

**МИНОБРНАУКИ РОССИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ВОРОНЕЖСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ
ИНЖЕНЕРНЫХ ТЕХНОЛОГИЙ»**

УТВЕРЖДАЮ
Проректор по учебной работе

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

" 25 " мая 2023г.

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)

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

Биомолекулярные технологии в диетологии и ресторанном бизнесе

_____ (наименование направленности подготовки (специализации), по ООП)

Магистр

(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 «Биомолекулярные технологии в диетологии и ресторанном бизнесе» в условиях непосредственного выполнения обучающимися определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

Задачи: выпускник должен быть готов к решению задач:

- научные исследования, направленные на совершенствование и разработку новых технологий и новой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;
- организация и совершенствование технологических процессов в области производства кулинарной продукции;
- установление приоритетов в области управления производственным процессом и организации потребления, управление информацией, планирование эффективной системы контроля в области производства продукции и услуг предприятий питания;
- управление проектами и изменениями на предприятии 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,
- научно-исследовательский;
- проектный.

Рабочая программа практики составлена в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания.

2. Перечень планируемых результатов прохождения практики, соотнесенных с планируемыми результатами освоения ООП 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)
УК-1 Способен осуществлять критический анализ проблемных ситуаций на основе системного	ИД _{1УК-1} – Критически анализирует проблемную ситуацию как систему, выявляя ее составляющие и связи между ними	Знать: способы анализа проблемных ситуаций Уметь: выявлять составляющие проблемных ситуаций и связи	Сбор, обработка и анализ информации о факторах внешней и внутренней среды предприятия питания, необходимой для

<p>подхода, выработать стратегию действий</p>		<p>между ними Владеть: навыками анализа проблемной ситуации как системы, выявляя ее составляющие и связи между ними</p>	<p>принятия стратегических и оперативных управленческих решений</p>
	<p>ИД2_{УК-1} – Осуществляет поиск вариантов решения поставленной проблемной ситуации на основе системного подхода, выработывает стратегию действий</p>	<p>Знать: возможные варианты решения поставленной проблемной ситуации Уметь: осуществлять поиск вариантов решения поставленной проблемной ситуации на основе доступных источников информации, определять в рамках выбранного алгоритма вопросы (задачи), подлежащие дальнейшей разработке, предлагать способы их решения Владеть: навыками поиска вариантов решения поставленной проблемной ситуации на основе доступных источников информации, определения в рамках выбранного алгоритма вопросы (задачи), подлежащие дальнейшей разработке</p>	
<p>УК-2 Способен управлять проектом на всех этапах его жизненного цикла</p>	<p>ИД1_{УК-2} – Разрабатывает концепцию проектного решения в рамках обозначенной проблемы, представляет публично результаты проекта и предлагает возможные пути внедрения их в практику</p>	<p>Знать: принципы разработки концепции проекта в рамках обозначенной проблемы и основные требования, предъявляемые к результатам проекта. Уметь: разрабатывать концепцию проекта в рамках обозначенной</p>	<p>Разработка и реализация проектов, направленных на развитие и повышение конкурентоспособности предприятия питания</p>

		<p>проблемы, представлять публично результаты проекта.</p> <p>Владеть: методами разработки концепции проекта, прогнозирования ожидаемых результатов на всех этапах его жизненного цикла и возможные пути внедрения в практику</p>	
	<p>ИД2_{УК-2} – Организует разработку плана реализации проекта, его корректировку и контроль за выполнением на всех этапах жизненного цикла</p>	<p>Знать: способы разработки плана реализации проекта, этапы его жизненного цикла, планирования последовательность и шагов для достижения результата</p> <p>Уметь: организовать разработку плана реализации проекта, корректировать и контролировать его выполнения на всех этапах жизненного цикла.</p> <p>Владеть: методами управления проектом на всех этапах его жизненного цикла.</p>	
<p>УК-3 Способен организовывать и руководить работой команды, вырабатывая командную стратегию для достижения поставленной цели</p>	<p>ИД1_{УК-3} – Вырабатывает стратегию сотрудничества и на ее основе организует работу команды для достижения поставленной цели</p>	<p>Знать: виды стратегий сотрудничества и организацию работы команды.</p> <p>Уметь: организовывать работу команды для достижения поставленной цели</p> <p>Владеть: навыками выработки стратегии сотрудничества и организации работы команды для достижения поставленной цели</p>	<p>Планирование и управление организацией процесса преобразований</p> <p>Организация и руководство работой команды</p>
	<p>ИД2_{УК-3} – Планирует командную работу, распределяет поручения и делегирует полномочия членам команды. Организует обсуждение</p>	<p>Знать: основные стратегии командной работы, распределение</p>	

	разных идей и мнений и имеет навыки преодоления возникающих в команде разногласий с учетом предвидения результатов как личных так и коллективных действий	поручений, преодоления возникающих в команде разногласий, основные интересы и мнения людей. Уметь: планировать командную работу, учитывать основные интересы и мнения людей в своей профессиональной деятельности Владеть: навыками планирования командной работы, использования основных интересов и мнений людей в своей профессиональной деятельности	
УК-4 Способен применять современные коммуникативные технологии, в том числе на иностранном(ых) языке(ах), для академического и профессионального взаимодействия	ИД1 _{ук-4} – Демонстрирует интегративные умения, необходимые для написания, письменного перевода и редактирования различных академических текстов и эффективного участия в академических и профессиональных дискуссиях	Знать: современные коммуникативные технологии, правила написания, письменного перевода и редактирования различных академических текстов Уметь: демонстрировать интегративные умения, необходимые для написания, письменного перевода и редактирования различных академических текстов Владеть: навыками необходимыми для написания, письменного перевода и редактирования различных академических текстов.	Руководство подготовкой предложений по формированию и совершенствованию продукции и обслуживания в соответствии с изменением конъюнктуры рынка
	ИД2 _{ук-4} – Использует коммуникативные технологии в сфере профессиональной деятельности и в научной среде, в том числе общается на иностранном языке	Знать: коммуникативные технологии в сфере профессиональной деятельности и в научной среде, иностранный язык в	

