

Минобрнауки России
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ

«ВОРОНЕЖСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ИНЖЕНЕРНЫХ
ТЕХНОЛОГИЙ»

УТВЕРЖДАЮ

Проректор по учебной работе

(подпись) Василенко В. Н.
(Ф.И.О.)

" 25 " 05 2023 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРАКТИКИ

Учебная практика (практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской работы)

(наименование практики, наименование практики, отражающее и ее тип в соответствии с ООП)

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

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

(наименование направленности подготовки (специализации), по ООП)

Бакалавр

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

1. Цели практики

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

2. Задачи практики:

Выпускник должен быть готов к решению задач:

профессионально-технологической деятельности:

- организация оформления документов, для получения разрешительной документации для функционирования предприятия питания;
- разработка планов и программ внедрения инноваций и определения эффективности их внедрения в производство;
- участие в разработке концепции развития предприятия питания с учётом тенденций потребительского рынка;
- планирование и координация деятельности производства с другими видами деятельности предприятия питания;
- организация и осуществление контроля соблюдения технологического процесса производства продукции питания на отдельных участках/подразделениях предприятия питания;
- организация работы производства и процессов снабжения, хранения и передвижения продуктов внутри предприятия питания;
- разработка и реализация мероприятий по управлению качеством и безопасностью сырья, полуфабрикатов и готовой продукции на предприятиях питания;
- разработка и реализация мероприятий по повышению эффективности производства продукции питания, направленных на снижение трудоемкости, 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;

организационно-управленческой деятельности:

- оценка условий поставки продуктов от потенциального круга поставщиков;
- организация системы товародвижения и создания необходимых условий для хранения, складирования и перемещения закупаемых продуктов;
- установка критериев и показателей эффективности работы производства;
- определение объемов затрат на логистические процессы и информационные технологии по автоматизации логистических процессов на предприятии питания;
- организация и контроль отдела продаж по реализации продукции производства внутри и вне предприятия питания;
- определение направления деятельности отдела продаж по сегментам рынка и каналов реализации;
- формирование ассортимента продаваемой продукции и услуг внутри и вне предприятия питания;
- выявление недостатков процесса обслуживания и определение способов повышения качества обслуживания с разработкой критериев и показателей эффективности обслуживания;
- разработка мотивационной программы для работников производства и анализ эффективности проведения мотивационных программ;
 - операционном планировании на предприятии;
- организация документооборота по производству;
- организация работы коллектива, мотивация и стимулирование работников производства;
- управление персоналом, оценка состояния социально-психологического климата в коллективе;
- контроль финансовых и материальных ресурсов;
- осуществление технического контроля и управление качеством производства продукции питания;
- формирование профессиональной команды, мотивация работников производства, поддержка лояльность персонала к предприятию и руководству;
- организация профессионального обучения и аттестации работников производства;
- создание и обеспечение функционирования системы поддержки здоровья и безопасности труда работников предприятия питания;
- участие в планировке и оснащении предприятий питания;
- контроль движения финансовых и материальных ресурсов производства, принятие мер для предотвращения различных злоупотреблений персонала;
- научно-исследовательской деятельности:
 - проведение исследований по выявлению возможных рисков в области качества и безопасности продукции производства и условий, непосредственно влияющих на их возникновение;
 - разработка документации по обеспечению качества и безопасности продукции производства на предприятии;
 - анализ научно-технической информации, отечественного и зарубежного опыта по производству продукции питания;
 - участие в выполнении эксперимента, проведение наблюдений и измерений, составление их описания и формулировка выводов;
 - использование современных методов исследования и моделирования для повышения эффективности использования сырьевых ресурсов при производстве продукции питания;
 - участие в разработке продукции питания с заданными функциональными свойствами, определенной биологической, пищевой и энергетической ценностью;
- проектной деятельности:
 - оценка качества услуг в области проектирования и реконструкции предприятия питания, предоставляемых проектными организациями;
 - разработка технического задания и технико-экономического обоснования на проектирование и реконструкцию предприятия питания;

- определение размеров производственных помещений, подбор технологического оборудования и его размещение;
- чтение чертежей и осуществление контроля за качеством услуг проектных организаций при проектировании и реконструкции предприятий питания;
- осуществление контроля за качеством монтажных работ, и оценка результатов проектирования предприятий питания малого бизнеса;
- использование системы автоматизированного проектирования и программного обеспечения при создании проектов вновь строящихся и реконструированных предприятий питания;

маркетинговой деятельности:

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

Объектами профессиональной деятельности выпускников, освоивших программу бакалавриата, являются:

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

3. Место практики в структуре образовательной программы

3.1. «Учебная практика, практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно исследовательской работы» относится к вариативной части Блока 2 «Практики» образовательной программы.

3.2 Для успешного прохождения практики необходимы знания, умения и навыки, формируемые предшествующими дисциплинами: «Введение в технологию общественного питания».

3.3 Знания, умения и навыки, сформированные при прохождении практики, необходимы для успешного освоения последующих дисциплин и (или) прохождения последующих практик: «Современное состояние отрасли», «Безопасность жизнедеятельности», «Технология ресторанной продукции», «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания», «Технология продукции общественного питания», и практиками: «Практика производственная, практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности», «Практика производственная, научно-исследовательская работа», «Производственная практика, преддипломная практика», 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) общепрофессиональных (ОПК):

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

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

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

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

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

б) профессиональных (ПК):

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

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

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

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

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

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

ПК-7 – способностью анализировать и оценивать результативность системы контроля деятельности производства, осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства;

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

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

ПК-10 – способностью определять цели и ставить задачи отделу продаж по ассортименту продаваемой продукции производства и услугам внутри и вне

предприятия питания, анализировать информацию по результатам продаж и принимать решения в области контроля процесса продаж, владеть системой товародвижения и логистическими процессами на предприятиях питания;

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

ПК-27 – способностью контролировать качество предоставляемых

организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования, участвовать в планировке и оснащении предприятий питания;

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

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

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

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

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

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

В результате прохождения практики обучающийся должен:

Знать:

- элементы работы с информационными, компьютерными и сетевыми технологиями в целях поиска информации;
- отдельные операции технологических процессов производства продукции питания различного назначения;
- элементы технологического контроля соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам;
- правила эксплуатации не менее одного вида технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности;
- элементы основных этапов организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов;
- основные параметры отдельных технологических процессов, свойства сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции;
- современные информационные и сетевые компьютерные технологии, применяемые на предприятиях питания;
- основы техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда на предприятиях питания;
- основные принципы организации производства и разработки новых технологических процессов для производства продукции питания;
- основы расчета производственных мощностей и эффективности работы технологического оборудования на предприятии питания;
- элементы документооборота по производству на предприятии питания, нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания;
- основы организации 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;
- основные требования к обучению работников по вопросам безопасности и поведению в чрезвычайных ситуациях на предприятиях питания;
- основы работы отдела продаж по ассортименту продаваемой продукции производства и услугам предприятия питания, систему товародвижения и логистические процессы на предприятиях;
- основы мотивации работников производства на предприятиях питания;
- подходы в оценке профессионального уровня персонала на предприятии питания;
- основы для успешного личностного и профессионального развития, должностные обязанности персонала на предприятии питания;
- основы оценки результатов финансово-хозяйственной деятельности предприятия питания;
- элементы технологий поиска информации по развитию потребительского рынка в сфере общественного питания;
- основные возможные направления развития предприятия питания;
- основы рационального использования сырья на предприятии;
- основные средства и методы обеспечения безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на предприятиях общественного питания;
- элементы нормативно-правовой базы в области продаж продукции производства и услуг на предприятии питания;
- способы мотивации и стимулирования работников предприятия питания;
- основы проведения аттестации работников производства предприятия питания;
- основы мониторинга финансово-хозяйственной деятельности предприятия питания;
- элементы современных методов управления;
- основы изучения рынка услуг предприятий питания;
- основные тенденции развития отечественного и зарубежного опыта по производству продуктов питания;
- элементы обработки экспериментальных данных проведенных исследований;
- основы проектирования предприятий общественного питания;
- основные требования к компоновке отдельных цехов;
- основы выбора технологического оборудования для предприятий питания;
- элементы оценки прибыли и затрат;
- основы разработки рекламных акций по продвижению продукции;
- элементы маркетинга продукции и услуг предприятий питания;
- отдельные критерии выбора поставщиков сырья и продуктов предприятия питания.

Уметь:

- работать с информационными, компьютерными и сетевыми технологиями в целях поиска информации;
- выполнять отдельные операции технологических процессов производства продукции питания различного назначения;
- проводить некоторые виды технологического контроля соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам;
- работать не менее, чем на одном виде технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности;
- выполнять работу в соответствии с основными этапами организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов;
- осуществлять отдельные технологические процессы производства продукции питания;
- использовать информационные и сетевые компьютерные технологии,

применяемые на предприятиях питания;

- применять знания основ техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда на предприятиях питания;

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

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

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

- применять знания основ организации системы контроля деятельности производства, использовать источники поиска информации в области развития индустрии питания;

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

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

- использовать знания основ работы отдела продаж по ассортименту продаваемой продукции производства и услугам предприятия питания в соответствии с системой товародвижения и логистическими процессами на предприятиях;

- использовать основы мотивации работников производства на предприятиях питания для разработки мотивационных программ;

- проводить оценку некоторых показателей профессионального уровня персонала на предприятии питания;

- определять средства устранения недостатков, препятствующих успешному личностному и профессиональному развитию и росту персонала на предприятии питания в соответствии с должностными обязанностями;

- использовать знания для оценки основных результатов финансово-хозяйственной деятельности предприятия питания;

- применять элементы технологий поиска информации по развитию потребительского рынка в сфере общественного питания;

- использовать знания для основных возможных направлений развития предприятия питания для планирования стратегии их развития;

- применять знания основ рационального использования сырья на предприятии для организации ресурсосберегающего производства;

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

- работать с нормативно-правовой документацией для организации продаж продукции производства и услуг на предприятии питания;

- осуществлять мотивацию и стимулирование работников предприятия питания;

- проводить аттестацию работников производства предприятия питания;

- осуществлять мониторинг финансово-хозяйственной деятельности предприятия питания;

- применять элементы современных методов управления;

- проводить анализ рынка услуг предприятий питания;

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

- использовать некоторые методики обработки экспериментальных данных проведенных исследований;

- использовать основы проектирования предприятий общественного питания для контроля качества предоставляемых организациями услуг;

- осуществлять компоновку отдельных цехов;

- выбирать технологическое оборудование для предприятий питания;

- проводить оценку прибыли и затрат;

- разрабатывать рекламные сообщения о продукте;
- проводить маркетинговые исследования продукции и услуг предприятий питания;
- выбирать по отдельным критериям поставщиков сырья и продуктов питания.

Владеть:

- навыками работы с информационными, компьютерными и сетевыми технологиями в целях поиска информации;
- навыками выполнения отдельных операций технологических процессов производства продукции питания различного назначения;
- навыками проведения некоторых видов технологического контроля соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам;
- навыками работы не менее, чем на одном виде технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности;
- навыками выполнения работы в соответствии с основными этапами организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов;
- навыками осуществления отдельных технологических процессов производства продукции питания;
- навыками использования информационных и сетевых компьютерных технологий, применяемых на предприятиях питания;
- навыками применения знания основ техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда на предприятиях питания;
- навыками применения основных принципов организации производства и разработки новых технологических процессов для производства продукции питания;
- навыками расчета производственных мощности и эффективности работы технологического оборудования на предприятии питания;
- навыками использования нормативной, технической, технологической документации в условиях производства продукции питания;
- навыками применения знаний основ организации системы контроля деятельности производства, использования источников поиска информации в области развития индустрии питания;
- навыками использования средств и методов повышения безопасности труда персонала; определения рисков в области безопасности труда и здоровья персонала;
- навыками разработки основных требований к обучению работников по вопросам безопасности и поведению в чрезвычайных ситуациях на предприятиях питания;
- навыками использования знаний основ работы отдела продаж по ассортименту продаваемой продукции производства и услугам предприятия питания в соответствии с системой товародвижения и логистическими процессами на предприятиях;
- навыками мотивации работников производства на предприятиях питания для разработки мотивационных программ;
- навыками проведения оценки некоторых показателей профессионального уровня персонала на предприятии питания;
- навыками определения средств устранения недостатков, препятствующих успешному личностному и профессиональному развитию и росту персонала на предприятии питания в соответствии с должностными обязанностями;
- навыками использования знаний для оценки основных результатов финансово-хозяйственной деятельности предприятия питания;
- навыками применения элементов технологий поиска информации по развитию потребительского рынка в сфере общественного питания;
- навыками использования знаний для основных возможных направлений

- развития предприятия питания для планирования стратегии их развития;
- навыками применения знаний основ рационального использования сырья на предприятии для организации ресурсосберегающего производства;
 - навыками использования основных средств и методов обеспечения безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на предприятиях общественного питания;
 - навыками работы с нормативно-правовой документацией для организации продаж продукции производства и услуг на предприятии питания;
 - навыками осуществления мотивации и стимулирования работников предприятия питания;
 - навыками проведения аттестации работников производства предприятия питания;
 - навыками осуществления мониторинга финансово-хозяйственной деятельности предприятий питания;
 - навыками применения элементов современных методов управления;
 - навыками проведения анализа рынка услуг предприятий питания;
 - навыками использования тенденций развития отечественного и зарубежного опыта по производству продуктов питания;
 - навыками использования некоторых методик для обработки экспериментальных данных проведенных исследований;
 - навыками использования основ проектирования предприятий общественного питания для контроля качества предоставляемых организациями услуг;
 - навыками осуществления компоновки отдельных цехов;
 - навыками выбора технологического оборудования для предприятий питания;
 - навыками проведения оценки прибыли и затрат;
 - навыками разработки рекламных сообщений о продукте;
 - навыками проведения маркетинговых исследований продукции и услуг предприятий питания;
 - навыками выбора по отдельным критериям поставщиков сырья и продуктов питания.

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 отчета по практике

6.1 Содержание разделов практики

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: правила эксплуатации технологического оборудования, техника безопасности при работе оборудования.

6.2 Распределение часов по семестрам и видам работ по практике

Практика запланирована на 1 курсе во 2 семестре. Общая трудоемкость составляет 5 ЗЕ, 135 астрономических часов (180 академических часов). Контактная работа обучающегося составляет 90 астрономических часов (120 академических часов). Иные формы работы – 45 астрономических часов (60 академических часов).

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 уровня компетенций, сформированных 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 оценочных материалов.

