

Минобрнауки России
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ВОРОНЕЖСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ИНЖЕНЕРНЫХ ТЕХНОЛОГИЙ»

УТВЕРЖДАЮ
Проректор по учебной работе

Декан факультета экономики и управления
(наименование факультета, к которому относится направление
подготовки, специальность)

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

" 25 " мая 2023 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРАКТИКИ

Производственная практика (преддипломная практика,
в том числе научно-исследовательская работа)
(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))

Направленность (профиль) подготовки

Технологии и организация производства продукции индустрии питания и ресторанного бизнеса
(наименование направленности (профиля) подготовки)

Бакалавр

(в 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))

Воронеж

1. Цели и задачи практики

Цель: формирование, закрепление, развитие практических навыков и компетенций по профилю «Технологии и организация производства продукции индустрии питания и ресторанного бизнеса» в условиях непосредственного выполнения обучающимися определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

Задачи: выпускник должен быть готов к решению задач:

- разработка технологической и эксплуатационной документации по ведению технологического процесса и техническому обслуживанию оборудования для реализации принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;

- входной и технологический контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции для организации рационального ведения технологического процесса производства в целях разработки мероприятий по повышению эффективности производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;

- контроль технологических параметров и режимов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов на соответствие требованиям технологической и эксплуатационной документации:

- внедрение систем управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в целях обеспечения соблюдения требований технических регламентов к видам пищевой продукции;

- оформление изменений в технической и технологической документации при корректировке технологических процессов, систем управления производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;

- разработка технически обоснованных норм времени (выработки), линейных и сетевых графиков производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в целях оптимизации технологического процесса производства;

- оценка функциональных возможностей персонала департаментов (служб, отделов);

- организация контроля соблюдения технических и санитарных условий работы структурных подразделений;

- расчет нормативов материальных затрат и экономической эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;

- разработка планов размещения оборудования, технического оснащения и организации рабочих мест в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;

- расчет производственных мощностей и загрузки оборудования в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;

- расчет производственных и непроизводственных затрат действующих и модернизируемых производств продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов для оценки эффективности производства и технико-экономического обоснования

строительства новых производств, реконструкции и модернизации технологических линий и участков;

- оценка материальных ресурсов департаментов (служб, отделов);
- координация и контроль деятельности департаментов (служб, отделов);
- организация контроля за выполнением сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечением качества продукции и услуг;
- проведение расчетов для проектирования производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, технологических линий, цехов, отдельных участков организаций с использованием систем автоматизированного проектирования и программного обеспечения, информационных технологий при проектировании вновь строящихся и реконструкции действующих организаций;
- формирование системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов предприятия питания;
- организация работ по проведению испытаний, внедрению и применению инновационных технологий для повышения эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;
- формирование системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов предприятия питания.

Области профессиональной деятельности и сферы профессиональной деятельности, в которых выпускники, освоившие программу бакалавриата, могут осуществлять профессиональную деятельность:

- 22 Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере промышленного производства кулинарной продукции);
- 33 Сервис, оказание услуг населению (в сфере общественного питания).

Задачи профессиональной деятельности следующих типов:

- технологический,
- организационно-управленческий,
- проектный,
- научно-исследовательский.

Рабочая программа практики составлена в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания.

2. Перечень планируемых результатов прохождения практики, соотнесенных с планируемыми результатами освоения ООП

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения(показатели оценивания)	Выполняемые обучающимися виды работ, связанные с будущей профессиональной деятельностью (трудовые действия из профессионального стандарта (при наличии))
--------------------------------	--	--	--

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения(показатели оценивания)	Выполняемые обучающимися виды работ, связанные с будущей профессиональной деятельностью (трудовые действия из профессионального стандарта (при наличии))
<p>УК-1 Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач</p>	<p>ИД1_{УК-1} - Анализирует поставленную задачу и осуществляет поиск необходимой информации для ее решения</p> <p>ИД2_{УК-1} – Решает поставленные задачи, используя системный подход, на основе критического анализа и синтеза информации и оценивает последствия возможных решений</p>	<p>ИД1_{УК-1} Знает: методы и средства сбора, обработки, накопления информации для критического анализа и решения задач профдеятельности</p> <p>ИД2_{УК-1} Знает: алгоритм решения задач по разработке документации</p>	<p>Разработка технологической и эксплуатационной документации по ведению технологического процесса и техническому обслуживанию оборудования</p>
		<p>ИД1_{УК-1} Умеет: анализировать поставленную задачу оптимизации технологических процессов производства продукции общественного питания</p> <p>ИД2_{УК-1} Умеет: применять системный подход для оптимизации технологических процессов производства продукции общественного питания</p>	
		<p>ИД1_{УК-1} Владеет: навыками анализа поставленной задачи по оптимизации технологических процессов производства продукции общественного питания</p> <p>ИД2_{УК-1} Владеет: навыками разработки документации и оценивает последствия возможных решений</p>	
<p>УК-2 Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения,</p>	<p>ИД1_{УК-2} – Определяет (исходя из действующих правовых норм) совокупность взаимосвязанных задач, решение которых обеспечивает достижение поставленной цели.</p>	<p>ИД1_{УК-2} Знает: связи профзадач с нормативной документацией и ресурсным документационным обеспечением процессов производства и обслуживания</p> <p>ИД2_{УК-2} Знает: необходимое</p>	<p>Контроль качества сырья, полуфабрикатов, готовой продукции и услуг для организации рационального ведения технологического</p>

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения(показатели оценивания)	Выполняемые обучающимися виды работ, связанные с будущей профессиональной деятельностью (трудовые действия из профессионального стандарта (при наличии))
исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	ИД2 _{ук-2} – Проектирует и выбирает оптимальные способы решения определенных задач, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений и публично представляет результаты решения конкретной задачи проекта	<p>ресурсное и документационное обеспечение для оптимальных решений процессов производства и обслуживания</p> <p>ИД1_{ук-2} Умеет: определять круг задач для достижения заданных результатов производства и обслуживания</p> <p>ИД2_{ук-2} Умеет: определять варианты оптимального достижения заданных результатов производства и обслуживания</p> <p>ИД1_{ук-2} Владеет: навыками определения совокупности взаимосвязанных задач и их решение для достижение поставленной цели.</p> <p>ИД2_{ук-2} Владеет: навыками оптимизации решений профзадач исходя из правовых норм, ресурсов и ограничений</p>	о процесса производства и обслуживания
УК-3 Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде	<p>ИД1_{ук-3} - Осуществляет социальное взаимодействие, основанное на понимании роли каждого участника команды</p> <p>ИД2_{ук-3} - Результативно реализует свою роль в команде на основе предвидения последствий действий и построения эффективных коммуникаций</p>	<p>ИД1_{ук-3} Знает: роль структурных подразделений в реализации деятельности предприятия питания</p> <p>ИД2_{ук-3} Знает: роль каждого члена команды структурного подразделения в реализации деятельности предприятия питания</p> <p>ИД1_{ук-3} Умеет: определять виды отдельных работ членов команды структурных подразделений предприятия питания</p> <p>ИД2_{ук-3} Умеет: определять для себя виды отдельных</p>	Участие в выполнении производственных и бизнес-процессов структурных подразделений предприятия

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения(показатели оценивания)	Выполняемые обучающимися виды работ, связанные с будущей профессиональной деятельностью (трудовые действия из профессионального стандарта (при наличии))
		<p>работ, как члена команды структурных подразделений</p> <p>ИД1 <small>ук-3</small> Владеет: навыками оценки роли и выполнения отдельных работ каждым членом команды структурных подразделений</p> <p>ИД2 <small>ук-3</small> Владеет: навыками выполнения отдельных работ в составе команды структурных подразделений предприятия</p>	

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения(показатели оценивания)	Выполняемые обучающимися виды работ, связанные с будущей профессиональной деятельностью (трудовые действия из профессионального стандарта (при наличии))
<p>УК-4 Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)</p>	<p>ИД1_{УК-4} – Выбирает на государственном и иностранном (-ых) языках коммуникативно приемлемые стиль делового общения, вербальные и невербальные средства взаимодействия с партнерами с учетом информационно-коммуникационных технологий при поиске необходимой информации в процессе решения стандартных коммуникативных задач</p> <p>ИД2_{УК-4} – Демонстрирует умение выполнять перевод текстов с иностранного (-ых) на государственный язык, ведет деловую переписку, учитывая особенности стилистики официальных и неофициальных писем, социокультурные различия в формате корреспонденции на</p>	<p>ИД1_{УК-4}Знает:деловую коммуникацию в устной и письменной формах</p> <p>ИД2_{УК-4}Знает: диалогическое общение для сотрудничества в академической коммуникации общения</p>	<p>Организационное обеспечение производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов Координация и контроль деятельности департаментов (служб, отделов)</p>

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения(показатели оценивания)	Выполняемые обучающимися виды работ, связанные с будущей профессиональной деятельностью (трудовые действия из профессионального стандарта (при наличии))
	государственном и иностранном (-ых) языках, демонстрирует интегративные умения использовать диалогическое общение для сотрудничества в академической коммуникации общения	<p>ИД1_{УК-4} Умеет: устно и письменно коммуницировать с потребителями, партнерами и заинтересованными сторонами, использовать коммуникативно-приемлемые стили делового общения, вербальные и невербальные средства взаимодействия с партнерами</p> <p>ИД2_{УК-4} Умеет: выполнять перевод профессиональных текстов с иностранного (-ых) на государственный язык, вести деловую переписку, учитывая особенности стилистики официальных и неофициальных писем.</p> <p>ИД1_{УК-4} Владеет: государственным языком Российской Федерации и иностранным(ыми) языком(ами)</p> <p>ИД2_{УК-4} Владеет: навыками коммуницирования и диалогического общения по профессиональным вопросам в процессе выполнения различных видов работ.</p>	
УК-5 Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском	ИД1 _{УК-5} – Находит и использует необходимую для саморазвития и взаимодействия с другими информацию о культурных особенностях и традициях различных	ИД1 _{УК-5} Знает: основы организации деятельности предприятий питания с учетом культурных особенностей и традиций и различных социальных групп ИД2 _{УК-5}	Проведение встреч, переговоров и презентаций продукции и услуг предприятия питания потребителям,

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения(показатели оценивания)	Выполняемые обучающимися виды работ, связанные с будущей профессиональной деятельностью (трудовые действия из профессионального стандарта (при наличии))
контекстах	<p>социальных групп и демонстрирует уважительное отношение к историческому наследию и социокультурным традициям различных социальных групп, опирающееся на знание этапов исторического развития России в контексте мировой истории и ряда культурных традиций мира, включая мировые религии, философские и этические учения</p> <p>ИД2_{УК-5} – Умеет недискриминационно и конструктивно взаимодействовать с людьми с учетом их социокультурных особенностей в целях успешного выполнения профессиональных задач и усиления социальной интеграции</p>	<p>Знает: методы взаимодействия с потребителями, партнерами и другими заинтересованными сторонами - представителями разных культур</p> <p>ИД1_{УК-5} Умеет: соблюдать стандарты предприятия с учетом культурных традиций мира, включая мировые религии</p> <p>ИД2_{УК-5} Умеет соблюдать стандарты и протоколы деловых встреч и этикет в процессе производства и обслуживания с учетом национальных и корпоративных особенностей собеседников</p> <p>ИД1_{УК-5} Владеет: навыками успешной реализации деятельности предприятия с учетом социокультурных особенностей различных групп и этики</p> <p>ИД2_{УК-5} Владеет: навыками успешного выполнения стандартов производства и обслуживания предприятия с учетом социокультурных особенностей различных групп и этики</p>	<p>партнерам и заинтересованным сторонам</p> <p>Разрешение проблемных ситуаций потребителей, партнеров и заинтересованных сторон</p> <p>Вести основные технологические процессы производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов с учетом межкультурного многообразия общества</p>

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения(показатели оценивания)	Выполняемые обучающимися виды работ, связанные с будущей профессиональной деятельностью (трудовые действия из профессионального стандарта (при наличии))
<p>УК-6 Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни</p>	<p>ИД1_{УК-6} – Применяет знание о своих ресурсах и их пределах для успешного выполнения порученной работы и критически оценивает эффективность использования личного времени при решении поставленных задач в целях достижения планируемого результата</p>	<p>ИД1_{УК-6} Знает: программу устойчивого функционирования персонала для успешного выполнения порученной работы на предприятии питания ИД2_{УК-6} Знает: программу развития и траекторию саморазвития на основе принципов образования на предприятии питания</p>	<p>Подготовка предложений по повышению эффективности производства и конкурентоспособности продукции и услуг предприятия питания Использовать наставничество, делегирование, коучинг и другие современные формы развития руководящего состава и ключевых сотрудников департаментов (служб, отделов) предприятия питания Осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>
	<p>ИД2_{УК-6} – Понимает важность планирования целей собственной деятельности, демонстрирует интерес к учебе, выстраивает и реализует траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни</p>	<p>ИД1_{УК-6} Умеет: оценивать собственные ресурсы при решении поставленных задач в целях достижения планируемого результата ИД2_{УК-6} Умеет: выстраивать собственную траекторию развития в рамках программы развития персонала на предприятии питания</p>	
		<p>ИД1_{УК-6} Владеет: навыками оценки собственных ресурсов при решении поставленных задач в целях достижения цели. ИД2_{УК-6} Владеет: навыками планирования собственной траектории профессионального развития в соответствии с политикой предприятия питания</p>	
<p>УК-7 Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности</p>	<p>ИД1_{УК-7} – Поддерживает должный уровень физической подготовленности для обеспечения</p>	<p>ИД1_{УК-7} Знает: нормы здорового образа жизни ИД2_{УК-7} Знает: условия сохранения</p>	<p>Участие во всех аспектах деятельности предприятия, выполнении основных</p>

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения(показатели оценивания)	Выполняемые обучающимися виды работ, связанные с будущей профессиональной деятельностью (трудовые действия из профессионального стандарта (при наличии))
сти для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности	<p>полноценной социальной и профессиональной деятельности и соблюдает нормы здорового образа жизни</p> <p>ИД2_{УК-7} – Использует основы физической культуры для осознанного выбора здоровые сберегающих технологий с учетом внутренних и внешних условий реализации конкретной профессиональной деятельности</p>	<p>трудоcпособностиучетом внутренних и внешних условий реализации конкретной профессиональной деятельности</p> <p>ИД1_{УК-7} Умеет применять нормы здорового образа жизни, ИД2_{УК-7} Умеет: сохранять трудоcпособностьучетом внутренних и внешних условий реализации конкретной профессиональной деятельности</p> <p>ИД1_{УК-7} Владеет: навыками соблюдения норм здорового образа жизни ИД2_{УК-7} Владеет: навыками сохранения трудоcпособностиучетом внутренних и внешних условий реализации конкретной профессиональной деятельности</p>	технологических и сервисных процессов производства и обслуживания продукции общественного питания
УК-8 Способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения	<p>ИД1_{УК-8} – Выявляет и устраняет возможные угрозы для жизни и здоровья человека в повседневной жизни и в профессиональной деятельности, в том числе при возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов</p> <p>ИД2_{УК-8} – Обеспечивает безопасные и/или комфортные условия</p>	<p>ИД1_{УК-8} Знает: возможные угрозы для жизни и здоровья человека в повседневной жизни и в профессиональной деятельности ИД2_{УК-8} Знает: требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при реализации деятельности предприятия питания в том числе при возникновении ЧС Знать: Обеспечение</p>	Вести основные технологические процессы производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, реализовать процессы обслуживания гостей, вести деятельность

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения(показатели оценивания)	Выполняемые обучающимися виды работ, связанные с будущей профессиональной деятельностью (трудовые действия из профессионального стандарта (при наличии))
устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов	труда на рабочем месте, в том числе с помощью средств защиты и осуществляет действия по предотвращению возникновения чрезвычайных ситуаций (природного и техногенного происхождения) на рабочем месте	устойчивого развития общества при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов, правила поведения в спасательных и неотложных аварийно-восстановительных мероприятиях в случае возникновения чрезвычайных ситуаций	структурных подразделений и департаментов предприятий в том числе при возникновении чрезвычайных ситуаций. Организация контроля соблюдения технических и санитарных условий работы структурных подразделений
	ИД3 _{ук-8} – Обеспечивает устойчивое развитие общества при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов, а также принимает участие в спасательных и неотложных аварийно-восстановительных мероприятиях в случае возникновения чрезвычайных ситуаций	ИД1 _{ук-8} Умеет: предотвращать возможные угрозы для жизни и здоровья человека в повседневной жизни и в профессиональной деятельности ИД2 _{ук-8} Умеет: выполнять требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при реализации процессов производства и деятельности предприятия питания в том числе при возникновении ЧС. Уметь: Обеспечить устойчивое развитие общества при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов, применять правила поведения в спасательных и неотложных аварийно-восстановительных мероприятиях в случае возникновения чрезвычайных ситуаций	

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения(показатели оценивания)	Выполняемые обучающимися виды работ, связанные с будущей профессиональной деятельностью (трудовые действия из профессионального стандарта (при наличии))
		<p>ИД1_{УК-8} Владеет: навыками действовать при возможных угрозах для жизни и здоровья человека в повседневной жизни и в профессиональной деятельности. ИД2_{УК-8} Владеет: приемами соблюдения требований охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при реализации процессов производства и деятельности предприятия питания в том числе при возникновении ЧС. Владеть: навыками участия в спасательных и неотложных аварийно-восстановительных мероприятиях в случае возникновения чрезвычайных ситуаций</p>	
<p>УК-9 Способен использовать базовые дефектологические знания в социальной и профессиональной сферах</p>	<p>ИД1_{УК-9} – Демонстрирует понимание значения инклюзивной компетентности, ее компонентов и структуры</p> <p>ИД2_{УК-9} – Взаимодействует в социальной и профессиональной сферах с лицами с ограниченными возможностями здоровья и инвалидами, планирует и осуществляет профессиональную деятельность с лицами</p>	<p>ИД1_{УК-9} Знает: базовые дефектологические знания в социальной и профессиональной сферах ИД2_{УК-9} Знает: стандарт организации по взаимодействию профессиональной сфере с лицами с ограниченными возможностями здоровья и инвалидами</p> <p>ИД1_{УК-9} Умеет: демонстрировать понимание значения инклюзивной компетентности ИД2_{УК-9}</p>	<p>Разрешение проблемных ситуаций потребителей, партнеров и заинтересованных сторон Вести основные технологические процессы производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов,</p>

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения(показатели оценивания)	Выполняемые обучающимися виды работ, связанные с будущей профессиональной деятельностью (трудовые действия из профессионального стандарта (при наличии))
	с ограниченными возможностями здоровья и инвалидами	<p>реализовать технологический процесс производства специализированного питания и обслуживания в соответствии со стандартом организации по взаимодействию с лицами с ограниченными возможностями здоровья и инвалидами</p> <p>ИД1_{УК-9} Владеет: навыками взаимодействия на основах межличностного и делового общения, переговоров, конфликтологии, социально-культурных норм</p> <p>ИД2_{УК-9} Владеет навыками реализации технологического процесса производства специализированного питания и обслуживания в соответствии со стандартом организации по взаимодействию с лицами с ограниченными возможностями здоровья и инвалидами</p>	
<p>УК-10 Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности</p>	<p>ИД1_{УК-10} Демонстрирует понимание базовых принципов функционирования экономики и экономического развития, цели и формы участия государства в экономике</p> <p>ИД2_{УК-10} – Применяет</p>	<p>ИД1_{УК-10} Знает: основы финансового, бухгалтерского и статистического учета на предприятиях питания методики расчета технико-экономической эффективности производства продукции общественного питания</p> <p>ИД2_{УК-10} Знает нормы выработки и оплаты труда на</p>	<p>Определение форм и методов контроля бизнес-процессов департаментов (служб, отделов) предприятия питания Организация работ по проведению испытаний, внедрению и применению</p>

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения(показатели оценивания)	Выполняемые обучающимися виды работ, связанные с будущей профессиональной деятельностью (трудовые действия из профессионального стандарта (при наличии))
	методы личного экономического и финансового планирования для достижения текущих и долгосрочных финансовых целей, использует финансовые инструменты для управления личными финансами (личным бюджетом), контролирует собственные экономические и финансовые риски	<p>предприятию</p> <p>ИД1_{УК-10} Умеет: применять основы финансового, бухгалтерского и статистического учета на предприятиях питания для расчетов технико-экономической эффективности производства продукции общественного питания, бизнес-процессов деятельности служб и департаментов предприятия</p> <p>ИД2_{УК-10} Умеет применять нормы выработки и оплаты труда на предприятии к собственному выполнению трудовых действий</p> <p>ИД1_{УК-10} Владеть: навыками расчетов технико-экономической эффективности производства продукции общественного питания, бизнес-процессов деятельности служб и департаментов предприятия</p> <p>ИД2_{УК-10} Владеет навыком применения норм выработки и оплаты труда на предприятии применительно к своему выполнению трудовых действий</p>	инновационных технологий для повышения эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
УК-11 Способен формировать нетерпимое отношение к проявлениям	ИД1 _{УК-11} – Способен формировать нетерпимое отношение к проявлениям	ИД1 _{УК-11} Знает: признаки, виды, психологию коррупции, отличительные особенности коррупционного поведения и его взаимосвязей с	Координация и контроль деятельности департаментов (служб, отделов),

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения(показатели оценивания)	Выполняемые обучающимися виды работ, связанные с будущей профессиональной деятельностью (трудовые действия из профессионального стандарта (при наличии))
экстремизма, терроризма, коррупционному поведению и противодействовать им в профессиональной деятельности.	<p>экстремизма, терроризма, коррупционному поведению и противодействовать им в профессиональной деятельности</p> <p>ИД2_{УК-11} – Идентифицирует проявления экстремизма, терроризма, формирует нетерпимое отношение к ним и знает меры противодействия им в профессиональной деятельности</p>	<p>социальными, экономическими, политическими и иными условиями</p> <p>ИД2_{УК-11} основные положения законодательства, регламентирующего ответственность за правонарушения и преступления в сфере экстремизма и терроризма и меры противодействия им в профессиональной деятельности на основе нетерпимого отношения к экстремизму и терроризму</p> <p>ИД1_{УК-11} Уметь: устанавливать причинно-следственные связи проявления коррупции, определять составляющие коррупционного поведения и выстраивать взаимодействие с другими членами общества на основе нетерпимого отношения к коррупции.</p> <p>ИД2_{УК-11} Уметь: идентифицировать проявления экстремизма, терроризма и применять меры противодействия им в профессиональной деятельности на основе нетерпимого отношения к экстремизму и терроризму</p> <p>ИД1_{УК-11} Владеет: навыками оценки нормативных последствий проявления коррупции, идентификации коррупционного поведения и выстраивания взаимодействия с другими членами общества на основе нетерпимого отношения к коррупции</p> <p>ИД2_{УК-11} Владеет: навыками оценки</p>	учет сырья и готовой продукции.