		<p>контексте профессиональной деятельности.</p> <p>Уметь:</p> <p>Использовать коммуникативные технологии в сфере профессиональной деятельности и в научной среде, в том числе общаться на иностранном языке</p> <p>Владеть: навыками использования коммуникативных технологий в сфере профессиональной деятельности и в научной среде, в том числе общение на иностранном языке</p>	
<p>УК-5 Способен анализировать и учитывать разнообразие культур в процессе межкультурного взаимодействия</p>	<p>ИД1_{УК-5} – Анализирует особенности поведения и мотивацию людей различного социального и культурного происхождения в процессе взаимодействия с ними</p>	<p>Знать: особенности поведения и мотивации людей различного социального и культурного происхождения, причины появления социальных обычаев и различий в поведении людей</p> <p>Межкультурное взаимодействие.</p> <p>Уметь:</p> <p>анализировать и понимать особенности поведения и мотивации людей различного социального и культурного происхождения в процессе взаимодействия с ними.</p> <p>Владеть: навыками анализа особенностей поведения и мотивации людей различного социального и культурного происхождения в процессе межкультурного взаимодействия</p>	<p>Рассмотрение рационализаторских предложений по совершенствованию технологий производства новых видов продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов для подготовки заключений о целесообразности их использования</p>
	<p>ИД2_{УК-5} – Владеет навыками создания не дискриминационной</p>	<p>Знать: способы создания не</p>	

	среды межкультурного взаимодействия при выполнении профессиональных задач	дискриминационной среды взаимодействия при выполнении профессиональных задач Уметь: создавать не дискриминационную среду взаимодействия при выполнении профессиональных задач Владеть: навыками создания не дискриминационной среды взаимодействия при выполнении профессиональных задач	
УК-6 Способен определять и реализовывать приоритеты собственной деятельности и способы ее совершенствования на основе самооценки	ИД1 _{ук-6} – Объективно оценивает свои возможности, ресурсы и их пределы, определяет способы совершенствования собственной и профессиональной деятельности	Знать: методы объективной оценки своих возможностей, ресурсы и их пределы, способы совершенствования собственной и профессиональной деятельности. Уметь: объективно оценивать свои возможности, ресурсы и их пределы, определять способы совершенствования собственной и профессиональной деятельности. Владеть: навыками самооценки своих возможностей, ресурсов и их пределы, определения способов совершенствования собственной и профессиональной деятельности	Обучение и повышение квалификации специалистов, задействованных в освоении прогрессивных технологических процессов, видов оборудования, средств автоматизации, оптимальных режимов производства новых видов продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов. Самоорганизация и саморазвитие.
	ИД2 _{ук-6} – Самостоятельно выявляет мотивы и стимулы для саморазвития, определяя реалистические цели профессионального роста, планирует свою профессиональную деятельность	Знать: способы выявления мотивов и стимулов для саморазвития, определения реалистических целей профессионального роста Уметь:	

		самостоятельно выявлять мотивы и стимулы для саморазвития, определять реалистические цели профессионального роста Владеть: навыками самостоятельного выявления мотивов и стимулов для саморазвития, определения реалистических целей профессионального роста	
ОПК-1 Способен разрабатывать эффективную стратегию, инновационную политику и конкурентоспособные концепции предприятия	ИД1 _{ОПК-1} Разрабатывает конкурентоспособные концепции предприятий общественного питания	Знать: формирования инновационной политики предприятий питания, конкурентоспособные концепции. Этапы планирование развития предприятия Уметь: продемонстрировать знания в области формирования инновационной политики предприятий питания и конкурентоспособных концепций. Планировать развитие предприятия. Владеть: навыками разработки конкурентоспособной концепции предприятия общественного питания.	Формирование и реализация конкурентоспособной стратегии развития сети предприятий питания. Выявление стратегических проблем развития сети предприятий питания и разработка мер по их устранению. Реализация стратегии предприятия питания, а также функциональных стратегий (маркетинговой, финансовой, кадровой), обеспечивающих его устойчивое развитие. Стратегический контроль деятельности предприятия питания
	ИД2 _{ОПК-1} Разрабатывает эффективную стратегию и инновационную политику деятельности предприятий различных типов;	Знать: стратегии инновационной политики предприятия по производству кулинарной продукции, Уметь: выбрать эффективную стратегию инновационной политики	

		<p>предприятия по производству кулинарной продукции</p> <p>Владеть: навыками выбора эффективной стратегии инновационной политики предприятия по производству кулинарной продукции.</p>	
<p>ОПК-2 Способен разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения</p>	<p>ИД1_{опк-2} Применяет современные методы исследований, включая идентификацию и оценку свойств сырья, полуфабрикатов и кулинарной продукции,</p>	<p>Знать: современные методы исследований, включая идентификацию и оценку свойств сырья, полуфабрикатов и кулинарной продукции. Мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения</p> <p>Уметь: применять современные методы исследований, включая идентификацию и оценку свойств сырья, полуфабрикатов и кулинарной продукции. Предложить мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения.</p> <p>Владеть: современными методами исследований, включая идентификацию и оценку свойств сырья, полуфабрикатов и кулинарной</p>	<p>Внедрение прогрессивных технологических процессов, видов оборудования, средств автоматизации и механизации, управляющих программ, оптимальных режимов производства новых видов продукции общественного питания массового производства. Разработка новых технологических решений и новых видов продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в обеспечения конкурентоспособности производства. Проведение исследований свойств продовольственного сырья, пищевых макро и микроингредиентов, технологических добавок и улучшителей, выполняющие технологические функции для придания пищевым продуктам определенных</p>

		<p>продукции. Навыками проведения мероприятий по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения</p>	<p>свойств.</p>
	<p>ИД2_{опк-2} Разрабатывает новые технологические решения с целью повышения качества и безопасности продукции, а также придания ей заданных свойств</p>	<p>Знать: способы повышения качества и безопасности продукции, а также способы придания ей заданных функциональных свойств. Уметь: разрабатывать новые технологические решения с целью повышения качества и безопасности продукции, а также придания ей заданных свойств. Владеть: навыками разработки новых технологических решений с целью повышения качества и безопасности продукции, а также придания ей заданных свойств</p>	
<p>ОПК-3 Способен оценивать риски и управлять качеством путём использования современных методов и разработки новых технологических решений</p>	<p>ИД1_{опк-3} Анализирует технологические процессы производства продукции с целью выявления рисков на всех стадиях (этапах) и разрабатывает мероприятия по их снижению;</p>	<p>Знать: технологические процессы производства продукции, способы управления рисками и качеством продукции на всех стадиях производства, мероприятия по их снижению. Уметь: анализировать технологические процессы производства продукции и применять современные методы и</p>	<p>Разработка новых методик проведения исследований свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, позволяющие создавать современные информационно-измерительные комплексы для проведения контроля качества продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.</p>