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. Методология научного исследования : учебное пособие / Н. А. Слесаренко, Е. Н. Борхунова, С. М. Борунова [и др.] ; под редакцией Н. А. Слесаренко. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2019. — 268 с. — ISBN 978-5-8114-4169-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/115664> (дата обращения: 21.03.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

- Мокий, В. С. Методология научных исследований. Трансдисциплинарные подходы и методы : учебное пособие для вузов / В. С. Мокий, Т. А. Лукьянова. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 170 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-05207-7. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <http://biblio-online.ru/bcode/454449> (дата обращения: 21.03.2020).
2. Мокий, М. С. Методология научных исследований : учебник для магистратуры / М. С. Мокий, А. Л. Никифоров, В. С. Мокий ; под редакцией М. С. Мокия. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 255 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-9916-1036-0. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <http://biblio-online.ru/bcode/432110> (дата обращения: 21.03.2020).
3. Дрещинский, В. А. Методология научных исследований : учебник для вузов / В. А. Дрещинский. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 274 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-07187-0. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <http://biblio-online.ru/bcode/453548> (дата обращения: 21.03.2020).
4. Рыжков, И. Б. Основы научных исследований и изобретательства : учебное пособие / И. Б. Рыжков. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2019. — 224 с. — ISBN 978-5-8114-4207-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/116011> (дата обращения: 21.03.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
5. 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.
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. Организация производства и логистика предприятий общественного питания (Магистратура) : учебное пособие / Н. С. Родионова, Я. П. Домбровская, А. А. Дерканосова, Е. В. Белокурова. — Воронеж : ВГУИТ, 2016. — 126 с. — ISBN 978-5-00032-213-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/92225> (дата обращения: 21.03.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
8. Современное состояние ресторанного бизнеса : учебное пособие / Н. С. Родионова, В. М. Сидельников, Е. С. Попов, А. В. Богомоллов. — Воронеж : ВГУИТ, 2018. — 227 с. — ISBN 978-5-00032-365-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/117809> (дата обращения: 21.03.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

9.2 Дополнительная литература

1. Рыжков, И. Б. Основы научных исследований и изобретательства : учебное пособие / И. Б. Рыжков. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2013. — 224 с. — ISBN 978-5-8114-1264-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/30202> (дата обращения: 21.03.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

2. Горелов, Н. А. Методология научных исследований : учебник и практикум для вузов / Н. А. Горелов, Д. В. Круглов, О. Н. Кораблева. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 365 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-03635-0. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <http://biblio-online.ru/bcode/450489> (дата обращения: 21.03.2020).

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 образования».
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 «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».
8. Журнал «Кондитерское и хлебопекарное производство» // Кондитерское и хлебопекарное производство [Электронный ресурс] : журнал – Режим доступа: http://elibrary.ru/title_about.asp?id=7855 .
9. Журнал «Кондитерское производство» Журнал «Кондитерское и хлебопекарное производство».
10. 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».
11. Журнал «Микробиология» // Микробиология [Электронный ресурс] : журнал – Режим доступа: http://elibrary.ru/title_about.asp?id=7899 - Журнал «Микробиология».
12. Журнал «Питание и общество» // Питание и общество. [Электронный ресурс] : журнал – Режим доступа: http://elibrary.ru/title_about.asp?id=8980 - Журнал «Питание и общество».
13. Журнал «Пищевая промышленность».
14. 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».
15. Журнал «Ресторанные ведомости».
16. Журнал «Ресторатор».
17. Санитарные правила, нормы и гигиенические нормативы СД.
18. 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».
19. Журнал «Товаровед продовольственных товаров» // Товаровед продовольственных товаров [Электронный ресурс] : журнал – Режим доступа: http://elibrary.ru/title_about.asp?id=28834 - Журнал «Товаровед продовольственных товаров».
20. Журнал «Школа гастронома».
21. Журнал «Food Technology».
22. РЖ Оборудование пищевой промышленности».

23. 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».

24. 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».

9.4 Методические указания к прохождению практики

1. Мануковская, М.В. Производственная практика (научно-исследовательская работа) [Электронный ресурс] : методические указания к выполнению отчета по производственной практике (научно-исследовательская работа) для направления подготовки 19.03.04. «Технология продукции и организация общественного питания»./ М.В. Мануковская. - ВГУИТ, 2016.- 9 с. - Режим доступа: <http://biblos.vsuet.ru/MegaPro/Web/SearchResult/MarcFormat/96274> Производственная практика (научно-исследовательская работа).

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 КМ; холодильная витрина ВХ-1006; печь микроволновая; весы М-ER 322-15-2; весы ВСЛ-60/0.1 А; весы электронные BS 3-6 D 1/3; контрольно-кассовая машина «Орион»; кухонная посуда и инвентарь в асс; фризер EXCEL 3 (Gel-Matic); электросковорода СЭСМ 0,3 Н; кофемашина FAEMART DUE; кофемолка; машина кухонная универсальная УКМ-08; овощерезка CL-50 ROBOT-COUPЕ (5 нож. протирка); печь конвекционная Carlen 43 FPX; печь ХПЭ – 500; плита электрическая ПЭМ 4-020-4 конф., без духовки; фритюрница; холодильная витрина Белла-Нева-2004; направляющая для линии раздачи 2000x400x740; электроподогреватель воды, блендер BOSH; шкаф холодильный Polair CM 105 S;

- 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, вискозиметр 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 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

Учебная практика (практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности)

1. Требования к результатам освоения дисциплины

№ п/п	Индекс компетенции	Содержание компетенции (или ее части)	В результате изучения учебной дисциплины обучающиеся должны:		
			Знать	Уметь	Владеть
	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	элементы работы с информационными, компьютерными и сетевыми технологиями в целях поиска информации	работать с информационными, компьютерными и сетевыми технологиями в целях поиска информации	навыками работы с информационными, компьютерными и сетевыми технологиями в целях поиска информации
	ОПК-2	способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения	отдельные операции технологических процессов производства продукции питания различного назначения	выполнять отдельные операции технологических процессов производства продукции питания различного назначения	навыками выполнения отдельных операций технологических процессов производства продукции питания различного назначения
	ОПК-3	способностью осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам	элементы технологического контроля соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам	проводить некоторые виды технологического контроля соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам	навыками проведения некоторых видов 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 не менее одного вида технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности	работать не менее, чем на одном виде технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности	навыками работы не менее, чем на одном виде 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	элементы основных этапов организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов	выполнять работу в соответствии с основными этапами организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов	навыками выполнения работы в соответствии с основными этапами организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов
	ПК-1	способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой	основные параметры отдельных технологических процессов,	осуществлять отдельные технологические процессы производства продукции питания	навыками осуществления отдельных технологических процессов производства продукции питания

		продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания	свойства сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции		
	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	использовать информационные и сетевые компьютерные технологии, применяемые на предприятиях питания	навыками использования информационных и сетевых компьютерных технологий, применяемых на предприятиях 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	основы техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда на предприятиях питания	применять знания основ техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда на предприятиях питания	навыками применения знания основ техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда на предприятиях питания
	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	применять основные принципы организации производства и разработки новых технологических процессов для производства продукции питания	навыками применения основных принципов организации производства и разработки новых технологических процессов для производства продукции питания
	ПК-5	способностью рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство	основы расчета производственных мощностей и эффективности работы технологического оборудования на предприятии питания	рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования на предприятии питания	навыками расчета производственных мощностей и эффективности работы технологического оборудования на предприятии питания
	ПК-6	способностью организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания	элементы документооборота по производству на предприятии питания, нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания	использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания	навыками использования нормативной, технической, технологической документации в условиях производства продукции питания

			виях 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	основы организации системы контроля деятельности производства, источники поиска информации в области развития индустрии питания	применять знания основ организации системы контроля деятельности производства, использовать источники поиска информации в области развития индустрии питания	навыками применения знаний основ организации системы контроля деятельности производства, использования источников поиска информации в области развития индустрии 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	использовать средства и методы повышения безопасности труда персонала; определять риски в области безопасности труда и здоровья персонала	навыками использования средств и методов повышения безопасности труда персонала; определения 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	основные требования к обучению работников по вопросам безопасности и поведению в чрезвычайных ситуациях на предприятиях питания	разрабатывать основные требования к обучению работников по вопросам безопасности и поведению в чрезвычайных ситуациях на предприятиях питания	навыками разработки основных требований к обучению работников по вопросам безопасности 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 процессами на предприятиях питания	основы работы отдела продаж по ассортименту продаваемой продукции производства и услугам предприятия питания, систему товародвижения и логистические процессы на предприятиях	использовать знания основ работы отдела продаж по ассортименту продаваемой продукции производства и услугам предприятия питания в соответствии с системой товародвижения и логистическими процессами на предприятиях	навыками использования знаний основ работы отдела продаж по ассортименту продаваемой продукции производства и услугам предприятия питания в соответствии с системой товародвижения и логистическими процессами на предприятиях
	ПК-11	способностью осуществлять мониторинг проведения мотивационных программ на всех ее этапах, оценивать результаты мотивации и стимулировать работников производства	основы мотивации работников производства на предприятиях питания	использовать основы мотивации работников производства на предприятиях питания для разработки мотива-	навыками мотивации работников производства на предприятиях питания для разработки мотивационных программ

				ционных программ	
	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	подходы в оценке профессионального уровня персонала на предприятии питания	проводить оценку некоторых показателей профессионального уровня персонала на предприятии питания	навыками проведения оценки некоторых показателей профессионального уровня персонала на предприятии питания
	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	основы для успешного личного и профессионального развития, должностные обязанности персонала на предприятии питания	определять средства устранения недостатков, препятствующих успешному личностному и профессиональному развитию и росту персонала на предприятии питания в соответствии с должностными обязанностями	навыками определения средств устранения недостатков, препятствующих успешному личностному и профессиональному развитию и росту персонала на предприятии питания в соответствии с должностными обязанностями
	ПК-14	способностью проводить мониторинг и анализировать результаты финансово-хозяйственной деятельности предприятия питания, оценивать финансовое состояние предприятия питания и принимать решения по результатам контроля	основы оценки результатов финансово-хозяйственной деятельности предприятия питания	использовать знания для оценки основных результатов финансово-хозяйственной деятельности предприятия питания	навыками использования знаний для оценки основных результатов финансово-хозяйственной деятельности предприятия питания
	ПК-15	способностью осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития потребительского рынка, систематизировать и обобщать информацию	элементы технологий поиска информации по развитию потребительского рынка в сфере общественного питания	применять элементы технологий поиска информации по развитию потребительского рынка в сфере общественного питания	навыками применения элементов технологий поиска информации по развитию потребительского рынка в сфере общественного питания
	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 возможные направления развития предприятия питания	использовать знания для основных возможных направлений развития предприятия питания для планирования стратегии их развития	навыками использования знаний для основных возможных направлений развития предприятия питания для планирования стратегии их развития
	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	основы рационального использования сырья на предприятии	применять знания основ рационального использования сырья на предприятии для организации ресурсосберегающего производства	навыками применения знаний основ рационального использования сырья на предприятии для организации ресурсосберегающего производства

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	использовать основные средства и методы обеспечения безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на предприятиях общественного питания	навыками использования основных средств и методов обеспечения безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на предприятиях общественного питания
ПК-19	владением нормативно-правовой базой в области продаж продукции производства и услуг	элементы нормативно-правовой базы в области продаж продукции производства и услуг на предприятии питания	работать с нормативно-правовой документацией для организации продаж продукции производства и услуг на предприятии питания	навыками работы с нормативно-правовой документацией для организации продаж продукции производства и услуг на предприятии питания
ПК-20	способностью осуществлять поиск, выбор и использование информации в области мотивации и стимулирования работников предприятий питания, проявлять коммуникативные умения	способы мотивации и стимулирования работников предприятия питания	осуществлять мотивацию и стимулирование работников предприятия питания	навыками осуществления мотивации и стимулирования работников предприятия питания
ПК-21	готовностью разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала для составления обучающих программ, проводить аттестацию работников производства принимая решения по результатам аттестации	основы проведения аттестации работников производства предприятия питания	проводить аттестацию работников производства предприятия питания	навыками проведения аттестации работников производства предприятия питания
ПК-22	способностью проводить мониторинг финансово-хозяйственной деятельности предприятия, анализировать и оценивать финансовое состояние предприятия	основы мониторинга финансово-хозяйственной деятельности предприятия питания	осуществлять мониторинг финансово-хозяйственной деятельности предприятия питания	навыками осуществления мониторинга финансово-хозяйственной деятельности предприятий 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	элементы современных методов управления	применять элементы современных методов управления	навыками применения элементов современных методов управления
ПК-24	способностью проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов	основы изучения рынка услуг предприятий питания	проводить анализ рынка услуг предприятий питания	навыками проведения анализа рынка услуг предприятий питания
ПК-25	способностью изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания	основные тенденции развития отечественного и зарубежного опыта по производству	использовать тенденции развития отечественного и зарубежного опыта по производству	навыками использования тенденций развития отечественного и зарубежного опыта по производству продуктов питания

			продуктов питания	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	элементы обработки экспериментальных данных проведенных исследований	использовать некоторые методики обработки экспериментальных данных проведенных исследований	навыками использования некоторых методик для 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	основы проектирования предприятий общественного питания	использовать основы проектирования предприятий общественного питания для контроля качества предоставляемых организациями услуг	навыками использования основ проектирования предприятий общественного питания для контроля качества предоставляемых организациями услуг
	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 (эскизацию помещений, план расстановки технологического оборудования, объемное изображение производственных цехов)	основные требования к компоновке отдельных цехов	осуществлять компоновку отдельных цехов	навыками осуществления компоновки отдельных цехов
	ПК-29	готовность вести переговоры с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования, оценивать результаты проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта	основы выбора технологического оборудования для предприятий питания	выбирать технологическое оборудование для предприятий питания	навыками выбора технологического оборудования для предприятий 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	элементы оценки прибыли и затрат	проводить оценку прибыли и затрат	навыками проведения оценки прибыли и затрат
	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	основы разработки рекламных акций по продвижению продукции	разрабатывать рекламные сообщения о продукте	навыками разработки рекламных сообщений о продукте
	ПК-32	готовностью прогнозировать конъюнктуру рынка продовольственного сырья и анализировать реализо-	элементы маркетинга продукции и	проводить маркетинговые исследования продукции и услуг	навыками проведения маркетинговых исследований продукции и услуг

		ванный 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	услуг предприятий питания	предприятий питания	предприятий питания
	ПК-33	способностью участвовать в маркетинговых исследованиях товарных рынков, пищевого сырья, продукции и разрабатывать предложения по выбору поставщиков для предприятий питания	отдельные критерии выбора поставщиков сырья и продуктов предприятия питания	выбирать по отдельным критериям поставщиков сырья и продуктов питания	навыками выбора по отдельным критериям поставщиков сырья и продуктов питания

2. Паспорт фонда оценочных средств по практике

№ п/п	Контролируемые инвариантные задания практики	Индекс контролируемой компетенции (или ее части)	Оценочные средства	Технология оценки (способ контроля)
1	Раздел 1. Общая характеристика предприятия питания	ПК-7,11,12,13,14, 15,16,19,20,21,22, 23,30,31,32,33	Уровень соответствия содержания раздела требованиям программы практики. Собеседование при защите отчета Выполнение трудовых функций	Балльная шкала
2	Раздел 2. Санитарные нормы и правила, техника безопасности, охрана труда на предприятии питания.	ПК-3,8,9,18	Уровень соответствия содержания раздела требованиям программы практики. Собеседование при защите отчета Выполнение трудовых функций	Балльная шкала
3	Раздел 3. Характеристика производственных, торговых и вспомогательных помещений на предприятии	ПК-6,10,27,28,29 ОПК-5	Уровень соответствия содержания раздела требованиям программы практики. Собеседование при защите отчета Выполнение трудовых функций	Балльная шкала
4	Раздел 4. Индивидуальное задание: правила эксплуатации технологического оборудования, техника безопасности при работе оборудования	ОПК-2,3,4 ПК-1,2,4,5,17 24,25,26	Уровень соответствия содержания раздела требованиям программы практики. Собеседование при защите отчета Выполнение трудовых функций	Балльная шкала
5	Качество оформления отчета и презентации по практике	ОПК-1	Отчет по практике	Балльная шкала

3. Оценочные средства для промежуточной аттестации

3.1. Отчет студента по практике.