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения(показатели оценивания)	Выполняемые обучающимися виды работ, связанные с будущей профессиональной деятельностью (трудовые действия из профессионального стандарта (при наличии))
		нормативных последствий проявления экстремизма, терроризма и мер противодействия им в профессиональной деятельности на основе нетерпимого отношения к экстремизму и терроризму	
<p>ОПК-1 Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности</p>	<p>ИД1_{ОПК-1} – Способен понимать и применять принципы работы современных информационных технологий</p> <p>ИД2_{ОПК-1} –Использует современные информационные технологии в области профессиональной деятельности</p>	<p>ИД1_{ОПК-1} Знает: методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации.</p> <p>ИД2_{ОПК-1} Знает: используемое базовое системное программное обеспечение и пакеты прикладных программ, применяемые на предприятии в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p> <hr/> <p>ИД1_{ОПК-1} Умеет: применять методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации.</p> <p>ИД2_{ОПК-1} Умеет: применять стандартные пакеты прикладных программ</p> <hr/> <p>ИД1_{ОПК-1} Владеет: навыками сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации</p> <p>ИД2_{ОПК-1} Владеет: навыками использования базового системного программного обеспечения и пакетов прикладных программ в процессе обслуживания</p>	<p>Разработка технологической и эксплуатационной документации по ведению технологического процесса и техническому обслуживанию оборудования для реализации принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения(показатели оценивания)	Выполняемые обучающимися виды работ, связанные с будущей профессиональной деятельностью (трудовые действия из профессионального стандарта (при наличии))
		ипроизводства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	
<p>ОПК-2 Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности</p>	<p>ИД1_{ОПК-2} –Применяет физико-математический аппарат, основные законы физики, химии, механики для решения задач профессиональной деятельности</p> <p>ИД2_{ОПК-2} –Решает стандартные задачи в профессиональной деятельности с применением естественнонаучных и общеинженерных знаний</p>	<p>ИД1_{ОПК-2}Знает: биохимические, теплофизические процессы, происходящих при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p> <p>ИД2_{ОПК-2} Знает: влияние биохимических, теплофизических процессов, происходящих при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов на качество готовой продукции и полуфабрикатов</p> <p>ИД1_{ОПК-2}Умеет: проводить лабораторные исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, в соответствии с регламентами, стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативно-технической документации,</p>	<p>Входной и технологический контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции для организации рационального ведения технологического процесса производства в целях разработки мероприятий по повышению эффективности производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения(показатели оценивания)	Выполняемые обучающимися виды работ, связанные с будущей профессиональной деятельностью (трудовые действия из профессионального стандарта (при наличии))
		<p>требованиями охраны труда и экологической безопасности ИД1_{ОПК-2} Умеет:решать стандартные задачи в профессиональной деятельности с применением естественнонаучных и общеинженерных знаний</p>	
		<p>ИД1_{ОПК-2} Владеет: навыками оценки показателей качества и безопасности продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов ИД1_{ОПК-2} Владеет: навыками решать стандартные задачи в профессиональной деятельности с применением естественнонаучных и общеинженерных знаний</p>	
<p>ОПК-3 Способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов</p>	<p>ИД1_{ОПК-3} – Использует знания инженерных процессов при решении профессиональных задач в области реализации и совершенствования технологий ИД2_{ОПК-3} – Использует знания инженерных процессов при подборе и эксплуатации технологического оборудования</p>	<p>ИД1_{ОПК-3} Знает: физические, химические, биохимические, теплофизические процессы, происходящие при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов ИД2_{ОПК-3} Знает: роль физических, химических, биохимических, теплофизических процессов, на показатели</p>	<p>Контроль технологических параметров и режимов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов на соответствие требованиям технологической и эксплуатационно</p>

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения(показатели оценивания)	Выполняемые обучающимися виды работ, связанные с будущей профессиональной деятельностью (трудовые действия из профессионального стандарта (при наличии))
		<p>качества продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p> <p>ИД1_{опк-3} Уметь: пользоваться методами контроля инженерных процессов при выполнении технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p> <p>ИД2_{опк-3} Уметь: пользоваться основами инженерных процессов при эксплуатации технологического оборудования</p> <p>ИД1_{опк-3} Владеть: навыками выявлять отклонения общеинженерных процессов, повлекшие брак продукции на основе данных технологического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p> <p>ИД2_{опк-3} Владеть: навыками эксплуатации технологического оборудования с учетом знаний общеинженерных процессов</p>	<p>й документации</p>

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения(показатели оценивания)	Выполняемые обучающимися виды работ, связанные с будущей профессиональной деятельностью (трудовые действия из профессионального стандарта (при наличии))
<p>ОПК-4 Способен осуществлять технологические процессы производства продукции питания</p>	<p>ИД1_{ОПК-4} – Осуществляет и контролирует технологические процессы производства продукции питания, с учетом физико-химических, биохимических и микробиологических свойств сырья, полупродуктов (полуфабрикатов) и их изменений на всех этапах производственного цикла</p>	<p>ИД1_{ОПК-4} Знать: основы технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов с учетом физико-химических, биохимических и микробиологических свойств сырья, полупродуктов</p> <p>ИД2_{ОПК-4} Знает: нормативные требования к различным параметрам сырья, полуфабрикатов и готовой продукции и их изменения на этапах производственного цикла</p>	<p>Контроль соблюдения технологической дисциплины в цехах и правильной эксплуатации технологического оборудования по производству продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>
	<p>ИД2_{ОПК-4} – Обеспечивает контроль соответствия параметров готовой продукции питания нормативным требованиям с учетом изменений физико-химических, биохимических и микробиологических свойств сырья, полупродуктов (полуфабрикатов) на этапах производственного цикла</p>	<p>ИД1_{ОПК-4} Уметь: осуществлять и контролировать производство продукции общественного питания массового изготовления и специализированных продуктов</p> <p>ИД2_{ОПК-4} Уметь: проводить анализ качества производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов на соответствие требованиям технических регламентов по качеству, безопасности и прослеживаемости производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>	

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения(показатели оценивания)	Выполняемые обучающимися виды работ, связанные с будущей профессиональной деятельностью (трудовые действия из профессионального стандарта (при наличии))
		<p>ИД1_{ОПК-4} Владеть: навыками осуществлять и контролировать производствособлюдение технологической дисциплины и эксплуатации оборудования при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных продуктов</p> <p>ИД2_{ОПК-4} Владеть: навыками анализа показателей качества производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>	
<p>ОПК-5 Способен организовывать и контролировать производство продукции питания</p>	<p>ИД1_{ОПК-5} – Рассчитывает и контролирует экономические показатели производства продукции питания</p> <p>ИД2_{ОПК-5} – Применяет методы и способы организации контроля условий производства и показателей продукции питания</p>	<p>ИД1_{ОПК-5}Знать: показатели эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов методы и способы организации контроля условий производства и показателей продукции питания</p> <p>ИД2_{ОПК-5} Знать: методы и способы организации производства продукции питания с учетом сокращения расходов сырья, материалов, снижения трудоемкости производства продукции, повышения</p>	<p>Подготовка предложений по повышению эффективности производства и конкурентоспособности продукции, направленных на рациональное использование и сокращение расходов сырья, материалов, снижение трудоемкости производства продукции, повышение производительности труда, экономное расходование энергоресурсов в</p>

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения(показатели оценивания)	Выполняемые обучающимися виды работ, связанные с будущей профессиональной деятельностью (трудовые действия из профессионального стандарта (при наличии))
		<p>производительности труда, экономного расходования энергоресурсов в организации, внедрения безотходных и малоотходных технологий</p> <p>ИД1_{опк-5} Уметь: применять методики расчета технико-экономической эффективности производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов при выборе оптимальных технических и организационных решений</p> <p>ИД2_{опк-5} Уметь: определять методы и способы организации производства продукции питания с учетом сокращения расходов сырья, материалов, снижения трудоемкости производства продукции, повышения производительности труда, экономного расходования энергоресурсов в организации, внедрения безотходных и малоотходных технологий</p> <p>ИД1_{опк-5} Владеть: навыками расчета технико-экономической эффективности производства продукции общественного питания массового изготовления и</p>	<p>организации, внедрение безотходных и малоотходных технологий производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения(показатели оценивания)	Выполняемые обучающимися виды работ, связанные с будущей профессиональной деятельностью (трудовые действия из профессионального стандарта (при наличии))
		<p>специализированных пищевых продуктов ИД2_{ОПК-5} Владеть: навыками определения методов и способов организации производства продукции питания с учетом сокращения расходов сырья, материалов, снижения трудоемкости производства продукции, повышения производительности труда, экономного расходования энергоресурсов в организации, внедрения безотходных и малоотходных технологий</p>	
<p>ПКв-1 Способен осуществлять технологический процесс, управлять качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>	<p>ИД1_{ПКв-1} – Способен определять потребность в сырье, реализовывать технологический процесс, подбирать и эксплуатировать технологическое оборудование при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов прогнозируемого качества</p>	<p>ИД1_{ПКв-1} Знает: методы подбора и эксплуатации технологического оборудования, контроля технологического процесса, правильной эксплуатации технологического оборудования при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов прогнозируемого качества ИД2_{ПКв-1} – Знает: системы управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>	<p>- Разработка технологической и эксплуатационной документации по ведению технологического процесса и техническому обслуживанию оборудования для реализации принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов - Входной и</p>

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения(показатели оценивания)	Выполняемые обучающимися виды работ, связанные с будущей профессиональной деятельностью (трудовые действия из профессионального стандарта (при наличии))
		<p>ИД1_{ПКв-1} Умеет: применить методы подбора и эксплуатации технологического оборудования, контролировать технологические процессы, режимы и соблюдение правильной эксплуатации технологического оборудования при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов прогнозируемого качества</p> <p>ИД2_{ПКв-1} – Умеет: разрабатывать системы управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>	<p>технологический контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции для организации рационального ведения технологического процесса производства в целях разработки мероприятий по повышению эффективности производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p> <p>- Контроль технологических параметров и режимов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов на соответствие требованиям технологической и эксплуатационной документации</p> <p>- Внедрение</p>
	<p>ИД2_{ПКв-1} – Разрабатывает системы управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>	<p>ИД1_{ПКв-1} Владеет методами подбора и эксплуатации технологического оборудования, контроля технологических параметров, режимов и соблюдение правильной эксплуатации технологического оборудования при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов прогнозируемого качества</p> <p>ИД2_{ПКв-1} – Владеет: навыками управления</p>	

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения(показатели оценивания)	Выполняемые обучающимися виды работ, связанные с будущей профессиональной деятельностью (трудовые действия из профессионального стандарта (при наличии))
		качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	систем управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в целях обеспечения соблюдения требований технических регламентов к видам пищевой продукции - Оформление изменений в технической и технологической документации при корректировке технологических процессов, систем управления производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения(показатели оценивания)	Выполняемые обучающимися виды работ, связанные с будущей профессиональной деятельностью (трудовые действия из профессионального стандарта (при наличии))
<p>ПКв-2 Организация ведения технологического процесса в рамках принятой на предприятии технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>	<p>ИД1_{ПКв-2} – Способен организовать выполнение производственной программы предприятия, определяет потребность в сырье при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>	<p>ИД1_{ПКв-2}Знать: организацию производства и выполнение производственной программы предприятия, определение потребности в сырье при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов ИД2_{ПКв-2} Знать: нормы оснащения средствами производства и методы расчета рабочей силы для выполнения работ по каждой технологической операции. Основы современных методов управления производством продукции общественного питания; деятельность структурных подразделений предприятий питания</p>	<p>- Разработка технически обоснованных норм времени (выработки), линейных и сетевых графиков производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в целях оптимизации технологического процесса производства</p> <p>- Расчет нормативов материальных затрат (норм расхода сырья, полуфабрикатов, материалов, инструментов, технологического топлива, энергии) и экономической эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых</p>
	<p>ИД2_{ПКв2} – Определяет потребность в рабочей силе и производственных площадях для выполнения работ по каждой технологической операции на основе современных методов управления производством продукции общественного питания, планирует текущую деятельность структурных подразделений</p>	<p>ИД1_{ПКв-2} – уметь организовать выполнение производственной программы предприятия, определить потребность в сырье при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов ИД2_{ПКв-2} Уметь: определять потребность в средствах производства и рабочей силе для выполнения работ по каждой технологической операции на основе</p>	

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения(показатели оценивания)	Выполняемые обучающимися виды работ, связанные с будущей профессиональной деятельностью (трудовые действия из профессионального стандарта (при наличии))
	предприятий питания	<p>современных методов управления производством продукции общественного питания, планирует текущую деятельность структурных подразделений предприятий питания</p> <p>ИД1_{ПКв-2} Владеть: навыкам ведения технологического процесса и выполнения производственной программы предприятия общественного питания</p> <p>ИД2_{ПКв-2} – Владеть: навыками определения потребности в рабочей силе и производственных площадях для выполнения работ по каждой технологической, планирует текущую деятельность структурных подразделений предприятий питания</p>	<p>продуктов</p> <p>- Разработка планов размещения оборудования, технического оснащения и организации рабочих мест в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p> <p>ТД Расчет производственных мощностей и загрузки оборудования в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>
<p>ПКв-3Способен разрабатывать систему мероприятий по внедрению инновационных технологий</p>	<p>ИД1_{ПКв-3} – Решает научно-исследовательские и научно-производственные задачи в области внедрения инновационных</p>	<p>ИД1_{ПКв-3б} Знать: организацию работ по проведению и внедрению инновационных технологий производства продукции общественного питания массового изготовления и</p>	<p>- Организация работ по проведению испытаний, внедрению и применению инновационных технологий для</p>

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения(показатели оценивания)	Выполняемые обучающимися виды работ, связанные с будущей профессиональной деятельностью (трудовые действия из профессионального стандарта (при наличии))
производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	технологий производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	специализированных пищевых продуктов ИД2 _{ПКВ-3} Знать: методику составления научных отчетов, рефератов по внедрению и применению инновационных технологий производства продукции	повышения эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
	ИД2 _{ПКВ-3} Способен составлять научные отчёты, рефераты по результатам научно-исследовательского процесса с применением современных методов производства продукции общественного питания массового изготовления, услуг специализированных пищевых продуктов	ИД1 _{ПКВ-3} Уметь: решать научно-исследовательские и научно-производственные задачи в области внедрения инновационных технологий производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов ИД2 _{ПКВ-3} Уметь: составлять научные отчеты, рефераты по внедрению и применению инновационных технологий производства продукции общественного питания	
		ИД1 _{ПКВ-3} Владеть навыками разработки системы мероприятий по проведению испытаний, внедрению и применению инновационных технологий для повышения эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов ИД2 _{ПКВ-3} Владеть: практическими навыками при составлении научных	

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения(показатели оценивания)	Выполняемые обучающимися виды работ, связанные с будущей профессиональной деятельностью (трудовые действия из профессионального стандарта (при наличии))
		отчетов, рефератов по внедрению и применению инновационных технологий процессов производства продукции общественного питания	

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения(показатели оценивания)	Выполняемые обучающимися виды работ, связанные с будущей профессиональной деятельностью (трудовые действия из профессионального стандарта (при наличии))
<p>ПКв-4Способен разработать проект, в том числе технологического перевооружения действующих предприятий производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.</p>	<p>ИД1_{ПКв-4} – Разрабатывает технико-экономическое обоснование проекта</p> <p>ИД2_{ПКв-4} – Разрабатывает техническое, организационное, технологическое, кадровое, информационное обеспечение проекта ПОП с использованием программных продуктов</p>	<p>ИД1_{ПКв4} Знать: основные этапы разработки технико-экономическое обоснование проекта</p> <p>ИД2_{ПКв-4} Знать: техническое, организационное, технологическое, кадровое, информационное обеспечение проекта ПОП</p>	<p>- Расчет производственных и непроизводственных затрат действующих и модернизируемых производств продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов для оценки эффективности производства и технико-экономического обоснования строительства новых производств, реконструкции и модернизации технологических линий и участков</p> <p>- Проведение расчетов для проектирования производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, технологических линий, цехов, отдельных участков организаций с</p>

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения(показатели оценивания)	Выполняемые обучающимися виды работ, связанные с будущей профессиональной деятельностью (трудовые действия из профессионального стандарта (при наличии))
		<p>ИД1_{ПКв-4} Уметь разрабатывать технико-экономическое обоснование проекта</p> <p>ИД2_{ПКв-4} Уметь: разрабатывать техническое, организационное, технологическое, кадровое, информационное обеспечение проекта ПОП с использованием программных продуктов</p>	<p>использованием систем автоматизированного проектирования и программного обеспечения, информационных технологий при проектировании вновь строящихся и реконструкции действующих организаций</p>
<p>ИД1_{ПКв-4} Владеть: навыками разработки технико-экономическое обоснование проекта</p> <p>ИД2_{ПКв-4} – Владеть навыками разработки технического, организационного, технологического, кадрового, информационного обеспечения проекта ПОП с использованием программных продуктов</p>			
<p>ПКв-5 Способен осуществлять контроль за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений</p>	<p>ИД1_{ПКв-5} – Организует контроль за выполнением сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечением качества услуг</p> <p>ИД2_{ПКв-5} – Организует контроль за</p>	<p>ИД1_{ПКв-5} – Знает: организацию работы структурных подразделений, методы контроля за выполнением сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечением качества услуг</p> <p>ИД2_{ПКв-5} Знает: основные технические и санитарные условия работы структурны</p>	<p>- Оценка функциональных возможностей персонала департаментов (служб, отделов)</p> <p>- Организация контроля соблюдения технических и санитарных условий работы</p>

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения(показатели оценивания)	Выполняемые обучающимися виды работ, связанные с будущей профессиональной деятельностью (трудовые действия из профессионального стандарта (при наличии))
, выполнением сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечением качества продукции и услуг	соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений, обеспечением качества продукции и услуг	х подразделений, обеспечение качества продукции	структурных подразделений
		ИД1 _{ПКв-5} Умеет организовать работу структурных подразделений, контроль за выполнением сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечением качества услуг ИД2 _{ПКв-5} Умеет: организовать контроль за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений, обеспечением качества продукции	
		ИД1 _{ПКв-5} Владеет: навыками организации работы структурных подразделений, осуществления контроля за выполнением сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечением качества услуг ИД2 _{ПКв-5} Владеет: навыками осуществления контроль за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений, обеспечением качества продукции и услуг	
ПКв-6 Способен анализировать и управлять производственным процессом и обслуживанием на предприятиях	ИД1 _{ПКв-6} – Управляет материальными ресурсами и осуществляет планирование и организацию деятельности	ИД1 _{ПКв-6} Знать: планирование и организацию деятельности производственного и сервисного персонала предприятия	- Оценка материальных ресурсов департаментов (служб, отделов) - Координация и

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения(показатели оценивания)	Выполняемые обучающимися виды работ, связанные с будущей профессиональной деятельностью (трудовые действия из профессионального стандарта (при наличии))
общественного питания	производственного и сервисного персонала предприятия ИД2 _{ПКв-6} – Осуществляет анализ работой, проводит оценку эффективности деятельности предприятия питания	в соответствии с производственным процессом и обслуживанием на предприятиях общественного питания ИД2 _{ПКв-6} – Знать: работу структурных подразделений предприятия питания, методы оценки эффективности деятельности эффективности деятельности предприятия питания	контроль деятельности департаментов (служб, отделов) - Организация контроля за выполнением сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечением качества продукции и услуг
		ИД1 _{ПКв-6} Уметь: планировать деятельности производственного и сервисного персонала предприятия в соответствии с производственным процессом и обслуживанием на предприятиях общественного питания ИД2 _{ПКв-6} Уметь: управлять работой структурных подразделений предприятия питания, оценить эффективность деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания	
		ИД1 _{ПКв-6} Владеть: навыками организации и планирования деятельности производственного и сервисного персонала предприятия в соответствии с производственным процессом и обслуживанием на	

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения(показатели оценивания)	Выполняемые обучающимися виды работ, связанные с будущей профессиональной деятельностью (трудовые действия из профессионального стандарта (при наличии))
		предприятиях общественного питания ИД2 ПКв-6 – Владеть: навыками управления работой структурных подразделений предприятия питания, проводит оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания	

3. Место практики в структуре ООП

Производственная практика (преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа) относится к обязательной части, Блока 2 «Практики» образовательной программы.

Практика базируется на знаниях, умениях и навыках, полученных при изучении обучающимися следующих дисциплин: «Технология производства продукции индустрии питания и ресторанного бизнеса», «Организация и проектирование предприятий индустрии питания и ресторанного бизнеса», «Технология, организация и менеджмент сервиса на предприятиях индустрии питания и ресторанного бизнеса», «Пищевые и биологически активные добавки», «Экономика и управление производством», «Технология изготовления специализированной и персонифицированной продукции индустрии питания», «Учебно-исследовательская работа студентов», «Основы диетологии и нутрициологии», «Контроль качества сырья и готовой продукции на предприятиях индустрии питания и ресторанного бизнеса».

Результаты обучения, полученные при прохождении практики, необходимы для успешного прохождения ГИА и выполнения ВКР бакалавров.

4. Место и время проведения практики

Практика проводится в 8 семестре.