		<p>разработки новых технологических решений для снижения рисков и улучшения качества готовой продукции.</p> <p>Владеть: способами применения современных методов и разработки новых технологических решений для снижения рисков и улучшения качества готовой продукции</p>	
	<p>ИД2_{ОПК-3} Применяет принципы совершенствования технологических процессов производства кулинарной продукции с целью управления качеством</p>	<p>Знать: технологические процессы производства кулинарной продукции, принципы управления качеством производства и совершенствования техпроцессов.</p> <p>Уметь: применять эффективные способы управления рисками и качеством кулинарной продукции</p> <p>Владеть: навыками выбора принципов совершенствования технологических процессов и способов управления рисками и качеством продукции.</p>	
<p>ОПК-4 Способен использовать методы моделирования продуктов и проектирования технологических процессов производства продукции питания</p>	<p>ИД1_{ОПК-4} Применяет методы моделирования и проектирования для совершенствования технологических процессов производства продуктов питания различного состава и назначения</p>	<p>Знать: методы моделирования продуктов и проектирования технологических процессов производства продуктов питания различного состава и назначения</p> <p>Уметь: применять методы моделирования и проектирования технологических процессов</p>	<p>Сбор, обработка и анализ информации о факторах внешней и внутренней среды предприятия питания, необходимой для принятия стратегических и оперативных управленческих решений.</p> <p>Проведение организационной диагностики и</p>

		<p>производства продуктов питания различного состава и назначения. Владеть: навыками выбора методов проектирования технологических процессов производства продукции питания</p>	<p>проектирование организационной структуры предприятия питания. Планирование и управление организацией процесса преобразований</p>
	<p>ИД2_{ОПК-4} Применяет специализированные программные и информационные продукты для решения профессиональных задач</p>	<p>Знать: специализированные программные и информационные продукты для решения профессиональных задач. Уметь: применять специализированные программные и информационные продукты для решения профессиональных задач Владеть: навыками использования специализированных программ и информационных продуктов для решения профессиональных задач</p>	
<p>ОПК-5 Способен использовать научные знания и навыки исследовательской деятельности для решения организационно-технологических задач</p>	<p>ИД1_{ОПК-5} Организует научно-исследовательские/опытно-конструкторские работы в сфере питания на основе общенаучных принципов и современных положения науки о питании</p>	<p>Знать: способы проведения научно-исследовательских и научно-производственных работ. Уметь: проводить научно-исследовательские и научно-производственные работы для комплексного решения приоритетных технологических задач производства продуктов питания Владеть: навыками проведения научно-исследовательских и научно-производственных работ для комплексного решения приоритетных</p>	<p>Разработка новых методик проведения исследований свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, позволяющие создавать современные информационно-измерительные комплексы для проведения контроля качества продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов. Составление отчетов и нормативно-технической документации по</p>

		технологических задач производства продуктов.	результатам внедрения технологических процессов и систем управления прогрессивных технологий производства новых продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
	ИД2 _{ОПК-5} Формирует отчеты о научно-исследовательской деятельности, техническую документацию, охранные документы на интеллектуальную собственность;	Знать: методику формирования отчета о научно-исследовательской деятельности, технической документации, охранные документы на интеллектуальную собственность. Уметь: формировать отчет о научно-исследовательской деятельности, техническую документацию, охранные документы на интеллектуальную собственность отчет о научно-исследовательской деятельности, разрабатывать техническую документацию Владеть: методикой написания отчеты о научно-исследовательской деятельности, навыками разработки технической документации, охранных документов на интеллектуальную собственность	Проведение патентных исследований и определение показателей технического уровня проектируемых объектов технологии и продукции с целью оформления заявок на изобретения и промышленные образцы и патентных документов по результатам разработки новых технологических решений, технологий и новых видов продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
ПКв-1 Способен проводить научно-исследовательские работы и маркетинговые исследования с целью поиска и разработки новых конкурентоспособных, прогрессивных технологий и новой продукции общественного питания массового	ИД1_{ПКв-1} решает научно-исследовательские и научно-производственные задачи в области производства новой продукции общественного питания и специализированных пищевых продуктов с заданными свойствами (в т. ч. персонифицированного, функционального, диетического назначения) с учётом фундаментальных знаний, положений нутрициологии и современных методик, представляет научные отчеты, разрабатывает документацию	Знать: способы решения научно-исследовательских и научно-производственных задач в области производства новой продукции общественного питания и специализированных пищевых продуктов с заданными свойствами, формирование научного отчета, правила разработки	Проведение научно-исследовательских работ и маркетинговых исследований с целью поиска и разработки новых эффективных прогрессивных технологий и новой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.

изготовления и специализированных пищевых продуктов		<p>документации.</p> <p>Уметь: проводить научно-исследовательские работы и маркетинговые исследования с целью поиска и разработки новых конкурентоспособных, прогрессивных технологий и новой продукции общественного питания массового изготовления.</p> <p>Владеть: навыками решения научно-исследовательских и научно-производственных задач в области производства новой продукции общественного питания и специализированных пищевых продуктов с заданными свойствами, представлять научные отчеты, разрабатывать документацию, представлять результаты исследований</p>	Анализ влияния новых технологий, новых видов сырья и технологического оборудования на конкурентоспособность и потребительские качества продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
	<p>ИД2_{ПКв-1} Исследует и анализирует современные тенденции развития рынка отечественного и зарубежного общественного питания в целях разработки мероприятий по повышению конкурентоспособности предприятия на основе расширения ассортимента продукции персонализированного, функционального, диетического назначения</p>	<p>Знать: современные тенденции развития рынка отечественного и зарубежного общественного питания в целях разработки мероприятий по повышению конкурентоспособности предприятия; ассортимент продукции персонализированного, функционального, диетического назначения</p> <p>Уметь: проводить исследования и анализ тенденций развития рынка отечественного и</p>	