3.1.1. Текст отчета

3.1.2. Защита отчета – собеседование

Вопросы к собеседованию при защите отчета по практике

ОПК-1

1. Осуществление поиска, хранения, обработки и анализа информации из различных источников и баз данных
2. Представление информации в требуемом формате с использованием компьютерных технологий;

ОПК-2

1. Разработка мероприятий по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения;
2. Что относится к мероприятиям по совершенствованию технологических процессов производства

ОПК-3

3. Элементы технологического контроля соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам;
4. Нормы соответствия качества производимой продукции и услуг

ОПК-4

5. Правила эксплуатации технологического оборудования и техника безопасности при работе на оборудовании (на примере конкретного технологического оборудования).
6. Виды и характеристика технологического оборудования, используемого на предприятии питания.
7. Техника безопасности при работе с технологическим оборудованием на предприятии питания.

ОПК- 5

1. Особенности организации производственной деятельности на предприятиях общественного питания различных типов и классов.
2. Особенности организации торговой деятельности на предприятиях общественного питания различных типов и классов.
3. Основные функции предприятий питания, обслуживаемый контингент.
4. Перечень услуг, предоставляемых на предприятиях общественного питания.
5. Перечень и характеристика структурных подразделений предприятия.
6. Требования к организации технологического процесса производства продукции.
7. Анализ ассортимента реализуемой продукции собственного производства на предприятии.
8. Перечень основных видов оборудования и инвентаря, требуемого для производственно-торговой деятельности предприятия.
9. Анализ степени механизации технологического процесса на предприятии питания.

ПК-1

1. Технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции,
2. Элементы организации технологического процесса производства продукции питания;
3. Параметров технологических процессов

ПК-2

1. Современные информационные технологии,
2. Элементы управления информацией
3. прикладные программы деловой сферы деятельности,
4. сетевые компьютерные технологии и базы данных

ПК-3

1. Правила производственной санитарии на предприятиях общественного питания.
2. Правила техники безопасности на рабочих местах, пожарной безопасности и охраны труда на предприятиях общественного питания.
3. Требования к производственным помещениям на предприятии питания, основные параметры производственного микроклимата.
4. Характеристика опасных и вредных производственных факторов на предприятии питания.
5. Анализ программы производственного контроля с учетом основ производственной санитарии.

ПК-4

1. Приоритеты в сфере производства продукции питания
2. Элементы технических решений при разработке новых технологических процессов производства продукции питания
3. Элементы технических средств и технологий с учётом экологических последствий их применения

ПК-5

1. Понятие производственной мощности
2. Понятие «эффективность работы технологического оборудования»
3. Производственные инновации

ПК-6

1. Какие документы необходимы на предприятии питания для организации производства
2. Нормативная, техническая, технологическая документация на предприятии питания

ПК-7

1. Элементы контроля деятельности производства
2. Развития индустрии питания и гостеприимства;

ПК-8

1. Элементы функционирования системы поддержки здоровья и безопасности труда персонала предприятия питания
2. Элементы деятельности предприятия питания
3. Возможные риски в области безопасности труда и здоровья персонала

ПК-9

1. Основы безопасности в профессиональной деятельности
2. Поведение в чрезвычайных ситуациях

ПК-10

1. Задачи отдела продаж по ассортименту продаваемой продукции производства
2. Услуги, предоставляемые предприятиями питания
3. Элементы контроля процесса продаж
4. Элементы системы товародвижения
5. Основы логистики на предприятиях питания

ПК-11

1. Элементы мониторинга проведения мотивационных программ
2. Основы результатов мотивации и стимулирования работников производства

ПК-12

1. Критерии оценки профессионального уровня персонала
2. Элементы индивидуальных и коллективных программ обучения работы в команде
3. Элементы взаимодействия между членами команды

ПК-13

1. Элементы планирования программ обеспечения и поддержки лояльности персонала по отношению к предприятию и руководству
2. Элементы самоанализа деятельности на предприятиях питания
3. Знание собственных должностных обязанностей на предприятиях питания

ПК-14

1. Элементы мониторинга результатов финансово-хозяйственной деятельности предприятия питания
2. Элементы контроля финансового состояния предприятия питания

ПК-15

1. Источники информации в области развития потребительского рынка
2. Способы обобщения информации

ПК-16

1. Элементы стратегии развития предприятия питания
2. Элементы проведения оценки рынка
3. Элементы аудита финансовых и материальных ресурсов

ПК-17

1. Элементы организации ресурсосберегающего производства
2. Способы рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов;

ПК-18

1. Основы безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия

ПК-19

1. Элементы нормативно-правовой базы в области продаж продукции
2. Элементы нормативно-правовой базы в области производства и услуг

ПК-20

- 1 Элементы мотивации и стимулирования работников предприятий питания
2. Элементы коммуникативных умений

ПК-21

1. Элементы оценки профессионального уровня персонала
2. Элементы составления обучающих программ
3. Элементы проведения аттестации работников производствами

ПК-22

1. Элементы мониторинга финансово-хозяйственной деятельности предприятия
2. Элементы анализа и оценки финансового состояние предприятия

ПК-23

1. элементы формирования профессиональную команду
2. элементы организации производства и эффективной работы трудового коллектива
3. элементы современных методов управления трудовым коллективом

ПК-24

1. элементы проведения исследований по заданной методике и анализа результатов

ПК-25

1. элементы разработки новых технологий производства продуктов питания, используемое технологическое оборудование.
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 внесений изменений в работу производства на предприятии.

ПК-26

1. Элементы измерений и составление описаний проводимых экспериментов
2. Элементы статистических методов и средств обработки экспериментальных данных проведенных исследований

ПК-27

1. Элементы контроля качества предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования
2. Элементы планировки и оснащения предприятий питания

ПК-28

1. Элементы проектирования предприятий питания
2. Элементы составления технического задания на проектирование предприятия питания малого бизнеса
3. Элементы чтения чертежей (экспликацию помещений, план расстановки технологического оборудования, объемное изображение производственных цехов)

ПК-29

1. Элементы ведения переговоров с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования
2. Элементы оценки результатов проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта

ПК-30

1. Элементы развития индустрии питания и гостеприимства
2. Элементы расчета прибыли и затрат в рамках запланированного объема выпуска продукции питания

ПК-31

1. Элементы планирования маркетинговых мероприятий
2. Элементы осуществления рекламных акций
3. Элементы ценообразования у конкурентов
4. Элементы работы с клиентской базой

ПК-32

1. Элементы конъюнктуры рынка продовольственного сырья и анализа реализованного спроса на продукцию производства
2. Элементы оценки эффективности маркетинговых мероприятий по продвижению продукции на рынках
3. Элементы обеспечения обратной связи с потребителями
4. Элементы разработки предложений по формированию ассортимента продукции питания и продвижению ее на рынке

ПК-33

1. Элементы маркетинговых исследованиях товарных рынков, пищевого сырья
2. Элементы выбора поставщиков для предприятий питания.

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

2. Результаты обучения 3. по этапам формирования 4. компетенций	Методика оценки (объект, продукт или процесс)	Показатель оценивания	Критерии оценивания сформированности компетенций	Шкала оценивания	
				Академическая оценка или баллы	Уровень освоения компетенции
ОПК-1 - способностью осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий					
ЗНАТЬ: элементы работы с информационными, компьютерными и сетевыми технологиями в целях поиска информации	Собеседование	Уровень владения материалом	Обучающийся в полном объеме знает элементы работы с информационными, компьютерными и сетевыми технологиями в целях поиска информации	отлично	повышенный
			Обучающийся в достаточном объеме знает элементы работы с информационными, компьютерными и сетевыми технологиями в целях поиска информации	хорошо	повышенный
			Обучающийся в требуемом объеме знает элементы работы с информационными, компьютерными и сетевыми технологиями в целях поиска информации	удовлетворительно	базовый
			Обучающийся не знает элементы работы с информационными, компьютерными и сетевыми технологиями в целях поиска информации	неудовлетворительно	не освоена
УМЕТЬ: работать с информационными, компьютерными и сетевыми технологиями в целях поиска информации	Качество оформления отчета и презентации по практике	Уровень ответственности содержания раздела требованиям программы практики.	Обучающийся на высоком уровне умеет работать с информационными, компьютерными и сетевыми технологиями в целях поиска информации	отлично	повышенный
			Обучающийся на достаточном уровне умеет работать с информационными, компьютерными и сетевыми технологиями в целях поиска информации	хорошо	повышенный
			Обучающийся на требуемом уровне умеет работать с информационными, компьютерными и сетевыми технологиями в целях поиска информации	удовлетворительно	базовый
			Обучающийся не умеет работать с информационными, компьютерными и сетевыми технологиями в целях поиска информации	неудовлетворительно	не освоена
ВЛАДЕТЬ: навыками работы с информационными, компьютерными и сетевыми технологиями в целях поиска информации	Качество оформления отчета и презентации по практике	Уровень ответственности содержания раздела требованиям программы практики и/или уровня выполнения трудовых функций.	Обучающийся на высоком уровне владеет навыками работы с информационными, компьютерными и сетевыми технологиями в целях поиска информации	отлично	повышенный
			Обучающийся на достаточном уровне владеет навыками работы с информационными, компьютерными и сетевыми технологиями в целях поиска информации	хорошо	повышенный
			Обучающийся на требуемом уровне владеет навыками работы с информационными, компьютерными и сетевыми технологиями в целях поиска информации	удовлетворительно	базовый
			Обучающийся не владеет навыками работы с информационными, компьютерными и сетевыми технологиями в целях поиска информации	неудовлетворительно	не освоена
ОПК-2 - способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения					
	Собеседование	Уровень владения материалом	Обучающийся в полном объеме знает отдельные операции технологических процессов производства продукции питания различного назначения	отлично	повышенный

ЗНАТЬ: отдельные операции технологических процессов производства продукции питания различного назначения			Обучающийся в достаточном объеме знает отдельные операции технологических процессов производства продукции питания различного назначения	хорошо	повышенный
			Обучающийся в требуемом объеме знает отдельные операции технологических процессов производства продукции питания различного назначения	удовлетворительно	базовый
			Обучающийся не знает отдельные операции технологических процессов производства продукции питания различного назначения	неудовлетворительно	не освоена
УМЕТЬ: выполнять отдельные операции технологических процессов производства продукции питания различного назначения	Раздел 4. Индивидуальное задание: правила эксплуатации технологического оборудования, техника безопасности при работе оборудования	Уровень ответственности содержания раздела требованиям программы практики.	Обучающийся на высоком уровне умеет выполнять отдельные операции технологических процессов производства продукции питания различного назначения	отлично	повышенный
			Обучающийся а достаточном уровне умеет выполнять отдельные операции технологических процессов производства продукции питания различного назначения	хорошо	повышенный
			Обучающийся на требуемом уровне умеет выполнять отдельные операции технологических процессов производства продукции питания различного назначения	удовлетворительно	базовый
			Обучающийся не умеет выполнять отдельные операции технологических процессов производства продукции питания различного назначения	неудовлетворительно	не освоена
ВЛАДЕТЬ: навыками выполнения отдельных операций технологических процессов производства продукции питания различного назначения	Раздел 4. Индивидуальное задание: правила эксплуатации технологического оборудования, техника безопасности при работе оборудования	Уровень ответственности содержания раздела требованиям программы практики и/или уровень выполнения трудовых функций.	Обучающийся на высоком уровне владеет навыками выполнения отдельных операций технологических процессов производства продукции питания различного назначения	отлично	повышенный
			Обучающийся на достаточном уровне владеет навыками выполнения отдельных операций технологических процессов производства продукции питания различного назначения	хорошо	повышенный
			Обучающийся на требуемом уровне владеет навыками выполнения отдельных операций технологических процессов производства продукции питания различного назначения	удовлетворительно	базовый
			Обучающийся не владеет навыками выполнения отдельных операций технологических процессов производства продукции питания различного назначения	неудовлетворительно	не освоена
ОПК-3 - способностью осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам					
ЗНАТЬ: элементы технологического контроля соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам	Собеседование	Уровень владения материалом	Обучающийся в полном объеме знает элементы технологического контроля соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам	отлично	повышенный
			Обучающийся в достаточном объеме знает элементы технологического контроля соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам	хорошо	повышенный
			Обучающийся в требуемом объеме знает элементы технологического контроля соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам	удовлетворительно	базовый
			Обучающийся не знает элементы технологического контроля соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам	неудовлетворительно	не освоена

УМЕТЬ: проводить некоторые виды технологического контроля соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам	Раздел 4. Индивидуальное задание: правила эксплуатации технологического оборудования, техника безопасности при работе оборудования	Уровень ответственности содержания раздела требованиям программы практики.	Обучающийся на высоком уровне умеет проводить некоторые виды технологического контроля соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам	отлично	повышенный
			Обучающийся а достаточном уровне умеет проводить некоторые виды технологического контроля соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам	хорошо	повышенный
			Обучающийся на требуемом уровне умеет проводить некоторые виды технологического контроля соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам	удовлетворительно	базовый
			Обучающийся не умеет проводить некоторые виды технологического контроля соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам	неудовлетворительно	не освоена
ВЛАДЕТЬ: навыками проведения некоторых видов технологического контроля соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам	Раздел 4. Индивидуальное задание: правила эксплуатации технологического оборудования, техника безопасности при работе оборудования	Уровень ответственности содержания раздела требованиям программы практики и/или уровень выполнения трудовых функций.	Обучающийся на высоком уровне владеет навыками проведения некоторых видов технологического контроля соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам	отлично	повышенный
			Обучающийся на достаточном уровне владеет навыками проведения некоторых видов технологического контроля соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам	хорошо	повышенный
			Обучающийся на требуемом уровне владеет навыками проведения некоторых видов технологического контроля соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам	удовлетворительно	базовый
			Обучающийся не владеет навыками проведения некоторых видов 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 не менее одного вида технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности	Собеседование	Уровень владения материалом	Обучающийся в полном объеме знает правила эксплуатации не менее одного вида технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности	отлично	повышенный
			Обучающийся в достаточном объеме знает правила эксплуатации не менее одного вида технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности	хорошо	повышенный
			Обучающийся в требуемом объеме знает правила эксплуатации не менее одного вида технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности	удовлетворительно	базовый
			Обучающийся не знает правила эксплуатации не менее одного вида технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности	неудовлетворительно	не освоена
УМЕТЬ: работать не менее, чем на одном виде технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности	Раздел 4. Индивидуальное задание: правила эксплуатации технологического оборудования, техника безопасности при работе оборудования	Уровень ответственности содержания раздела требованиям программы практики.	Обучающийся на высоком уровне умеет работать не менее, чем на одном виде технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности	отлично	повышенный
			Обучающийся а достаточном уровне умеет работать не менее, чем на одном виде технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности	хорошо	повышенный
			Обучающийся на требуемом уровне умеет работать не менее, чем на одном виде технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности	удовлетворительно	базовый

