безопасности и поведению в чрезвычайных ситуациях на предприятиях питания	хорошо	повышенный
			Обучающийся в требуемом объеме знает требования к обучению работников по вопросам безопасности и поведению в чрезвычайных ситуациях на предприятиях питания	удовлетворительно	базовый
			Обучающийся не знает требования к обучению работников по вопросам безопасности и поведению в чрезвычайных ситуациях на предприятиях питания	неудовлетворительно	не освоена
УМЕТЬ: организовать обучение работников по вопросам безопасности и поведению в чрезвычайных ситуациях	Раздел 2. Характеристика организационно-	Уровень ответственности содержания	Обучающийся на высоком уровне умеет организовать обучение работников по вопросам безопасности и поведению в чрезвычайных ситуациях на предприятиях питания	отлично	повышенный

ных ситуациях на предприятиях питания	управленческой и финансовой деятельности предприятия	раздела требований программы практики.	Обучающийся а достаточном уровне умеет организовать обучение работников по вопросам безопасности и поведению в чрезвычайных ситуациях на предприятиях питания	хорошо	повышенный
			Обучающийся на требуемом уровне умеет организовать обучение работников по вопросам безопасности и поведению в чрезвычайных ситуациях на предприятиях питания	удовлетворительно	базовый
			Обучающийся не умеет организовать обучение работников по вопросам безопасности и поведению в чрезвычайных ситуациях на предприятиях питания	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	Раздел 2. Характеристика организационно-управленческой и финансовой деятельности предприятия	Уровень ответственности содержания раздела требований программы 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-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					
ЗНАТЬ: специфику работы отдела продаж по ассортименту продаваемой продукции производства и услугам предприятия питания, систему товародвижения и логистические процессы на предприятиях	Собеседование	Уровень владения материалом	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	отлично	повышенный
			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	хорошо	повышенный
			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	удовлетворительно	базовый
			Обучающийся не знает специфику работы отдела продаж по ассортименту продаваемой продукции производства и услугам предприятия питания, систему товародвижения и логистические процессы на предприятиях	неудовлетворительно	не освоена
УМЕТЬ: выделять основные целевые сегменты потребителей; определять и систематизировать запросы потребителей предприятия	Раздел 5. Индивидуальное задание: разработка технологий кулинарии	Уровень ответственности содержания раздела тре-	Обучающийся на высоком уровне умеет выделять основные целевые сегменты потребителей; определять и систематизировать запросы потребителей предприятия питания, анализировать информацию по результатам продаж	отлично	повышенный

<p>тия питания, анализировать информацию по результатам продаж</p>	<p>продукции с учетом приоритетных научных направлений развития отрасли</p>	<p>бованиям программы практики.</p>	<p>Обучающийся а достаточном уровне умеет выделять основные целевые сегменты потребителей; определять и систематизировать запросы потребителей предприятия питания, анализировать информацию по результатам продаж</p> <p>Обучающийся на требуемом уровне умеет выделять основные целевые сегменты потребителей; определять и систематизировать запросы потребителей предприятия питания, анализировать информацию по результатам продаж</p> <p>Обучающийся не умеет выделять основные целевые сегменты потребителей; определять и систематизировать запросы потребителей предприятия питания, анализировать информацию по результатам продаж</p>	<p>хорошо</p> <p>удовлетворительно</p> <p>неудовлетворительно</p>	<p>повышенный</p> <p>базовый</p> <p>не освоена</p>
<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>Раздел 5. Индивидуальное задание: разработка технологий кулинарной продукции с учетом приоритетных научных направлений развития отрасли</p>	<p>Уровень ответственности содержания раздела требований 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> <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> <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> <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>	<p>отлично</p> <p>хорошо</p> <p>удовлетворительно</p> <p>неудовлетворительно</p>	<p>повышенный</p> <p>повышенный</p> <p>базовый</p> <p>не освоена</p>
<p>ПК-11 - способностью осуществлять мониторинг проведения мотивационных программ на всех ее этапах, оценивать результаты мотивации и стимулировать работников производства</p>					
<p>ЗНАТЬ: способы мотивации работников производства на предприятиях питания, критерии оценки результатов ее проведения с целью стимулирования работников</p>	<p>Собеседование</p>	<p>Уровень владения материалом</p>	<p>Обучающийся в полном объеме знает способы мотивации работников производства на предприятиях питания, критерии оценки результатов ее проведения с целью стимулирования работников</p> <p>Обучающийся в достаточном объеме знает способы мотивации работников производства на предприятиях питания, критерии оценки результатов ее проведения с целью стимулирования работников</p> <p>Обучающийся в требуемом объеме знает способы мотивации работников производства на предприятиях питания, критерии оценки результатов ее проведения с целью стимулирования работников</p>	<p>отлично</p> <p>хорошо</p> <p>удовлетворительно</p>	<p>повышенный</p> <p>повышенный</p> <p>базовый</p>