Практика проводится в организации, осуществляющей деятельность по направленности (профилю) образовательной программы (далее – профильная организация), и (или) непосредственно в структурном подразделении ФГБОУ ВО «ВГУИТ» (далее – ВГУИТ).

Для лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов место прохождения практики учитывает особенности их психофизического развития, индивидуальные возможности, состояние здоровья и требования по доступности.

5. Структура и содержание практики

Общая трудоемкость практики составляет 6 зачетных единиц, 216 академических часов.

Практика реализуется в форме практической подготовки.

№ п/п	Разделы (этапы) практики	Трудоемкость, акад. ч	
		Контактная работа	Иные формы работы
1	Подготовительный этап	2	-
1.1	Инструктаж по программе производственной практики, подготовке отчета и процедуре защиты (на кафедре)	1	-
1.2	Инструктаж по технике безопасности (по месту прохождения практики)	1	-
2	Рабочий этап (в т. ч. выполнение обучающимися конкретных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью (трудовые действия из профессионального стандарта))	132	62
2.1	Знакомство с базой производственной практики	100	50
2.2	Выполнение индивидуального задания	8	12
3	Отчетный этап	10	10
3.1	Подготовка отчета и презентации к защите	8	
3.2	Промежуточная аттестация по практике	2	
	Всего:	144	72

6 Формы промежуточной аттестации (отчётности по итогам практики)

Отчет по практике 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 по практике, оформленный в соответствии с требованиями, установленными методическими указаниями по практике, проводимой в форме практической подготовки, с характеристикой работы обучающегося, оценками прохождения практики и качества компетенций, приобретенных им в результате прохождения практики, данной руководителем практики от организации.

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

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

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

7 Оценочные материалы для промежуточной аттестации обучающихся по практике

7.1 **Оценочные материалы (ОМ)** для практики включают:

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

7.2 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 рабочей программы практики** (приложением).

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

8. Учебно-методическое и информационное обеспечение практики

8.1. Учебные печатные и электронные издания

Материалы, полученные во время прохождения практики.

При прохождении практики в ВГУИТ – материалы Ресурсного центра университета и электронные библиотечные системы.

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/11566> — Режим доступа: для авториз. пользователей.

2. 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>

3. 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>

4. 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>

5. 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> — Режим доступа: для авториз. пользователей.

6. 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> — Режим доступа: для авториз. пользователей.

7. 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> — Режим доступа: для авториз. пользователей.

8. 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> — Режим доступа: для авториз. пользователей.

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

10. 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> — Режим доступа: для авториз. пользователей.

11. 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>

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 «FoodTechnology».
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».

8.2 Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины (модуля)

Наименование ресурса сети «Интернет»	Электронный адрес ресурса
«Российское образование» - федеральный портал	https://www.edu.ru/
Научная электронная библиотека	https://elibrary.ru/defaultx.asp?
Национальная исследовательская компьютерная сеть России	https://niks.su/
Информационная система «Единое окно доступа к образовательным ресурсам»	http://window.edu.ru/

Электронная библиотека ВГУИТ	http://biblos.vsu.ru/megapro/web
Сайт Министерства науки и высшего образования РФ	https://minobrnauki.gov.ru/
Портал открытого on-line образования	https://npoed.ru/
Электронная информационно-образовательная среда ФГБОУ ВО «ВГУИТ»	https://education.vsu.ru/

8.3 Методические указания к прохождению практики

8.3.1 Методические указания для обучающихся

Для студентов, обучающихся без использования дистанционных образовательных технологий

Методические рекомендации по организации учебной работы студента направлены на повышение ритмичности и эффективности его самостоятельной работы по практике.

Завершающим этапом практики является подведение ее итогов. Подведение итогов практики **«Производственная практика (преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа)»** предусматривает выявление степени выполнения студентом программы практики, полноты и качества собранного материала, наличия необходимого анализа, расчетов, степени обоснованности выводов, выявление недостатков в прохождении практики, представленном материале и его оформлении, разработку мер и путей их устранения.

Студент, получив замечания и рекомендации руководителя практики, после соответствующей доработки, выходит на защиту (зачет) отчета о практике. Отрицательный отзыв о работе студента во время практики, несвоевременная сдача отчета или неудовлетворительная оценка при защите отчета по практике считаются академической задолженностью.

По результатам практики составляется отчет, структура которого определяется задачами, установленными для данного типа практики в соответствии с методическими указаниями по сбору материала.

Цель отчета – показать степень полноты выполнения студентом программы практики. Таблицы, схемы, рисунки, чертежи можно поместить в приложения, в этом случае в основной объем отчета они не входят.

Структурные элементы отчета по практике **«Производственная практика (преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа)»** определены в Методических рекомендациях по практике, проводимой в форме практической подготовки:

Сведения о практике

«Производственная практика (преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа)»

(наименование практики, отражающее вид и тип практики, в соответствии с программой практики по направлению подготовки)

С программой практики ознакомлен: _____
(подпись обучающегося)

Убыл из ВГУИТ ____ 20__ г. _____
(подпись, печать)

Место практики _____
(город, наименование организации)

Прибыл в организацию _____ 20__ г. _____
(подпись начальника ОК, печать)

Прошел инструктаж по ознакомлению с требованиями охраны труда, техники безопасности, пожарной безопасности, правилами внутреннего трудового распорядка

20__ г. _____
(руководитель практики от профильной организации)

Совместный рабочий график (план) прохождения практики

Раздел практики	
1	Ознакомление с правилами внутреннего трудового распорядка, правил техники безопасности, технологической документацией.
2	Выполнение трудовых действий в целях формирования компетенций, закрепленных программой практики, формируемых умений, владений, освоения знаний.
3	Выполнение индивидуального задания.

В период прохождения практики (нужное подчеркнуть):

- выполнял(а) трудовые функции без оплаты
- назначен на оплачиваемую работу _____ «__» ____ 20__ г.
(указать должность)

Убыл из организации ____ ____ 20__ г. _____
(подпись начальника ОК, печать)

Тема индивидуального задания (выдается руководителем от Университета или от организации):

Компетенция	Трудовые функции	Формирование			Уровень сформированности
		Знаний (На примере конкретного предприятия, производственного участка, трудовых действий в отношении сырья, полуфабрикатов, готовой продукции, обслуживания, продаж)	Умений (На примере конкретного предприятия, производственного участка, трудовых действий в отношении сырья, полуфабрикатов, готовой продукции, обслуживания, продаж)	Навыков (владений) (На примере конкретного предприятия, производственного участка, трудовых действий в отношении сырья, полуфабрикатов, готовой продукции, обслуживания, продаж)	
УК.....		Изучил методы и средства ...	Научился применять методы и средства ...	Овладел методами и средствами	
ОПК....					
ПКв.....					

Руководитель практики от организации _____
(должность, ф.и.о., подпись, печать)

Выполнение индивидуального задания: _____.

Содержание и оформление отчета оценивается в соответствии с принятой в университете рейтинговой системой оценки знаний. Максимальная оценка отчета составляет 60 баллов.

В соответствии с учебным планом прохождение практики завершается итоговым контролем в форме зачета с оценкой. Максимальная оценка на зачете с оценкой составляет 40 баллов.

Общая оценка результатов освоения практики складывается из числа баллов, набранных при оценке отчета по практике и при защите отчета. Максимальная общая оценка всей практики составляет 100 баллов.

Для студентов, обучающихся с использованием дистанционных образовательных технологий

При использовании электронного обучения и дистанционных образовательных технологий занятия полностью или частично проводятся в режиме онлайн. Объем **практики** и распределение нагрузки по видам работ соответствует разделу 5. Распределение баллов соответствует п. 8.3.1 либо может быть изменено в соответствии с решением кафедры, в случае перехода на ЭО и ДОТ в процессе обучения. Решение кафедры об используемых технологиях и системе оценивания достижений обучающихся принимается с учетом мнения ведущего(их) преподавателя(ей)/руководителя(ей) практики и доводится до обучающихся.

8.3.2. Методические рекомендации преподавателям

Для преподавателей, реализующих образовательные программы без использования дистанционных образовательных технологий

Основной задачей преподавателей, проводящих практику **«Производственная практика (преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа)»**, является закрепление и углубление студентами полученных теоретических знаний на основе практического участия в деятельности предприятий (организаций, учреждений); приобретение ими профессиональных навыков и опыта самостоятельной работы; сбор, анализ и обобщение материалов для написания выпускной квалификационной работы, приобретение знаний основ производственных отношений и принципов управления с учетом технических, финансовых и человеческих факторов.

Перед началом практики руководители практики от университета проводят собрания в группах, на которых разъясняют цели, задачи и порядок прохождения практики; знакомят с требованиями к отчетам по практике и порядком сдачи зачета.

Руководитель практики от университета обязан за 1-3 дня до начала практики студентов решить организационные вопросы. Совместно с руководителем практики от предприятия согласовать календарный план прохождения практики.

По прибытии на предприятие перед началом студенты в обязательном порядке проходят инструктаж по противопожарной безопасности и охране труда, знакомятся с правилами внутреннего распорядка на предприятии.

Работа студентов во время практики должна контролироваться руководителями практики от предприятия и университета в установленном порядке.

Во время посещений предприятий питания необходимо обратить внимание студентов на соблюдение правил внутреннего распорядка, установленных в конкретном предприятии. Особое внимание студентов обратить на организацию обеспечения эффективности деятельности предприятия питания, производство продукции и обслуживание потребителей.

Для более глубокого изучения предмета преподаватель предоставляет студентам информацию о возможности использования Интернет-ресурсов по практике.

Рекомендуется проведение экскурсий по структурным подразделениям предприятия (организации).

Для преподавателей, реализующих образовательные программы с использованием дистанционных образовательных технологий

При использовании электронного обучения и дистанционных образовательных технологий занятия полностью или частично проводятся в режиме онлайн. Объем **практики** и распределение нагрузки по видам работ соответствует Разделу 5. Распределение баллов соответствует п. 8.3.1 либо может быть изменено в соответствии с решением кафедры, в случае перехода на ЭО и ДОТ в процессе обучения. Решение кафедры об используемых технологиях и системе оценивания достижений обучающихся принимается с учетом мнения ведущего преподавателя и доводится до обучающихся.

Реализация ЭО и ДОТ предполагает использование следующих видов и учебной деятельности: онлайн консультации, практические занятия, видеолекции; лабораторные работы, проводимые полностью или частично с применением ЭО и ДОТ; текущий контроль в режиме тестирования и проверки домашних заданий; онлайн консультации по курсовому проектированию; самостоятельная работа и т.д.

При реализации **РПП** в зависимости от конкретной ситуации ЭО и ДОТ могут быть применены в следующем виде:

- объем часов контактной работы, обучающихся с преподавателем, не сокращается и электронные образовательные ресурсы (ЭОР) методически обеспечивают самостоятельную работу обучающихся в объеме, предусмотренном рабочей программой данной **практики**. При этом в случае необходимости занятия проводятся в режиме онлайн.

- смешанные формы обучения, сочетающие аудиторные занятия (при возможности перевода части контактных часов работы обучающихся с преподавателем в электронную информационно-образовательную среду без потери содержания **практики**) и ЭОР (часть учебного материала (например, лекции) может быть заменена ЭОР);

- учебные курсы, интегрированные в LMS Moodle, контактные часы по которым могут быть исключены, изучаются обучающимися самостоятельно при минимальном участии преподавателя (консультации в режиме форума или в режиме вебинара).

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

1) Информационно-развивающие технологии:

- использование мультимедийного оборудования при проведении практики;
- получение студентом необходимой учебной информации под руководством преподавателя или самостоятельно;
- метод ИТ - использование в учебном процессе системы автоматизированного проектирования;

2) Развивающие проблемно-ориентированные технологии.

- проблемные лекции и семинары;
- «работа в команде» - совместная деятельность под руководством лидера, направленная на решение общей поставленной задачи;
- «междисциплинарное обучение» - использование знаний из разных областей, группируемых и концентрируемых в контексте конкретно решаемой задачи;
- контекстное обучение;
- 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 к докладам на студенческих конференциях.
- В рамках практики предусмотрены мастер-классы специалистов в профессиональной сфере.

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

Для проведения практики используется:

- материально-техническая база ведущих предприятий отрасли: ООО «Эстор», ООО «Ресторантс-Групп», компания «Сити-Кейтеринг», группа компаний «Бургер Групп», пространство «Винзавод», ООО «Шестое небо», ООО «Кухмистер», ГК «Русский Аппетит», компания «Робин Сдобин», сеть супермаркетов «Магнит» и др. Данные предприятия располагают действующим рабочим парком современного оборудования и специалистами, необходимыми для формирования компетенций, заявленных в настоящей программе, а так же соответствующие действующим санитарным и противопожарным нормам, а также требованиям техники безопасности при проведении практик.

- Научно-учебно-производственный центр технологии индустрии гостеприимства (НУПЦТИГ ВГУИТ), который располагает современным оборудованием и высококвалифицированными специалистами.

- Для проведения практики используется материально-техническая база кафедры «Сервиса и ресторанного бизнеса», ее аудиторный фонд, соответствующий санитарным, противопожарным нормам и требованиям техники безопасности. Лаборатория НИР №1, №2 (учебные аудитория для осуществления научно-исследовательской деятельности) (а.20н, 20п).

**ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ
ДЛЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ**

по практике

**Производственная практика (преддипломная практика,
в том числе научно-исследовательская работа)**

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

1 Перечень компетенций с указанием этапов их формирования

№ п/п	Код компетенции	Формулировка компетенции	Наименование индикатора достижения Компетенции
1	УК-1	Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	ИД1 _{УК-1} – Анализирует поставленную задачу и осуществляет поиск необходимой информации для ее решения ИД2 _{УК-1} – Решает поставленные задачи, используя системный подход, на основе критического анализа и синтеза информации и оценивает последствия возможных решений
2	УК -2	Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	ИД1 _{УК-2} – Определяет (исходя из действующих правовых норм) совокупность взаимосвязанных задач, решение которых обеспечивает достижение поставленной цели. ИД2 _{УК-2} – Проектирует и выбирает оптимальные способы решения определенных задач, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений и публично представляет результаты решения конкретной задачи проекта
3	УК-3	Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде	ИД1 _{УК-3} – Осуществляет социальное взаимодействие, основанное на понимании роли каждого участника команды ИД2 _{УК-3} - Результативно реализует свою роль в команде на основе предвидения последствий действий и построения эффективных коммуникаций
4	УК-4	Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)	- ИД1 _{УК-4} – Выбирает на государственном и иностранном (-ых) языках коммуникативно приемлемые стиль делового общения, вербальные и невербальные средства взаимодействия с партнерами с учетом информационно-коммуникационных технологий при поиске необходимой информации в процессе решения стандартных коммуникативных задач ИД2 _{УК-4} – Демонстрирует умение выполнять перевод текстов с иностранного (-ых) на государственный язык, ведет деловую переписку, учитывая особенности стилистики официальных и неофициальных писем, социокультурные различия в формате корреспонденции на государственном и иностранном (-ых) языках, демонстрирует интегративные умения использовать диалогическое общение для сотрудничества в академической коммуникации общения
5	УК-5	Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах	ИД1 _{УК-6} –Применяет знание о своих ресурсах и их пределах для успешного выполнения порученной работы и критически оценивает эффективность использования личного времени при решении поставленных задач в целях достижения планируемого результата ИД2 _{УК-6} – Понимает важность планирования целей собственной деятельности, демонстрирует интерес к учебе, выстраивает и реализует траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни
6	УК-6	Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни	ИД1 _{УК-6} –Применяет знание о своих ресурсах и их пределах для успешного выполнения порученной работы и критически оценивает эффективность использования личного времени при решении поставленных задач в целях достижения планируемого результата ИД2 _{УК-6} – Понимает важность планирования целей

			собственной деятельности, демонстрирует интерес к учебе, выстраивает и реализует траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни
7	УК-7	Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности	ИД1 _{УК-7} – Поддерживает должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности и соблюдает нормы здорового образа жизни ИД2 _{УК-7} – Использует основы физической культуры для осознанного выбора здоровые сберегающих технологий с учетом внутренних и внешних условий реализации конкретной профессиональной деятельности
8	УК-8	Способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов	УК-8 - Способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов ИД1 _{УК-8} – Выявляет и устраняет возможные угрозы для жизни и здоровья человека в повседневной жизни и в профессиональной деятельности, в том числе при возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов ИД2 _{УК-8} – Обеспечивает безопасные и/или комфортные условия труда на рабочем месте, в том числе с помощью средств защиты и осуществляет действия по предотвращению возникновения чрезвычайных ситуаций (природного и техногенного происхождения) на рабочем месте
9	УК-9	Способен использовать базовые дефектологические знания в социальной и профессиональной сферах	ИД1 _{УК-9} – Демонстрирует понимание значения инклюзивной компетентности, ее компонентов и структуры ИД2 _{УК-9} – Взаимодействует в социальной и профессиональной сферах с лицами с ограниченными возможностями здоровья и инвалидами, планирует и осуществляет профессиональную деятельность с лицами с ограниченными возможностями здоровья и инвалидами
10	УК-10	Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности	ИД1 _{УК-10} –Демонстрирует понимание базовых принципов функционирования экономики и экономического развития, цели и формы участия государства в экономике ИД2 _{УК-10} – Применяет методы личного экономического и финансового планирования для достижения текущих и долгосрочных финансовых целей, использует финансовые инструменты для управления личными финансами (личным бюджетом), контролирует собственные экономические и финансовые риски
11	УК-11	Способен формировать нетерпимое отношение к проявлениям экстремизма, терроризма, коррупционному поведению и противодействовать им в профессиональной деятельности	ИД1 _{УК-11} – Способен формировать нетерпимое отношение к проявлениям экстремизма, терроризма, коррупционному поведению и противодействовать им в профессиональной деятельности ИД2 _{УК-11} – Идентифицирует проявления экстремизма, терроризма, формирует нетерпимое отношение к ним и знает меры противодействия им в профессиональной деятельности

12	ОПК-1	Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности	ИД ₁ ^{ОПК-1} Способен понимать и применять принципы работы современных информационных технологий ИД ₂ ^{ОПК-1} Использует современные информационные технологии в области профессиональной деятельности
13	ОПК-2	Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности	ИД ₁ ^{ОПК-2} Применяет физико-математический аппарат, основные законы физики, химии, механики для решения задач профессиональной деятельности ИД ₂ ^{ОПК-2} Решает стандартные задачи в профессиональной деятельности с применением естественнонаучных и общинженерных знаний
14	ОПК-3	Способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов	ИД ₁ ^{ОПК-3} Использует знания инженерных процессов при решении профессиональных задач в области реализации и совершенствования технологий ИД ₂ ^{ОПК-3} Использует знания инженерных процессов при подборе и эксплуатации технологического оборудования
15	ОПК-4	Способен осуществлять технологические процессы производства продукции питания	ИД ₁ ^{ОПК-4} Осуществляет и контролирует технологические процессы производства продукции питания, с учетом физико-химических, биохимических и микробиологических свойств сырья, полупродуктов (полуфабрикатов) и их изменений на всех этапах производственного цикла ИД ₂ ^{ОПК-4} Обеспечивает контроль соответствия параметров готовой продукции питания нормативным требованиям с учетом изменений физико-химических, биохимических и микробиологических свойств сырья, полупродуктов (полуфабрикатов) на этапах производственного цикла
16	ОПК-5	Способен организовывать и контролировать производство продукции питания	ИД ₁ ^{ОПК-5} Рассчитывает и контролирует экономические показатели производства продукции питания ИД ₂ ^{ОПК-5} Применяет методы и способы организации контроля условий производства и показателей продукции питания
17	ПКв-1	Способен осуществлять технологический процесс, управлять качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ИД ₁ ^{ПКв-1} Способен определять потребность в сырье, реализовывать технологический процесс, подбирать и эксплуатировать технологическое оборудование при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов прогнозируемого качества ИД ₂ ^{ПКв-1} Разрабатывает системы управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
18	ПКв-2	Организация ведения технологического процесса в рамках принятой на предприятии технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ИД ₁ ^{ПКв-2} Способен организовать выполнение производственной программы предприятия, определяет потребность в сырье при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов ИД ₂ ^{ПКв-2} Определяет потребность в рабочей силе и производственных площадях для выполнения работ по каждой технологической операции на основе современных методов управления производством продукции общественного питания,

			планирует текущую деятельность структурных подразделений предприятий питания
19	ПКв-3	Способен разрабатывать систему мероприятий по внедрению инновационных технологий производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ИД1 _{ПКв-3} - Решает научно-исследовательские и научно-производственные задачи в области внедрения инновационных технологий производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов ИД2 _{ПКв-3} - Способен составлять научные отчёты, рефераты по результатам научно-исследовательского процесса с применением современных методов производства продукции общественного питания массового изготовления, услуг и специализированных пищевых продуктов
20	ПКв-4	Способен разработать проект, в том числе технологического перевооружения действующих предприятий производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.	ИД1 _{ПКв-4} - Разрабатывает технико-экономическое обоснование проекта ИД2 _{ПКв-4} - Разрабатывает техническое, организационное, технологическое, кадровое, информационное обеспечение проекта ПОП с использованием программных продуктов
21	ПКв-5	Способен осуществлять контроль за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений, выполнением работниками стандартов обслуживания и обеспечением качества продукции и услуг	ИД1 _{ПКв-5} - Организует контроль за выполнением работниками стандартов обслуживания и обеспечением качества услуг ИД2 _{ПКв-5} - Организует контроль за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений, обеспечением качества продукции и услуг
22	ПКв-6	Способен анализировать и управлять производственным процессом и обслуживанием на предприятиях общественного питания	ИД1 _{ПКв-6} - Управляет материальными ресурсами и осуществляет планирование и организацию деятельности производственного и сервисного персонала предприятия ИД2 _{ПКв-6} - Осуществляет анализ работы, проводит оценку эффективности деятельности предприятия питания

1. Перечень планируемых результатов прохождения практики, соотнесенных с планируемыми результатами освоения ООП