		зарубежного общественного питания; разработать ассортимент продукции персонифицированного, функционального, диетического назначения. Владеть: навыками разработки мероприятий по повышению конкурентоспособности предприятия на основе расширения ассортимента продукции персонифицированного, функционального, диетического назначения	
ПКв-2 Способен разрабатывать новые технологии и рецептуры продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов (в т.ч. персонифицированного, функционального, диетического назначения)	ИД1 <small>ПКв-2</small> Разрабатывает ассортимент новой продукции для коррекции метаболических процессов (в т.ч. персонифицированного, функционального, диетического назначения)	Знать: способы проведения испытания новых технологий и рецептур продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, ассортимент продукции для коррекции метаболических процессов (в т.ч. персонифицированного, функционального, диетического назначения); оборудование, режимы и параметры технологического процесса, показатели качества и свойства продукции, технико-технологические документы на новую продукцию. Уметь: разработать новую продукцию для коррекции метаболических процессов (в т.ч. персонифицированного,	Корректировка рецептурно-компонентных и технологических решений при проведении промышленных испытаний прогрессивных технологий и новых видов продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов с учетом оптимизации затрат и повышения качества производимой продукции Создание математических моделей, позволяющих исследовать и оптимизировать параметры технологического процесса производства, улучшать качество продукции общественного питания массового изготовления и специализированных

		<p>функционального, диетического назначения), подбирать оборудование, в целях совершенствования режимов и параметров технологического процесса.; разработать технико-технологические документы, апробирует новые виды продукции в условиях производства Владеть: навыками разработки новой продукции для коррекции метаболических процессов (в т.ч. персонифицированн ого, функционального, диетического назначения), подбора оборудования, совершенствования режимов и параметров технологического процесса для управления показателями качества и свойствами продукции, оформления технико-технологических документов на новые виды продукции производства</p>	<p>пищевых продуктов, оценивать влияние новых технологий, новых видов сырья, технологического оборудования на конкурентоспособнос ть и потребительские качества продукции</p>
	<p>ИД2_{ПКв-2} - Совершенствует параметры технологического процесса для управления показателями качества и свойствами продукции</p>	<p>Знать: системы обеспечения качества и безопасности новой продукции и услуг, способы совершенствования технологических процессов, Уметь: обеспечить качество и безопасность новой продукции и услуг, принимать управленческие</p>	

		<p>решения в области совершенствования технологических процессов, Владеть: навыками обеспечения качества и безопасности новой продукции и услуг, принятия управленческих решений в области совершенствования технологических процессов</p>	
<p>ПКв-3 Способен принимать организационно-управленческие решения стратегического развития предприятия с учетом приоритетов развития в области биотехнологий, персонализации, индустриализации и питания</p>	<p>ИД1_{ПКв-3} Разрабатывает организационную структуру предприятия в целях внедрения прогрессивных технологических процессов, видов оборудования и технологической оснастки, средств автоматизации, механизации, информатизации при производстве новой продукции (в т. ч. персонализированного, функционального, диетического назначения), оценивает экономическую эффективность изменений</p>	<p>Знать: организационную структуру предприятия, прогрессивные технологические процессы производства, виды оборудования и технологической оснастки, средств автоматизации, механизации для производства новой продукции (в т.ч. персонализированного, функционального, диетического назначения). Уметь: разрабатывать организационную структуру предприятия в целях внедрения прогрессивных технологических процессов, видов оборудования и технологической оснастки, средств автоматизации, механизации, информатизации при производстве новой продукции Владеть: навыками организации структуры предприятия, внедрения прогрессивных технологических процессов с целью производстве новой продукции и оценки</p>	<p>Внедрение прогрессивных технологических процессов, видов оборудования и технологической оснастки, средств автоматизации и механизации, управляющих программ, оптимальных режимов производства новых видов продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов для обеспечения производства конкурентоспособной продукции и сокращения материальных и трудовых затрат на ее изготовление.</p> <p>Сбор, обработка и анализ информации о факторах внешней и внутренней среды предприятия питания, необходимой для принятия стратегических и оперативных управленческих решений. Организация системы мониторинга внешней и внутренней среды предприятия</p>

		экономической эффективности изменений	питания.
	<p>ИД2_{ПКв-3}. Осуществляет сбор, обработку и анализ информации о факторах внешней среды, включая приоритетные направления развития техники и технологий, законодательную и нормативную базу, для обоснования стратегии и изменений организационно-производственной структуры предприятия питания</p>	<p>Знать: факторы стратегического развития предприятия питания с учетом приоритетов развития в области биотехнологий, персонификации, индустриализации питания, приоритетные направления развития техники и технологий, законодательную и нормативную базу для обоснования стратегии и изменений организационно-производственной структуры предприятия питания</p> <p>Уметь: осуществлять анализ информации о факторах внешней среды, включая приоритетные направления развития техники и технологий, законодательную и нормативную базу, для обоснования стратегии и изменений организационно-производственной структуры предприятия питания</p> <p>Владеть: навыками сбора, обработки и анализа информации о приоритетных направлениях развития техники и технологий, использования законодательной и нормативной базы, для обоснования изменений организационно-производственной структуры предприятия питания</p>	

<p>ПКв-4 – Способен выполнять организационное проектирование предприятия питания, планировать изменения по внедрению в производство новой продукции (в т.ч. персонифицированного, функционального, диетического назначения)</p>	<p>ИД1_{ПКв-4} - Разрабатывает организационный проект конкурентоспособного предприятия питания по производству продукции массового изготовления и специализированных продуктов (в т. ч. персонифицированного, функционального, диетического назначения), разрабатывает мероприятия и информационное обеспечение по созданию эффективной системы продаж продукции и поддержания имиджа предприятия</p>	<p>Знать: основы организационного проекта конкурентоспособного предприятия питания по производству продукции массового изготовления и специализированных продуктов, технологическую документацию, обеспечение материальными, техническими, кадровыми, информационными ресурсами. Уметь: выполнять организационное проектирование предприятия питания, планировать внедрение в производство новой продукции (в т.ч. персонифицированного, функционального, диетического назначения) Владеть: навыками разработки проекта конкурентоспособного предприятия питания по производству продукции массового изготовления и специализированных продуктов разработки технологической документации создания эффективной системы продаж продукции и поддержания имиджа предприятия</p>	<p>Выявление потребности в изменениях деятельности предприятия питания Разработка и реализация проектов, направленных на развитие и повышение конкурентоспособности предприятия питания Планирование и управление организацией процесса преобразований Общий контроль внедрения изменений в деятельности предприятия питания Проведение организационной диагностики и проектирование организационной структуры предприятия питания Стратегический контроль деятельности предприятия питания</p>
	<p>ИД2_{ПКв-4} - Определяет экономические показатели проектируемого предприятия, внедрения новой продукции (в т. ч. персонифицированного, функционального, диетического назначения)</p>	<p>Знать: экономические показатели проектируемого предприятия, этапы внедрения новой продукции на предприятии. Уметь: определять экономические</p>	