			Обучающийся не умеет работать не менее, чем на одном виде технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности	неудовлетворительно	не освоена
ВЛАДЕТЬ: навыками работы не менее, чем на одном виде технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности	Раздел 4. Индивидуальное задание: правила эксплуатации технологического оборудования, техника безопасности при работе оборудования	Уровень ответственности содержания раздела требованиям программы практики и/или уровень выполнения трудовых функций.	Обучающийся на высоком уровне владеет навыками работы не менее, чем на одном виде технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности	отлично	повышенный
			Обучающийся на достаточном уровне владеет навыками работы не менее, чем на одном виде технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности	хорошо	повышенный
			Обучающийся на требуемом уровне владеет навыками работы не менее, чем на одном виде технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности	удовлетворительно	базовый
			Обучающийся не владеет навыками работы не менее, чем на одном виде 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: элементы основных этапов организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов	Собеседование	Уровень владения материалом	Обучающийся в полном объеме знает элементы основных этапов организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов	отлично	повышенный
			Обучающийся в достаточном объеме знает элементы основных этапов организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов	хорошо	повышенный
			Обучающийся в требуемом объеме знает элементы основных этапов организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов	удовлетворительно	базовый
			Обучающийся не знает элементы основных этапов организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов	неудовлетворительно	не освоена
УМЕТЬ: выполнять работу в соответствии с основными этапами организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов	Раздел 3. Характеристика производственных, торговых и вспомогательных помещений на предприятии	Уровень ответственности содержания раздела требованиям программы практики.	Обучающийся на высоком уровне умеет выполнять работу в соответствии с основными этапами организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов	отлично	повышенный
			Обучающийся на достаточном уровне умеет выполнять работу в соответствии с основными этапами организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов	хорошо	повышенный
			Обучающийся на требуемом уровне умеет выполнять работу в соответствии с основными этапами организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов	удовлетворительно	базовый
			Обучающийся не умеет выполнять работу в соответствии с основными этапами организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов	неудовлетворительно	не освоена
ВЛАДЕТЬ: навыками выполнения работы в соответствии с основными этапами организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов	Раздел 3. Характеристика производственных, торговых и вспомогательных	Уровень ответственности содержания	Обучающийся на высоком уровне владеет навыками выполнения работы в соответствии с основными этапами организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов	отлично	повышенный

водства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов	помещений предприятия	на раздела требования программы практики и/или уровень выполнения трудовых функций.	Обучающийся на достаточном уровне владеет навыками выполнения работы в соответствии с основными этапами организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов	хорошо	повышенный
			Обучающийся на требуемом уровне владеет навыками выполнения работы в соответствии с основными этапами организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов	удовлетворительно	базовый
			Обучающийся не владеет навыками выполнения работы в соответствии с основными этапами организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов	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 отдельных технологических процессов, свойства сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции	Собеседование	Уровень владения материалом	Обучающийся в полном объеме знает основные параметры отдельных технологических процессов, свойства сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции	отлично	повышенный
			Обучающийся в достаточном объеме знает основные параметры отдельных технологических процессов, свойства сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции	хорошо	повышенный
			Обучающийся в требуемом объеме знает основные параметры отдельных технологических процессов, свойства сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции	удовлетворительно	базовый
			Обучающийся не знает основные параметры отдельных технологических процессов, свойства сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции	неудовлетворительно	не освоена
УМЕТЬ: осуществлять отдельные технологические процессы производства продукции питания	Раздел 4. Индивидуальное задание: правила эксплуатации технологического оборудования, техника безопасности при работе оборудования	Уровень ответственности содержания раздела требованиям программы практики.	Обучающийся на высоком уровне умеет осуществлять отдельные технологические процессы производства продукции питания	отлично	повышенный
			Обучающийся на достаточном уровне умеет осуществлять отдельные технологические процессы производства продукции питания	хорошо	повышенный
			Обучающийся на требуемом уровне умеет осуществлять отдельные технологические процессы производства продукции питания	удовлетворительно	базовый
			Обучающийся не умеет осуществлять отдельные технологические процессы производства продукции питания	неудовлетворительно	не освоена
ВЛАДЕТЬ: навыками осуществления отдельных технологических процессов производства продукции питания	Раздел 4. Индивидуальное задание: правила эксплуатации технологического оборудования, техника безопасности при работе оборудования	Уровень ответственности содержания раздела требованиям программы практики и/или уровень выполнения трудовых функций.	Обучающийся на высоком уровне владеет навыками осуществления отдельных технологических процессов производства продукции питания	отлично	повышенный
			Обучающийся на достаточном уровне владеет навыками осуществления отдельных технологических процессов производства продукции питания	хорошо	повышенный
			Обучающийся на требуемом уровне владеет навыками осуществления отдельных технологических процессов производства продукции питания	удовлетворительно	базовый
			Обучающийся не владеет навыками осуществления отдельных технологических процессов 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: использовать информационные и сетевые компьютерные технологии, применяемые на предприятиях питания	Раздел 4. Индивидуальное задание: правила эксплуатации технологического оборудования, техника безопасности при работе оборудования	Уровень ответственности содержания раздела требованиям программы практики.	Обучающийся на высоком уровне умеет использовать информационные и сетевые компьютерные технологии, применяемые на предприятиях питания	отлично	повышенный
			Обучающийся а достаточном уровне умеет использовать информационные и сетевые компьютерные технологии, применяемые на предприятиях питания	хорошо	повышенный
			Обучающийся на требуемом уровне умеет использовать информационные и сетевые компьютерные технологии, применяемые на предприятиях питания	удовлетворительно	базовый
			Обучающийся не умеет использовать информационные и сетевые компьютерные технологии, применяемые на предприятиях питания	неудовлетворительно	не освоена
ВЛАДЕТЬ: навыками использования информационных и сетевых компьютерных технологий, применяемых на предприятиях питания	Раздел 4. Индивидуальное задание: правила эксплуатации технологического оборудования, техника безопасности при работе оборудования	Уровень ответственности содержания раздела требованиям программы практики и/или уровень выполнения трудовых функций.	Обучающийся на высоком уровне владеет навыками использования информационных и сетевых компьютерных технологий, применяемых на предприятиях питания	отлично	повышенный
			Обучающийся на достаточном уровне владеет навыками использования информационных и сетевых компьютерных технологий, применяемых на предприятиях питания	хорошо	повышенный
			Обучающийся на требуемом уровне владеет навыками использования информационных и сетевых компьютерных технологий, применяемых на предприятиях питания	удовлетворительно	базовый
			Обучающийся не владеет навыками использования информационных и сетевых компьютерных технологий, применяемых на предприятиях питания	неудовлетворительно	не освоена

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

ЗНАТЬ: основы техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда на предприятиях питания	Собеседование	Уровень владения материалом	Обучающийся в полном объеме знает основы техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда на предприятиях питания	отлично	повышенный
			Обучающийся в достаточном объеме знает основы техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда на предприятиях питания	хорошо	повышенный

			Обучающийся в требуемом объеме знает основы техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда на предприятиях питания	удовлетворительно	базовый
			Обучающийся не знает основы техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда на предприятиях питания	неудовлетворительно	не освоена
УМЕТЬ: применять знания основ техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда на предприятиях питания	Раздел 2. Санитарные нормы и правила, техника безопасности, охрана труда на предприятиях питания.	Уровень ответственности содержания раздела требованиям программы практики.	Обучающийся на высоком уровне умеет применять знания основ техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда на предприятиях питания	отлично	повышенный
			Обучающийся а достаточном уровне умеет применять знания основ техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда на предприятиях питания	хорошо	повышенный
			Обучающийся на требуемом уровне умеет применять знания основ техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда на предприятиях питания	удовлетворительно	базовый
			Обучающийся не умеет применять знания основ техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда на предприятиях питания	неудовлетворительно	не освоена
ВЛАДЕТЬ: навыками применения знания основ техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда на предприятиях питания	Раздел 2. Санитарные нормы и правила, техника безопасности, охрана труда на предприятиях питания.	Уровень ответственности содержания раздела требованиям программы практики и/или уровень выполнения трудовых функций.	Обучающийся на высоком уровне владеет навыками применения знания основ техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда на предприятиях питания	отлично	повышенный
			Обучающийся на достаточном уровне владеет навыками применения знания основ техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда на предприятиях питания	хорошо	повышенный
			Обучающийся на требуемом уровне владеет навыками применения знания основ техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда на предприятиях питания	удовлетворительно	базовый
			Обучающийся не владеет навыками применения знания основ техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда на предприятиях питания	неудовлетворительно	не освоена
ПК-4 – готовностью устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учётом экологических последствий их применения					
ЗНАТЬ: основные принципы организации производства и разработки новых технологических процессов для производства продукции питания	Собеседование	Уровень владения материалом	Обучающийся в полном объеме знает основные принципы организации производства и разработки новых технологических процессов для производства продукции питания	отлично	повышенный
			Обучающийся в достаточном объеме знает основные принципы организации производства и разработки новых технологических процессов для производства продукции питания	хорошо	повышенный
			Обучающийся в требуемом объеме знает основные принципы организации производства и разработки новых технологических процессов для производства продукции питания	удовлетворительно	базовый
			Обучающийся не знает основные принципы организации производства и разработки новых технологических процессов для производства продукции питания	неудовлетворительно	не освоена

УМЕТЬ: применять основные принципы организации производства и разработки новых технологических процессов для производства продукции питания	Раздел 4. Индивидуальное задание: правила эксплуатации технологического оборудования, техника безопасности при работе оборудования	Уровень ответственности содержания раздела требованиям программы практики.	Обучающийся на высоком уровне умеет применять основные принципы организации производства и разработки новых технологических процессов для производства продукции питания	отлично	повышенный
			Обучающийся а достаточном уровне умеет применять основные принципы организации производства и разработки новых технологических процессов для производства продукции питания	хорошо	повышенный
			Обучающийся на требуемом уровне умеет применять основные принципы организации производства и разработки новых технологических процессов для производства продукции питания	удовлетворительно	базовый
			Обучающийся не умеет применять основные принципы организации производства и разработки новых технологических процессов для производства продукции питания	неудовлетворительно	не освоена
ВЛАДЕТЬ: навыками применения основных принципов организации производства и разработки новых технологических процессов для производства продукции питания	Раздел 4. Индивидуальное задание: правила эксплуатации технологического оборудования, техника безопасности при работе оборудования	Уровень ответственности содержания раздела требованиям программы практики и/или уровень выполнения трудовых функций.	Обучающийся на высоком уровне владеет навыками применения основных принципов организации производства и разработки новых технологических процессов для производства продукции питания	отлично	повышенный
			Обучающийся на достаточном уровне владеет навыками применения основных принципов организации производства и разработки новых технологических процессов для производства продукции питания	хорошо	повышенный
			Обучающийся на требуемом уровне владеет навыками применения основных принципов организации производства и разработки новых технологических процессов для производства продукции питания	удовлетворительно	базовый
			Обучающийся не владеет навыками применения основных принципов организации производства и разработки новых технологических процессов для производства продукции питания	неудовлетворительно	не освоена
ПК-5 - способностью рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство					
ЗНАТЬ: - основы расчета производственных мощностей и эффективности работы технологического оборудования на предприятии питания	Собеседование	Уровень владения материалом	Обучающийся в полном объеме знает- основы расчета производственных мощностей и эффективности работы технологического оборудования на предприятии питания	отлично	повышенный
			Обучающийся в достаточном объеме знает- основы расчета производственных мощностей и эффективности работы технологического оборудования на предприятии питания	хорошо	повышенный
			Обучающийся в требуемом объеме знает- основы расчета производственных мощностей и эффективности работы технологического оборудования на предприятии питания	удовлетворительно	базовый
			Обучающийся не знает- основы 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 4. Индивидуальное задание: правила эксплуатации технологического оборудования, техника безопасности при работе оборудования	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: навыками расчета производственных мощностей и эффективности работы технологического оборудования на предприятии питания	Раздел 4. Индивидуальное задание: правила эксплуатации технологического оборудования, техника безопасности при работе оборудования	Уровень ответственности содержания раздела требованиям программы практики и/или уровень выполнения трудовых функций.	Обучающийся на высоком уровне владеет навыками расчета производственных мощностей и эффективности работы технологического оборудования на предприятии питания	отлично	повышенный
			Обучающийся на достаточном уровне владеет навыками расчета производственных мощностей и эффективности работы технологического оборудования на предприятии питания	хорошо	повышенный
			Обучающийся на требуемом уровне владеет навыками расчета производственных мощностей и эффективности работы технологического оборудования на предприятии питания	удовлетворительно	базовый
			Обучающийся не владеет навыками расчета производственных мощностей и эффективности работы технологического оборудования на предприятии питания	неудовлетворительно	не освоена
ПК-6 – способностью организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания					
ЗНАТЬ: элементы документооборота по производству на предприятии питания, нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания	Собеседование	Уровень владения материалом	Обучающийся в полном объеме знает элементы документооборота по производству на предприятии питания, нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания	отлично	повышенный
			Обучающийся в достаточном объеме знает элементы документооборота по производству на предприятии питания, нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания	хорошо	повышенный
			Обучающийся в требуемом объеме знает элементы документооборота по производству на предприятии питания, нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания	удовлетворительно	базовый
			Обучающийся не знает элементы документооборота по производству на предприятии питания, нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания	неудовлетворительно	не освоена
УМЕТЬ: использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания	Раздел 3. Характеристика производственных, торговых помещений на предприятии	Уровень ответственности содержания раздела требованиям программы практики.	Обучающийся на высоком уровне умеет использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания	отлично	повышенный
			Обучающийся на достаточном уровне умеет использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания	хорошо	повышенный
			Обучающийся на требуемом уровне умеет использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания	удовлетворительно	базовый
			Обучающийся не умеет использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания	неудовлетворительно	не освоена
ВЛАДЕТЬ: навыками использования нормативной, технической, технологической документации	Раздел 3. Характеристика производственных, торговых	Уровень ответственности содержания	Обучающийся на высоком уровне владеет навыками использования нормативной, технической, технологической документации в условиях производства продукции питания	отлично	повышенный