			Обучающийся не знает способы мотивации работников производства на предприятиях питания, критерии оценки результатов ее проведения с целью стимулирования работников	неудовлетворительно	не освоена
УМЕТЬ: находить и принимать организационно-управленческие решения стимулирования работников производства	Раздел 2. Характеристика организационно-управленческой и финансовой деятельности предприятия	Уровень ответственности содержания раздела требований программы практики.	Обучающийся на высоком уровне умеет находить и принимать организационно-управленческие решения стимулирования работников производства	отлично	повышенный
			Обучающийся а достаточном уровне умеет находить и принимать организационно-управленческие решения стимулирования работников производства	хорошо	повышенный
			Обучающийся на требуемом уровне умеет находить и принимать организационно-управленческие решения стимулирования работников производства	удовлетворительно	базовый
			Обучающийся не умеет находить и принимать организационно-управленческие решения стимулирования работников производства	неудовлетворительно	не освоена
ВЛАДЕТЬ: методиками разработки мотивационных и стимулирующих программ, технологиями оценки результатов мотивации и стимулирования работников производства	Раздел 2. Характеристика организационно-управленческой и финансовой деятельности предприятия	Уровень ответственности содержания раздела требований программы практики и/или уровень выполнения трудовых функций.	Обучающийся на высоком уровне владеет методиками разработки мотивационных и стимулирующих программ, технологиями оценки результатов мотивации и стимулирования работников производства	отлично	повышенный
			Обучающийся на достаточном уровне владеет методиками разработки мотивационных и стимулирующих программ, технологиями оценки результатов мотивации и стимулирования работников производства	хорошо	повышенный
			Обучающийся на требуемом уровне владеет методиками разработки мотивационных и стимулирующих программ, технологиями оценки результатов мотивации и стимулирования работников производства	удовлетворительно	базовый
			Обучающийся не владеет методиками разработки мотивационных и стимулирующих программ, технологиями оценки результатов мотивации и стимулирования работников производства	неудовлетворительно	не освоена
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					
ЗНАТЬ: особенности оценки профессионального уровня персонала на предприятиях питания	Собеседование	Уровень владения материалом	Обучающийся в полном объеме знает особенности оценки профессионального уровня персонала на предприятиях питания	отлично	повышенный
			Обучающийся в достаточном объеме знает особенности оценки профессионального уровня персонала на предприятиях питания	хорошо	повышенный
			Обучающийся в требуемом объеме знает особенности оценки профессионального уровня персонала на предприятиях питания	удовлетворительно	базовый
			Обучающийся не знает особенности оценки профессионального уровня персонала на предприятиях питания	неудовлетворительно	не освоена
УМЕТЬ: работать в команде, обрабатывать информацию, необходимую для управления коллективом; разрабатывать критерии	Раздел 2. Характеристика организационно-управленческой и	Уровень ответственности содержания раздела тре-	Обучающийся на высоком уровне умеет работать в команде, обрабатывать информацию, необходимую для управления коллективом; разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала	отлично	повышенный

оценки профессионального уровня персонала	финансовой деятельности	действия программы практики.	Обучающийся а достаточном уровне умеет работать в команде, обрабатывать информацию, необходимую для управления коллективом; разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала	хорошо	повышенный
			Обучающийся на требуемом уровне умеет работать в команде, обрабатывать информацию, необходимую для управления коллективом; разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала	удовлетворительно	базовый
			Обучающийся не умеет работать в команде, обрабатывать информацию, необходимую для управления коллективом; разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала	неудовлетворительно	не освоена
ВЛАДЕТЬ: методами разработки критериев оценки профессионального уровня персонала, основами формирования взаимодействия между членами команды; методами эффективной межличностной коммуникации и преодоления конфликтов	Раздел 2. Характеристика организационно-управленческой и финансовой деятельности	Уровень ответственности содержания раздела требованиям программы практики и/или уровню выполнения трудовых функций.	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	отлично	повышенный
			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	хорошо	повышенный
			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	удовлетворительно	базовый
			Обучающийся не владеет методами разработки критериев оценки профессионального уровня персонала, основами формирования взаимодействия между членами команды; методами эффективной межличностной коммуникации и преодоления конфликтов	неудовлетворительно	не освоена
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					
ЗНАТЬ: этапы пути и выбора средств для успешного личного и профессионального развития, должностные обязанности персонала на предприятиях питания	Собеседование	Уровень владения материалом	Обучающийся в полном объеме знает этапы пути и выбора средств для успешного личного и профессионального развития, должностные обязанности персонала на предприятиях питания	отлично	повышенный
			Обучающийся в достаточном объеме знает этапы пути и выбора средств для успешного личного и профессионального развития, должностные обязанности персонала на предприятиях питания	хорошо	повышенный
			Обучающийся в требуемом объеме знает этапы пути и выбора средств для успешного личного и профессионального развития, должностные обязанности персонала на предприятиях питания	удовлетворительно	базовый
			Обучающийся не знает этапы пути и выбора средств для успешного личного и профессионального развития, должностные обязанности персонала на предприятиях питания	неудовлетворительно	не освоена