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения(показатели оценивания)
ИД1 _{УК-1} - Анализирует поставленную задачу и осуществляет поиск необходимой информации для ее решения ИД2 _{УК-1} – Решает поставленные задачи, используя системный подход, на основе критического анализа и синтеза информации и оценивает последствия возможных решений	ИД1 _{УК-1} Знает: методы и средства сбора, обработки, накопления информации для критического анализа и решения задач профдеятельности ИД2 _{УК-1} Знает: алгоритм решения задач по разработке документации
	ИД1 _{УК-1} Умеет: анализировать поставленную задачу оптимизации технологических процессов производства продукции общественного питания ИД2 _{УК-1} Умеет: применять системный подход для оптимизации технологических процессов производства продукции общественного питания
	ИД1 _{УК-1} Владеет: навыками анализа поставленной задачи по оптимизации технологических процессов производства продукции общественного питания ИД2 _{УК-1} Владеет: навыками разработки документации и

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения(показатели оценивания)
	оценивает последствия возможных решений
<p>ИД1_{ук-2} – Определяет (исходя из действующих правовых норм) совокупность взаимосвязанных задач, решение которых обеспечивает достижение поставленной цели.</p> <p>ИД2_{ук-2} – Проектирует и выбирает оптимальные способы решения определенных задач, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений и публично представляет результаты решения конкретной задачи проекта</p>	<p>ИД1_{ук-2}Знает: связи профзадач с нормативной документацией и ресурсным документационным обеспечением процессов производства и обслуживания</p> <p>ИД2_{ук-2}Знает: способы решения определенных профзадач, связанных с документационным обеспечением процессов производства и обслуживания</p> <p>ИД1_{ук-2}Умеет: определить круг взаимосвязанных задач (исходя из действующих правовых норм) для достижения поставленной цели.</p> <p>ИД2_{ук-2}Умеет: выбрать оптимальные способы решения определенных задач (исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений) проекта.</p> <p>ИД1_{ук-2}Владеет: навыками определения совокупности взаимосвязанных задач и их решение для достижение поставленной цели.</p> <p>ИД2_{ук-2}Владеет: навыками оптимизации решений профзадач исходя из правовых норм, ресурсов и ограничений</p>
<p>ИД1_{ук-3} - Осуществляет социальное взаимодействие, основанное на понимании роли каждого участника команды</p> <p>ИД2_{ук-3} - Результативно реализует свою роль в команде на основе предвидения последствий действий и построения эффективных коммуникаций</p>	<p>ИД1_{ук-3}Знает: роль структурных подразделений в реализации деятельности предприятия питания</p> <p>ИД2_{ук-3}Знает: роль каждого члена команды структурного подразделения в реализации деятельности предприятия питания</p> <p>ИД1_{ук-3}Умеет: определять виды отдельных работ членов команды структурных подразделений предприятия питания</p> <p>ИД2_{ук-3}Умеет: определять для себя виды отдельных работ, как члена команды структурных подразделений</p> <p>ИД1_{ук-3}Владеет: навыками оценки роли и выполнения отдельных работ каждым членом команды структурных подразделений</p> <p>ИД2_{ук-3}Владеет: навыками выполнения отдельных работ в составе команды структурных подразделений предприятия</p>
<p>ИД1_{ук-4} – Выбирает на государственном и иностранном (-ых) языках коммуникативно приемлемые стиль делового общения, вербальные и невербальные средства взаимодействия с партнерами с учетом информационно-коммуникационных технологий при поиске необходимой информации в процессе решения стандартных коммуникативных задач</p>	<p>ИД1_{ук-4}Знает: деловую коммуникацию в устной и письменной формах</p> <p>ИД2_{ук-4}Знает: диалогическое общение для сотрудничества в академической коммуникации общения</p>

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения(показатели оценивания)
<p>ИД2_{УК-4} – Демонстрирует умение выполнять перевод текстов с иностранного (-ых) на государственный язык, ведет деловую переписку, учитывая особенности стилистики официальных и неофициальных писем, социокультурные различия в формате корреспонденции на государственном и иностранном (-ых) языках, демонстрирует интегративные умения использовать диалогическое общение для сотрудничества в академической коммуникации общения</p>	<p>ИД1_{УК-4} Уметь: устно и письменно коммуницировать с потребителями, партнерами и заинтересованными сторонами, использовать коммуникативно-приемлемые стили делового общения, вербальные и невербальные средства взаимодействия с партнерами ИД2_{УК-4} Уметь: выполнять перевод профессиональных текстов с иностранного (-ых) на государственный язык, вести деловую переписку, учитывая особенности стилистики официальных и неофициальных писем.</p> <p>ИД1_{УК-4} Владеет: государственным языком Российской Федерации и иностранным(ыми) языком(ами) ИД2_{УК-4} Владеет: навыками коммуницирования и диалогического общения по профессиональным вопросам в процессе выполнения различных видов работ.</p>
<p>ИД1_{УК-5} – Находит и использует необходимую для саморазвития и взаимодействия с другими информацию о культурных особенностях и традициях различных социальных групп и демонстрирует уважительное отношение к историческому наследию и социокультурным традициям различных социальных групп, опирающееся на знание этапов исторического развития России в контексте мировой истории и ряда культурных традиций мира, включая мировые религии, философские и этические учения ИД2_{УК-5} – Умеет недискриминационно и конструктивно взаимодействовать с людьми с учетом их социокультурных особенностей в целях успешного выполнения профессиональных задач и усиления социальной интеграции</p>	<p>ИД1_{УК-5} Знает: основы организации деятельности предприятий питания с учетом культурных особенностей и традиций и различных социальных групп ИД2_{УК-5} Знает: методы взаимодействия с потребителями, партнерами и другими заинтересованными сторонами - представителями разных культур</p> <p>ИД1_{УК-5} Умеет: соблюдать стандарты предприятия с учётом культурных традиций мира, включая мировые религии ИД2_{УК-5} Умеет соблюдать стандарты и протоколы деловых встреч и этикет в процессе производства и обслуживания с учетом национальных и корпоративных особенностей собеседников</p> <p>ИД1_{УК-5} Владеет: навыками успешной реализации деятельности предприятия с учетом социокультурных особенностей различных групп и этики ИД2_{УК-5} Владеет: навыками успешного выполнения стандартов производства и обслуживания предприятия с учетом социокультурных особенностей различных групп и этики</p>
<p>ИД1_{УК-6} – Применяет знание о своих ресурсах и их пределах для успешного выполнения порученной работы и критически оценивает эффективность использования личного времени при решении поставленных задач в целях достижения планируемого результата ИД2_{УК-6} – Понимает важность планирования целей собственной</p>	<p>ИД1_{УК-6} Знает: программу устойчивого функционирования персонала для успешного выполнения порученной работы на предприятии питания ИД2_{УК-6} Знает: программу развития и траекторию саморазвития на основе принципов образования на предприятии питания</p> <p>ИД1_{УК-6} Умеет: оценивать собственные ресурсы при решении поставленных задач в целях достижения планируемого</p>

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения(показатели оценивания)
<p>деятельности, демонстрирует интерес к учебе, выстраивает и реализует траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни</p>	<p>результата ИД2_{ук-6} Умеет: выстраивать собственную траекторию развития в рамках программы развития персонала на предприятии питания</p> <p>ИД1_{ук-6} Владеет: навыками оценки собственных ресурсов при решении поставленных задач в целях достижения цели. ИД2_{ук-6} Владеет: навыками планирования собственной траектории профессионального развития в соответствии с политикой предприятия питания</p>
<p>ИД1_{ук-7} – Поддерживает должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности и соблюдает нормы здорового образа жизни</p> <p>ИД2_{ук-7} – Использует основы физической культуры для осознанного выбора здоровые сберегающих технологий с учетом внутренних и внешних условий реализации конкретной профессиональной деятельности</p>	<p>ИД1_{ук-7} Знает: нормы здорового образа жизни ИД2_{ук-7} Знает: условия сохранения трудоспособности с учетом внутренних и внешних условий реализации конкретной профессиональной деятельности</p> <p>ИД1_{ук-7} Умеет применять нормы здорового образа жизни, ИД2_{ук-7} Умеет: сохранять трудоспособность с учетом внутренних и внешних условий реализации конкретной профессиональной деятельности</p> <p>ИД1_{ук-7} Владеет: навыками соблюдения норм здорового образа жизни ИД2_{ук-7} Владеет: навыками сохранения трудоспособности с учетом внутренних и внешних условий реализации конкретной профессиональной деятельности</p>
<p>ИД1_{ук-8} – Выявляет и устраняет возможные угрозы для жизни и здоровья человека в повседневной жизни и в профессиональной деятельности, в том числе при возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов</p> <p>ИД2_{ук-8} – Обеспечивает безопасные и/или комфортные условия труда на рабочем месте, в том числе с помощью средств защиты и осуществляет действия по предотвращению</p>	<p>ИД1_{ук-8} Знает: возможные угрозы для жизни и здоровья человека в повседневной жизни и в профессиональной деятельности ИД2_{ук-8} Знает: требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при реализации деятельности предприятия питания в том числе при возникновении ЧС Знать: Обеспечение устойчивого развития общества при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов, правила поведения в спасательных и неотложных аварийно-восстановительных мероприятиях в случае возникновения чрезвычайных ситуаций</p>

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения(показатели оценивания)
<p>возникновения чрезвычайных ситуаций (природного и техногенного происхождения) на рабочем месте</p> <p>ИД3_{ук-8} – Обеспечивает устойчивое развитие общества при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов, а также принимает участие в спасательных и неотложных аварийно-восстановительных мероприятиях в случае возникновения чрезвычайных ситуаций</p>	<p>ИД1_{ук-8} Умеет: предотвращать возможные угрозы для жизни и здоровья человека в повседневной жизни и в профессиональной деятельности ИД2_{ук-8} Умеет: выполнять требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при реализации процессов производства и деятельности предприятия питания в том числе при возникновении ЧС. Уметь: Обеспечить устойчивое развитие общества при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов, применять правила поведения в спасательных и неотложных аварийно-восстановительных мероприятиях в случае возникновения чрезвычайных ситуаций</p> <p>ИД1_{ук-8} Владеет: навыками действовать при возможных угрозах для жизни и здоровья человека в повседневной жизни и в профессиональной деятельности. ИД2_{ук-8} Владеет: приемами соблюдения требований охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при реализации процессов производства и деятельности предприятия питания в том числе при возникновении ЧС. Владеть: навыками участия в спасательных и неотложных аварийно-восстановительных мероприятиях в случае возникновения чрезвычайных ситуаций</p>
<p>ИД1_{ук-9} – Демонстрирует понимание значения инклюзивной компетентности, ее компонентов и структуры</p> <p>ИД2_{ук-9} – Взаимодействует в социальной и профессиональной сферах с лицами с ограниченными возможностями здоровья и инвалидами, планирует и осуществляет профессиональную деятельность с лицами с ограниченными возможностями здоровья и инвалидами</p>	<p>ИД1_{ук-9} Знает: базовые дефектологические знания в социальной и профессиональной сферах ИД2_{ук-9} Знает: стандарт организации по взаимодействию профессиональной сфере с лицами с ограниченными возможностями здоровья и инвалидами</p> <p>ИД1_{ук-9} Умеет: демонстрировать понимание значения инклюзивной компетентности ИД2_{ук-9} реализовать технологический процесс производства специализированного питания и обслуживания в соответствии со стандартом организации по взаимодействию с лицами с ограниченными возможностями здоровья и инвалидами</p> <p>ИД1_{ук-9} Владеет: навыками взаимодействия на основах межличностного и делового общения, переговоров, конфликтологии, социально-культурных норм ИД2_{ук-9} Владеет навыками реализации технологического процесса производства специализированного питания и обслуживания в соответствии со стандартом организации по взаимодействию с лицами с ограниченными возможностями здоровья и инвалидами</p>

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения(показатели оценивания)
<p>ИД1_{ук-10} – Демонстрирует понимание базовых принципов функционирования экономики и экономического развития, цели и формы участия государства в экономике</p> <p>ИД2_{ук-10} – Применяет методы личного экономического и финансового планирования для достижения текущих и долгосрочных финансовых целей, использует финансовые инструменты для управления личными финансами (личным бюджетом), контролирует собственные экономические и финансовые риски</p>	<p>ИД1_{ук-10} - Знает:основы финансового, бухгалтерского и статистического учета на предприятиях питания методики расчета технико-экономической эффективности производства продукции общественного питания</p> <p>ИД2_{ук-10}Знает нормы выработки и оплаты труда на предприятии</p> <p>ИД1_{ук-10}Умеет: применять основы финансового, бухгалтерского и статистического учета на предприятиях питания для расчетов технико-экономической эффективности производства продукции общественного питания, бизнес-процессов деятельности служб и департаментов предприятия</p> <p>ИД2_{ук-10} - Умеет: применять нормы выработки и оплаты труда на предприятии к собственному выполнению трудовых действий</p> <p>ИД1_{ук-10} - Владеть: навыками расчетов технико-экономической эффективности производства продукции общественного питания, бизнес-процессов деятельности служб и департаментов предприятия</p> <p>ИД2_{ук-10} Владеет навыком применения норм выработки и оплаты труда на предприятии применительно к своему выполнению трудовых действий</p>
<p>ИД1_{ук-11} – Способен формировать нетерпимое отношение к проявлениям экстремизма, терроризма, коррупционному поведению и противодействовать им в профессиональной деятельности</p> <p>ИД2_{ук-11} – Идентифицирует проявления экстремизма, терроризма, формирует нетерпимое отношение к ним и знает меры противодействия им в профессиональной деятельности</p>	<p>ИД1_{ук-11} Знает: признаки, виды, психологию коррупции, отличительные особенности коррупционного поведения и его взаимосвязей с социальными, экономическими, политическими и иными условиями</p> <p>ИД2_{ук-11} основные положения законодательства, регламентирующего ответственность за правонарушения и преступления в сфере экстремизма и терроризма и меры противодействия им в профессиональной деятельности на основе нетерпимого отношения к экстремизму и терроризму</p> <p>ИД1_{ук-11} Умеет: устанавливать причинно-следственные связи проявления коррупции, определять составляющие коррупционного поведения и выстраивать взаимодействие с другими членами общества на основе нетерпимого отношения к коррупции.</p> <p>ИД2_{ук-11}- Умеет: идентифицировать проявления экстремизма, терроризма и применять меры противодействия им в профессиональной деятельности на основе нетерпимого отношения к экстремизму и терроризму</p> <p>ИД1_{ук-11} - Владеть: навыками оценки нормативных последствий проявления коррупции, идентификации коррупционного поведения и выстраивания взаимодействия с другими членами общества на основе нетерпимого отношения к коррупции</p> <p>ИД2_{ук-11}- Владеть: навыками оценки нормативных последствий проявления экстремизма, терроризма и мер противодействия им в профессиональной деятельности на основе нетерпимого отношения к экстремизму и терроризму</p>

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения(показатели оценивания)
<p>ИД1_{ОПК-1} – Способен понимать и применять принципы работы современных информационных технологий</p> <p>ИД2_{ОПК-1} –Использует современные информационные технологии в области профессиональной деятельности</p>	<p>ИД1_{ОПК-1} Знает: методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации.</p> <p>ИД2_{ОПК-1} Знает: используемое базовое системное программное обеспечение и пакеты прикладных программ, применяемые на предприятии в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p> <p>ИД1_{ОПК-1}- Умеет: применять методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации.</p> <p>ИД2_{ОПК-1}- Умеет:применять стандартные пакеты прикладных программ</p> <p>ИД1_{ОПК-1}- Владеет: навыками сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации</p> <p>ИД2_{ОПК-1}- Владеет: навыками использования базового системного программного обеспечения и пакетов прикладных программ в процессе обслуживания и производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>
<p>ИД1_{ОПК-2} –Применяет физико-математический аппарат, основные законы физики, химии, механикидля решения задач профессиональной деятельности</p> <p>ИД2_{ОПК-2} –Решает стандартные задачи в профессиональной деятельности с применением естественнонаучных и общеинженерных знаний</p>	<p>ИД1_{ОПК-2}Знает: биохимические, теплофизические процессы, происходящих при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p> <p>ИД2_{ОПК-2} Знает:влияние биохимических, теплофизических процессов, происходящих при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов на качество готовой продукции и полуфабрикатов</p> <p>ИД1_{ОПК-2}Умеет: проводить лабораторные исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, в соответствии с регламентами, стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности</p> <p>ИД1_{ОПК-2}- Умеет:решать стандартные задачи в профессиональной деятельности с применением естественнонаучных и общеинженерных знаний</p> <p>ИД1_{ОПК-2}- Владеет: навыками оценки показателей качества и безопасности продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p> <p>ИД1_{ОПК-2}- Владеет: навыкамирешать стандартные задачи в профессиональной деятельности с применением естественнонаучных и общеинженерных знаний</p>
<p>ИД1_{ОПК-3} – Использует знания</p>	<p>ИД1_{ОПК-3} Знает: физические, химические,</p>

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения(показатели оценивания)
<p>инженерных процессов при решении профессиональных задач в области реализации и совершенствования технологий</p> <p>ИД2_{опк-3} – Использует знания инженерных процессов при подборе и эксплуатации технологического оборудования</p>	<p>биохимические, теплофизические процессы, происходящие при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p> <p>ИД2_{опк-3} Знает: роль физических, химических, биохимических, теплофизических процессов, на показатели качества продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p> <p>ИД1_{опк-3} Уметь: пользоваться методами контроля инженерных процессов при выполнении технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p> <p>ИД2_{опк-3} Уметь: пользоваться основами инженерных процессов при эксплуатации технологического оборудования</p> <p>ИД1_{опк-3} Владеть: навыками выявлять отклонения общеинженерных процессов, повлекшие брак продукции на основе данных технологического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p> <p>ИД2_{опк-3} Владеть: навыками эксплуатации технологического оборудования с учетом знаний общеинженерных процессов</p>
<p>ИД1_{опк-4} – Осуществляет и контролирует технологические процессы производства продукции питания, с учетом физико-химических, биохимических и микробиологических свойств сырья, полупродуктов (полуфабрикатов) и их изменений на всех этапах производственного цикла</p> <p>ИД2_{опк-4} – Обеспечивает контроль соответствия параметров готовой продукции питания нормативным требованиям с учетом изменений физико-химических, биохимических и микробиологических свойств сырья, полупродуктов (полуфабрикатов) на этапах производственного цикла</p>	<p>ИД1_{опк-4} Знать: основы технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов с учетом физико-химических, биохимических и микробиологических свойств сырья, полупродуктов</p> <p>ИД2_{опк-4} Знает: нормативные требования к различным параметрам сырья, полуфабрикатов и готовой продукции и их изменения на этапах производственного цикла</p> <p>ИД1_{опк-4} Уметь: осуществлять и контролировать производство продукции общественного питания массового изготовления и специализированных продуктов</p> <p>ИД2_{опк-4} Уметь: проводить анализ качества производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов на соответствие требованиям технических регламентов по качеству, безопасности и прослеживаемости производства продукции</p>

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения(показатели оценивания)
	<p>общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p> <p>ИД1_{ОПК-4} Владеть: навыками осуществлять и контролировать производствособлюдение технологической дисциплины и эксплуатации оборудования при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных продуктов</p> <p>ИД2_{ОПК-4} Владеть: навыками анализа показателей качества производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>
<p>ИД1_{ОПК-5} – Рассчитывает и контролирует экономические показатели производства продукции питания</p> <p>ИД2_{ОПК-5} – Применяет методы и способы организации контроля условий производства и показателей продукции питания</p>	<p>ИД1_{ОПК-5} Знать: показатели эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов методы и способы организации контроля условий производства и показателей продукции питания</p> <p>ИД2_{ОПК-5} Знать: методы и способы организации производства продукции питания с учетом сокращения расходов сырья, материалов, снижения трудоемкости производства продукции, повышения производительности труда, экономного расходования энергоресурсов в организации, внедрения безотходных и малоотходных технологий</p> <p>ИД1_{ОПК-5} Уметь: применять методики расчета технико-экономической эффективности производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов при выборе оптимальных технических и организационных решений</p> <p>ИД2_{ОПК-5} Уметь: определять методы и способы организации производства продукции питания с учетом сокращения расходов сырья, материалов, снижения трудоемкости производства продукции, повышения производительности труда, экономного расходования энергоресурсов в организации, внедрения безотходных и малоотходных технологий</p> <p>ИД1_{ОПК-5} Владеть: навыками расчета технико-экономической эффективности производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p> <p>ИД2_{ОПК-5} Владеть: навыками определения методов и способов организации производства продукции питания с учетом сокращения расходов сырья, материалов, снижения трудоемкости производства продукции, повышения производительности труда, экономного расходования энергоресурсов в организации, внедрения безотходных и малоотходных технологий</p>

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения(показатели оценивания)
<p>ИД1_{ПКв-1} – Способен определять потребность в сырье, реализовывать технологический процесс, подбирать и эксплуатировать технологическое оборудование при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов прогнозируемого качества</p>	<p>ИД1_{ПКв-1} Знает: методы подбора и эксплуатации технологического оборудования, контроля технологического процесса, правильной эксплуатации технологического оборудования при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов прогнозируемого качества</p> <p>ИД2_{ПКв-1} – Знает: системы управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p> <p>ИД1_{ПКв-1} Умеет: применить методы подбора и эксплуатации технологического оборудования, контролировать технологические процессы, режимы и соблюдение правильной эксплуатации технологического оборудования при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов прогнозируемого качества</p> <p>ИД2_{ПКв-1} – Умеет: разрабатывать системы управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>
<p>ИД2_{ПКв-1} – Разрабатывает системы управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>	<p>ИД1_{ПКв-1} Владеет методами подбора и эксплуатации технологического оборудования, контроля технологических параметров, режимов и соблюдение правильной эксплуатации технологического оборудования при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов прогнозируемого качества</p> <p>ИД2_{ПКв-1} – Владеет: навыками управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>
<p>ИД1_{ПКв-2} – Способен организовать выполнение производственной программы предприятия, определяет потребность в сырье при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>	<p>ИД1_{ПКв-2}Знать: организацию производства и выполнение производственной программы предприятия, определение потребности в сырье при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p> <p>ИД2_{ПКв-2} Знать: нормы оснащения средствами производства и методы расчета рабочей силы для выполнения работ по каждой технологической операции. Основы современных методов управления производством продукции общественного питания; деятельность структурных подразделений предприятий питания</p>