условиях производства продукции питания	и вспомогательных помещений на предприятии	раздела требований программы практики и/или уровень выполнения трудовых функций.	Обучающийся на достаточном уровне владеет навыками использования нормативной, технической, технологической документации в условиях производства продукции питания	хорошо	повышенный
			Обучающийся на требуемом уровне владеет навыками использования нормативной, технической, технологической документации в условиях производства продукции питания	удовлетворительно	базовый
			Обучающийся не владеет навыками использования нормативной, технической, технологической документации 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: основы организации системы контроля деятельности производства, источники поиска информации в области развития индустрии питания	Собеседование	Уровень владения материалом	Обучающийся в полном объеме знает основы организации системы контроля деятельности производства, источники поиска информации в области развития индустрии питания	отлично	повышенный
			Обучающийся в достаточном объеме знает основы организации системы контроля деятельности производства, источники поиска информации в области развития индустрии питания	хорошо	повышенный
			Обучающийся в требуемом объеме знает основы организации системы контроля деятельности производства, источники поиска информации в области развития индустрии питания	удовлетворительно	базовый
			Обучающийся не знает основы организации системы контроля деятельности производства, источники поиска информации в области развития индустрии питания	неудовлетворительно	не освоена
УМЕТЬ: применять знания основ организации системы контроля деятельности производства, использовать источники поиска информации в области развития индустрии питания	Раздел 1. Общая характеристика предприятия питания	Уровень ответственности содержания раздела требованиям программы практики.	Обучающийся на высоком уровне умеет применять знания основ организации системы контроля деятельности производства, использовать источники поиска информации в области развития индустрии питания	отлично	повышенный
			Обучающийся на достаточном уровне умеет применять знания основ организации системы контроля деятельности производства, использовать источники поиска информации в области развития индустрии питания	хорошо	повышенный
			Обучающийся на требуемом уровне умеет применять знания основ организации системы контроля деятельности производства, использовать источники поиска информации в области развития индустрии питания	удовлетворительно	базовый
			Обучающийся не умеет применять знания основ организации системы контроля деятельности производства, использовать источники поиска информации в области развития индустрии питания	неудовлетворительно	не освоена
ВЛАДЕТЬ: навыками применения знаний основ организации системы контроля деятельности производства, использования источников поиска информации в области развития индустрии питания	Раздел 1. Общая характеристика предприятия питания	Уровень ответственности содержания раздела требованиям программы практики	Обучающийся на высоком уровне владеет навыками применения знаний основ организации системы контроля деятельности производства, использования источников поиска информации в области развития индустрии питания	отлично	повышенный
			Обучающийся на достаточном уровне владеет навыками применения знаний основ организации системы контроля деятельности производства, использования источников поиска информации в области развития индустрии питания	хорошо	повышенный

		и/или уровень выполнения трудовых функций.	Обучающийся на требуемом уровне владеет навыками применения знаний основ организации системы контроля деятельности производства, использования источников поиска информации в области развития индустрии питания	удовлетворительно	базовый
			Обучающийся не владеет навыками применения знаний основ организации системы контроля деятельности производства, использования источников информации в области развития индустрии 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: использовать средства и методы повышения безопасности труда персонала; определять риски в области безопасности труда и здоровья персонала	Раздел 2. Санитарные нормы и правила, техника безопасности, охрана труда на предприятии питания.	Уровень ответственности содержания раздела требованиям программы практики.	Обучающийся на высоком уровне умеет использовать средства и методы повышения безопасности труда персонала; определять риски в области безопасности труда и здоровья персонала	отлично	повышенный
			Обучающийся на достаточном уровне умеет использовать средства и методы повышения безопасности труда персонала; определять риски в области безопасности труда и здоровья персонала	хорошо	повышенный
			Обучающийся на требуемом уровне умеет использовать средства и методы повышения безопасности труда персонала; определять риски в области безопасности труда и здоровья персонала	удовлетворительно	базовый
			Обучающийся не умеет использовать средства и методы повышения безопасности труда персонала; определять риски в области безопасности труда и здоровья персонала	неудовлетворительно	не освоена
ВЛАДЕТЬ: навыками использования средств и методов повышения безопасности труда персонала; определения рисков в области безопасности труда и здоровья персонала	Раздел 2. Санитарные нормы и правила, техника безопасности, охрана труда на предприятии питания.	Уровень ответственности содержания раздела требованиям программы практики и/или уровень выполнения трудовых функций.	Обучающийся на высоком уровне владеет навыками использования средств и методов повышения безопасности труда персонала; определения рисков в области безопасности труда и здоровья персонала	отлично	повышенный
			Обучающийся на достаточном уровне владеет навыками использования средств и методов повышения безопасности труда персонала; определения рисков в области безопасности труда и здоровья персонала	хорошо	повышенный
			Обучающийся на требуемом уровне владеет навыками использования средств и методов повышения безопасности труда персонала; определения рисков в области безопасности труда и здоровья персонала	удовлетворительно	базовый

			Обучающийся не владеет навыками использования средств и методов повышения безопасности труда персонала; определения 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: основные требования к обучению работников по вопросам безопасности и поведению в чрезвычайных ситуациях на предприятиях питания	Собеседование	Уровень владения материалом	Обучающийся в полном объеме знает основные требования к обучению работников по вопросам безопасности и поведению в чрезвычайных ситуациях на предприятиях питания	отлично	повышенный
			Обучающийся в достаточном объеме знает основные требования к обучению работников по вопросам безопасности и поведению в чрезвычайных ситуациях на предприятиях питания	хорошо	повышенный
			Обучающийся в требуемом объеме знает основные требования к обучению работников по вопросам безопасности и поведению в чрезвычайных ситуациях на предприятиях питания	удовлетворительно	базовый
			Обучающийся не знает основные требования к обучению работников по вопросам безопасности и поведению в чрезвычайных ситуациях на предприятиях питания	неудовлетворительно	не освоена
УМЕТЬ: разрабатывать основные требования к обучению работников по вопросам безопасности и поведению в чрезвычайных ситуациях на предприятиях питания	Раздел 2. Санитарные нормы и правила, техника безопасности, охрана труда на предприятии питания.	Уровень ответственности содержания раздела требованиям программы практики.	Обучающийся на высоком уровне умеет разрабатывать основные требования к обучению работников по вопросам безопасности и поведению в чрезвычайных ситуациях на предприятиях питания	отлично	повышенный
			Обучающийся а достаточном уровне умеет разрабатывать основные требования к обучению работников по вопросам безопасности и поведению в чрезвычайных ситуациях на предприятиях питания	хорошо	повышенный
			Обучающийся на требуемом уровне умеет разрабатывать основные требования к обучению работников по вопросам безопасности и поведению в чрезвычайных ситуациях на предприятиях питания	удовлетворительно	базовый
			Обучающийся не умеет разрабатывать основные требования к обучению работников по вопросам безопасности и поведению в чрезвычайных ситуациях на предприятиях питания	неудовлетворительно	не освоена
ВЛАДЕТЬ:	Раздел 2. Санитарные нормы и правила, техника безопасности, охрана труда на предприятии питания.	Уровень ответственности содержания раздела требованиям программы практики и/или уровень выполнения трудовых функций.	Обучающийся на высоком уровне владеет навыками разработки основных требований к обучению работников по вопросам безопасности и поведению в чрезвычайных ситуациях на предприятиях питания	отлично	повышенный
			Обучающийся на достаточном уровне владеет навыками разработки основных требований к обучению работников по вопросам безопасности и поведению в чрезвычайных ситуациях на предприятиях питания	хорошо	повышенный
			Обучающийся на требуемом уровне владеет навыками разработки основных требований к обучению работников по вопросам безопасности и поведению в чрезвычайных ситуациях на предприятиях питания	удовлетворительно	базовый
			Обучающийся не владеет навыками разработки основных требований к обучению работников по вопросам безопасности 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: основы 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 основы 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 основы 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 основы работы отдела продаж по ассортименту продаваемой продукции производства и услугам предприятия питания, систему товародвижения и логистические процессы на предприятиях	удовлетворительно	базовый
			Обучающийся не знает основы работы отдела продаж по ассортименту продаваемой продукции производства и услугам предприятия питания, систему товародвижения и логистические процессы на предприятиях	неудовлетворительно	не освоена
УМЕТЬ: использовать знания основ работы отдела продаж по ассортименту продаваемой продукции производства и услугам предприятия питания в соответствии с системой товародвижения и логистическими процессами на предприятиях	Раздел 3. Характеристика производственных, торговых и вспомогательных помещений на предприятии	Уровень ответственности содержания раздела требований программы практики.	Обучающийся на высоком уровне умеет использовать знания основ работы отдела продаж по ассортименту продаваемой продукции производства и услугам предприятия питания в соответствии с системой товародвижения и логистическими процессами на предприятиях	отлично	повышенный
			Обучающийся на достаточном уровне умеет использовать знания основ работы отдела продаж по ассортименту продаваемой продукции производства и услугам предприятия питания в соответствии с системой товародвижения и логистическими процессами на предприятиях	хорошо	повышенный
			Обучающийся на требуемом уровне умеет использовать знания основ работы отдела продаж по ассортименту продаваемой продукции производства и услугам предприятия питания в соответствии с системой товародвижения и логистическими процессами на предприятиях	удовлетворительно	базовый
			Обучающийся не умеет использовать знания основ работы отдела продаж по ассортименту продаваемой продукции производства и услугам предприятия питания в соответствии с системой товародвижения и логистическими процессами на предприятиях	неудовлетворительно	не освоена
ВЛАДЕТЬ: навыками использования знаний основ работы отдела продаж по ассортименту продаваемой продукции производства и услугам предприятия питания в соответствии с системой товародвижения и логистическими процессами на предприятиях	Раздел 3. Характеристика производственных, торговых и вспомогательных помещений на предприятии	Уровень ответственности содержания раздела требований программы практики и/или уро-	Обучающийся на высоком уровне владеет навыками использования знаний основ работы отдела продаж по ассортименту продаваемой продукции производства и услугам предприятия питания в соответствии с системой товародвижения и логистическими процессами на предприятиях	отлично	повышенный
			Обучающийся на достаточном уровне владеет навыками использования знаний основ работы отдела продаж по ассортименту продаваемой продукции производства и услугам предприятия питания в соответствии с системой товародвижения и логистическими процессами на предприятиях	хорошо	повышенный

		уровень выполнения трудовых функций.	Обучающийся на требуемом уровне владеет навыками использования знаний основ работы отдела продаж по ассортименту продаваемой продукции производства и услугам предприятия питания в соответствии с системой товародвижения и логистическими процессами на предприятиях	удовлетворительно	базовый
			Обучающийся не владеет навыками использования знаний основ работы отдела продаж по ассортименту продаваемой продукции производства и услугам предприятия питания в соответствии с системой товародвижения и логистическими процессами на предприятиях	неудовлетворительно	не освоена
ПК-11 - способностью осуществлять мониторинг проведения мотивационных программ на всех ее этапах, оценивать результаты мотивации и стимулировать работников производства					
ЗНАТЬ: основы мотивации работников производства на предприятиях питания	Собеседование	Уровень владения материалом	Обучающийся в полном объеме знает основы мотивации работников производства на предприятиях питания	отлично	повышенный
			Обучающийся в достаточном объеме знает основы мотивации работников производства на предприятиях питания	хорошо	повышенный
			Обучающийся в требуемом объеме знает основы мотивации работников производства на предприятиях питания	удовлетворительно	базовый
			Обучающийся не знает основы мотивации работников производства на предприятиях питания	неудовлетворительно	не освоена
УМЕТЬ: использовать основы мотивации работников производства на предприятиях питания для разработки мотивационных программ	Раздел 1. Общая характеристика предприятия питания	Уровень ответственности содержания раздела требованиям программы практики.	Обучающийся на высоком уровне умеет использовать основы мотивации работников производства на предприятиях питания для разработки мотивационных программ	отлично	повышенный
			Обучающийся на достаточном уровне умеет использовать основы мотивации работников производства на предприятиях питания для разработки мотивационных программ	хорошо	повышенный
			Обучающийся на требуемом уровне умеет использовать основы мотивации работников производства на предприятиях питания для разработки мотивационных программ	удовлетворительно	базовый
			Обучающийся не умеет использовать основы мотивации работников производства на предприятиях питания для разработки мотивационных программ	неудовлетворительно	не освоена
ВЛАДЕТЬ: навыками мотивации работников производства на предприятиях питания для разработки мотивационных программ	Раздел 1. Общая характеристика предприятия питания	Уровень ответственности содержания раздела требованиям программы практики и/или уровень выполнения трудовых функций.	Обучающийся на высоком уровне владеет навыками мотивации работников производства на предприятиях питания для разработки мотивационных программ	отлично	повышенный
			Обучающийся на достаточном уровне владеет навыками мотивации работников производства на предприятиях питания для разработки мотивационных программ	хорошо	повышенный
			Обучающийся на требуемом уровне владеет навыками мотивации работников производства на предприятиях питания для разработки мотивационных программ	удовлетворительно	базовый
			Обучающийся не владеет навыками мотивации работников производства на предприятиях питания для разработки мотивационных программ	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: подходы в оценке профессионального уровня персонала на предприятии питания	Собеседование	Уровень владения материалом	Обучающийся в полном объеме знает подходы в оценке профессионального уровня персонала на предприятии питания	отлично	повышенный
			Обучающийся в достаточном объеме знает подходы в оценке профессионального уровня персонала на предприятии питания	хорошо	повышенный
			Обучающийся в требуемом объеме знает подходы в оценке профессионального уровня персонала на предприятии питания	удовлетворительно	базовый
			Обучающийся не знает подходы в оценке профессионального уровня персонала на предприятии питания	неудовлетворительно	не освоена
УМЕТЬ: проводить оценку некоторых показателей профессионального уровня персонала на предприятии питания	Раздел 1. Общая характеристика предприятия питания	Уровень ответственности содержания раздела требованиям программы практики.	Обучающийся на высоком уровне умеет проводить оценку некоторых показателей профессионального уровня персонала на предприятии питания	отлично	повышенный
			Обучающийся на достаточном уровне умеет проводить оценку некоторых показателей профессионального уровня персонала на предприятии питания	хорошо	повышенный
			Обучающийся на требуемом уровне умеет проводить оценку некоторых показателей профессионального уровня персонала на предприятии питания	удовлетворительно	базовый
			Обучающийся не умеет проводить оценку некоторых показателей профессионального уровня персонала на предприятии питания	неудовлетворительно	не освоена
ВЛАДЕТЬ: навыками проведения оценки некоторых показателей профессионального уровня персонала на предприятии питания	Раздел 1. Общая характеристика предприятия питания	Уровень ответственности содержания раздела требованиям программы практики и/или уровень выполнения трудовых функций.	Обучающийся на высоком уровне владеет навыками проведения оценки некоторых показателей профессионального уровня персонала на предприятии питания	отлично	повышенный
			Обучающийся на достаточном уровне владеет навыками проведения оценки некоторых показателей профессионального уровня персонала на предприятии питания	хорошо	повышенный
			Обучающийся на требуемом уровне владеет навыками проведения оценки некоторых показателей профессионального уровня персонала на предприятии питания	удовлетворительно	базовый
			Обучающийся не владеет навыками проведения оценки некоторых показателей профессионального уровня персонала на предприятии питания	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: основы для успешного личностного и профессионального развития, должностные обязанности персонала на предприятии питания	Собеседование	Уровень владения материалом	Обучающийся в полном объеме знает основы для успешного личностного и профессионального развития, должностные обязанности персонала на предприятии питания	отлично	повышенный
			Обучающийся в достаточном объеме знает основы для успешного личностного и профессионального развития, должностные обязанности персонала на предприятии питания	хорошо	повышенный
			Обучающийся в требуемом объеме знает основы для успешного личностного и профессионального развития, должностные обязанности персонала на предприятии питания	удовлетворительно	базовый
			Обучающийся не знает основы для успешного личностного и профессионального развития, должностные обязанности персонала на предприятии питания	неудовлетворительно	не освоена