<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>Раздел 2. Характеристика организационно-управленческой и финансовой деятельности предприятия</p>	<p>Уровень ответственности содержания раздела требований 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: формирования мероприятий для развития профессиональных умений и навыков; оценки сильных и слабых сторон в области поддержки лояльности персонала по отношению к предприятию и руководству, навыками самоанализа и планирования процесса развития профессионального мастерства и повышения уровня квалификации; навыками к саморазвитию с учетом собственных должностных обязанностей на предприятиях питания</p>	<p>Раздел 2. Характеристика организационно-управленческой и финансовой деятельности предприятия</p>	<p>Уровень ответственности содержания раздела требований программы практики и/или уровень выполнения трудовых функций.</p>	<p>Обучающийся на высоком уровне владеет формирования мероприятий для развития профессиональных умений и навыков; оценки сильных и слабых сторон в области поддержки лояльности персонала по отношению к предприятию и руководству, навыками самоанализа и планирования процесса развития профессионального мастерства и повышения уровня квалификации; навыками к саморазвитию с учетом собственных должностных обязанностей на предприятиях питания</p>	отлично	повышенный
			<p>Обучающийся на достаточном уровне владеет формирования мероприятий для развития профессиональных умений и навыков; оценки сильных и слабых сторон в области поддержки лояльности персонала по отношению к предприятию и руководству, навыками самоанализа и планирования процесса развития профессионального мастерства и повышения уровня квалификации; навыками к саморазвитию с учетом собственных должностных обязанностей на предприятиях питания</p>	хорошо	повышенный
			<p>Обучающийся на требуемом уровне владеет формирования мероприятий для развития профессиональных умений и навыков; оценки сильных и слабых сторон в области поддержки лояльности персонала по отношению к предприятию и руководству, навыками самоанализа и планирования процесса развития профессионального мастерства и повышения уровня квалификации; навыками к саморазвитию с учетом собственных должностных обязанностей на предприятиях питания</p>	удовлетворительно	базовый