		показатели проектируемого предприятия, планировать внедрения новой продукции (в т. ч. персонифицированного, функционального, диетического назначения) Владеть: навыками определения экономических показателей проектируемого предприятия, способами внедрения новой продукции на предприятии 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: «Современные проблемы отрасли, Основы научно-исследовательской деятельности», «Иностранный язык», «Управление инновационными проектами и персоналом», «Маркетинговая деятельность на предприятиях общественного питания», «Современное состояние ресторанного бизнеса», «Управление качеством продукции и услуг предприятий ресторанного бизнеса», «Методология научных исследований в индустрии питания», «Проектирование предприятий индустрии питания и ресторанного бизнеса с основами САПР», «Организация производства и логистика предприятий индустрии питания и ресторанного бизнеса».

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

4. Место и время проведения практики

Практика проводится в 4 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.

№	Разделы (этапы) практики	Трудоемкость, акад. ч
---	--------------------------	-----------------------

п/п		Контактная работа	Иные формы работы
1	Подготовительный этап	2	-
1.1	Инструктаж по программе 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 учебной практики	122	50
2.2	Выполнение индивидуального задания	10	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. 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.

2 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.

3. 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.

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

5 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>

6. Дрецинский, В. А. Методология научных исследований : учебник для вузов / В. А. Дрецинский. — 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>

7. 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.

8. 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.

9. 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.

10. 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.

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

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

13. 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>

14. 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>

15. 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>

16. 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.

17. 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.

18. 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.

19. 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.

20. 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.

Дополнительная литература

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

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

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=2883 - Журнал «Товаровед продовольственных товаров».
20. Журнал «Школа гастронома».
21. Журнал «Food Technology».
22. РЖ Оборудование пищевой промышленности».
23. Журнал «Экономика. Инновации. Управление качеством.» // Экономика. Инновации. Управление качеством. [Электронный ресурс] : журнал – Режим доступа: http://elibrary.ru/title_about.asp?id=35676 - Журнал «Экономика. Инновации. Управление качеством».
24. Журнал «Вестник Воронежского государственного университета инженерных технологий» // Вестник Воронежского государственного университета инженерных технологий. [Электронный ресурс] : журнал – Режим доступа: http://elibrary.ru/title_about.asp?id=32905 - Журнал «Вестник Воронежского государственного университета инженерных технологий».

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

Наименование ресурса сети «Интернет»	Электронный адрес ресурса
«Российское образование» - федеральный портал	http://www.edu.ru/index.php
База данных Научной электронной библиотеки eLIBRARY.RU	https://elibrary.ru/
Федеральная университетская компьютерная сеть России	http://www.runnet.ru/
Информационная система «Единое окно доступа к образовательным ресурсам»	http://www.window.edu.ru/
Электронная библиотека ВГУИТ	http://biblos.vsu.ru/megapro/web
Сайт Министерства науки и высшего образования РФ	http://minobrnauki.gov.ru
Портал открытого on-line образования	http://npoed.ru
Информационно-коммуникационные технологии в образовании. Система федеральных образовательных	http://www.ict.edu.ru/

порталов	
Электронная образовательная среда ФГБОУ ВО «ВГУИТ	http://education.vsu.ru
Справочно-правовая система «Консультант+»	http://www.consultant-urist.ru
Справочно-правовая система «Гарант»	http://www.garant.ru
Базаданных Web of Science	https://apps.webofknowledge.com/
База данных Scopus	https://www.scopus.com
Портал открытых данных Российской Федерации	https://data.gov.ru
База данных профессиональных стандартов Министерства труда и социальной защиты РФ	http://profstandart.rosmintrud.ru/obshchiy-informatsionnyy-blok/natsionalnyy-reestr-professionalnykh-standartov/

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.

Методические указания для обучающихся по освоению дисциплин (модулей) в ФГБОУ ВО ВГУИТ [Электронный ресурс] : методические указания для обучающихся на всех уровнях высшего образования / М. М. Данылиев, Р. Н. Плотникова; ВГУИТ, Учебно- методическое управление. - Воронеж : ВГУИТ, 2016. - 32 с. <http://biblos.vsu.ru/ProtectedView/Book/ViewBook/2488>

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 получение и углубление полученных теоретических и практических знаний по управлению развитием производства продукции общественного питания, разработке новых технологий и новой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, управлению испытаниями и внедрением новых технологий и новой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

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 ведение технологического процесса: входной и технологический контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в целях разработки мероприятий по

повышению эффективности производства продукции общественного питания. Внедрение систем управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.

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: «АРТ-ШОУ-Ресторан «Балаган-Сити», ООО «Ресторантс-Групп», компания «Сити-Кейтеринг», группа компаний «Бюргер Групп», пространство «Винзавод», ООО «Шестое небо», ГК «Русский Аппетит», компания «Робин Сдобен» 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 аудитории 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)**