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения(показатели оценивания)
<p>ИД2_{ПКв-2} – Определяет потребность в рабочей силе и производственных площадях для выполнения работ по каждой технологической операции на основе современных методов управления производством продукции общественного питания, планирует текущую деятельность структурных подразделений предприятий питания</p>	<p>ИД1_{ПКв-2} – уметь организовать выполнение производственной программы предприятия, определить потребность в сырье при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p> <p>ИД2_{ПКв-2} Уметь: определять потребность в средствах производства и рабочей силе для выполнения работ по каждой технологической операции на основе современных методов управления производством продукции общественного питания, планирует текущую деятельность структурных подразделений предприятий питания</p> <p>ИД1_{ПКв-2} Владеть: навыкам ведения технологического процесса и выполнения производственной программы предприятия общественного питания</p> <p>ИД2_{ПКв-2} – Владеть: навыками определения потребности в рабочей силе и производственных площадях для выполнения работ по каждой технологической, планирует текущую деятельность структурных подразделений предприятий питания</p>
<p>ИД1_{ПКв-3} – Решает научно-исследовательские и научно-производственные задачи в области внедрения инновационных технологий производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>	<p>ИД1_{ПКв-3} Знать: организацию работ по проведению и внедрению инновационных технологий производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p> <p>ИД2_{ПКв-3} Знать: методику составления научных отчетов, рефератов по внедрению и применению инновационных технологий производства продукции</p>
<p>ИД2_{ПКв-3}Способен составлять научные отчёты, рефераты по результатам научно-исследовательского процесса с применением современных методов производства продукции общественного питания массового изготовления, услуг и специализированных пищевых продуктов</p>	<p>ИД1_{ПКв-3} Уметь: решать научно-исследовательские и научно-производственные задачи в области внедрения инновационных технологий производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p> <p>ИД2_{ПКв-3} Уметь: составлять научные отчеты, рефераты по внедрению и применению инновационных технологий производства продукции общественного питания</p> <p>ИД1_{ПКв-3} Владеть навыками разработки системы мероприятий по проведению испытаний, внедрению и применению инновационных технологий для повышения эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p> <p>ИД2_{ПКв-3} Владеть: практическими навыками при составлении научных отчетов, рефератов по внедрению и применению инновационных технологий процессов производства продукции общественного питания</p>
<p>ИД1_{ПКв-4} – Разрабатывает технико-экономическое обоснование проекта</p> <p>ИД2_{ПКв-4} – Разрабатывает технико-экономическое, организационное,</p>	<p>ИД1_{ПКв-4} Знать: основные этапы разработки технико-экономического обоснование проекта</p> <p>ИД2_{ПКв-4} Знать: техническое, организационное, технологическое, кадровое, информационное обеспечение проекта ПОП</p>

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения(показатели оценивания)
<p>технологическое, кадровое, информационное обеспечение проекта ПОП с использованием программных продуктов</p>	<p>ИД1_{ПКВ-4} Уметь разрабатывать технико-экономическое обоснование проекта ИД2_{ПКВ-4} Уметь: разрабатывать техническое, организационное, технологическое, кадровое, информационное обеспечение проекта ПОП с использованием программных продуктов</p> <p>ИД1_{ПКВ-4} Владеть: навыками разработки технико-экономическое обоснование проекта ИД2_{ПКВ-4} – Владеть навыками разработки технического, организационного, технологического, кадрового, информационного обеспечение проекта ПОП с использованием программных продуктов</p>
<p>ИД1_{ПКВ-5} – Организует контроль за выполнением сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечением качества услуг</p> <p>ИД2_{ПКВ-5} – Организует контроль за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений, обеспечением качества продукции и услуг</p>	<p>ИД1_{ПКВ-5} – Знает: организацию работы структурных подразделений, методы контроля за выполнением сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечением качества услуг ИД2_{ПКВ-5} Знает: основные технические и санитарные условия работы структурных подразделений, обеспечение качества продукции</p> <p>ИД1_{ПКВ-5} Умеет организовать работу структурных подразделений, контроль за выполнением сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечением качества услуг ИД2_{ПКВ-5} Умеет: организовать контроль за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений, обеспечением качества продукции</p> <p>ИД1_{ПКВ-5} Владеет: навыками организации работы структурных подразделений, осуществления контроля за выполнением сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечением качества услуг ИД2_{ПКВ-5} Владеет: навыками осуществления контроль за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений, обеспечением качества продукции и услуг</p>
<p>ИД1_{ПКВ-6} – Управляет материальными ресурсами и осуществляет планирование и организацию деятельности производственного и сервисного персонала предприятия ИД2_{ПКВ-6} – Осуществляет анализ работой, проводит оценку эффективности деятельности предприятия питания</p>	<p>ИД1_{ПКВ-6} Знать: планирование и организацию деятельности производственного и сервисного персонала предприятия в соответствии с производственным процессом и обслуживанием на предприятиях общественного питания ИД2_{ПКВ-6} – Знать: работу структурных подразделений предприятия питания, методы оценки эффективности деятельности предприятия питания</p> <p>ИД1_{ПКВ-6} Уметь: планировать деятельности производственного и сервисного персонала предприятия в соответствии с производственным процессом и обслуживанием на предприятиях общественного питания ИД2_{ПКВ-6} Уметь: управлять работой структурных подразделений предприятия питания, оценить эффективность деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания</p>

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения(показатели оценивания)
	ИД1 _{ПКв-6} Владеть: навыками организации и планирования деятельности производственного и сервисного персонала предприятия в соответствии с производственным процессом и обслуживанием на предприятиях общественного питания ИД2 _{ПКв-6} – Владеть: навыками управления работой структурных подразделений предприятия питания, проводит оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания

2 Паспорт оценочных материалов по практике

№ п/п	Разделы дисциплины	Индекс контролируемой компетенции (или ее части)	Оценочные средства		Технология/процедура оценивания (способ контроля)
			наименование	№№ заданий	
1	Подготовительный этап (Инструктаж по программе практики, подготовке отчета и процедуре защиты (на кафедре), Инструктаж по технике безопасности (по месту прохождения практики)	УК-1 УК-2 УК-3 УК-4 УК-5 УК-6 УК-7 УК-8 УК-9 УК-10 УК-11	Собеседование (задания для защиты отчета по практике), отчет	1-55	«Зачтено/не зачтено»
2	Рабочий этап (в т. ч. выполнение обучающимися конкретных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью, знакомство с базой практики, выполнение индивидуального задания)	ОПК-1 ОПК-2 ОПК-3 ОПК-4 ОПК-5 ПКв-1 ПКв-2 ПКв-3 ПКв-4 ПКв-5 ПКв-6	Собеседование (задания для защиты отчета по практике), отчет	56-110	Проверка преподавателем/руководителем практики раздела отчета. Уровневая шкала.
3	Отчетный этап (Подготовка отчета и презентации к защите, аттестация по практике)	УК-1 УК-2 УК-3 УК-4 УК-5 УК-6 УК-7 УК-8 УК-9 УК-10 УК-11 ОПК-1 ОПК-2 ОПК-3 ОПК-4 ОПК-5 ПКв-1 ПКв-2 ПКв-3 ПКв-4 ПКв-5 ПКв-6	Собеседование (задания для защиты отчета по практике), отчет	1-110	Проверка преподавателем/руководителем практики раздела отчета. Уровневая шкала.

3 Оценочные материалы для промежуточной аттестации

Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы

Аттестация обучающегося по практике проводится в форме собеседования (оценка защиты отчета по практике, выполнения отчета по практике и презентации к защите), зачет с оценкой.

3.1 Собеседование

3.1.1 Шифр и наименование компетенции

УК-1. Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач

ИД1_{УК-1} – Анализирует поставленную задачу и осуществляет поиск необходимой информации для ее решения

ИД2_{УК-1} – Решает поставленные задачи, используя системный подход, на основе критического анализа и синтеза информации и оценивает последствия возможных решений

№ задания	Наименование вопроса
1	Что означает грамотно поставить задачу?
2	Какие факторы необходимо учитывать при постановке задач подчиненным?
3	Назовите четыре основных звена управленческого воздействия, обеспечивающего изменение в желаемом направлении тех или иных характеристик организации.
4	Методы и приемы критического мышления
5	Поясните необходимость навыка постановки задач.

УК-2. Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений

ИД1_{УК-2} – Определяет (исходя из действующих правовых норм) совокупность взаимосвязанных задач, решение которых обеспечивает достижение поставленной цели.

ИД2_{УК-2} – Проектирует и выбирает оптимальные способы решения определенных задач, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений и публично представляет результаты решения конкретной задачи проекта

№ задания	Наименование вопроса
6	Что означает стратификация цели.
7	Поясните сущность конкретности цели.
8	Охарактеризуйте критерий измеримости цели.
9	Опишите особенности критерия активация цели.
10	Поясните необходимость согласованности поставленных целей.

УК-3 - Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде

ИД1_{УК-3} – Осуществляет социальное взаимодействие, основанное на понимании роли каждого участника команды

ИД2_{УК-3} . Результативно реализует свою роль в команде на основе предвидения последствий действий и построения эффективных коммуникаций

№ задания	Наименование вопроса
11	Какие способы повышения эффективности руководства существуют?
12	В чем сущность понятия формальная власть?
13	Охарактеризуйте понятие реальная власть.
14	Охарактеризуйте мотивацию по Маслоу и иерархию потребностей
15	Какое влияние используется властью, основанной на принуждении?

ИД1_{УК-4} – Выбирает на государственном и иностранном (-ых) языках коммуникативно приемлемые стиль делового общения, вербальные и невербальные средства взаимодействия с партнерами с учетом информационно-коммуникационных технологий при поиске необходимой информации в процессе решения стандартных коммуникативных задач

ИД2_{УК-4} – Демонстрирует умение выполнять перевод текстов с иностранного (-ых) на государственный язык, ведет деловую переписку, учитывая особенности стилистики официальных и неофициальных писем, социокультурные различия в формате корреспонденции на государственном и иностранном (-ых) языках, демонстрирует интегративные умения использовать диалогическое общение для сотрудничества в академической коммуникации общения

№ задания	Наименование вопроса
16	Какие коммуникативные качества речи определяют культуру профессиональной речи?
17	Каковы прямые и косвенные доказательства убеждающей речи?
18	Культура официально-деловой письменной речи.

19	Мастерство публичного выступления
20	Особенности стилистики официальных и неофициальных писем,

УК-5.-Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах

ИД_{1УК-5} –Находит и использует необходимую для саморазвития и взаимодействия с другими информацию о культурных особенностях и традициях различных социальных групп и демонстрирует уважительное отношение к историческому наследию и социокультурным традициям различных социальных групп, опирающееся на знание этапов исторического развития России в контексте мировой истории и ряда культурных традиций мира, включая мировые религии, философские и этические учения

ИД_{2УК-5} – Умеет недискриминационно и конструктивно взаимодействовать с людьми с учетом их социокультурных особенностей в целях успешного выполнения профессиональных задач и усиления социальной интеграции

№ задания	Наименование вопроса
21	Понятие мировоззрения и его структура.
22	Сущность, структура и функции сознания. Язык и мышление.
23	Динамика общественного развития. Сущность, критерии и противоречивость социального прогресса.
24	Трактовка понятия «культура» в исторические периоды
25	Основные этические проблемы и категории.

УК-6. Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни

ИД_{1УК-6} –Применяет знание о своих ресурсах и их пределах для успешного выполнения порученной работы и критически оценивает эффективность использования личного времени при решении поставленных задач в целях достижения планируемого результата

ИД_{2УК-6} – Понимает важность планирования целей собственной деятельности, демонстрирует интерес к учебе, выстраивает и реализует траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни

№ задания	Наименование вопроса
26	Эффективность деловых коммуникаций
27	Принципы эффективного взаимодействия.
28	Назовите два основных пути повышения эффективности использования времени.
29	Краткосрочное и долгосрочное планирование
30	Какие два различных инструмента необходимо использовать для оптимального планирования и организации вашего времени?

УК-7. Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности

ИД_{1УК-7} – Поддерживает должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности и соблюдает нормы здорового образа жизни

ИД_{2УК-7} – Использует основы физической культуры для осознанного выбора здоровых и берегающих технологий с учетом внутренних и внешних условий реализации конкретной профессиональной деятельности

№ задания	Наименование вопроса
26	Технологии приготовления блюд на основе принципов здорового сберегающего питания.
27	Какие из упражнений служат для развития общей выносливости?
28	Какие упражнения предупреждают наступающее утомление в течение дня и способствуют поддержанию высокой работоспособности без перенапряжения? Какие упражнения предупреждают наступающее утомление в течение дня и способствуют поддержанию высокой работоспособности без перенапряжения?
29	Что включают в себя физкультурно-оздоровительные технологии
30	Комплексы обще-развивающих упражнений: в целях разносторонней физической подготовки

УК-8 - Способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения

устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов

ИД_{1УК-8} – Выявляет и устраняет возможные угрозы для жизни и здоровья человека в повседневной жизни и в профессиональной деятельности, в том числе при возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов

ИД_{2УК-8} – ИД_{3УК-8} – Обеспечивает устойчивое развитие общества при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов, а также принимает участие в спасательных и неотложных аварийно-восстановительных мероприятиях в случае возникновения чрезвычайных ситуаций

ИД_{3УК-8} – Обеспечивает устойчивое развитие общества при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов, а также принимает участие в спасательных и неотложных аварийно-восстановительных мероприятиях в случае возникновения чрезвычайных ситуаций

№ задания	Наименование вопроса
26	Как изменяется работоспособность в течение дня?
27	Что понимают под микроклиматическими условиями?
28	К какому классу по степени потенциальной опасности для организма относится хлор?
29	Как называются вещества, приводящие к развитию аллергических заболеваний?
30	Какой путь поступления вредных веществ в организм человека наиболее опасен?

УК-9. - Способен использовать базовые дефектологические знания в социальной и профессиональной сферах

ИД_{1УК-9} – Демонстрирует понимание значения инклюзивной компетентности, ее компонентов и структуры

ИД_{2УК-9} – Взаимодействует в социальной и профессиональной сферах с лицами с ограниченными возможностями здоровья и инвалидами, планирует и осуществляет профессиональную деятельность с лицами с ограниченными возможностями здоровья и инвалидами

№ задания	Наименование вопроса
26	Что включает в себя понятие «специальные условия получения образования»?
27	Какова роль профессионального обучения и профессиональной деятельности в социализации и интеграции лиц с инвалидностью и ОВЗ?
28	В чем заключаются особенности адаптированной образовательной программы?
29	Каковы организационные и содержательные особенности реализации инклюзивных походов в профессиональном образовании различных категорий обучающихся?
30	В чем состоит учет особых образовательных потребностей обучающихся с инвалидностью и ОВЗ при получении ими профессионального образования?

УК-10 - Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности

ИД_{1УК-10}–Демонстрирует понимание базовых принципов функционирования экономики и экономического развития, цели и формы участия государства в экономике

ИД_{2УК-10} – Применяет методы личного экономического и финансового планирования для достижения текущих и долгосрочных финансовых целей, использует финансовые инструменты для управления личными финансами (личным бюджетом), контролирует собственные экономические и финансовые риски

№ задания	Наименование вопроса
26	Понятие денег, виды, функции
27	Управление личными финансами, формирование бюджета
28	Банковские услуги
29	Пенсионное и социальное обеспечение
30	Что такое экономическая культура человека? В чем состоят ее функции?

УК-11. Способен формировать нетерпимое отношение к проявлениям экстремизма, терроризма, коррупционному поведению и противодействовать им в профессиональной деятельности. Способен формировать нетерпимое отношение к проявлениям экстремизма, терроризма, коррупционному поведению и противодействовать им в профессиональной деятельности

ИД_{1УК-11} – Способен формировать нетерпимое отношение к проявлениям экстремизма, терроризма, коррупционному поведению и противодействовать им в профессиональной деятельности

ИД_{2УК-11} – Идентифицирует проявления экстремизма, терроризма, формирует нетерпимое отношение к ним и знает меры противодействия им в профессиональной деятельности

№ задания	Наименование вопроса
26	Понятия «коррупция» и «противодействие коррупции».
27	Правонарушения и юридическая ответственность.
28	Законодательство в сфере противодействия коррупции.
29	Основные принципы противодействия коррупции. Ответственность за правонарушения, имеющие признаки коррупции
30	Основные проявления экстремизма, терроризма и противодействия им в профессиональной деятельности

ОПК-1. Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности

ИД1_{ОПК-1}. Способен понимать и применять принципы работы современных информационных технологий

ИД2_{ОПК-1}. Использует современные информационные технологии в области профессиональной деятельности

№ задания	Наименование вопроса
31	Что такое информационная технология?
32	Что такое пользовательский интерфейс информационной системы?
33	Как можно классифицировать информационные технологии по виду разрабатываемой информации?
34	Какие виды пользовательского интерфейса вы знаете?
35	Чем функциональные ИТ отличаются друг от друга?

ОПК- 2.-Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности

ИД1_{ОПК-2}. - Применяет физико-математический аппарат, основные законы физики, химии, механики для решения задач профессиональной деятельности

ИД2_{ОПК-2}. Решает стандартные задачи в профессиональной деятельности с применением естественнонаучных и общеинженерных знаний

№ задания	Наименование вопроса
36	Процессы, происходящие при переработке пищевого сырья и хранении продуктов питания
37	Требования нормативной документации к маркировке упаковке, показателям качества, условиям и срокам хранения, годности и реализации продовольственных товаров
38	Химический состав продовольственных товаров: вода, минеральные вещества, углеводы, жиры, белки, ферменты, витамины, прочие вещества пищевых продуктов.
39	Энергетическая ценность продовольственных товаров и методы её расчёта. Расчёт энергетической ценности для оценки потребительских свойств продовольственных товаров.
40	Субъекты товароведной деятельности: требования к ним и нормативные документы, их регламентирующие.

ОПК-3. Способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов

ИД1_{ОПК-3} . Использует знания инженерных процессов при решении профессиональных задач в области реализации и совершенствования технологий

ИД2_{ОПК-3} Использует знания инженерных процессов при подборе и эксплуатации технологического оборудования

№ задания	Наименование вопроса
41	Структура технологической машины. Требования, предъявляемые к технологическим машинам
42	Торговое оборудование. Методика расчета линии раздачи питания
43	Тепловое оборудование. Технические характеристики, конструктивные особенности, принцип работы, правила техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда при эксплуатации жарочного шкафа.
44	Холодильное оборудование. Технические характеристики, конструктивные особенности, принцип работы, правила техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда при эксплуатации камеры шокового

	охлаждения
45	Оборудование для резки овощей. Технические характеристики, конструктивные особенности, принцип работы, правила техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда при эксплуатации универсальной овощерезательной машины

ОПК-4. Способен осуществлять технологические процессы производства продукции питания

ИД1_{ОПК-4} Осуществляет и контролирует технологические процессы производства продукции питания, с учетом физико-химических, биохимических и микробиологических свойств сырья, полуфабрикатов (полуфабрикатов) и их изменений на всех этапах производственного цикла

ИД2_{ОПК-4} Обеспечивает контроль соответствия параметров готовой продукции питания нормативным требованиям с учетом изменений физико-химических, биохимических и микробиологических свойств сырья, полуфабрикатов (полуфабрикатов) на этапах производственного цикла

№ задания	Наименование вопроса
46	Изменение жиров, белков и углеводов в процессе кулинарной обработки сырья.
47	Ведение технологического процесса производства рубленых полуфабрикатов из мяса. Контроль соответствия параметров готовой продукции питания нормативным требованиям.
48	Технологический цикл производства кулинарной продукции.
49	Химические, биохимические и микробиологические способы кулинарной обработки.
50	Влияние технологических процессов на структуру и физико-химические свойства продуктов на протяжении всего технологического цикла.

ОПК-5. Способен организовывать и контролировать производство продукции питания

ИД1_{ОПК-5} Рассчитывает и контролирует экономические показатели производства продукции питания

ИД2_{ОПК-5} Применяет методы и способы организации контроля условий производства и показателей продукции питания

№ задания	Наименование вопроса
51	Какие микроорганизмы вызывают пищевые отравления чаще всего?
52	Политика в области безопасности пищевых продуктов.
53	Методы измерений для технологических процессов производства продуктов питания
54	Назовите микробиологические критерии
55	Виды измерений для технологических процессов производства продуктов питания

ПКв-1. Способен осуществлять технологический процесс, управлять качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

ИД1_{ПКв-1} - . Способен определять потребность в сырье, реализовывать технологический процесс, подбирать и эксплуатировать технологическое оборудование при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов прогнозируемого качества

ИД2_{ПКв-1} - Разрабатывает системы управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

№ задания	Наименование вопроса
56	Перечислите последовательность технологических операций и требуемого оборудования при производстве продукции общественного питания массового изготовления.
57	Перечислите основные санитарно-гигиенические требования к обработке сырья и приготовлению блюд
58	Системы управления качеством и безопасностью производства продукции общественного питания массового изготовления на предприятия питания
59	Перечислите основные санитарно-гигиенические требования к содержанию оборудования, инвентаря, посуды в производственных цехах предприятия питания.
60	По каким показателям оцениваются качество и безопасность сырья для приготовления кулинарной продукции.