			Обучающийся не владеет формирования мероприятий для развития профессиональных умений и навыков; оценки сильных и слабых сторон в области поддержки лояльности персонала по отношению к предприятию и руководству, навыками самоанализа и планирования процесса развития профессионального мастерства и повышения уровня квалификации; навыками к саморазвитию с учетом собственных должностных обязанностей на предприятиях питания	неудовлетворительно	не освоена
ПК-14 - способностью проводить мониторинг и анализировать результаты финансово-хозяйственной деятельности предприятия питания, оценивать финансовое состояние предприятия питания и принимать решения по результатам контроля					
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	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 а 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	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
			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	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	Раздел 3. Характеристика маркетинговой деятельности предприятия	Уровень ответственности содержания раздела требованиям программы практики и/или уровня 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
УМЕТЬ: планировать объем производства предприятий питания и проводить расчеты затрат на производство и реализацию продукции питания	Раздел 3. Характеристика маркетинговой деятельности предприятия	Уровень ответственности содержания раздела требованиям программы практики.	Обучающийся на высоком уровне умеет планировать объем производства предприятий питания и проводить расчеты затрат на производство и реализацию продукции питания	отлично	повышенный
			Обучающийся а достаточном уровне умеет планировать объем производства предприятий питания и проводить расчеты затрат на производство и реализацию продукции питания	хорошо	повышенный
			Обучающийся на требуемом уровне умеет планировать объем производства предприятий питания и проводить расчеты затрат на производство и реализацию продукции питания	удовлетворительно	базовый
			Обучающийся не умеет планировать объем производства предприятий питания и проводить расчеты затрат на производство и реализацию продукции питания	неудовлетворительно	не освоена
ВЛАДЕТЬ: навыками комплексной оценкой эффективности деятельности предприятия питания; методиками планирования производственной деятельности предприятия, анализа рынка услуг, изучения спроса потребителей	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 комплексной оценкой эффективности деятельности предприятия питания; методиками планирования производственной деятельности предприятия, анализа рынка услуг, изучения спроса потребителей	отлично	повышенный
			Обучающийся на достаточном уровне владеет навыками комплексной оценкой эффективности деятельности предприятия питания; методиками планирования производственной деятельности предприятия, анализа рынка услуг, изучения спроса потребителей	хорошо	повышенный
			Обучающийся на требуемом уровне владеет навыками комплексной оценкой эффективности деятельности предприятия питания; методиками планирования производственной деятельности предприятия, анализа рынка услуг, изучения спроса потребителей	удовлетворительно	базовый
			Обучающийся не владеет навыками комплексной оценкой эффективности деятельности предприятия питания; методиками планирования производственной деятельности предприятия, анализа рынка услуг, изучения спроса потребителей	неудовлетворительно	не освоена
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					
ЗНАТЬ: способы рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов на предприятиях питания	Собеседование	Уровень владения материалом	Обучающийся в полном объеме знает способы рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов на предприятиях питания	отлично	повышенный
			Обучающийся в достаточном объеме знает способы рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов на предприятиях питания	хорошо	повышенный
			Обучающийся в требуемом объеме знает способы рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов на предприятиях питания	удовлетворительно	базовый
			Обучающийся не знает способы рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов на предприятиях питания	неудовлетворительно	не освоена

УМЕТЬ: организовывать работу производства предприятий питания и осуществлять контроль за технологическим процессом; выбирать и применять ресурсосберегающие технологии в производстве продукции общественного питания	Раздел 5. Индивидуальное задание: разработка технологий кулинарной продукции с учетом приоритетных научных направлений развития отрасли	Уровень ответственности содержания раздела требований программы практики.	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	отлично	повышенный
			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	Раздел 5. Индивидуальное задание: разработка технологий кулинарной продукции с учетом приоритетных научных направлений развития отрасли	Уровень ответственности содержания раздела требований программы 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
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	Раздел 5. Индивидуальное задание: разработка технологий кулинарной продукции с учетом приоритетных научных направлений развития отрасли	Уровень ответственности содержания раздела требований программы практики.	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	отлично	повышенный
			Обучающийся на 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	хорошо	повышенный
			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	удовлетворительно	базовый
			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	неудовлетворительно	не освоена
ВЛАДЕТЬ: основными методами защиты персонала и населения от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий	Раздел 5. Индивидуальное задание: разработка технологий кулинарной продукции с учетом приоритетных научных направлений развития отрасли	Уровень ответственности содержания раздела требований программы практики и/или уровень выполнения трудовых функций.	Обучающийся на высоком уровне владеет основными методами защиты персонала и населения от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий	отлично	повышенный
			Обучающийся на достаточном уровне владеет основными методами защиты персонала и населения от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий	хорошо	повышенный
			Обучающийся на требуемом уровне владеет основными методами защиты персонала и населения от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий	удовлетворительно	базовый
			Обучающийся не владеет основными методами защиты персонала и населения от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий	неудовлетворительно	не освоена
ПК-19 - владением нормативно-правовой базой в области продаж продукции производства и услуг					
ЗНАТЬ: нормативно-правовую базу в области продаж продукции производства и услуг на предприятии питания	Собеседование	Уровень владения материалом	Обучающийся в полном объеме знает нормативно-правовую базу в области продаж продукции производства и услуг на предприятии питания	отлично	повышенный
			Обучающийся в достаточном объеме знает нормативно-правовую базу в области продаж продукции производства и услуг на предприятии питания	хорошо	повышенный

			Обучающийся в требуемом объеме знает нормативно-правовую базу в области продаж продукции производства и услуг на предприятии питания	удовлетворительно	базовый
			Обучающийся не знает нормативно-правовую базу в области продаж продукции производства и услуг на предприятии питания	неудовлетворительно	не освоена
УМЕТЬ: использовать нормативную документацию на продукцию питания; анализировать национальные стандарты и другую нормативную документацию на продукцию и услуги предприятий питания	Раздел 2. Характеристика организационно-управленческой и финансовой деятельности предприятия	Уровень ответственности содержания раздела требований 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 а 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	Раздел 2. Характеристика организационно-управленческой и финансовой деятельности предприятия	Уровень ответственности содержания раздела требований 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	Раздел 5. Индивидуальное задание: разработка технологий кулинарной	Уровень ответственности содержания раздела тре-	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