1 Перечень компетенций с указанием этапов их формирования

№ п/п	Код компетенции	Формулировка компетенции	Код и наименование индикатора достижения Компетенции
1	УК-1	Способен осуществлять критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, выработать стратегию действий	ИД1 _{УК-1} – Критически анализирует проблемную ситуацию как систему, выявляя ее составляющие и связи между ними ИД2 _{УК-1} – Осуществляет поиск вариантов решения поставленной проблемной ситуации на основе системного подхода, выработывает стратегию действий
2	УК -2	Способен управлять проектом на всех этапах его жизненного цикла	ИД1 _{УК-2} – Разрабатывает концепцию проектного решения в рамках обозначенной проблемы, представляет публично результаты проекта и предлагает возможные пути внедрения их в практику. ИД1 _{УК2} – Разрабатывает концепцию проектного решения в рамках обозначенной проблемы, представляет публично результаты проекта и предлагает возможные пути внедрения их в практику
3	УК-3	Способен организовывать и руководить работой команды, выработывая командную стратегию для достижения поставленной цели	ИД1 _{УК-3} – Выработывает стратегию сотрудничества и на ее основе организует работу команды для достижения поставленной цели ИД2 _{УК-3} – Планирует командную работу, распределяет поручения и делегирует полномочия членам команды. Организует обсуждение разных идей и мнений и имеет навыки преодоления возникающих в команде разногласий с учетом предвидения результатов как личных так и коллективных действий
4	УК-4	Способен применять современные коммуникативные технологии, в том числе на иностранном(ых) языке(ах), для академического и профессионального взаимодействия	ИД1 _{УК-4} – Демонстрирует интегративные умения, необходимые для написания, письменного перевода и редактирования различных академических текстов и эффективного участия в академических и профессиональных дискуссиях. ИД2 _{УК-4} – Использует коммуникативные технологии в сфере профессиональной деятельности и в научной среде, в том числе общается на иностранном языке.
5	УК-5	Способен анализировать и учитывать разнообразие культур в процессе межкультурного взаимодействия	ИД1 _{УК-5} – Анализирует особенности поведения и мотивацию людей различного социального и культурного происхождения в процессе взаимодействия с ними. ИД2 _{УК-5} – Владеет навыками создания не дискриминационной среды межкультурного взаимодействия при выполнении профессиональных задач.
6	УК-6	Способен определять и реализовывать приоритеты собственной деятельности и способы ее совершенствования на основе самооценки	ИД1 _{УК-6} – Объективно оценивает свои возможности, ресурсы и их пределы, определяет способы совершенствования собственной и профессиональной деятельности. ИД2 _{УК-6} – Самостоятельно выявляет мотивы и стимулы для саморазвития, определяя реалистические цели профессионального роста, планирует свою профессиональную деятельность
7	ОПК-1	Способен разрабатывать эффективную стратегию, инновационную политику и конкурентоспособные концепции предприятия	ИД1 _{ОПК-1} Разрабатывает конкурентоспособные концепции предприятий общественного питания. ИД2 _{ОПК-1} Разрабатывает эффективную стратегию и инновационную политику деятельности предприятий общественного питания различных типов;

8	ОПК-2	Способен разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения.	ИД1 _{ОПК-2} Применяет современные методы исследований, включая идентификацию и оценку свойств сырья, полуфабрикатов и кулинарной продукции. ИД2 _{ОПК-2} Разрабатывает новые технологические решения с целью повышения качества и безопасности продукции, а также придания ей заданных свойств
9	ОПК-3	Способен оценивать риски и управлять качеством путём использования современных методов и разработки новых технологических решений	ИД1 _{ОПК-3} Анализирует технологические процессы производства продукции с целью выявления рисков на всех стадиях (этапах) и разрабатывает мероприятия по их снижению. ИД2 _{ОПК-3} Применяет принципы совершенствования технологических процессов производства кулинарной продукции с целью управления качеством
10	ОПК-4	Способен использовать методы моделирования продуктов и проектирования технологических процессов производства продукции питания.	ИД1 _{ОПК-4} Применяет методы моделирования и проектирования для совершенствования технологических процессов производства продуктов питания различного состава и назначения. ИД2 _{ОПК-4} Применяет специализированные программные и информационные продукты для решения профессиональных задач.
11	ОПК-5	Способен использовать научные знания и навыки исследовательской деятельности для решения организационно-технологических задач	ИД1 _{ОПК-5} Организует научно-исследовательские/опытно-конструкторские работы в сфере питания на основе общенаучных принципов и современных положения науки о питании. ИД2 _{ОПК-5} Формирует отчеты о научно-исследовательской деятельности, техническую документацию, охраняемые документы на интеллектуальную собственность.
12	ПКв-1	Способен проводить научно-исследовательские работы и маркетинговые исследования с целью поиска и разработки новых конкурентоспособных, прогрессивных технологий и новой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.	ИД1 _{ПКв-1} решает научно-исследовательские и научно-производственные задачи в области производства новой продукции общественного питания и специализированных пищевых продуктов с заданными свойствами (в т. ч. персонифицированного, функционального, диетического назначения) с учётом фундаментальных знаний, положений нутрициологии и современных методик, представляет научные отчеты, разрабатывает документацию. ИД2 _{ПКв-1} Исследует и анализирует современные тенденции развития рынка отечественного и зарубежного общественного питания в целях разработки мероприятий по повышению конкурентоспособности предприятия на основе расширения ассортимента продукции персонифицированного, функционального, диетического назначения.
13	ПКв-2	Способен разрабатывать новые технологии и рецептуры продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов (в т.ч. персонифицированного, функционального, диетического назначения)	ИД1 _{ПКв-2} Разрабатывает ассортимент новой продукции для коррекции метаболических процессов (в т. ч. персонифицированного, функционального, диетического назначения) ИД2 _{ПКв-2} - Совершенствует параметры технологического процесса для управления показателями качества и свойствами продукции

14	ПКв-3	Способен принимать организационно-управленческие решения стратегического развития предприятия питания с учетом приоритетов развития в области биотехнологий, персонификации, индустриализации питания.	ИД1 _{ПКв-3} Разрабатывает организационную структуру предприятия в целях внедрения прогрессивных технологических процессов, видов оборудования и технологической оснастки, средств автоматизации, механизации, информатизации при производстве новой продукции (в т. ч. персонифицированного, функционального, диетического назначения), оценивает экономическую эффективность изменений. ИД2 _{ПКв-3} . Осуществляет сбор, обработку и анализ информации о факторах внешней среды, включая приоритетные направления развития техники и технологий, законодательную и нормативную базу, для обоснования стратегии и изменений организационно-производственной структуры предприятия питания
15	ПКв-4	Способен выполнять организационное проектирование предприятия питания, планировать изменения по внедрению в производство новой продукции (в т.ч. персонифицированного, функционального, диетического назначения)	ИД1 _{ПКв-4} - Разрабатывает организационный проект конкурентоспособного предприятия питания по производству продукции массового изготовления и специализированных продуктов (в т. ч. персонифицированного, функционального, диетического назначения), разрабатывает мероприятия и информационное обеспечение по созданию эффективной системы продаж продукции и поддержания имиджа предприятия ИД2 _{ПКв-4} - Определяет экономические показатели проектируемого предприятия, внедрения новой продукции (в т. ч. персонифицированного, функционального, диетического назначения)