ПКВ-2 - Организация ведения технологического процесса в рамках принятой на предприятии технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

ИД1_{ПКВ-2} - Способен организовать выполнение производственной программы предприятия, определяет потребность в сырье при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

ИД2_{ПКВ-2} - Определяет потребность в рабочей силе и производственных площадях для выполнения работ по каждой технологической операции на основе современных методов управления производством продукции общественного питания, планирует текущую деятельность структурных подразделений предприятий питания

№ задания	Наименование вопроса
61	Организация работы заготовочных цехов предприятия общественного питания.
62	Определение потребности в поварах для выполнения производственной программы доготовочных цехов предприятия общественного питания.
63	Определение потребности в поварах для выполнения производственной программы заготовочных цехов предприятия общественного питания
64	Определение потребности в производственных площадях для выполнения работ по каждой технологической операции цеха по производству продукции общественного питания.
65	Организация деятельности структурных подразделений предприятий питания

ПКВ-3- Способен разрабатывать систему мероприятий по внедрению инновационных технологий производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

ИД1_{ПКВ-3}. Решает научно-исследовательские и научно-производственные задачи в области внедрения инновационных технологий производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

ИД2_{ПКВ-3} - Способен составлять научные отчёты, рефераты по результатам научно-исследовательского процесса с применением современных методов производства продукции общественного питания массового изготовления, услуг и специализированных пищевых продуктов

№ задания	Наименование вопроса
66	Инновационные технологии производства продукции общественного питания
67	Современные методы производства продукции общественного питания массового изготовления
68	Продукты с заданными свойствами, технологии создания
69	Что такое специализированные пищевые продукты?
70	Что понимают под функционально-технологическими свойствами пищевых систем?

ПКВ-4. Способен разработать проект, в том числе технологического перевооружения действующих предприятий производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.

ИД1_{ПКВ-4} - Разрабатывает технико-экономическое обоснование проекта

ИД2_{ПКВ-4} - Разрабатывает техническое, организационное, технологическое, кадровое, информационное обеспечение проекта ПОП с использованием программных продуктов

№ задания	Наименование вопроса
71	Поиск, выбор и использование информации в области проектирования предприятий питания
72	Особенности составления технического задания на проектирование предприятия питания малого бизнеса
73	Оценка правильности подготовки технологического проекта, выполненного проектной организацией
74	Основные этапы в подготовке технологического проекта
75	Правила расстановки технологического оборудования в цехах, информационное обеспечение проекта.

ПКв-5. Способен осуществлять контроль за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений, выполнением сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечением качества продукции и услуг

ИД1_{ПКв-5} - Организует контроль за выполнением сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечением качества услуг

ИД2_{ПКв-5} - Организует контроль за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений, обеспечением качества продукции и услуг

№ задания	Наименование вопроса
76	Факторы, оказывающие влияние на качество продукции. Методы управления качеством.
77	Понятие стандартов обслуживания и обеспечения качества услуг на предприятиях общественного питания.
78	Показатели комплексной оценки качества кулинарной продукции. Оценка качества кулинарной продукции по органолептическим показателям.
79	Определение физико-химических показателей качества кулинарной продукции.
80	Контроль соблюдения технических и санитарных условий работы структурных подразделений предприятия питания.

ПКв-6. Способен анализировать и управлять производственным процессом и обслуживанием на предприятиях общественного питания

ИД1_{ПКв-6} - Управляет материальными ресурсами и осуществляет планирование и организацию деятельности производственного и сервисного персонала предприятия

ИД2_{ПКв-6} - Осуществляет анализ работы, проводит оценку эффективности деятельности предприятия питания

№ задания	Наименование вопроса
81	Анализ производственного процесса и обслуживания на предприятиях общественного питания Современные теории мотивации.
82	Перечислите состав программы производственного контроля.
83	Доходы предприятия, прибыль и рентабельность.
84	Анализ эффективности деятельности предприятия общественного питания.
85	Организация деятельности сервисного персонала предприятия общественного питания.

4. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности

Процедуры оценивания в ходе изучения дисциплины знаний, умений и навыков, характеризующих этапы формирования компетенций, регламентируются положениями:

- П ВГУИТ 2.4.03 Положение о курсовых экзаменах и зачетах;
- П ВГУИТ 4.1.02 Положение о рейтинговой оценке текущей успеваемости.

Зачет по практике выставляется в зачетную ведомость по результатам работы в семестре после выполнения всех видов учебной работы, предусмотренных рабочей программой практики (с отметкой «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно»)

5. Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания для каждого результата обучения по дисциплине/практике

Результаты обучения по этапам формирования компетенций	Предмет оценки (продукт или процесс)	Показатель оценивания	Критерии оценивания сформированности компетенций	Шкала оценивания	
				Академическая оценка или баллы	Уровень освоения компетенции
<p>УК-1.Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач ИД1_{УК-1} – Анализирует поставленную задачу и осуществляет поиск необходимой информации для ее решения ИД2_{УК-1} – Решает поставленные задачи, используя системный подход, на основе критического анализа и синтеза информации и оценивает последствия возможных решений</p>					
<p>ЗНАТЬ:методы и средства сбора, обработки, накопления информации для критического анализа и решения задач профдеятельности; алгоритм решения задач по разработке документации</p>	Собеседование (дискуссия, защита отчета)	Уровень владения материалом	Содержание отчёта по практике соответствует теме	Зачтено	Освоена (базовый, повышенный)
			Содержание отчёта по практике не соответствует теме	Не зачтено	Не освоена (недостаточный)
	Раздел отчета по практике	Содержание раздела отчета	Оформление необходимой документации по практике на высоком профессиональном уровне	Отлично	Освоена (повышенный)
			Качественное оформление необходимой документации по практике	Хорошо	Освоена (повышенный)
			Достаточный уровень оформления необходимых документов	Удовлетворительно	Освоена (базовый)
			Отсутствие необходимой документации	Неудовлетворительно	не освоена (недостаточный)
<p>Уметь: анализировать поставленную задачу оптимизации технологических процессов производства продукцииобщественного питания; применять системный подход для оптимизации технологических процессов производства продукции общественного питания</p>	Собеседование (дискуссия, защита отчета)	Содержание раздела отчета	Обучающийся полностью раскрыл содержание материала в объеме, предусмотренной программой, изложил материал грамотным языком в определенной логической последовательности	Отлично	Освоена (повышенный)
			Обучающийся твердо знает материал, грамотно и по существу излагает его, но допускает в ответе некоторые неточности	Хорошо	Освоена (повышенный)
			Обучающийся неполно или непоследовательно раскрыл содержание материала, но показал общее понимание вопроса, недостаточно правильные формулировки базовых понятий	Удовлетворительно	Освоена (базовый)
			Обучающийся не раскрыл содержание материала, допускает грубые ошибки в формулировках основных понятий дисциплины	Неудовлетворительно	не освоена (недостаточный)
ВЛАДЕТЬ: навыками	Собеседование	Содержание	Содержание отчёта по практике соответствует	Зачтено	Освоена (базовый,

анализа поставленной задачи по оптимизации технологических процессов производства продукции общественного питания; навыками разработки документации и оценивает последствия возможных решений	(дискуссия, защита отчета)	раздела отчета	теме	Не зачтено	повышенный)
			Содержание отчёта по практике не соответствует теме		Не освоена (недостаточный)
<p>УК-2. Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений</p> <p>ИД1_{УК-2} – Определяет (исходя из действующих правовых норм) совокупность взаимосвязанных задач, решение которых обеспечивает достижение поставленной цели.</p> <p>ИД2_{УК-2}– Проектирует и выбирает оптимальные способы решения определенных задач, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений и публично представляет результаты решения конкретной задачи проекта</p>					
Знать: связи профзадач с нормативной документацией и ресурсным документационным обеспечением процессов производства и обслуживания; способы решения определенных профзадач, связанных с документационным обеспечением процессов производства и обслуживания	Собеседование (дискуссия, защита отчета)	Уровень владения материалом	Содержание отчёта по практике соответствует теме	Зачтено	Освоена (базовый, повышенный)
			Содержание отчёта по практике не соответствует теме	Не зачтено	Не освоена (недостаточный)
	Собеседование (дискуссия, защита отчета)	Содержание раздела отчета	Оформление необходимой документации по практике на высоком профессиональном уровне	Отлично	Освоена (повышенный)
			Качественное оформление необходимой документации по практике	Хорошо	Освоена (повышенный)
			Достаточный уровень оформления необходимых документов	Удовлетворительно	Освоена (базовый)
			Отсутствие необходимой документации	Неудовлетворительно	не освоена (недостаточный)
Собеседование (дискуссия, защита отчета)	Содержание раздела отчета	Обучающийся полностью раскрыл содержание материала в объеме, предусмотренной программой, изложил материал грамотным языком в определенной логической последовательности	Отлично	Освоена (повышенный)	
		Обучающийся твердо знает материал, грамотно и по существу излагает его, но допускает в ответе некоторые неточности	Хорошо	Освоена (повышенный)	

выбрать оптимальные способы решения определенных задач (исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений) проекта.			Обучающийся неполно или непоследовательно раскрыл содержание материала, но показал общее понимание вопроса, недостаточно правильные формулировки базовых понятий	Удовлетворительно	Освоена (базовый)
			Обучающийся не раскрыл содержание материала, допускает грубые ошибки в формулировках основных понятий дисциплины	Неудовлетворительно	не освоена (недостаточный)
Владеть: навыками определения совокупности взаимосвязанных задач и их решение для достижение поставленной цели; навыками оптимизации решений профзадач исходя из правовых норм, ресурсов и ограничений	Собеседование (дискуссия, защита отчета)	Содержание раздела отчета	Содержание отчёта по практике соответствует теме	Зачтено	Освоена (базовый, повышенный)
			Содержание отчёта по практике не соответствует теме	Не зачтено	Не освоена (недостаточный)
УК-3. Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде ИД1 _{УК-3} – Осуществляет социальное взаимодействие, основанное на понимании роли каждого участника команды ИД2 _{УК-3} . Результативно реализует свою роль в команде на основе предвидения последствий действий и построения эффективных коммуникаций					
Знать: роль структурных подразделений в реализации деятельности предприятия питания; роль каждого члена команды структурного подразделения в реализации деятельности предприятия питания	Собеседование (дискуссия, защита отчета)	Уровень владения материалом	Содержание отчёта по практике соответствует теме	Зачтено	Освоена (базовый, повышенный)
			Содержание отчёта по практике не соответствует теме	Не зачтено	Не освоена (недостаточный)
	Собеседование (дискуссия, защита отчета)	Содержание раздела отчета	Оформление необходимой документации по практике на высоком профессиональном уровне	Отлично	Освоена (повышенный)
			Качественное оформление необходимой документации по практике	Хорошо	Освоена (повышенный)
			Достаточный уровень оформления необходимых документов	Удовлетворительно	Освоена (базовый)
			Отсутствие необходимой документации	Неудовлетворительно	не освоена (недостаточный)
Уметь: определять виды отдельных работ членов команды структурных подразделений предприятия питания;	Собеседование (дискуссия, защита отчета)	Содержание раздела отчета	Обучающийся полностью раскрыл содержание материала в объеме, предусмотренной программой, изложил материал грамотным языком в определенной логической последовательности	Отлично	Освоена (повышенный)
			Обучающийся твердо знает материал, грамотно и по существу излагает его, но	Хорошо	Освоена (повышенный)

определять для себя виды отдельных работ, как члена команды структурных подразделений			допускает в ответе некоторые неточности	Удовлетворительно	Освоена (базовый)
			Обучающийся неполно или непоследовательно раскрыл содержание материала, но показал общее понимание вопроса, недостаточно правильные формулировки базовых понятий		
Владеть: навыками оценки роли и выполнения отдельных работ каждым членом команды структурных подразделений; навыками выполнения отдельных работ в составе команды структурных подразделений предприятия	Собеседование (дискуссия, защита отчета)	Содержание раздела отчета	Содержание отчёта по практике соответствует теме	Зачтено	Освоена (базовый, повышенный)
			Содержание отчёта по практике не соответствует теме	Не зачтено	Не освоена (недостаточный)
<p>УК-4. Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)</p> <p>ИД1_{УК-4} – Выбирает на государственном и иностранном (-ых) языках коммуникативно приемлемые стиль делового общения, вербальные и невербальные средства взаимодействия с партнерами с учетом информационно-коммуникационных технологий при поиске необходимой информации в процессе решения стандартных коммуникативных задач</p> <p>ИД2_{УК-4} – Демонстрирует умение выполнять перевод текстов с иностранного (-ых) на государственный язык, ведет деловую переписку, учитывая особенности стилистики официальных и неофициальных писем, социокультурные различия в формате корреспонденции на государственном и иностранном (-ых) языках, демонстрирует интегративные умения использовать диалогическое общение для сотрудничества в академической коммуникации общения</p>					
Знать: деловую коммуникацию в устной и письменной формах; диалогическое общение для сотрудничества в академической коммуникации общения	Собеседование (дискуссия, защита отчета)	Уровень владения материалом	Содержание отчёта по практике соответствует теме	Зачтено	Освоена (базовый, повышенный)
			Содержание отчёта по практике не соответствует теме	Не зачтено	Не освоена (недостаточный)
	Собеседование (дискуссия, защита отчета)	Содержание раздела отчета	Оформление необходимой документации по практике на высоком профессиональном уровне	Отлично	Освоена (повышенный)
			Качественное оформление необходимой документации по практике	Хорошо	Освоена (повышенный)
			Достаточный уровень оформления необходимых документов	Удовлетворительно	Освоена (базовый)
		Отсутствие необходимой документации	Неудовлетворительно	не освоена (недостаточный)	
Уметь: :УСТНО И ПИСЬМЕННО	Собеседование	Содержание	Обучающийся полностью раскрыл содержание	Отлично	Освоена

коммуницировать с потребителями, партнерами и заинтересованными сторонами, использовать коммуникативно-приемлемые стили делового общения, вербальные и невербальные средства взаимодействия с партнерами; выполнять перевод профессиональных текстов с иностранного (-ых) на государственный язык, вести деловую переписку, учитывая особенности стилистики официальных и неофициальных писем.	(дискуссия, защита отчета)	раздела отчета	материала в объеме, предусмотренной программой, изложил материал грамотным языком в определенной логической последовательности		(повышенный)
			Обучающийся твердо знает материал, грамотно и по существу излагает его, но допускает в ответе некоторые неточности	Хорошо	Освоена (повышенный)
			Обучающийся неполно или непоследовательно раскрыл содержание материала, но показал общее понимание вопроса, недостаточно правильные формулировки базовых понятий	Удовлетворительно	Освоена (базовый)
			Обучающийся не раскрыл содержание материала, допускает грубые ошибки в формулировках основных понятий дисциплины	Неудовлетворительно	не освоена (недостаточный)
Владеть: государственным языком Российской Федерации и иностранным(ыми) языком(ами); навыками коммуницирования и диалогического общения по профессиональным вопросам в процессе выполнения различных видов работ.	Собеседование (дискуссия, защита отчета)	Содержание раздела отчета	Содержание отчёта по практике соответствует теме	Зачтено	Освоена (базовый, повышенный)
			Содержание отчёта по практике не соответствует теме	Не зачтено	Не освоена (недостаточный)

УК-5. Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах

ИД1_{УК-5} –Находит и использует необходимую для саморазвития и взаимодействия с другими информацию о культурных особенностях и традициях различных социальных групп и демонстрирует уважительное отношение к историческому наследию и социокультурным традициям различных социальных групп, опирающееся на знание этапов исторического развития России в контексте мировой истории и ряда культурных традиций мира, включая мировые религии, философские и этические учения

ИД2_{УК-5} – Умеет недискриминационно и конструктивно взаимодействовать с людьми с учетом их социокультурных особенностей в целях успешного выполнения профессиональных задач и усиления социальной интеграции

<p>Знать: основы организации деятельности предприятий питания с учетом культурных особенностей и традиций и различных социальных групп; методы взаимодействия с потребителями, партнерами и другими заинтересованными сторонами - представителями разных культур</p>	Собеседование (дискуссия, защита отчета)	Уровень владения материалом	Содержание отчёта по практике соответствует теме	Зачтено	Освоена (базовый, повышенный)
			Содержание отчёта по практике не соответствует теме	Не зачтено	Не освоена (недостаточный)
	Собеседование (дискуссия, защита отчета)	Содержание раздела отчета	Оформление необходимой документации по практике на высоком профессиональном уровне	Отлично	Освоена (повышенный)
			Качественное оформление необходимой документации по практике	Хорошо	Освоена (повышенный)
			Достаточный уровень оформления необходимых документов	Удовлетворительно	Освоена (базовый)
			Отсутствие необходимой документации	Неудовлетворительно	не освоена (недостаточный)
<p>Уметь соблюдать стандарты предприятия с учётом культурных традиций мира, включая мировые религии;</p> <p>соблюдать стандарты и протоколы деловых встреч и этикет в процессе производства и обслуживания с учетом национальных и корпоративных особенностей собеседников</p>	Собеседование (дискуссия, защита отчета)	Содержание раздела отчета	Обучающийся полностью раскрыл содержание материала в объеме, предусмотренной программой, изложил материал грамотным языком в определенной логической последовательности	Отлично	Освоена (повышенный)
			Обучающийся твердо знает материал, грамотно и по существу излагает его, но допускает в ответе некоторые неточности	Хорошо	Освоена (повышенный)
			Обучающийся неполно или непоследовательно раскрыл содержание материала, но показал общее понимание вопроса, недостаточно правильно формулировки базовых понятий	Удовлетворительно	Освоена (базовый)
			Обучающийся не раскрыл содержание материала, допускает грубые ошибки в формулировках основных понятий дисциплины	Неудовлетворительно	не освоена (недостаточный)
<p>Владеть : навыками успешной реализации деятельности предприятия с учетом социокультурных особенностей различных групп и этики; навыками успешного выполнения стандартов производства и обслуживания предприятия</p>	Собеседование (дискуссия, защита отчета)	Содержание раздела отчета	Содержание отчёта по практике соответствует теме	Зачтено	Освоена (базовый, повышенный)
			Содержание отчёта по практике не соответствует теме	Не зачтено	Не освоена (недостаточный)

с учетом социокультурных особенностей различных групп и этики					
<p>УК-6. Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни</p> <p>ИД1_{УК-6} –Применяет знание о своих ресурсах и их пределах для успешного выполнения порученной работы и критически оценивает эффективность использования личного времени при решении поставленных задач в целях достижения планируемого результата</p> <p>ИД2_{УК-6} – Понимает важность планирования целей собственной деятельности, демонстрирует интерес к учебе, выстраивает и реализует траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни</p>					
<p>Знать: программу устойчивого функционирования персонала для успешного выполнения порученной работы на предприятии питания; программу развития и траекторию саморазвития на основе принципов образования на предприятии питания</p>	Собеседование (дискуссия, защита отчета)	Уровень владения материалом	Содержание отчёта по практике соответствует теме	Зачтено	Освоена (базовый, повышенный)
			Содержание отчёта по практике не соответствует теме	Не зачтено	Не освоена (недостаточный)
	Собеседование (дискуссия, защита отчета)	Содержание раздела отчета	Оформление необходимой документации по практике на высоком профессиональном уровне	Отлично	Освоена (повышенный)
			Качественное оформление необходимой документации по практике	Хорошо	Освоена (повышенный)
			Достаточный уровень оформления необходимых документов	Удовлетворительно	Освоена (базовый)
		Отсутствие необходимой документации	Неудовлетворительно	не освоена (недостаточный)	
<p>Уметь: оценивать собственные ресурсы при решении поставленных задач в целях достижения планируемого результата;</p> <p>выстраивать собственную траекторию развития в рамках программы развития персонала на предприятии питания</p>	Собеседование (дискуссия, защита отчета)	Содержание раздела отчета	Обучающийся полностью раскрыл содержание материала в объеме, предусмотренной программой, изложил материал грамотным языком в определенной логической последовательности	Отлично	Освоена (повышенный)
			Обучающийся полностью раскрыл содержание материала в объеме, предусмотренной программой, изложил материал грамотным языком в определенной логической последовательности	Хорошо	Освоена (повышенный)
			Обучающийся неполно или непоследовательно раскрыл содержание материала, но показал общее понимание вопроса, недостаточно правильные формулировки базовых понятий	Удовлетворительно	Освоена (базовый)
			Обучающийся не раскрыл содержание материала, допускает грубые ошибки в формулировках основных понятий дисциплины	Неудовлетворительно	не освоена (недостаточный)

Владеть: навыками оценки собственных ресурсов при решении поставленных задач в целях достижения цели; навыками планирования собственной траектории профессионального развития в соответствии с политикой предприятия питания	Собеседование (дискуссия, защита отчета)	Содержание раздела отчета	Содержание отчёта по практике соответствует теме	Зачтено	Освоена (базовый, повышенный)
			Содержание отчёта по практике не соответствует теме	Не зачтено	Не освоена (недостаточный)
<p>УК-7. Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности ИД1_{УК-7} – Поддерживает должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности и соблюдает нормы здорового образа жизни ИД2_{УК-7} – Использует основы физической культуры для осознанного выбора здоровые сберегающих технологий с учетом внутренних и внешних условий реализации конкретной профессиональной деятельности</p>					
Знать: нормы здорового образа жизни; условия сохранения трудоспособности с учетом внутренних и внешних условий реализации конкретной профессиональной деятельности	Собеседование (дискуссия, защита отчета)	Уровень владения материалом	Содержание отчёта по практике соответствует теме	Зачтено	Освоена (базовый, повышенный)
			Содержание отчёта по практике не соответствует теме	Не зачтено	Не освоена (недостаточный)
	Собеседование (дискуссия, защита отчета)	Содержание раздела отчета	Оформление необходимой документации по практике на высоком профессиональном уровне	Отлично	Освоена (повышенный)
			Качественное оформление необходимой документации по практике	Хорошо	Освоена (повышенный)
			Достаточный уровень оформления необходимых документов	Удовлетворительно	Освоена (базовый)
		Отсутствие необходимой документации	Неудовлетворительно	не освоена (недостаточный)	
Уметь: применять нормы здорового образа жизни; сохранять трудоспособность с учетом внутренних и внешних условий реализации конкретной	Собеседование (дискуссия, защита отчета)	Содержание раздела отчета	Обучающийся полностью раскрыл содержание материала в объеме, предусмотренной программой, изложил материал грамотным языком в определенной логической последовательности	Отлично	Освоена (повышенный)
			Обучающийся полностью раскрыл содержание материала в объеме, предусмотренной программой, изложил материал грамотным языком в определенной логической последовательности	Хорошо	Освоена (повышенный)
			Обучающийся неполно или	Удовлетворительно	Освоена (базовый)