УМЕТЬ: определять средства устранения недостатков, препятствующих успешному личностному и профессиональному развитию и росту персонала на предприятии питания в соответствии с должностными обязанностями	Раздел 1. Общая характеристика предприятия питания	Уровень ответственности содержания раздела требованиям программы практики.	Обучающийся на высоком уровне умеет определять средства устранения недостатков, препятствующих успешному личностному и профессиональному развитию и росту персонала на предприятии питания в соответствии с должностными обязанностями	отлично	повышенный
			Обучающийся а достаточном уровне умеет определять средства устранения недостатков, препятствующих успешному личностному и профессиональному развитию и росту персонала на предприятии питания в соответствии с должностными обязанностями	хорошо	повышенный
			Обучающийся на требуемом уровне умеет определять средства устранения недостатков, препятствующих успешному личностному и профессиональному развитию и росту персонала на предприятии питания в соответствии с должностными обязанностями	удовлетворительно	базовый
			Обучающийся не умеет определять средства устранения недостатков, препятствующих успешному личностному и профессиональному развитию и росту персонала на предприятии питания в соответствии с должностными обязанностями	неудовлетворительно	не освоена
ВЛАДЕТЬ: навыками определения средств устранения недостатков, препятствующих успешному личностному и профессиональному развитию и росту персонала на предприятии питания в соответствии с должностными обязанностями	Раздел 1. Общая характеристика предприятия питания	Уровень ответственности содержания раздела требованиям программы практики и/или уровень выполнения трудовых функций.	Обучающийся на высоком уровне владеет навыками определения средств устранения недостатков, препятствующих успешному личностному и профессиональному развитию и росту персонала на предприятии питания в соответствии с должностными обязанностями	отлично	повышенный
			Обучающийся на достаточном уровне владеет навыками определения средств устранения недостатков, препятствующих успешному личностному и профессиональному развитию и росту персонала на предприятии питания в соответствии с должностными обязанностями	хорошо	повышенный
			Обучающийся на требуемом уровне владеет навыками определения средств устранения недостатков, препятствующих успешному личностному и профессиональному развитию и росту персонала на предприятии питания в соответствии с должностными обязанностями	удовлетворительно	базовый
			Обучающийся не владеет навыками определения средств устранения недостатков, препятствующих успешному личностному и профессиональному развитию и росту персонала на предприятии питания в соответствии с должностными обязанностями	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: основы оценки результатов финансово-хозяйственной деятельности предприятия питания	Собеседование	Уровень владения материалом	Обучающийся в полном объеме знает основы оценки результатов финансово-хозяйственной деятельности предприятия питания	отлично	повышенный
			Обучающийся в достаточном объеме знает основы оценки результатов финансово-хозяйственной деятельности предприятия питания	хорошо	повышенный
			Обучающийся в требуемом объеме знает основы оценки результатов финансово-хозяйственной деятельности предприятия питания	удовлетворительно	базовый
			Обучающийся не знает основы оценки результатов финансово-хозяйственной деятельности предприятия питания	неудовлетворительно	не освоена

УМЕТЬ: использовать знания для оценки основных результатов финансово-хозяйственной деятельности предприятия питания	Раздел 1. Общая характеристика предприятия питания	Уровень ответственности содержания раздела требованиям программы практики.	Обучающийся на высоком уровне умеет использовать знания для оценки основных результатов финансово-хозяйственной деятельности предприятия питания	отлично	повышенный
			Обучающийся на достаточном уровне умеет использовать знания для оценки основных результатов финансово-хозяйственной деятельности предприятия питания	хорошо	повышенный
			Обучающийся на требуемом уровне умеет использовать знания для оценки основных результатов финансово-хозяйственной деятельности предприятия питания	удовлетворительно	базовый
			Обучающийся не умеет использовать знания для оценки основных результатов финансово-хозяйственной деятельности предприятия питания	неудовлетворительно	не освоена
ВЛАДЕТЬ: навыками использования знаний для оценки основных результатов финансово-хозяйственной деятельности предприятия питания	Раздел 1. Общая характеристика предприятия питания	Уровень ответственности содержания раздела требованиям программы практики и/или уровень выполнения трудовых функций.	Обучающийся на высоком уровне владеет навыками использования знаний для оценки основных результатов финансово-хозяйственной деятельности предприятия питания	отлично	повышенный
			Обучающийся на достаточном уровне владеет навыками использования знаний для оценки основных результатов финансово-хозяйственной деятельности предприятия питания	хорошо	повышенный
			Обучающийся на требуемом уровне владеет навыками использования знаний для оценки основных результатов финансово-хозяйственной деятельности предприятия питания	удовлетворительно	базовый
			Обучающийся не владеет навыками использования знаний для оценки основных результатов финансово-хозяйственной деятельности предприятия питания	неудовлетворительно	не освоена
ПК-15 - способностью осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития потребительского рынка, систематизировать и обобщать информацию					
ЗНАТЬ: элементы технологий поиска информации по развитию потребительского рынка в сфере общественного питания	Собеседование	Уровень владения материалом	Обучающийся в полном объеме знает элементы технологий поиска информации по развитию потребительского рынка в сфере общественного питания	отлично	повышенный
			Обучающийся в достаточном объеме знает элементы технологий поиска информации по развитию потребительского рынка в сфере общественного питания	хорошо	повышенный
			Обучающийся в требуемом объеме знает элементы технологий поиска информации по развитию потребительского рынка в сфере общественного питания	удовлетворительно	базовый
			Обучающийся не знает элементы технологий поиска информации по развитию потребительского рынка в сфере общественного питания	неудовлетворительно	не освоена
УМЕТЬ: применять элементы технологий поиска информации по развитию потребительского рынка в сфере общественного питания	Раздел 1. Общая характеристика предприятия питания	Уровень ответственности содержания раздела требованиям программы практики.	Обучающийся на высоком уровне умеет применять элементы технологий поиска информации по развитию потребительского рынка в сфере общественного питания	отлично	повышенный
			Обучающийся на достаточном уровне умеет применять элементы технологий поиска информации по развитию потребительского рынка в сфере общественного питания	хорошо	повышенный
			Обучающийся на требуемом уровне умеет применять элементы технологий поиска информации по развитию потребительского рынка в сфере общественного питания	удовлетворительно	базовый

			Обучающийся не умеет применять элементы технологий поиска информации по развитию потребительского рынка в сфере общественного питания	неудовлетворительно	не освоена
ВЛАДЕТЬ: навыками применения элементов технологий поиска информации по развитию потребительского рынка в сфере общественного питания	Раздел 1. Общая характеристика предприятия питания	Уровень ответственности содержания раздела требованиям программы практики и/или уровень выполнения трудовых функций.	Обучающийся на высоком уровне владеет навыками применения элементов технологий поиска информации по развитию потребительского рынка в сфере общественного питания	отлично	повышенный
			Обучающийся на достаточном уровне владеет навыками применения элементов технологий поиска информации по развитию потребительского рынка в сфере общественного питания	хорошо	повышенный
			Обучающийся на требуемом уровне владеет навыками применения элементов технологий поиска информации по развитию потребительского рынка в сфере общественного питания	удовлетворительно	базовый
			Обучающийся не владеет навыками применения элементов технологий поиска информации по развитию потребительского рынка в сфере общественного питания	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 возможные направления развития предприятия питания	Собеседование	Уровень владения материалом	Обучающийся в полном объеме знает основные возможные направления развития предприятия питания	отлично	повышенный
			Обучающийся в достаточном объеме знает основные возможные направления развития предприятия питания	хорошо	повышенный
			Обучающийся в требуемом объеме знает основные возможные направления развития предприятия питания	удовлетворительно	базовый
			Обучающийся не знает основные возможные направления развития предприятия питания	неудовлетворительно	не освоена
УМЕТЬ: использовать знания для основных возможных направлений развития предприятия питания для планирования стратегии их развития	Раздел 1. Общая характеристика предприятия питания	Уровень ответственности содержания раздела требованиям программы практики.	Обучающийся на высоком уровне умеет использовать знания для основных возможных направлений развития предприятия питания для планирования стратегии их развития	отлично	повышенный
			Обучающийся на достаточном уровне умеет использовать знания для основных возможных направлений развития предприятия питания для планирования стратегии их развития	хорошо	повышенный
			Обучающийся на требуемом уровне умеет использовать знания для основных возможных направлений развития предприятия питания для планирования стратегии их развития	удовлетворительно	базовый
			Обучающийся не умеет использовать знания для основных возможных направлений развития предприятия питания для планирования стратегии их развития	неудовлетворительно	не освоена
ВЛАДЕТЬ: навыками использования знаний для основных возможных направлений развития предприятия питания для планирования стратегии их развития	Раздел 1. Общая характеристика предприятия питания	Уровень ответственности содержания раздела требованиям программы практики и/или уровень	Обучающийся на высоком уровне владеет навыками использования знаний для основных возможных направлений развития предприятия питания для планирования стратегии их развития	отлично	повышенный
			Обучающийся на достаточном уровне владеет навыками использования знаний для основных возможных направлений развития предприятия питания для планирования стратегии их развития	хорошо	повышенный
			Обучающийся на требуемом уровне владеет навыками использования знаний для основных возможных направлений развития предприятия питания для планирования стратегии их развития	удовлетворительно	базовый

		вень выпол- нения трудо- вых функций.	Обучающийся не владеет навыками использования знаний для ос- новения трудовых направлений развития предприятия питания для планирования стратегии их развития	неудовле- твори- тельно	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: основы рационального использования сырья на предпри- ятии	Собеседование	Уровень владения ма- териалом	Обучающийся в полном объеме знает основы рационального исполь- зования сырья на предприятии	отлично	повышенный
			Обучающийся в достаточном объеме знает основы рационального использования сырья на предприятии	хорошо	повышенный
			Обучающийся в требуемом объеме знает основы рационального ис- пользования сырья на предприятии	удовлетво- рительно	базовый
			Обучающийся не знает основы рационального использования сырья на предприятии	неудовле- твори- тельно	не освоена
УМЕТЬ: применять знания основ рационального использования сы- рья на предприятии для организа- ции ресурсосберегающего произ- водства	Раздел 4. Индиви- дуальное задание: правила эксплуата- ции технологиче- ского оборудова- ния, техника без- опасности при ра- боте оборудования	Уровень со- ответствия содержания раздела тре- бованиям программы практики.	Обучающийся на высоком уровне умеет применять знания основ ра- ционального использования сырья на предприятии для организации ресурсосберегающего производства	отлично	повышенный
			Обучающийся а достаточном уровне умеет применять знания основ рационального использования сырья на предприятии для организа- ции ресурсосберегающего производства	хорошо	повышенный
			Обучающийся на требуемом уровне умеет применять знания основ рационального использования сырья на предприятии для организа- ции ресурсосберегающего производства	удовлетво- рительно	базовый
			Обучающийся не умеет применять знания основ рационального ис- пользования сырья на предприятии для организации ресурсосбере- гающего производства	неудовле- твори- тельно	не освоена
ВЛАДЕТЬ: навыками применения знаний основ рационального ис- пользования сырья на предпри- ятии для организации ресурсосбе- регающего производства	Раздел 4. Индиви- дуальное задание: правила эксплуата- ции технологиче- ского оборудова- ния, техника без- опасности при ра- боте оборудования	Уровень со- ответствия содержания раздела тре- бованиям программы практики и/или уро- вень выпол- нения трудо- вых функций.	Обучающийся на высоком уровне владеет навыками применения знаний основ рационального использования сырья на предприятии для организации ресурсосберегающего производства	отлично	повышенный
			Обучающийся на достаточном уровне владеет навыками примене- ния знаний основ рационального использования сырья на предпри- ятии для организации ресурсосберегающего производства	хорошо	повышенный
			Обучающийся на требуемом уровне владеет навыками применения знаний основ рационального использования сырья на предприятии для организации ресурсосберегающего производства	удовлетво- рительно	базовый
			Обучающийся не владеет навыками применения знаний основ раци- онального использования сырья на предприятии для организации ресурсосберегающего производства	неудовле- твори- тельно	не освоена
ПК-18 - готовностью осуществлять необходимые меры безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия					
ЗНАТЬ: основные средства и ме- тоды обеспечения безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на предприятиях обще- ственного питания	Собеседование	Уровень владения ма- териалом	Обучающийся в полном объеме знает основные средства и методы обеспечения безопасности при возникновении чрезвычайных ситу- аций на предприятиях общественного питания	отлично	повышенный
			Обучающийся в достаточном объеме знает основные средства и ме- тоды обеспечения безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на предприятиях общественного питания	хорошо	повышенный
			Обучающийся в требуемом объеме знает основные средства и ме- тоды обеспечения безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на предприятиях общественного питания	удовлетво- рительно	базовый

			Обучающийся не знает основные средства и методы обеспечения безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на предприятиях общественного питания	неудовлетворительно	не освоена
УМЕТЬ: использовать основные средства и методы обеспечения безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на предприятиях общественного питания	Раздел 2. Санитарные нормы и правила, техника безопасности, охрана труда на предприятии питания.	Уровень ответственности содержания раздела требованиям программы практики.	Обучающийся на высоком уровне умеет использовать основные средства и методы обеспечения безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на предприятиях общественного питания	отлично	повышенный
			Обучающийся а достаточном уровне умеет использовать основные средства и методы обеспечения безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на предприятиях общественного питания	хорошо	повышенный
			Обучающийся на требуемом уровне умеет использовать основные средства и методы обеспечения безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на предприятиях общественного питания	удовлетворительно	базовый
			Обучающийся не умеет использовать основные средства и методы обеспечения безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на предприятиях общественного питания	неудовлетворительно	не освоена
ВЛАДЕТЬ: навыками использования основных средств и методов обеспечения безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на предприятиях общественного питания	Раздел 2. Санитарные нормы и правила, техника безопасности, охрана труда на предприятии питания.	Уровень ответственности содержания раздела требованиям программы практики и/или уровень выполнения трудовых функций.	Обучающийся на высоком уровне владеет навыками использования основных средств и методов обеспечения безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на предприятиях общественного питания	отлично	повышенный
			Обучающийся на достаточном уровне владеет навыками использования основных средств и методов обеспечения безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на предприятиях общественного питания	хорошо	повышенный
			Обучающийся на требуемом уровне владеет навыками использования основных средств и методов обеспечения безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на предприятиях общественного питания	удовлетворительно	базовый
			Обучающийся не владеет навыками использования основных средств и методов обеспечения безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на предприятиях общественного питания	неудовлетворительно	не освоена
ПК-19 - владением нормативно-правовой базой в области продаж продукции производства и услуг					
ЗНАТЬ: - элементы нормативно-правовой базы в области продаж продукции производства и услуг на предприятии питания	Собеседование	Уровень владения материалом	Обучающийся в полном объеме знает- элементы нормативно-правовой базы в области продаж продукции производства и услуг на предприятии питания	отлично	повышенный
			Обучающийся в достаточном объеме знает- элементы нормативно-правовой базы в области продаж продукции производства и услуг на предприятии питания	хорошо	повышенный
			Обучающийся в требуемом объеме знает- элементы нормативно-правовой базы в области продаж продукции производства и услуг на предприятии питания	удовлетворительно	базовый
			Обучающийся не знает- элементы нормативно-правовой базы в области продаж продукции производства и услуг на предприятии питания	неудовлетворительно	не освоена
УМЕТЬ: работать с нормативно-правовой документацией для ор-	Раздел 1. Общая характеристика	Уровень ответственности содержания	Обучающийся на высоком уровне умеет работать с нормативно-правовой документацией для организации продаж продукции производства и услуг на предприятии питания	отлично	повышенный