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения (показатели оценивания)
ИД1 _{УК-1} – Критически анализирует проблемную ситуацию как систему, выявляя ее составляющие и связи между ними	Знать: способы анализа проблемных ситуаций Уметь: выявлять составляющие проблемных ситуаций и связи между ними Владеть: навыками анализа проблемной ситуации как системы, выявляя ее составляющие и связи между ними
ИД2 _{УК-1} – Осуществляет поиск вариантов решения поставленной проблемной ситуации на основе системного подхода, вырабатывает стратегию действий	Знать: возможные варианты решения поставленной проблемной ситуации Уметь: осуществлять поиск вариантов решения поставленной проблемной ситуации на основе доступных источников информации, определять в рамках выбранного алгоритма вопросы (задачи), подлежащие дальнейшей разработке, предлагать способы их решения; Владеть: навыками поиска вариантов решения поставленной проблемной ситуации на основе доступных источников информации, определения в рамках выбранного алгоритма вопросы (задачи), подлежащие дальнейшей разработке
ИД1 _{УК-2} – Разрабатывает концепцию проектного решения в рамках обозначенной проблемы, представляет публично результаты проекта и предлагает возможные пути внедрения их в практику.	Знать: принципы разработки концепции проекта в рамках обозначенной проблемы и основные требования, предъявляемые к результатам проекта. Уметь: разрабатывать концепцию проекта в рамках обозначенной проблемы, представлять публично результаты проекта. Владеть: методами разработки концепции проекта, прогнозирования ожидаемых результатов на всех этапах его жизненного цикла и возможные пути внедрения в практику.
ИД2 _{УК-2} – Организует разработку плана реализации проекта, его корректировку и контроль за	Знать: способы разработки плана реализации проекта, этапы его жизненного цикла, планирования последовательности шагов для достижения результата Уметь: организовать разработку плана реализации проекта, корректировать и контролировать его выполнения на всех этапах

выполнением на всех этапах жизненного цикла	жизненного цикла. Владеть: методами управления проектом на всех этапах его жизненного цикла
ИД1 _{УК-3} – Вырабатывает стратегию сотрудничества и на ее основе организует работу команды для достижения поставленной цели/	Знать: виды стратегий сотрудничества и организацию работы команды. Уметь: организовывать работу команды для достижения поставленной цели. Владеть: навыками выработки стратегии сотрудничества и организации работы команды для достижения поставленной цели
ИД2 _{УК-3} – Планирует командную работу, распределяет поручения и делегирует полномочия членам команды. Организует обсуждение разных идей и мнений и имеет навыки преодоления возникающих в команде разногласий с учетом предвидения результатов как личных так и коллективных действий	Знать: основные стратегии командной работы, распределение поручений, преодоления возникающих в команде разногласий, основные интересы и мнения людей. Уметь: планировать командную работу, учитывать основные интересы и мнения людей в своей профессиональной деятельности. Владеть: навыками планирования командной работы, использования основных интересов и мнений людей в своей профессиональной деятельности
ИД1 _{УК-4} – Демонстрирует интегративные умения, необходимые для написания, письменного перевода и редактирования различных академических текстов и эффективного участия в академических и профессиональных дискуссиях.	Знать: современные коммуникативные технологии, правила написания, письменного перевода и редактирования различных академических текстов Уметь: демонстрировать интегративные умения, необходимые для написания, письменного перевода и редактирования различных академических текстов Владеть: навыками необходимыми для написания, письменного перевода и редактирования различных академических текстов.
ИД2 _{УК-4} – Использует коммуникативные технологии в сфере профессиональной деятельности и в научной среде, в том числе общается на иностранном языке	Знать: коммуникативные технологии в сфере профессиональной деятельности и в научной среде, иностранный язык в контексте профессиональной деятельности. Уметь: Использовать коммуникативные технологии в сфере профессиональной деятельности и в научной среде, в том числе общаться на иностранном языке Владеть: навыками использования коммуникативных технологий в сфере профессиональной деятельности и в научной среде, в том числе общение на иностранном языке.
ИД1 _{УК-5} – Анализирует особенности поведения и мотивацию людей различного социального и культурного происхождения в процессе взаимодействия с ними.	Знать: особенности поведения и мотивации людей различного социального и культурного происхождения, причины появления социальных обычаев и различий в поведении людей Межкультурное взаимодействие. Уметь: анализировать и понимать особенности поведения и мотивации людей различного социального и культурного происхождения в процессе взаимодействия с ними.
ИД2 _{УК-5} – Владеет навыками создания не дискриминационной среды межкультурного взаимодействия при выполнении профессиональных задач	Владеть: навыками анализа особенностей поведения и мотивации людей различного социального и культурного происхождения в процессе межкультурного взаимодействия Знать: способы создания не дискриминационной среды взаимодействия при выполнении профессиональных задач Уметь: создавать не дискриминационную среду взаимодействия при выполнении профессиональных задач Владеть: навыками создания не дискриминационной среды взаимодействия при выполнении профессиональных задач
ИД1 _{УК-6} – Объективно оценивает свои возможности, ресурсы и их пределы, определяет способы совершенствования собственной и профессиональной деятельности.	Знать: методы объективной оценки своих возможностей, ресурсы и их пределы, способы совершенствования собственной и профессиональной деятельности. Уметь: объективно оценивать свои возможности, ресурсы и их пределы, определять способы совершенствования собственной и профессиональной деятельности. Владеть: навыками самооценки своих возможностей, ресурсов и их пределы, определения способов совершенствования собственной и