профессиональной деятельности			непоследовательно раскрыл содержание материала, но показал общее понимание вопроса, недостаточно правильные формулировки базовых понятий		
			Обучающийся не раскрыл содержание материала, допускает грубые ошибки в формулировках основных понятий дисциплины	Неудовлетворительно	не освоена (недостаточный)
Владеть: навыками соблюдения норм здорового образа жизни: навыками сохранения трудоспособности учетом внутренних и внешних условий реализации конкретной профессиональной деятельности	Собеседование (дискуссия, защита отчета)	Содержание раздела отчета	Содержание отчёта по практике соответствует теме	Зачтено	Освоена (базовый, повышенный)
			Содержание отчёта по практике не соответствует теме	Не зачтено	Не освоена (недостаточный)
<p>УК-8 - Способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов</p> <p>ИД1_{УК-8} – Выявляет и устраняет возможные угрозы для жизни и здоровья человека в повседневной жизни и в профессиональной деятельности, в том числе при возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов</p> <p>ИД2_{УК-8} – Обеспечивает безопасные и/или комфортные условия труда на рабочем месте, в том числе с помощью средств защиты и осуществляет действия по предотвращению возникновения чрезвычайных ситуаций (природного и техногенного происхождения) на рабочем месте</p> <p>ИД3_{УК-8} – Обеспечивает устойчивое развитие общества при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов, а также принимает участие в спасательных и неотложных аварийно-восстановительных мероприятиях в случае возникновения чрезвычайных ситуаций</p>					
ЗНАТЬ: возможные угрозы для жизни и здоровья человека в повседневной жизни и в профессиональной деятельности; требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при реализации деятельности предприятия питания в том числе при возникновении	Собеседование (дискуссия, защита отчета)	Уровень владения материалом	Содержание отчёта по практике соответствует теме	Зачтено	Освоена (базовый, повышенный)
			Содержание отчёта по практике не соответствует теме	Не зачтено	Не освоена (недостаточный)
	Раздел отчета по практике	Содержание раздела отчета	Оформление необходимой документации по практике на высоком профессиональном уровне	Отлично	Освоена (повышенный)
			Качественное оформление необходимой документации по практике	Хорошо	Освоена (повышенный)
			Достаточный уровень оформления необходимых документов	Удовлетворительно	Освоена (базовый)
			Отсутствие необходимой документации	Неудовлетворительно	не освоена (недостаточный)

<p>ЧС; Обеспечение устойчивого развития общества при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов, правила поведения в спасательных и неотложных аварийно-восстановительных мероприятиях в случае возникновения чрезвычайных ситуаций</p>					
<p>Уметь: предотвращать возможные угрозы для жизни и здоровья человека в повседневной жизни и в профессиональной деятельности; выполнять требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при реализации процессов производства и деятельности предприятия питания в том числе при возникновении ЧС.</p> <p>Обеспечить устойчивое развитие общества при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов, применять правила поведения в спасательных и неотложных аварийно-</p>	<p>Собеседование (дискуссия, защита отчета</p>	<p>Содержание раздела отчета</p>	<p>Обучающийся полностью раскрыл содержание материала в объеме, предусмотренной программой, изложил материал грамотным языком в определенной логической последовательности</p> <p>Обучающийся полностью раскрыл содержание материала в объеме, предусмотренной программой, изложил материал грамотным языком в определенной логической последовательности</p> <p>Обучающийся неполно или непоследовательно раскрыл содержание материала, но показал общее понимание вопроса, недостаточно правильные формулировки базовых понятий</p> <p>Обучающийся не раскрыл содержание материала, допускает грубые ошибки в формулировках основных понятий дисциплины</p>	<p>Отлично</p> <p>Хорошо</p> <p>Удовлетворительно</p> <p>Неудовлетворительно</p>	<p>Освоена (повышенный)</p> <p>Освоена (повышенный)</p> <p>Освоена (базовый)</p> <p>не освоена (недостаточный)</p>

восстановительных мероприятиях в случае возникновения чрезвычайных ситуаций					
Владеть: навыками действовать при возможных угрозах для жизни и здоровья человека в повседневной жизни и в профессиональной деятельности. приемами соблюдения требований охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при реализации процессов производства и деятельности предприятия питания в том числе при возникновении ЧС. навыками участия в спасательных и неотложных аварийно-восстановительных мероприятиях в случае возникновения чрезвычайных ситуаций	Собеседование (дискуссия, защита отчета)	Содержание раздела отчета	Содержание отчёта по практике соответствует теме	Зачтено	Освоена (базовый, повышенный)
			Содержание отчёта по практике не соответствует теме	Не зачтено	Не освоена (недостаточный)
УК-9.- Способен использовать базовые дефектологические знания в социальной и профессиональной сферах ИД1 _{УК-9} – Демонстрирует понимание значения инклюзивной компетентности, ее компонентов и структуры ИД2 _{УК-9} – Взаимодействует в социальной и профессиональной сферах с лицами с ограниченными возможностями здоровья и инвалидами, планирует и осуществляет профессиональную деятельность с лицами с ограниченными возможностями здоровья и инвалидами					
Знать: базовые дефектологические знания в социальной и стандарт	Собеседование (дискуссия, защита отчета)	Уровень владения материалом	Содержание отчёта по практике соответствует теме	Зачтено	Освоена (базовый, повышенный)
			Содержание отчёта по практике не соответствует теме	Не зачтено	Не освоена (недостаточный)

<p>профессиональной сферах:</p> <p>организации по взаимодействию профессиональной сфере с лицами с ограниченными возможностями здоровья и инвалидами</p>	<p>Раздел отчета по практике</p>	<p>Содержание раздела отчета</p>	<p>Оформление необходимой документации по практике на высоком профессиональном уровне</p>	<p>Отлично</p>	<p>Освоена (повышенный)</p>
			<p>Качественное оформление необходимой документации по практике</p>	<p>Хорошо</p>	<p>Освоена (повышенный)</p>
			<p>Достаточный уровень оформления необходимых документов</p>	<p>Удовлетворительно</p>	<p>Освоена (базовый)</p>
			<p>Отсутствие необходимой документации</p>	<p>Неудовлетворительно</p>	<p>не освоена (недостаточный)</p>
<p>Уметь: демонстрировать понимание значения инклюзивной компетентности;</p> <p>реализовать технологический процесс производства специализированного питания и обслуживания в соответствии со стандартом организации по взаимодействию с лицами с ограниченными возможностями здоровья и инвалидами</p>	<p>Собеседование (дискуссия, защита отчета)</p>	<p>Содержание раздела отчета</p>	<p>Обучающийся полностью раскрыл содержание материала в объеме, предусмотренной программой, изложил материал грамотным языком в определенной логической последовательности</p>	<p>Отлично</p>	<p>Освоена (повышенный)</p>
			<p>Обучающийся полностью раскрыл содержание материала в объеме, предусмотренной программой, изложил материал грамотным языком в определенной логической последовательности</p>	<p>Хорошо</p>	<p>Освоена (повышенный)</p>
			<p>Обучающийся неполно или непоследовательно раскрыл содержание материала, но показал общее понимание вопроса, недостаточно правильные формулировки базовых понятий</p>	<p>Удовлетворительно</p>	<p>Освоена (базовый)</p>
			<p>Обучающийся не раскрыл содержание материала, допускает грубые ошибки в формулировках основных понятий дисциплины</p>	<p>Неудовлетворительно</p>	<p>не освоена (недостаточный)</p>
<p>Владеть:</p> <p>навыками взаимодействия на основах межличностного и делового общения, переговоров, конфликтологии, социально-культурных норм;</p> <p>Владеет навыками реализации технологического процесса производства</p>	<p>Собеседование (дискуссия, защита отчета)</p>	<p>Содержание раздела отчета</p>	<p>Содержание отчёта по практике соответствует теме</p>	<p>Зачтено</p>	<p>Освоена (базовый, повышенный)</p>
			<p>Содержание отчёта по практике не соответствует теме</p>	<p>Не зачтено</p>	<p>Не освоена (недостаточный)</p>

специализированного питания и обслуживания в соответствии со стандартом организации по взаимодействию с лицами с ограниченными возможностями здоровья и инвалидами					
<p>УК-10 - Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности</p> <p>ИД1_{УК-10}–Демонстрирует понимание базовых принципов функционирования экономики и экономического развития, цели и формы участия государства в экономике</p> <p>ИД2_{УК-10} – Применяет методы личного экономического и финансового планирования для достижения текущих и долгосрочных финансовых целей, использует финансовые инструменты для управления личными финансами (личным бюджетом), контролирует собственные экономические и финансовые риски</p>					
<p>Знать:основы финансового, бухгалтерского и статистического учета на предприятиях питания методики расчета технико-экономической эффективности производства продукции общественного питания; Знает нормы выработки и оплаты труда на предприятии</p>	Собеседование (дискуссия, защита отчета)	Уровень владения материалом	Содержание отчёта по практике соответствует теме	Зачтено	Освоена (базовый, повышенный)
	Раздел отчета по практике	Содержание раздела отчета	Содержание отчёта по практике не соответствует теме	Не зачтено	Не освоена (недостаточный)
			Оформление необходимой документации по практике на высоком профессиональном уровне	Отлично	Освоена (повышенный)
			Качественное оформление необходимой документации по практике	Хорошо	Освоена (повышенный)
			Достаточный уровень оформления необходимых документов	Удовлетворительно	Освоена (базовый)
			Отсутствие необходимой документации	Неудовлетворительно	не освоена (недостаточный)
<p>Уметьприменять основы финансового, бухгалтерского и статистического учета на предприятиях питания для расчетов технико-экономической эффективности производства продукции общественного питания,</p>	Собеседование (дискуссия, защита отчета)	Содержание раздела отчета	Обучающийся полностью раскрыл содержание материала в объеме, предусмотренной программой, изложил материал грамотным языком в определенной логической последовательности	Отлично	Освоена (повышенный)
			Обучающийся полностью раскрыл содержание материала в объеме, предусмотренной программой, изложил материал грамотным языком в определенной логической последовательности	Хорошо	Освоена (повышенный)
			Обучающийся неполно или непоследовательно раскрыл содержание материала, но показал общее понимание	Удовлетворительно	Освоена (базовый)

<p>бизнес-процессов деятельности служб и департаментов предприятия; применять нормы выработки и оплаты труда на предприятии к собственному выполнению трудовых действий</p>			<p>вопроса, недостаточно правильные формулировки базовых понятий</p>	Неудовлетворительно	не освоена (недостаточный)
			<p>Обучающийся не раскрыл содержание материала, допускает грубые ошибки в формулировках основных понятий дисциплины</p>		
<p>Владеть: навыками расчетов технико-экономической эффективности производства продукции общественного питания, бизнес-процессов деятельности служб и департаментов предприятия;</p> <p>навыком применения норм выработки и оплаты труда на предприятии применительно к своему выполнению трудовых действий</p>	<p>Собеседование (дискуссия, защита отчета)</p>	<p>Содержание раздела отчета</p>	<p>Содержание отчёта по практике соответствует теме</p>	Зачтено	Освоена (базовый, повышенный)
			<p>Содержание отчёта по практике не соответствует теме</p>	Не зачтено	Не освоена (недостаточный)
<p>УК-11. Способен формировать нетерпимое отношение к проявлениям экстремизма, терроризма, коррупционному поведению и противодействовать им в профессиональной деятельности ИД1_{УК-11} – Способен формировать нетерпимое отношение к проявлениям экстремизма, терроризма, коррупционному поведению и противодействовать им в профессиональной деятельности ИД2_{УК-11} – Идентифицирует проявления экстремизма, терроризма, формирует нетерпимое отношение к ним и знает меры противодействия им в профессиональной деятельности</p>					
<p>ЗНАТЬ: признаки, виды, психологию коррупции, отличительные особенности коррупционного поведения и его взаимосвязей с</p>	<p>Собеседование (дискуссия, защита отчета)</p>	<p>Уровень владения материалом</p>	<p>Содержание отчёта по практике соответствует теме</p>	Зачтено	Освоена (базовый, повышенный)
			<p>Содержание отчёта по практике не соответствует теме</p>	Не зачтено	Не освоена (недостаточный)
	<p>Раздел отчета по практике</p>	<p>Содержание</p>	<p>Оформление необходимой документации по практике на высоком профессиональном</p>	Отлично	Освоена (повышенный)

социальными, экономическими, политическими и иными условиями; основные положения законодательства, регламентирующего ответственность за правонарушения и преступления в сфере экстремизма и терроризма и меры противодействия им в профессиональной деятельности на основе нетерпимого отношения к экстремизму и терроризму		раздела отчета	уровне		
			Качественное оформление необходимой документации по практике	Хорошо	Освоена (повышенный)
			Достаточный уровень оформления необходимых документов	Удовлетворительно	Освоена (базовый)
			Отсутствие необходимой документации	Неудовлетворительно	не освоена (недостаточный)
УМЕТЬ: устанавливать причинно-следственные связи проявления коррупции, определять составляющие коррупционного поведения и выстраивать взаимодействие с другими членами общества на основе нетерпимого отношения к коррупции.; идентифицировать проявления экстремизма, терроризма и применять меры противодействия им в профессиональной деятельности на основе нетерпимого отношения к экстремизму и терроризму	Собеседование (дискуссия, защита отчета)	Содержание раздела отчета	Обучающийся полностью раскрыл содержание материала в объеме, предусмотренной программой, изложил материал грамотным языком в определенной логической последовательности	Отлично	Освоена (повышенный)
			Обучающийся твердо знает материал, грамотно и по существу излагает его, но допускает в ответе некоторые неточности	Хорошо	Освоена (повышенный)
			Обучающийся неполно или непоследовательно раскрыл содержание материала, но показал общее понимание вопроса, недостаточно правильные формулировки базовых понятий	Удовлетворительно	Освоена (базовый)
			Обучающийся не раскрыл содержание материала, допускает грубые ошибки в формулировках основных понятий дисциплины	Неудовлетворительно	не освоена (недостаточный)
Владеть: навыками оценки нормативных последствий проявления коррупции, идентификации коррупционного поведения и выстраивания взаимодействия	Собеседование (дискуссия, защита отчета)	Содержание раздела отчета	Содержание отчёта по практике соответствует теме	Зачтено	Освоена (базовый, повышенный)
			Содержание отчёта по практике не соответствует теме	Не зачтено	Не освоена (недостаточный)

с другими членами общества на основе нетерпимого отношения к коррупции; навыками оценки нормативных последствий проявления экстремизма, терроризма и мер противодействия им в профессиональной деятельности на основе нетерпимого отношения к экстремизму и терроризму					
ОПК-1 Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности ИД1 _{ОПК-1} . Способен понимать и применять принципы работы современных информационных технологий ИД2 _{ОПК-1} . Использует современные информационные технологии в области профессиональной деятельности					
ЗНАТЬ: методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации.; используемое базовое системное программное обеспечение и пакеты прикладных программ, применяемые на предприятии в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Собеседование (дискуссия, защита отчета)	Уровень владения материалом	Содержание отчёта по практике соответствует теме	Зачтено	Освоена (базовый, повышенный)
	Раздел отчета по практике	Содержание раздела отчета	Содержание отчёта по практике не соответствует теме	Не зачтено	Не освоена (недостаточный)
			Оформление необходимой документации по практике на высоком профессиональном уровне	Отлично	Освоена (повышенный)
			Качественное оформление необходимой документации по практике	Хорошо	Освоена (повышенный)
			Достаточный уровень оформления необходимых документов	Удовлетворительно	Освоена (базовый)
			Отсутствие необходимой документации	Неудовлетворительно	не освоена (недостаточный)
УМЕТЬ: применять методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации; применять стандартные пакеты прикладных	Собеседование (дискуссия, защита отчета)	Содержание раздела отчета	Обучающийся полностью раскрыл содержание материала в объеме, предусмотренной программой, изложил материал грамотным языком в определенной логической последовательности	Отлично	Освоена (повышенный)
			Обучающийся твердо знает материал, грамотно и по существу излагает его, но допускает в ответе некоторые неточности	Хорошо	Освоена (повышенный)

программ.			Обучающийся неполно или непоследовательно раскрыл содержание материала, но показал общее понимание вопроса, недостаточно правильные формулировки базовых понятий	Удовлетворительно	Освоена (базовый)
			Обучающийся не раскрыл содержание материала, допускает грубые ошибки в формулировках основных понятий дисциплины	Неудовлетворительно	не освоена (недостаточный)
Владеть: навыками сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации; навыками использования базового системного программного обеспечения и пакетов прикладных программ в процессе обслуживания и производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Собеседование (дискуссия, защита отчета)	Содержание раздела отчета	Содержание отчёта по практике соответствует теме	Зачтено	Освоена (базовый, повышенный)
			Содержание отчёта по практике не соответствует теме	Не зачтено	Не освоена (недостаточный)
ОПК-2. Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности ИД1 _{опк-2} . - Применяет физико-математический аппарат, основные законы физики, химии, механики для решения задач профессиональной деятельности ИД2 _{опк-2} . - Решает стандартные задачи в профессиональной деятельности с применением естественнонаучных и общеинженерных знаний					
Знать: биохимические, теплофизические процессы, происходящих при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; влияние биохимических, теплофизических процессов, происходящих при производстве продукции	Собеседование (дискуссия, защита отчета)	Уровень владения материалом	Содержание отчёта по практике соответствует теме	Зачтено	Освоена (базовый, повышенный)
			Содержание отчёта по практике не соответствует теме	Не зачтено	Не освоена (недостаточный)
	Собеседование (дискуссия, защита отчета)	Содержание раздела отчета	Оформление необходимой документации по практике на высоком профессиональном уровне	Отлично	Освоена (повышенный)
			Качественное оформление необходимой документации по практике	Хорошо	Освоена (повышенный)
			Достаточный уровень оформления необходимых документов	Удовлетворительно	Освоена (базовый)
		Отсутствие необходимой документации	Неудовлетворительно	не освоена (недостаточный)	

общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов на качество готовой продукции и полуфабрикатов					
Уметь: проводить лабораторные исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, в соответствии с регламентами, стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности; решать стандартные задачи в профессиональной деятельности с применением естественнонаучных и общеинженерных знаний	Собеседование (дискуссия, защита отчета)	Содержание раздела отчета	Обучающийся полностью раскрыл содержание материала в объеме, предусмотренной программой, изложил материал грамотным языком в определенной логической последовательности	Отлично	Освоена (повышенный)
			Обучающийся твердо знает материал, грамотно и по существу излагает его, но допускает в ответе некоторые неточности	Хорошо	Освоена (повышенный)
			Обучающийся неполно или непоследовательно раскрыл содержание материала, но показал общее понимание вопроса, недостаточно правильные формулировки базовых понятий	Удовлетворительно	Освоена (базовый)
			Обучающийся не раскрыл содержание материала, допускает грубые ошибки в формулировках основных понятий дисциплины	Неудовлетворительно	не освоена (недостаточный)
Владеть: навыками оценки показателей качества и безопасности продукции общественного питания	Собеседование (дискуссия, защита отчета)	Содержание раздела отчета	Содержание отчёта по практике соответствует теме	Зачтено	Освоена (базовый, повышенный)

массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; навыкам решать стандартные задачи в профессиональной деятельности с применением естественнонаучных и общеинженерных знаний			Содержание отчёта по практике не соответствует теме	Не зачтено	Не освоена (недостаточный)
ОПК-3 - Способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов ИД1 _{ОПК-3} . Использует знания инженерных процессов при решении профессиональных задач в области реализации и совершенствования технологий ИД2 _{ОПК-3} Использует знания инженерных процессов при подборе и эксплуатации технологического оборудования					
ЗНАТЬ: физические, химические, биохимические, теплофизические процессы, происходящие при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; роль физических, химических, биохимических, теплофизических процессов, на показатели качества продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Собеседование (дискуссия, защита отчета)	Уровень владения материалом	Содержание отчёта по практике соответствует теме	Зачтено	Освоена (базовый, повышенный)
			Содержание отчёта по практике не соответствует теме	Не зачтено	Не освоена (недостаточный)
	Раздел отчета по практике	Содержание раздела отчета	Оформление необходимой документации по практике на высоком профессиональном уровне	Отлично	Освоена (повышенный)
			Качественное оформление необходимой документации по практике	Хорошо	Освоена (повышенный)
			Достаточный уровень оформления необходимых документов	Удовлетворительно	Освоена (базовый)
		Отсутствие необходимой документации	Неудовлетворительно	не освоена (недостаточный)	
Уметь: пользоваться методами контроля инженерных	Собеседование (дискуссия, защита отчета)	Содержание раздела отчета	Обучающийся полностью раскрыл содержание материала в объеме, предусмотренной программой, изложил материал грамотным языком в	Отлично	Освоена (повышенный)

<p>процессов при выполнении технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; пользоваться основами инженерных процессов при эксплуатации технологического оборудования</p>			определенной логической последовательности		
			Обучающийся твердо знает материал, грамотно и по существу излагает его, но допускает в ответе некоторые неточности	Хорошо	Освоена (повышенный)
			Обучающийся неполно или непоследовательно раскрыл содержание материала, но показал общее понимание вопроса, недостаточно правильно формулировки базовых понятий	Удовлетворительно	Освоена (базовый)
			Обучающийся не раскрыл содержание материала, допускает грубые ошибки в формулировках основных понятий дисциплины	Неудовлетворительно	не освоена (недостаточный)
<p>ВЛАДЕТЬ: навыками выявлять отклонения общеинженерных процессов, повлекшие брак продукции на основе данных технологического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; навыками эксплуатации технологического оборудования с учетом знаний общеинженерных процессов</p>	<p>Собеседование (дискуссия, защита отчета)</p>	<p>Содержание раздела отчета</p>	Содержание отчёта по практике соответствует теме	Зачтено	Освоена (базовый, повышенный)
			Содержание отчёта по практике не соответствует теме	Не зачтено	Не освоена (недостаточный)
<p>ОПК-4. Осуществляет и контролирует технологические процессы производства продукции питания, с учетом физико-химических, биохимических и микробиологических свойств сырья, полупродуктов (полуфабрикатов) и их изменений на всех этапах производственного цикла ИД2_{опк-4} Обеспечивает контроль соответствия параметров готовой продукции питания нормативным требованиям с учетом изменений физико-химических,</p>					