факторы в организации работы предприятия; нести ответственность за свои действия и подчиняться	продукции с учетом приоритетных научных направлений развития отрасли	бованиям 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	Раздел 5. Индивидуальное задание: разработка технологий кулинарной продукции с учетом приоритетных научных направлений развития отрасли	Уровень ответственности 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 профессионализма линейного персонала предприятия питания	Раздел 2. Характеристика организационно-управленческой и финансовой деятельности предприятия	Уровень ответственности содержания раздела требованиям программы практики.	Обучающийся на высоком уровне умеет разрабатывать программы квалификационных испытаний работников предприятия питания; проводить оценку уровня профессионализма линейного персонала предприятия питания	отлично	повышенный
			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	Раздел 2. Характеристика организационно-управленческой и финансовой 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	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 на 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

			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	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	Раздел 2. Характеристика организационно-управленческой	Уровень ответственности содержания раздела тре-	Обучающийся на высоком уровне умеет формировать профессиональную команду, организовывать, контролировать деятельность исполнителей; оценивать качество выполнения работ на основе существующих критериев оценки	отлично	повышенный

качество выполнения работ на основе существующих критериев оценки	финансовой деятельности	действиям 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	Раздел 2. Характеристика организационно-управленческой и финансовой деятельности	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	Раздел 5. Индивидуальное задание: разработка технологий кулинарной продукции с учетом приоритетных	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

	научных направлений развития отрасли	практики.	Обучающийся не умеет проводить исследования в соответствии с заданной методикой	неудовлетворительно	не освоена
ВЛАДЕТЬ: навыками проведения исследований по заданной методике и анализа результатов, в том числе, приемами исследования рынка услуг питания на основе современных научных практических методов анализа исследований	Раздел 5. Индивидуальное задание: разработка технологий кулинарной продукции с учетом приоритетных научных направлений развития отрасли	Уровень ответственности содержания раздела требований программы практики и/или уровень выполнения трудовых функций.	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
			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	удовлетворительно	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	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	Раздел 5. Индивидуальное задание: разработка технологий кулинарной продукции с учетом приоритетных научных направлений развития отрасли	Уровень ответственности содержания раздела требований 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 применения научно-технической информации, отечественного и зарубежного	Раздел 5. Индивидуальное задание: разработка техно-	Уровень ответственности содержания	Обучающийся на высоком уровне владеет навыками применения научно-технической информации, отечественного и зарубежного опыта по производству продуктов питания	отлично	повышенный

опыта по производству продуктов питания	логий кулинарной продукции с учетом приоритетных научных направлений развития отрасли	раздела требований программы практики и/или уровень выполнения трудовых функций.	Обучающийся на достаточном уровне владеет навыками применения научно-технической информации, отечественного и зарубежного опыта по производству продуктов питания	хорошо	повышенный
			Обучающийся на требуемом уровне владеет навыками применения научно-технической информации, отечественного и зарубежного опыта по производству продуктов питания	удовлетворительно	базовый
			Обучающийся не владеет навыками применения научно-технической информации, отечественного и зарубежного опыта по производству продуктов питания	неудовлетворительно	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 обработки экспериментальных данных проведенных исследований	Собеседование	Уровень владения материалом	Обучающийся в полном объеме знает методы и средства обработки экспериментальных данных проведенных исследований	отлично	повышенный
			Обучающийся в достаточном объеме знает методы и средства обработки экспериментальных данных проведенных исследований	хорошо	повышенный
			Обучающийся в требуемом объеме знает методы и средства обработки экспериментальных данных проведенных исследований	удовлетворительно	базовый
			Обучающийся не знает методы и средства обработки экспериментальных данных проведенных исследований	неудовлетворительно	не освоена
УМЕТЬ: получать, систематизировать, обрабатывать результаты проведенных исследований; подготавливать данные для составления обзоров и отчетов	Раздел 5. Индивидуальное задание: разработка технологий кулинарной продукции с учетом приоритетных научных направлений развития отрасли	Уровень ответственности содержания раздела требований программы практики.	Обучающийся на высоком уровне умеет получать, систематизировать, обрабатывать результаты проведенных исследований; подготавливать данные для составления обзоров и отчетов	отлично	повышенный
			Обучающийся а достаточном уровне умеет получать, систематизировать, обрабатывать результаты проведенных исследований; подготавливать данные для составления обзоров и отчетов	хорошо	повышенный
			Обучающийся на требуемом уровне умеет получать, систематизировать, обрабатывать результаты проведенных исследований; подготавливать данные для составления обзоров и отчетов	удовлетворительно	базовый
			Обучающийся не умеет получать, систематизировать, обрабатывать результаты проведенных исследований; подготавливать данные для составления обзоров и отчетов	неудовлетворительно	не освоена
ВЛАДЕТЬ: статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований	Раздел 5. Индивидуальное задание: разработка технологий кулинарной продукции с учетом приоритетных научных направлений развития отрасли	Уровень ответственности содержания раздела требований программы практики и/или уровень выполнения трудовых функций.	Обучающийся на высоком уровне владеет статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований	отлично	повышенный
			Обучающийся на достаточном уровне владеет статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований	хорошо	повышенный
			Обучающийся на требуемом уровне владеет статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований	удовлетворительно	базовый
			Обучающийся не владеет статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований	неудовлетворительно	не освоена
ПК-27 - способностью контролировать качество предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования, участвовать в планировке и оснащении предприятий питания					