организации продаж продукции производства и услуг на предприятии питания	предприятия питания	раздела требованиям программы практики.	Обучающийся а достаточном уровне умеет работать с нормативно-правовой документацией для организации продаж продукции производства и услуг на предприятии питания	хорошо	повышенный
			Обучающийся на требуемом уровне умеет работать с нормативно-правовой документацией для организации продаж продукции производства и услуг на предприятии питания	удовлетворительно	базовый
			Обучающийся не умеет работать с нормативно-правовой документацией для организации продаж продукции производства и услуг на предприятии питания	неудовлетворительно	не освоена
ВЛАДЕТЬ: навыками работы с нормативно-правовой документацией для организации продаж продукции производства и услуг на предприятии питания	Раздел 1. Общая характеристика предприятия питания	Уровень ответственности содержания раздела требованиям программы практики и/или уровень выполнения трудовых функций.	Обучающийся на высоком уровне владеет навыками работы с нормативно-правовой документацией для организации продаж продукции производства и услуг на предприятии питания	отлично	повышенный
			Обучающийся на достаточном уровне владеет навыками работы с нормативно-правовой документацией для организации продаж продукции производства и услуг на предприятии питания	хорошо	повышенный
			Обучающийся на требуемом уровне владеет навыками работы с нормативно-правовой документацией для организации продаж продукции производства и услуг на предприятии питания	удовлетворительно	базовый
			Обучающийся не владеет навыками работы с нормативно-правовой документацией для организации продаж продукции производства и услуг на предприятии 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 предприятия питания	Собеседование	Уровень владения материалом	Обучающийся в полном объеме знает способы мотивации и стимулирования работников предприятия питания	отлично	повышенный
			Обучающийся в достаточном объеме знает способы мотивации и стимулирования работников предприятия питания	хорошо	повышенный
			Обучающийся в требуемом объеме знает способы мотивации и стимулирования работников предприятия питания	удовлетворительно	базовый
			Обучающийся не знает способы мотивации и стимулирования работников предприятия питания	неудовлетворительно	не освоена
УМЕТЬ: осуществлять мотивацию и стимулирование работников предприятия питания	Раздел 1. Общая характеристика предприятия питания	Уровень ответственности содержания раздела требованиям программы практики.	Обучающийся на высоком уровне умеет осуществлять мотивацию и стимулирование работников предприятия питания	отлично	повышенный
			Обучающийся а достаточном уровне умеет осуществлять мотивацию и стимулирование работников предприятия питания	хорошо	повышенный
			Обучающийся на требуемом уровне умеет осуществлять мотивацию и стимулирование работников предприятия питания	удовлетворительно	базовый
			Обучающийся не умеет осуществлять мотивацию и стимулирование работников предприятия питания	неудовлетворительно	не освоена
ВЛАДЕТЬ: навыками осуществления мотивации и стимулирования работников предприятия питания	Раздел 1. Общая характеристика предприятия питания	Уровень ответственности содержания раздела требованиям программы практики	Обучающийся на высоком уровне владеет навыками осуществления мотивации и стимулирования работников предприятия питания	отлично	повышенный
			Обучающийся на достаточном уровне владеет навыками осуществления мотивации и стимулирования работников предприятия питания	хорошо	повышенный
			Обучающийся на требуемом уровне владеет навыками осуществления мотивации и стимулирования работников предприятия питания	удовлетворительно	базовый

		и/или уровень выполнения трудовых функций.	Обучающийся не владеет навыками осуществления мотивации и стимулирования работников предприятия питания	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: основы проведения аттестации работников производства предприятия питания	Собеседование	Уровень владения материалом	Обучающийся в полном объеме знает основы проведения аттестации работников производства предприятия питания	отлично	повышенный
			Обучающийся в достаточном объеме знает основы проведения аттестации работников производства предприятия питания	хорошо	повышенный
			Обучающийся в требуемом объеме знает основы проведения аттестации работников производства предприятия питания	удовлетворительно	базовый
			Обучающийся не знает основы проведения аттестации работников производства предприятия питания	неудовлетворительно	не освоена
УМЕТЬ: проводить аттестацию работников производства предприятия питания	Раздел 1. Общая характеристика предприятия питания	Уровень ответственности содержания раздела требованиям программы практики.	Обучающийся на высоком уровне умеет проводить аттестацию работников производства предприятия питания	отлично	повышенный
			Обучающийся на достаточном уровне умеет проводить аттестацию работников производства предприятия питания	хорошо	повышенный
			Обучающийся на требуемом уровне умеет проводить аттестацию работников производства предприятия питания	удовлетворительно	базовый
			Обучающийся не умеет проводить аттестацию работников производства предприятия питания	неудовлетворительно	не освоена
ВЛАДЕТЬ: навыками проведения аттестации работников производства предприятия питания	Раздел 1. Общая характеристика предприятия питания	Уровень ответственности содержания раздела требованиям программы практики и/или уровень выполнения трудовых функций.	Обучающийся на высоком уровне владеет навыками проведения аттестации работников производства предприятия питания	отлично	повышенный
			Обучающийся на достаточном уровне владеет навыками проведения аттестации работников производства предприятия питания	хорошо	повышенный
			Обучающийся на требуемом уровне владеет навыками проведения аттестации работников производства предприятия питания	удовлетворительно	базовый
			Обучающийся не владеет навыками проведения аттестации работников производства предприятия питания	неудовлетворительно	не освоена
ПК-22 - способностью проводить мониторинг финансово-хозяйственной деятельности предприятия, анализировать и оценивать финансовое состояние предприятия					
ЗНАТЬ: основы мониторинга финансово-хозяйственной деятельности предприятия питания	Собеседование	Уровень владения материалом	Обучающийся в полном объеме знает основы мониторинга финансово-хозяйственной деятельности предприятия питания	отлично	повышенный
			Обучающийся в достаточном объеме знает основы мониторинга финансово-хозяйственной деятельности предприятия питания	хорошо	повышенный
			Обучающийся в требуемом объеме знает основы мониторинга финансово-хозяйственной деятельности предприятия питания	удовлетворительно	базовый
			Обучающийся не знает основы мониторинга финансово-хозяйственной деятельности предприятия питания	неудовлетворительно	не освоена
	Раздел 1. Общая характеристика	Уровень ответственности	Обучающийся на высоком уровне умеет осуществлять мониторинг финансово-хозяйственной деятельности предприятия питания	отлично	повышенный

УМЕТЬ: осуществлять мониторинг финансово-хозяйственной деятельности предприятия питания	предприятия питания	содержания раздела требованиям программы практики.	Обучающийся а достаточном уровне умеет осуществлять мониторинг финансово-хозяйственной деятельности предприятия питания	хорошо	повышенный
			Обучающийся на требуемом уровне умеет осуществлять мониторинг финансово-хозяйственной деятельности предприятия питания	удовлетворительно	базовый
			Обучающийся не умеет осуществлять мониторинг финансово-хозяйственной деятельности предприятия питания	неудовлетворительно	не освоена
ВЛАДЕТЬ: навыками осуществления мониторинга финансово-хозяйственной деятельности предприятий питания	Раздел 1. Общая характеристика предприятия питания	Уровень ответственности содержания раздела требованиям программы практики и/или уровень выполнения трудовых функций.	Обучающийся на высоком уровне владеет навыками осуществления мониторинга финансово-хозяйственной деятельности предприятий питания	отлично	повышенный
			Обучающийся на достаточном уровне владеет навыками осуществления мониторинга финансово-хозяйственной деятельности предприятий питания	хорошо	повышенный
			Обучающийся на требуемом уровне владеет навыками осуществления мониторинга финансово-хозяйственной деятельности предприятий питания	удовлетворительно	базовый
			Обучающийся не владеет навыками осуществления мониторинга финансово-хозяйственной деятельности предприятий 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: элементы современных методов управления	Собеседование	Уровень владения материалом	Обучающийся в полном объеме знает элементы современных методов управления	отлично	повышенный
			Обучающийся в достаточном объеме знает элементы современных методов управления	хорошо	повышенный
			Обучающийся в требуемом объеме знает элементы современных методов управления	удовлетворительно	базовый
			Обучающийся не знает элементы современных методов управления	неудовлетворительно	не освоена
УМЕТЬ: применять элементы современных методов управления	Раздел 1. Общая характеристика предприятия питания	Уровень ответственности содержания раздела требованиям программы практики.	Обучающийся на высоком уровне умеет применять элементы современных методов управления	отлично	повышенный
			Обучающийся а достаточном уровне умеет применять элементы современных методов управления	хорошо	повышенный
			Обучающийся на требуемом уровне умеет применять элементы современных методов управления	удовлетворительно	базовый
			Обучающийся не умеет применять элементы современных методов управления	неудовлетворительно	не освоена
ВЛАДЕТЬ: навыками применения элементов современных методов управления	Раздел 1. Общая характеристика предприятия питания	Уровень ответственности содержания раздела требованиям программы	Обучающийся на высоком уровне владеет навыками применения элементов современных методов управления	отлично	повышенный
			Обучающийся на достаточном уровне владеет навыками применения элементов современных методов управления	хорошо	повышенный
			Обучающийся на требуемом уровне владеет навыками применения элементов современных методов управления	удовлетворительно	базовый

		практики и/или уровень выполнения трудовых функций.	Обучающийся не владеет навыками применения элементов современных методов управления	неудовлетворительно	не освоена
ПК-24 - способностью проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов					
ЗНАТЬ: основы изучения рынка услуг предприятий питания	Собеседование	Уровень владения материалом	Обучающийся в полном объеме знает основы изучения рынка услуг предприятий питания	отлично	повышенный
			Обучающийся в достаточном объеме знает основы изучения рынка услуг предприятий питания	хорошо	повышенный
			Обучающийся в требуемом объеме знает основы изучения рынка услуг предприятий питания	удовлетворительно	базовый
			Обучающийся не знает основы изучения рынка услуг предприятий питания	неудовлетворительно	не освоена
УМЕТЬ: проводить анализ рынка услуг предприятий питания	Раздел 4. Индивидуальное задание: правила эксплуатации технологического оборудования, техника безопасности при работе оборудования	Уровень ответственности содержания раздела требованиям программы практики.	Обучающийся на высоком уровне умеет проводить анализ рынка услуг предприятий питания	отлично	повышенный
			Обучающийся на достаточном уровне умеет проводить анализ рынка услуг предприятий питания	хорошо	повышенный
			Обучающийся на требуемом уровне умеет проводить анализ рынка услуг предприятий питания	удовлетворительно	базовый
			Обучающийся не умеет проводить анализ рынка услуг предприятий питания	неудовлетворительно	не освоена
ВЛАДЕТЬ:	Раздел 4. Индивидуальное задание: правила эксплуатации технологического оборудования, техника безопасности при работе оборудования	Уровень ответственности содержания раздела требованиям программы практики и/или уровень выполнения трудовых функций.	Обучающийся на высоком уровне владеет навыками проведения анализа рынка услуг предприятий питания	отлично	повышенный
			Обучающийся на достаточном уровне владеет навыками проведения анализа рынка услуг предприятий питания	хорошо	повышенный
			Обучающийся на требуемом уровне владеет навыками проведения анализа рынка услуг предприятий питания	удовлетворительно	базовый
			Обучающийся не владеет навыками проведения анализа рынка услуг предприятий питания	неудовлетворительно	не освоена
ПК-25 – способностью изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания					
ЗНАТЬ: основные тенденции развития отечественного и зарубежного опыта по производству продуктов питания	Собеседование	Уровень владения материалом	Обучающийся в полном объеме знает основные тенденции развития отечественного и зарубежного опыта по производству продуктов питания	отлично	повышенный
			Обучающийся в достаточном объеме знает основные тенденции развития отечественного и зарубежного опыта по производству продуктов питания	хорошо	повышенный
			Обучающийся в требуемом объеме знает основные тенденции развития отечественного и зарубежного опыта по производству продуктов питания	удовлетворительно	базовый
			Обучающийся не знает основные тенденции развития отечественного и зарубежного опыта по производству продуктов питания	неудовлетворительно	не освоена

УМЕТЬ: использовать тенденции развития отечественного и зарубежного опыта по производству продуктов питания	Раздел 4. Индивидуальное задание: правила эксплуатации технологического оборудования, техника безопасности при работе оборудования	Уровень ответственности содержания раздела требованиям программы практики.	Обучающийся на высоком уровне умеет использовать тенденции развития отечественного и зарубежного опыта по производству продуктов питания	отлично	повышенный
			Обучающийся а достаточном уровне умеет использовать тенденции развития отечественного и зарубежного опыта по производству продуктов питания	хорошо	повышенный
			Обучающийся на требуемом уровне умеет использовать тенденции развития отечественного и зарубежного опыта по производству продуктов питания	удовлетворительно	базовый
			Обучающийся не умеет использовать тенденции развития отечественного и зарубежного опыта по производству продуктов питания	неудовлетворительно	не освоена
ВЛАДЕТЬ: навыками использования тенденций развития отечественного и зарубежного опыта по производству продуктов питания	Раздел 4. Индивидуальное задание: правила эксплуатации технологического оборудования, техника безопасности при работе оборудования	Уровень ответственности содержания раздела требованиям программы практики и/или уровень выполнения трудовых функций.	Обучающийся на высоком уровне владеет навыками использования тенденций развития отечественного и зарубежного опыта по производству продуктов питания	отлично	повышенный
			Обучающийся на достаточном уровне владеет навыками использования тенденций развития отечественного и зарубежного опыта по производству продуктов питания	хорошо	повышенный
			Обучающийся на требуемом уровне владеет навыками использования тенденций развития отечественного и зарубежного опыта по производству продуктов питания	удовлетворительно	базовый
			Обучающийся не владеет навыками использования тенденций развития 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:	Собеседование	Уровень владения материалом	Обучающийся в полном объеме знает элементы обработки экспериментальных данных проведенных исследований	отлично	повышенный
			Обучающийся в достаточном объеме знает элементы обработки экспериментальных данных проведенных исследований	хорошо	повышенный
			Обучающийся в требуемом объеме знает элементы обработки экспериментальных данных проведенных исследований	удовлетворительно	базовый
			Обучающийся не знает элементы обработки экспериментальных данных проведенных исследований	неудовлетворительно	не освоена
УМЕТЬ: использовать некоторые методики обработки экспериментальных данных проведенных исследований	Раздел 4. Индивидуальное задание: правила эксплуатации технологического оборудования, техника безопасности при работе оборудования	Уровень ответственности содержания раздела требованиям программы практики.	Обучающийся на высоком уровне умеет использовать некоторые методики обработки экспериментальных данных проведенных исследований	отлично	повышенный
			Обучающийся а достаточном уровне умеет использовать некоторые методики обработки экспериментальных данных проведенных исследований	хорошо	повышенный
			Обучающийся на требуемом уровне умеет использовать некоторые методики обработки экспериментальных данных проведенных исследований	удовлетворительно	базовый
			Обучающийся не умеет использовать некоторые методики обработки экспериментальных данных проведенных исследований	неудовлетворительно	не освоена