биохимических и микробиологических свойств сырья, полупродуктов (полуфабрикатов) на этапах производственного цикла.					
Знать: основы технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов с учетом физико-химических, биохимических и микробиологических свойств сырья, полупродуктов; нормативные требования к различным параметрам сырья, полуфабрикатов и готовой продукции и их изменения на этапах производственного цикла	Собеседование (дискуссия, защита отчета) Собеседование (дискуссия, защита отчета)	Уровень владения материалом Содержание раздела отчета	Содержание отчёта по практике соответствует теме	Зачтено	Освоена (базовый, повышенный)
			Содержание отчёта по практике не соответствует теме	Не зачтено	Не освоена (недостаточный)
			Оформление необходимой документации по практике на высоком профессиональном уровне	Отлично	Освоена (повышенный)
			Качественное оформление необходимой документации по практике	Хорошо	Освоена (повышенный)
			Достаточный уровень оформления необходимых документов	Удовлетворительно	Освоена (базовый)
			Отсутствие необходимой документации	Неудовлетворительно	не освоена (недостаточный)
Уметь: осуществлять и контролировать производство продукции общественного питания массового изготовления и специализированных продуктов; проводить анализ качества производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов на соответствие требованиям технических регламентов по качеству, безопасности и прослеживаемости производства продукции	Собеседование (дискуссия, защита отчета)	Содержание раздела отчета	Обучающийся полностью раскрыл содержание материала в объеме, предусмотренной программой, изложил материал грамотным языком в определенной логической последовательности	Отлично	Освоена (повышенный)
			Обучающийся твердо знает материал, грамотно и по существу излагает его, но допускает в ответе некоторые неточности	Хорошо	Освоена (повышенный)
			Обучающийся неполно или непоследовательно раскрыл содержание материала, но показал общее понимание вопроса, недостаточно правильные формулировки базовых понятий	Удовлетворительно	Освоена (базовый)
			Обучающийся не раскрыл содержание материала, допускает грубые ошибки в формулировках основных понятий дисциплины	Неудовлетворительно	не освоена (недостаточный)

общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов					
Владеть: навыками осуществлять и контролировать производсоблюдение технологической дисциплины и эксплуатации оборудования при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных продуктов; навыками анализа показателей качества производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Собеседование (дискуссия, защита отчета)	Содержание раздела отчета	Содержание отчёта по практике соответствует теме	Зачтено	Освоена (базовый, повышенный)
			Содержание отчёта по практике не соответствует теме	Не зачтено	Не освоена (недостаточный)
ОПК-5 - Способен организовывать и контролировать производство продукции питания ИД1 _{опк-5} - Рассчитывает и контролирует экономические показатели производства продукции питания ИД2 _{опк-5} Применяет методы и способы организации контроля условий производства и показателей продукции питания					
Знать: показатели эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов методы и способы организации контроля	Собеседование (дискуссия, защита отчета)	Уровень владения материалом	Содержание отчёта по практике соответствует теме	Зачтено	Освоена (базовый, повышенный)
			Содержание отчёта по практике не соответствует теме	Не зачтено	Не освоена (недостаточный)
			Оформление необходимой документации по практике на высоком профессиональном уровне	Отлично	Освоена (повышенный)
			Качественное оформление необходимой документации по практике	Хорошо	Освоена (повышенный)
			Достаточный уровень оформления необходимых документов	Удовлетворительно	Освоена (базовый)

<p>условий производства и показателей продукции питания; методы и способы организации производства продукции питания с учетом сокращения расходов сырья, материалов, снижения трудоемкости производства продукции, повышения производительности труда, экономного расходования энергоресурсов в организации, внедрения безотходных и малоотходных технологий</p>			Отсутствие необходимой документации	Неудовлетворительно	не освоена (недостаточный)
<p>Уметь: применять методики расчета технико-экономической эффективности производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов при выборе оптимальных технических и организационных решений; определять методы и способы организации производства продукции питания с учетом сокращения расходов сырья, материалов, снижения трудоемкости</p>	<p>Собеседование (дискуссия, защита отчета)</p>	<p>Содержание раздела отчета</p>	<p>Обучающийся полностью раскрыл содержание материала в объеме, предусмотренной программой, изложил материал грамотным языком в определенной логической последовательности</p>	Отлично	Освоена (повышенный)
			<p>Обучающийся твердо знает материал, грамотно и по существу излагает его, но допускает в ответе некоторые неточности</p>	Хорошо	Освоена (повышенный)
			<p>Обучающийся неполно или непоследовательно раскрыл содержание материала, но показал общее понимание вопроса, недостаточно правильные формулировки базовых понятий</p>	Удовлетворительно	Освоена (базовый)
			<p>Обучающийся не раскрыл содержание материала, допускает грубые ошибки в формулировках основных понятий дисциплины</p>	Неудовлетворительно	не освоена (недостаточный)

<p>производства продукции, повышения производительности труда, экономного расходования энергоресурсов в организации, внедрения безотходных и малоотходных технологий</p>					
<p>Владеть: навыками расчета технико-экономической эффективности производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;</p> <p>навыками определения методов и способов организации производства продукции питания с учетом сокращения расходов сырья, материалов, снижения трудоемкости производства продукции, повышения производительности труда, экономного расходования энергоресурсов в организации, внедрения безотходных и малоотходных технологий</p>	<p>Собеседование (дискуссия, защита отчета)</p>	<p>Содержание раздела отчета</p>	<p>Содержание отчёта по практике соответствует теме</p> <p>Содержание отчёта по практике не соответствует теме</p>	<p>Зачтено</p> <p>Не зачтено</p>	<p>Освоена (базовый, повышенный)</p> <p>Не освоена (недостаточный)</p>
<p>ПКв-1 Способен осуществлять технологический процесс, управлять качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p> <p>ИД1_{ПКв-1} . Способен определять потребность в сырье, реализовывать технологический процесс, подбирать и эксплуатировать технологическое оборудование при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов прогнозируемого качества</p>					

ИД2_{ПКв-1} - Разрабатывает системы управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

<p>Знать: методы подбора и эксплуатации технологического оборудования, контроля технологического процесса, правильной эксплуатации технологического оборудования при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов прогнозируемого качества ;</p> <p>системы управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>	Собеседование (дискуссия, защита отчета)	Уровень владения материалом	Содержание отчёта по практике соответствует теме	Зачтено	Освоена (базовый, повышенный)
			Содержание отчёта по практике не соответствует теме	Не зачтено	Не освоена (недостаточный)
	Собеседование (дискуссия, защита отчета)	Содержание раздела отчета	Оформление необходимой документации по практике на высоком профессиональном уровне	Отлично	Освоена (повышенный)
			Качественное оформление необходимой документации по практике	Хорошо	Освоена (повышенный)
			Достаточный уровень оформления необходимых документов	Удовлетворительно	Освоена (базовый)
			Отсутствие необходимой документации	Неудовлетворительно	не освоена (недостаточный)
<p>Уметь: применить методы подбора и эксплуатации технологического оборудования, контролировать технологические процессы, режимы и соблюдение правильной эксплуатации технологического оборудования при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>	Собеседование (дискуссия, защита отчета)	Содержание раздела отчета	Обучающийся полностью раскрыл содержание материала в объеме, предусмотренной программой, изложил материал грамотным языком в определенной логической последовательности	Отлично	Освоена (повышенный)
			Обучающийся твердо знает материал, грамотно и по существу излагает его, но допускает в ответе некоторые неточности	Хорошо	Освоена (повышенный)
			Обучающийся неполно или непоследовательно раскрыл содержание материала, но показал общее понимание вопроса, недостаточно правильные формулировки базовых понятий	Удовлетворительно	Освоена (базовый)
			Обучающийся не раскрыл содержание материала, допускает грубые ошибки в формулировках основных понятий дисциплины	Неудовлетворительно	не освоена (недостаточный)

<p>прогнозируемого качества; разрабатывать системы управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>					
<p>Владеть: методами подбора и эксплуатации технологического оборудования, контроля технологических параметров, режимов и соблюдение правильной эксплуатации технологического оборудования при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов прогнозируемого качества:</p> <p>навыками управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>	<p>Собеседование (дискуссия, защита отчета)</p>	<p>Содержание раздела отчета</p>	<p>Содержание отчёта по практике соответствует теме</p> <p>Содержание отчёта по практике не соответствует теме</p>	<p>Зачтено</p> <p>Не зачтено</p>	<p>Освоена (базовый, повышенный)</p> <p>Не освоена (недостаточный)</p>
<p>ПКв-2- Организация ведения технологического процесса в рамках принятой на предприятии технологии производства продукции общественного питания</p>					

массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
 ИД1 ПКв-2 Способен организовать выполнение производственной программы предприятия, определяет потребность в сырье при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
 ИД2 ПКв-2 - Определяет потребность в рабочей силе и производственных площадях для выполнения работ по каждой технологической операции на основе современных методов управления производством продукции общественного питания, планирует текущую деятельность структурных подразделений предприятий питания.

Знать: организацию производства и выполнение производственной программы предприятия, определение потребности в сырье при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; нормы оснащения средствами производства и методы расчета рабочей силы для выполнения работ по каждой технологической операции. Основы методов управления производством продукции общественного питания; деятельность структурных подразделений предприятий питания	Собеседование (дискуссия, защита отчета)	Уровень владения материалом	Содержание отчёта по практике соответствует теме	Зачтено	Освоена (базовый, повышенный)
			Содержание отчёта по практике не соответствует теме	Не зачтено	Не освоена (недостаточный)
	Собеседование (дискуссия, защита отчета)	Содержание раздела отчета	Оформление необходимой документации по практике на высоком профессиональном уровне	Отлично	Освоена (повышенный)
			Качественное оформление необходимой документации по практике	Хорошо	Освоена (повышенный)
			Достаточный уровень оформления необходимых документов	Удовлетворительно	Освоена (базовый)
			Отсутствие необходимой документации	Неудовлетворительно	не освоена (недостаточный)
Уметь: организовать выполнение производственной программы предприятия, определить потребность в сырье при производстве продукции общественного питания массового изготовления и	Собеседование (дискуссия, защита отчета)	Содержание раздела отчета	Обучающийся полностью раскрыл содержание материала в объеме, предусмотренной программой, изложил материал грамотным языком в определенной логической последовательности	Отлично	Освоена (повышенный)
			Обучающийся твердо знает материал, грамотно и по существу излагает его, но допускает в ответе некоторые неточности	Хорошо	Освоена (повышенный)
			Обучающийся неполно или непоследовательно раскрыл содержание материала, но показал общее понимание	Удовлетворительно	Освоена (базовый)

специализированных пищевых продуктов; определять потребность в средствах производства и рабочей силе для выполнения работ по каждой технологической операции на основе современных методов управления производством продукции общественного питания, планирует текущую деятельность структурных подразделений предприятий питания			вопроса, недостаточно правильные формулировки базовых понятий	Неудовлетворительно	не освоена (недостаточный)
			Обучающийся не раскрыл содержание материала, допускает грубые ошибки в формулировках основных понятий дисциплины		
Владеть: навыкам ведения технологического процесса и выполнения производственной программы предприятия общественного питания; навыками определения потребности в рабочей силе и производственных площадях для выполнения работ по каждой технологической, планирует текущую деятельность структурных подразделений предприятий питания	Собеседование (дискуссия, защита отчета)	Содержание раздела отчета	Содержание отчёта по практике соответствует теме	Зачтено	Освоена (базовый, повышенный)
			Содержание отчёта по практике не соответствует теме	Не зачтено	Не освоена (недостаточный)
<p>ПКв-3 Способен разрабатывать систему мероприятий по внедрению инновационных технологий производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p> <p>ИД1_{ПКв-3}. Решает научно-исследовательские и научно-производственные задачи в области внедрения инновационных технологий производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p> <p>ИД2_{ПКв-3} - Способен составлять научные отчёты, рефераты по результатам научно-исследовательского процесса с применением современных методов производства продукции общественного питания массового изготовления, услуг и специализированных пищевых продуктов</p>					

Знать: организацию работ по проведению и внедрению инновационных технологий производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; методику составления научных отчетов, рефератов по внедрению и применению инновационных технологий производства продукции	Собеседование (дискуссия, защита отчета)	Уровень владения материалом	Содержание отчёта по практике соответствует теме	Зачтено	Освоена (базовый, повышенный)
			Содержание отчёта по практике не соответствует теме	Не зачтено	Не освоена (недостаточный)
	Собеседование (дискуссия, защита отчета)	Содержание раздела отчета	Оформление необходимой документации по практике на высоком профессиональном уровне	Отлично	Освоена (повышенный)
			Качественное оформление необходимой документации по практике	Хорошо	Освоена (повышенный)
			Достаточный уровень оформления необходимых документов	Удовлетворительно	Освоена (базовый)
			Отсутствие необходимой документации	Неудовлетворительно	не освоена (недостаточный)
Уметь: решать научно-исследовательские и научно-производственные задачи в области внедрения инновационных технологий производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; оставлять научные отчеты, рефераты по внедрению и применению инновационных технологий производства продукции общественного питания	Собеседование (дискуссия, защита отчета)	Содержание раздела отчета	Обучающийся полностью раскрыл содержание материала в объеме, предусмотренной программой, изложил материал грамотным языком в определенной логической последовательности	Отлично	Освоена (повышенный)
			Обучающийся твердо знает материал, грамотно и по существу излагает его, но допускает в ответе некоторые неточности	Хорошо	Освоена (повышенный)
			Обучающийся неполно или непоследовательно раскрыл содержание материала, но показал общее понимание вопроса, недостаточно правильные формулировки базовых понятий	Удовлетворительно	Освоена (базовый)
			Обучающийся не раскрыл содержание материала, допускает грубые ошибки в формулировках основных понятий дисциплины	Неудовлетворительно	не освоена (недостаточный)
Владеть: навыками разработки системы мероприятий по проведению испытаний, внедрению и применению инновационных технологий	Собеседование (дискуссия, защита отчета)	Содержание раздела отчета	Содержание отчёта по практике соответствует теме	Зачтено	Освоена (базовый, повышенный)
			Содержание отчёта по практике не соответствует теме	Не зачтено	Не освоена (недостаточный)

для повышения эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; практическими навыками при составлении научных отчетов, рефератов по внедрению и применению инновационных технологий процессов производства продукции общественного питания					
---	--	--	--	--	--

ПКв-4 - Способен разработать проект, в том числе технологического перевооружения действующих предприятий производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.
ИД1_{ПКв-4} - Разрабатывает технико-экономическое обоснование проекта
ИД2_{ПКв-4} - Разрабатывает техническое, организационное, технологическое, кадровое, информационное обеспечение проекта ПОП с использованием программных продуктов

Знать: основные этапы разработки технико-экономического обоснования проекта; техническое, организационное, технологическое, кадровое, информационное обеспечение проекта ПОП	Собеседование (дискуссия, защита отчета)	Уровень владения материалом	Содержание отчёта по практике соответствует теме	Зачтено	Освоена (базовый, повышенный)
			Содержание отчёта по практике не соответствует теме	Не зачтено	Не освоена (недостаточный)
	Собеседование (дискуссия, защита отчета)	Содержание раздела отчета	Оформление необходимой документации по практике на высоком профессиональном уровне	Отлично	Освоена (повышенный)
			Качественное оформление необходимой документации по практике	Хорошо	Освоена (повышенный)
			Достаточный уровень оформления необходимых документов	Удовлетворительно	Освоена (базовый)
		Отсутствие необходимой документации	Неудовлетворительно	не освоена (недостаточный)	
Уметь: разрабатывать технико-экономическое обоснование проекта; разрабатывать техническое,	Собеседование (дискуссия, защита отчета)	Содержание раздела отчета	Обучающийся полностью раскрыл содержание материала в объеме, предусмотренной программой, изложил материал грамотным языком в определенной логической последовательности	Отлично	Освоена (повышенный)

организационное, технологическое, кадровое, информационное обеспечение проекта ПОП с использованием программных продуктов			Обучающийся твердо знает материал, грамотно и по существу излагает его, но допускает в ответе некоторые неточности	Хорошо	Освоена (повышенный)
			Обучающийся неполно или непоследовательно раскрыл содержание материала, но показал общее понимание вопроса, недостаточно правильные формулировки базовых понятий	Удовлетворительно	Освоена (базовый)
			Обучающийся не раскрыл содержание материала, допускает грубые ошибки в формулировках основных понятий дисциплины	Неудовлетворительно	не освоена (недостаточный)
Владеть навыками разработки технико-экономическое обоснование проекта; навыками разработки технического, организационного, технологического, кадрового, информационного обеспечение проекта ПОП с использованием программных продуктов	Собеседование (дискуссия, защита отчета)	Содержание раздела отчета	Содержание отчёта по практике соответствует теме	Зачтено	Освоена (базовый, повышенный)
			Содержание отчёта по практике не соответствует теме	Не зачтено	Не освоена (недостаточный)
ПКв-5. Способен осуществлять контроль за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений, выполнением работниками стандартов обслуживания и обеспечением качества продукции и услуг ИД1 _{ПКв-5} - Организует контроль за выполнением сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечением качества услуг ИД2 _{ПКв-5} - Организует контроль за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений, обеспечением качества продукции и услуг					
Знать: организацию работы структурных подразделений, методы контроля за выполнением сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечением качества услуг:	Собеседование (дискуссия, защита отчета)	Уровень владения материалом	Содержание отчёта по практике соответствует теме	Зачтено	Освоена (базовый, повышенный)
			Содержание отчёта по практике не соответствует теме	Не зачтено	Не освоена (недостаточный)
	Собеседование (дискуссия, защита отчета)	Содержание раздела отчета	Оформление необходимой документации по практике на высоком профессиональном уровне	Отлично	Освоена (повышенный)
			Качественное оформление необходимой документации по практике	Хорошо	Освоена (повышенный)

основные технические и санитарные условия работы структурных подразделений, обеспечение качества продукции			Достаточный уровень оформления необходимых документов	Удовлетворительно	Освоена (базовый)
			Отсутствие необходимой документации	Неудовлетворительно	не освоена (недостаточный)
Уметь: организовать работу структурных подразделений, контроль за выполнением сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечением качества услуг; организовать контроль за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений, обеспечением качества продукции	Собеседование (дискуссия, защита отчета)	Содержание раздела отчета	Обучающийся полностью раскрыл содержание материала в объеме, предусмотренной программой, изложил материал грамотным языком в определенной логической последовательности	Отлично	Освоена (повышенный)
			Обучающийся твердо знает материал, грамотно и по существу излагает его, но допускает в ответе некоторые неточности	Хорошо	Освоена (повышенный)
			Обучающийся неполно или непоследовательно раскрыл содержание материала, но показал общее понимание вопроса, недостаточно правильные формулировки базовых понятий	Удовлетворительно	Освоена (базовый)
			Обучающийся не раскрыл содержание материала, допускает грубые ошибки в формулировках основных понятий дисциплины	Неудовлетворительно	не освоена (недостаточный)
Владеть: навыками организации работы структурных подразделений, осуществления контроля за выполнением сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечением качества; навыками осуществления контроля за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений, обеспечением качества продукции и услуг	Собеседование (дискуссия, защита отчета)	Содержание раздела отчета	Содержание отчёта по практике соответствует теме	Зачтено	Освоена (базовый, повышенный)
			Содержание отчёта по практике не соответствует теме	Не зачтено	Не освоена (недостаточный)

ПКв-6.Способен анализировать и управлять производственным процессом и обслуживанием на предприятиях общественного питания					
ИД1 _{ПКв-6} - Управляет материальными ресурсами и осуществляет планирование и организацию деятельности производственного и сервисного персонала предприятия					
ИД2 _{ПКв-6} - Осуществляет анализ работ, проводит оценку эффективности деятельности предприятия питания					
Знать: планирование и организацию деятельности производственного и сервисного персонала предприятия в соответствии с производственным процессом и обслуживанием на предприятиях общественного питания; работу структурных подразделений предприятия питания, методы оценки эффективности деятельности предприятия питания	Собеседование (дискуссия, защита отчета)	Уровень владения материалом	Содержание отчёта по практике соответствует теме	Зачтено	Освоена (базовый, повышенный)
			Содержание отчёта по практике не соответствует теме	Не зачтено	Не освоена (недостаточный)
	Собеседование (дискуссия, защита отчета)	Содержание раздела отчета	Оформление необходимой документации по практике на высоком профессиональном уровне	Отлично	Освоена (повышенный)
			Качественное оформление необходимой документации по практике	Хорошо	Освоена (повышенный)
			Достаточный уровень оформления необходимых документов	Удовлетворительно	Освоена (базовый)
			Отсутствие необходимой документации	Неудовлетворительно	не освоена (недостаточный)
Уметь: планировать деятельность производственного и сервисного персонала предприятия в соответствии с производственным процессом и обслуживанием на предприятиях общественного питания: управлять работой структурных подразделений предприятия питания, оценить эффективность деятельности департаментов (служб,	Собеседование (дискуссия, защита отчета)	Содержание раздела отчета	Обучающийся полностью раскрыл содержание материала в объеме, предусмотренной программой, изложил материал грамотным языком в определенной логической последовательности	Отлично	Освоена (повышенный)
			Обучающийся твердо знает материал, грамотно и по существу излагает его, но допускает в ответе некоторые неточности	Хорошо	Освоена (повышенный)
			Обучающийся неполно или непоследовательно раскрыл содержание материала, но показал общее понимание вопроса, недостаточно правильные формулировки базовых понятий	Удовлетворительно	Освоена (базовый)
			Обучающийся не раскрыл содержание материала, допускает грубые ошибки в формулировках основных понятий дисциплины	Неудовлетворительно	не освоена (недостаточный)

отделов) предприятия питания					
Владеть: планировать деятельности производственного и сервисного персонала предприятия в соответствии с производственным процессом и обслуживанием на предприятиях общественного питания; управлять работой структурных подразделений предприятия питания, оценить эффективность деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания	Собеседование (дискуссия, защита отчета)	Содержание раздела отчета	Содержание отчёта по практике соответствует теме	Зачтено	Освоена (базовый, повышенный)
			Содержание отчёта по практике не соответствует теме	Не зачтено	Не освоена (недостаточный)