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	Раздел 4. Материально-техническое обеспечение процессов производства и обслуживания на предприятии	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	Раздел 4. Материально-техническое обеспечение процессов производства и обслуживания на предприятии	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

			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	Раздел 4. Материально-техническое обеспечение процессов производства и обслуживания на предприятии	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	Раздел 4. Материально-техническое обеспечение процессов производства и обслуживания на предприятии	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
			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	Раздел 4. Материально-техническое обеспечение процессов производства и обслуживания на предприятии	Уровень ответственности содержания раздела требованиям программы практики.	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
			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	Раздел 4. Материально-техническое обеспечение процессов производства и обслуживания на предприятии	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	Раздел 3. 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
ВЛАДЕТЬ: методикой расчета прибыли и затрат в рамках запланированного объема выпуска продукции питания	Раздел 3. Характеристика маркетинговой деятельности предприятия	Уровень ответственности содержания раздела требованиям программы	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

		практики и/или уровень выполнения трудовых функций.	Обучающийся на требуемом уровне владеет методикой расчета прибыли и затрат в рамках запланированного объема выпуска продукции питания Обучающийся не владеет методикой расчета прибыли и затрат в рамках запланированного объема выпуска продукции питания	удовлетворительно неудовлетворительно	базовый 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	Раздел 3. 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 а 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 мышления и анализа работы с клиентской базой	Раздел 3. Характеристика маркетинговой деятельности предприятия	Уровень ответственности содержания раздела требованиям программы практики и/или уровень выполнения трудовых функций.	Обучающийся на высоком уровне владеет принципами ценообразования, навыками творческого мышления и анализа работы с клиентской базой	отлично	повышенный
			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	Раздел 3. Характеристика маркетинговой деятельности предприятия	Уровень ответственности содержания раздела требованиям 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 ассортимента продукции питания и продвижению ее на рынке	Раздел 3. Характеристика маркетинговой деятельности предприятия	Уровень ответственности содержания раздела требованиям программы практики и/или уровня выполнения трудовых функций.	Обучающийся на высоком уровне владеет методами анализа спроса на продукцию производства, навыками по формированию ассортимента продукции питания и продвижению ее на рынке	отлично	повышенный	
			Обучающийся на достаточном уровне владеет методами анализа ассортимента продукции питания и продвижению ее на рынке	хорошо	повышенный	
			Обучающийся на требуемом уровне владеет методами анализа 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	Раздел 3. Характеристика маркетинговой деятельности предприятия	Уровень ответственности содержания раздела требованиям 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 выбора поставщиков для предприятий питания и заключения с ними договоров	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 выбора поставщиков для предприятий питания и заключения с ними договоров	отлично	повышенный
			Обучающийся на достаточном уровне владеет навыками выбора поставщиков для предприятий питания и заключения с ними договоров	хорошо	повышенный
			Обучающийся на требуемом уровне владеет навыками выбора поставщиков для предприятий питания и заключения с ними договоров	удовлетворительно	базовый
			Обучающийся не владеет навыками выбора поставщиков для предприятий питания и заключения с ними договоров	неудовлетворительно	не освоена