ВЛАДЕТЬ:	Раздел 4. Индивидуальное задание: правила эксплуатации технологического оборудования, техника безопасности при работе оборудования	Уровень ответственности содержания раздела требованиям программы практики и/или уровень выполнения трудовых функций.	Обучающийся на высоком уровне владеет навыками использования некоторых методик для обработки экспериментальных данных проведенных исследований	отлично	повышенный
			Обучающийся на достаточном уровне владеет навыками использования некоторых методик для обработки экспериментальных данных проведенных исследований	хорошо	повышенный
			Обучающийся на требуемом уровне владеет навыками использования некоторых методик для обработки экспериментальных данных проведенных исследований	удовлетворительно	базовый
			Обучающийся не владеет навыками использования некоторых методик для 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: основы проектирования предприятий общественного питания	Собеседование	Уровень владения материалом	Обучающийся в полном объеме знает основы проектирования предприятий общественного питания	отлично	повышенный
			Обучающийся в достаточном объеме знает основы проектирования предприятий общественного питания	хорошо	повышенный
			Обучающийся в требуемом объеме знает основы проектирования предприятий общественного питания	удовлетворительно	базовый
			Обучающийся не знает основы проектирования предприятий общественного питания	неудовлетворительно	не освоена
УМЕТЬ: использовать основы проектирования предприятий общественного питания для контроля качества предоставляемых организациями услуг	Раздел 3. Характеристика производственных, торговых и вспомогательных помещений на предприятии	Уровень ответственности содержания раздела требованиям программы практики.	Обучающийся на высоком уровне умеет использовать основы проектирования предприятий общественного питания для контроля качества предоставляемых организациями услуг	отлично	повышенный
			Обучающийся на достаточном уровне умеет использовать основы проектирования предприятий общественного питания для контроля качества предоставляемых организациями услуг	хорошо	повышенный
			Обучающийся на требуемом уровне умеет использовать основы проектирования предприятий общественного питания для контроля качества предоставляемых организациями услуг	удовлетворительно	базовый
			Обучающийся не умеет использовать основы проектирования предприятий общественного питания для контроля качества предоставляемых организациями услуг	неудовлетворительно	не освоена
ВЛАДЕТЬ: навыками использования основ проектирования предприятий общественного питания для контроля качества предоставляемых организациями услуг	Раздел 3. Характеристика производственных, торговых и вспомогательных помещений на предприятии	Уровень ответственности содержания раздела требованиям программы практики и/или уровень выполнения трудовых функций.	Обучающийся на высоком уровне владеет навыками использования основ проектирования предприятий общественного питания для контроля качества предоставляемых организациями услуг	отлично	повышенный
			Обучающийся на достаточном уровне владеет навыками использования основ проектирования предприятий общественного питания для контроля качества предоставляемых организациями услуг	хорошо	повышенный
			Обучающийся на требуемом уровне владеет навыками использования основ проектирования предприятий общественного питания для контроля качества предоставляемых организациями услуг	удовлетворительно	базовый
			Обучающийся не владеет навыками использования основ проектирования предприятий общественного питания для контроля качества предоставляемых организациями услуг	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 требования к компоновке отдельных цехов	Собеседование	Уровень владения материалом	Обучающийся в полном объеме знает основные требования к компоновке отдельных цехов	отлично	повышенный
			Обучающийся в достаточном объеме знает основные требования к компоновке отдельных цехов	хорошо	повышенный
			Обучающийся в требуемом объеме знает основные требования к компоновке отдельных цехов	удовлетворительно	базовый
			Обучающийся не знает основные требования к компоновке отдельных цехов	неудовлетворительно	не освоена
УМЕТЬ: осуществлять компоновку отдельных цехов	Раздел 3. Характеристика производственных, торговых и вспомогательных помещений на предприятии	Уровень ответственности содержания раздела требованиям программы практики.	Обучающийся на высоком уровне умеет осуществлять компоновку отдельных цехов	отлично	повышенный
			Обучающийся а достаточном уровне умеет осуществлять компоновку отдельных цехов	хорошо	повышенный
			Обучающийся на требуемом уровне умеет осуществлять компоновку отдельных цехов	удовлетворительно	базовый
			Обучающийся не умеет осуществлять компоновку отдельных цехов	неудовлетворительно	не освоена
ВЛАДЕТЬ: навыками осуществления компоновки отдельных цехов	Раздел 3. Характеристика производственных, торговых и вспомогательных помещений на предприятии	Уровень ответственности содержания раздела требованиям программы практики и/или уровень выполнения трудовых функций.	Обучающийся на высоком уровне владеет навыками осуществления компоновки отдельных цехов	отлично	повышенный
			Обучающийся на достаточном уровне владеет навыками осуществления компоновки отдельных цехов	хорошо	повышенный
			Обучающийся на требуемом уровне владеет навыками осуществления компоновки отдельных цехов	удовлетворительно	базовый
			Обучающийся не владеет навыками осуществления компоновки отдельных цехов	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: основы выбора технологического оборудования для предприятий питания	Собеседование	Уровень владения материалом	Обучающийся в полном объеме знает основы выбора технологического оборудования для предприятий питания	отлично	повышенный
			Обучающийся в достаточном объеме знает основы выбора технологического оборудования для предприятий питания	хорошо	повышенный
			Обучающийся в требуемом объеме знает основы выбора технологического оборудования для предприятий питания	удовлетворительно	базовый
			Обучающийся не знает основы выбора технологического оборудования для предприятий питания	неудовлетворительно	не освоена
УМЕТЬ: выбирать технологическое оборудование для предприятий питания	Раздел 3. Характеристика производственных, торговых и вспомогательных	Уровень ответственности содержания	Обучающийся на высоком уровне умеет выбирать технологическое оборудование для предприятий питания	отлично	повышенный
			Обучающийся а достаточном уровне умеет выбирать технологическое оборудование для предприятий питания	хорошо	повышенный

	помещений на предприятии	раздела требованиям программы практики.	Обучающийся на требуемом уровне умеет выбирать технологическое оборудование для предприятий питания	удовлетворительно	базовый
			Обучающийся не умеет выбирать технологическое оборудование для предприятий питания	неудовлетворительно	не освоена
ВЛАДЕТЬ: навыками выбора технологического оборудования для предприятий питания	Раздел 3. Характеристика производственных, торговых и вспомогательных помещений на предприятии	Уровень ответственности содержания раздела требованиям программы практики и/или уровень выполнения трудовых функций.	Обучающийся на высоком уровне владеет навыками выбора технологического оборудования для предприятий питания	отлично	повышенный
			Обучающийся на достаточном уровне владеет навыками выбора технологического оборудования для предприятий питания	хорошо	повышенный
			Обучающийся на требуемом уровне владеет навыками выбора технологического оборудования для предприятий питания	удовлетворительно	базовый
			Обучающийся не владеет навыками выбора технологического оборудования для предприятий 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: элементы оценки прибыли и затрат	Собеседование	Уровень владения материалом	Обучающийся в полном объеме знает элементы оценки прибыли и затрат	отлично	повышенный
			Обучающийся в достаточном объеме знает элементы оценки прибыли и затрат	хорошо	повышенный
			Обучающийся в требуемом объеме знает элементы оценки прибыли и затрат	удовлетворительно	базовый
			Обучающийся не знает элементы оценки прибыли и затрат	неудовлетворительно	не освоена
УМЕТЬ: проводить оценку прибыли и затрат	Раздел 1. Общая характеристика предприятия питания	Уровень ответственности содержания раздела требованиям программы практики.	Обучающийся на высоком уровне умеет проводить оценку прибыли и затрат	отлично	повышенный
			Обучающийся на достаточном уровне умеет проводить оценку прибыли и затрат	хорошо	повышенный
			Обучающийся на требуемом уровне умеет проводить оценку прибыли и затрат	удовлетворительно	базовый
			Обучающийся не умеет проводить оценку прибыли и затрат	неудовлетворительно	не освоена
ВЛАДЕТЬ: навыками проведения оценки прибыли и затрат	Раздел 1. Общая характеристика предприятия питания	Уровень ответственности содержания раздела требованиям программы практики и/или уровень выполнения трудовых функций.	Обучающийся на высоком уровне владеет навыками проведения оценки прибыли и затрат	отлично	повышенный
			Обучающийся на достаточном уровне владеет навыками проведения оценки прибыли и затрат	хорошо	повышенный
			Обучающийся на требуемом уровне владеет навыками проведения оценки прибыли и затрат	удовлетворительно	базовый
			Обучающийся не владеет навыками проведения оценки прибыли и затрат	неудовлетворительно	не освоена

ПК-31 - способностью планировать маркетинговые мероприятия, составлять календарно-тематические планы их проведения, рекламные сообщения о продукции производства, рекламные акции, владением принципами ценообразования у конкурентов, а также творчески мыслить и анализировать работу с клиентской базой					
ЗНАТЬ: основы разработки рекламных акций по продвижению продукции	Собеседование	Уровень владения материалом	Обучающийся в полном объеме знает основы разработки рекламных акций по продвижению продукции	отлично	повышенный
			Обучающийся в достаточном объеме знает основы разработки рекламных акций по продвижению продукции	хорошо	повышенный
			Обучающийся в требуемом объеме знает основы разработки рекламных акций по продвижению продукции	удовлетворительно	базовый
			Обучающийся не знает основы разработки рекламных акций по продвижению продукции	неудовлетворительно	не освоена
УМЕТЬ: разрабатывать рекламные сообщения о продукте	Раздел 1. Общая характеристика предприятия питания	Уровень ответственности содержания раздела требованиям программы практики.	Обучающийся на высоком уровне умеет разрабатывать рекламные сообщения о продукте	отлично	повышенный
			Обучающийся на достаточном уровне умеет разрабатывать рекламные сообщения о продукте	хорошо	повышенный
			Обучающийся на требуемом уровне умеет разрабатывать рекламные сообщения о продукте	удовлетворительно	базовый
			Обучающийся не умеет разрабатывать рекламные сообщения о продукте	неудовлетворительно	не освоена
ВЛАДЕТЬ: навыками разработки рекламных сообщений о продукте	Раздел 1. Общая характеристика предприятия питания	Уровень ответственности содержания раздела требованиям программы практики и/или уровень выполнения трудовых функций.	Обучающийся на высоком уровне владеет навыками разработки рекламных сообщений о продукте	отлично	повышенный
			Обучающийся на достаточном уровне владеет навыками разработки рекламных сообщений о продукте	хорошо	повышенный
			Обучающийся на требуемом уровне владеет навыками разработки рекламных сообщений о продукте	удовлетворительно	базовый
			Обучающийся не владеет навыками разработки рекламных сообщений о продукте	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: элементы маркетинга продукции и услуг предприятий питания	Собеседование	Уровень владения материалом	Обучающийся в полном объеме знает элементы маркетинга продукции и услуг предприятий питания	отлично	повышенный
			Обучающийся в достаточном объеме знает элементы маркетинга продукции и услуг предприятий питания	хорошо	повышенный
			Обучающийся в требуемом объеме знает элементы маркетинга продукции и услуг предприятий питания	удовлетворительно	базовый
			Обучающийся не знает элементы маркетинга продукции и услуг предприятий питания	неудовлетворительно	не освоена
УМЕТЬ: проводить маркетинговые исследования продукции и услуг предприятий питания	Раздел 1. Общая характеристика предприятия питания	Уровень ответственности содержания	Обучающийся на высоком уровне умеет проводить маркетинговые исследования продукции и услуг предприятий питания	отлично	повышенный
			Обучающийся на достаточном уровне умеет проводить маркетинговые исследования продукции и услуг предприятий питания	хорошо	повышенный

		раздела требований программы практики.	Обучающийся на требуемом уровне умеет проводить маркетинговые исследования продукции и услуг предприятий питания	удовлетворительно	базовый
			Обучающийся не умеет проводить маркетинговые исследования продукции и услуг предприятий питания	неудовлетворительно	не освоена
ВЛАДЕТЬ: навыками проведения маркетинговых исследований продукции и услуг предприятий питания	Раздел 1. Общая характеристика предприятия питания	Уровень ответственности содержания раздела требований программы практики и/или уровень выполнения трудовых функций.	Обучающийся на высоком уровне владеет навыками проведения маркетинговых исследований продукции и услуг предприятий питания	отлично	повышенный
			Обучающийся на достаточном уровне владеет навыками проведения маркетинговых исследований продукции и услуг предприятий питания	хорошо	повышенный
			Обучающийся на требуемом уровне владеет навыками проведения маркетинговых исследований продукции и услуг предприятий питания	удовлетворительно	базовый
			Обучающийся не владеет навыками проведения маркетинговых исследований продукции и услуг предприятий питания	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: отдельные критерии выбора поставщиков сырья и продуктов предприятия питания	Собеседование	Уровень владения материалом	Обучающийся в полном объеме знает отдельные критерии выбора поставщиков сырья и продуктов предприятия питания	отлично	повышенный
			Обучающийся в достаточном объеме знает отдельные критерии выбора поставщиков сырья и продуктов предприятия питания	хорошо	повышенный
			Обучающийся в требуемом объеме знает отдельные критерии выбора поставщиков сырья и продуктов предприятия питания	удовлетворительно	базовый
			Обучающийся не знает отдельные критерии выбора поставщиков сырья и продуктов предприятия питания	неудовлетворительно	не освоена
УМЕТЬ: выбирать по отдельным критериям поставщиков сырья и продуктов питания	Раздел 1. Общая характеристика предприятия питания	Уровень ответственности содержания раздела требований программы практики.	Обучающийся на высоком уровне умеет выбирать по отдельным критериям поставщиков сырья и продуктов питания	отлично	повышенный
			Обучающийся на достаточном уровне умеет выбирать по отдельным критериям поставщиков сырья и продуктов питания	хорошо	повышенный
			Обучающийся на требуемом уровне умеет выбирать по отдельным критериям поставщиков сырья и продуктов питания	удовлетворительно	базовый
			Обучающийся не умеет выбирать по отдельным критериям поставщиков сырья и продуктов питания	неудовлетворительно	не освоена
ВЛАДЕТЬ: навыками выбора по отдельным критериям поставщиков сырья и продуктов питания	Раздел 1. Общая характеристика предприятия питания	Уровень ответственности содержания раздела требований программы практики и/или уровень выполнения трудовых функций.	Обучающийся на высоком уровне владеет навыками выбора по отдельным критериям поставщиков сырья и продуктов питания	отлично	повышенный
			Обучающийся на достаточном уровне владеет навыками выбора по отдельным критериям поставщиков сырья и продуктов питания	хорошо	повышенный
			Обучающийся на требуемом уровне владеет навыками выбора по отдельным критериям поставщиков сырья и продуктов питания	удовлетворительно	базовый
			Обучающийся не владеет навыками выбора по отдельным критериям поставщиков сырья и продуктов питания	неудовлетворительно	не освоена