ИД2 _{ук-6} – Самостоятельно выявляет мотивы и стимулы для саморазвития, определяя реалистические цели профессионального роста, планирует свою профессиональную деятельность.	<p>профессиональной деятельности</p> <p>Знать: способы выявления мотивов и стимулов для саморазвития, определения реалистических целей профессионального роста Уметь: самостоятельно выявлять мотивы и стимулы для саморазвития, определять реалистические цели профессионального роста Владеть: навыками самостоятельного выявления мотивов и стимулов для саморазвития, определения реалистических целей профессионального роста</p>
ИД1 _{опк-1} - Разрабатывает конкурентоспособные концепции предприятий общественного питания/	<p>Знать: формирования инновационной политики предприятий питания, конкурентоспособные концепции. Этапы планирование развития предприятия Уметь: продемонстрировать знания в области формирования инновационной политики предприятий питания и конкурентоспособных концепций. Планировать развитие предприятия. Владеть: навыками разработки конкурентоспособной концепции предприятия общественного питания</p>
ИД2 _{опк-1} Разрабатывает эффективную стратегию и инновационную политику деятельности предприятий общественного питания различных типов/	<p>Знать: стратегии инновационной политики предприятия по производству кулинарной продукции, Уметь: выбирать эффективную стратегию инновационной политики предприятия по производству кулинарной продукции Владеть: навыками выбора эффективной стратегии инновационной политики предприятия по производству кулинарной продукции.</p>
ИД1 _{опк-2} Применяет современные методы исследований, включая идентификацию и оценку свойств сырья, полуфабрикатов и кулинарной продукции.	<p>Знать: современные методы исследований, включая идентификацию и оценку свойств сырья, полуфабрикатов и кулинарной продукции. Мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения Уметь: применять современные методы исследований, включая идентификацию и оценку свойств сырья, полуфабрикатов и кулинарной продукции. Предложить мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения.</p>
ИД2 _{опк-2} Разрабатывает новые технологические решения с целью повышения качества и безопасности продукции, а также придания ей заданных свойств	<p>Владеть: современными методами исследований, включая идентификацию и оценку свойств сырья, полуфабрикатов и кулинарной продукции. Навыками проведения мероприятий по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения</p> <p>Знать: способы повышения качества и безопасности продукции, а также способы придания ей заданных функциональных свойств. Уметь: разрабатывать новые технологические решения с целью повышения качества и безопасности продукции, а также придания ей заданных свойств. Владеть: навыками разработки новых технологических решений с целью повышения качества и безопасности продукции, а также придания ей заданных свойств</p>
ИД1 _{опк-3} Анализирует технологические процессы производства продукции с целью выявления рисков на всех стадиях (этапах) и разрабатывает мероприятия по их снижению.	<p>Знать: технологические процессы производства продукции, способы управления рисками и качеством продукции на всех стадиях производства, мероприятия по их снижению. Уметь: анализировать технологические процессы производства продукции и применять современные методы и разработки новых технологических решений для снижения рисков и улучшения качества готовой продукции. Владеть: способами применения современных методов и разработки новых технологических решений для снижения рисков и улучшения качества готовой продукции</p>
ИД2 _{опк-3} Применяет принципы совершенствования технологических процессов производства кулинарной продукции с целью управления качеством	<p>Знать: технологические процессы производства кулинарной продукции, принципы управления качеством производства и совершенствования техпроцессов. Уметь: применять эффективные способы управления рисками и качеством кулинарной продукции Владеть: навыками выбора принципов совершенствования технологических процессов и способов управления рисками и качеством продукции.</p>

<p>ИД1_{ОПК-4} Применяет методы моделирования и проектирования для совершенствования технологических процессов производства продуктов питания различного состава и назначения.</p>	<p>Знать: методы моделирования продуктов и проектирования я технологических процессов производства продуктов питания различного состава и назначения Уметь: применять методы моделирования и проектирования технологических процессов производства продуктов питания различного состава и назначения. Владеть: навыками выбора методов проектирования технологических процессов производства продукции питания</p>
<p>ИД2_{ОПК-4} Применяет специализированные программные и информационные продукты для решения профессиональных задач.</p>	<p>Знать: специализированные программные и информационные продукты для решения профессиональных задач. Уметь: применять специализированные программные и информационные продукты для решения профессиональных задач Владеть: навыками использования специализированных программ и информационных продуктов для решения профессиональных задач</p>
<p>ИД1_{ОПК-5} Организует научно-исследовательские/опытно-конструкторские работы в сфере питания на основе общенаучных принципов и современных положения науки о питании.</p>	<p>Знать: способы проведения научно-исследовательских и научно-производственных работ. Уметь: проводить научно-исследовательские и научно-производственные работы для комплексного решения приоритетных технологических задач производства продуктов питания Владеть: навыками проведения научно-исследовательских и научно-производственных работ для комплексного решения приоритетных технологических задач производства продуктов.</p>
<p>ИД2_{ОПК-5} Формирует отчеты о научно-исследовательской деятельности, техническую документацию, охранные документы на интеллектуальную собственность.</p>	<p>Знать: методику формирования отчета о научно-исследовательской деятельности, технической документации, охранные документы на интеллектуальную собственность. Уметь: формировать отчет о научно-исследовательской деятельности, техническую документацию, охранные документы на интеллектуальную собственность Владеть: методикой написания отчета о научно-исследовательской деятельности, навыками разработки технической документации, охранных документов на интеллектуальную собственность</p>
<p>ИД1_{ПКв-1} решает научно-исследовательские и научно-производственные задачи в области производства новой продукции общественного питания и специализированных пищевых продуктов с заданными свойствами (в т. ч. персонифицированного, функционального, диетического назначения) с учётом фундаментальных знаний, положений нутрициологии и современных методик, представляет научные отчеты, разрабатывает документацию.</p>	<p>Знать: способы решения научно-исследовательских и научно-производственных задач в области производства новой продукции общественного питания и специализированных пищевых продуктов с заданными свойствами, формирование научного отчета, правила разработки документации. Уметь: проводить научно-исследовательские работы и маркетинговые исследования с целью поиска и разработки новых конкурентоспособных, прогрессивных технологий и новой продукции общественного питания массового изготовления. Владеть: навыками решения научно-исследовательских и научно-производственных задач в области производства новой продукции общественного питания и специализированных пищевых продуктов с заданными свойствами, представлять научные отчеты, разрабатывать документацию, публично представлять результаты исследований</p>
<p>ИД2_{ПКв-1} Исследует и анализирует современные тенденции развития рынка отечественного и зарубежного общественного питания в целях разработки мероприятий по повышению конкурентоспособности предприятия на основе расширения ассортимента продукции персонифицированного,</p>	<p>Знать: современные тенденции развития рынка отечественного и зарубежного общественного питания в целях разработки мероприятий по повышению конкурентоспособности предприятия; ассортимент продукции персонифицированного, функционального, диетического назначения Уметь: проводить исследования и анализ тенденций развития рынка отечественного и зарубежного общественного питания; разработать ассортимент продукции персонифицированного, функционального, диетического назначения. Владеть: навыками разработки мероприятий по повышению конкурентоспособности предприятия на основе расширения ассортимента продукции персонифицированного, функционального, диетического назначения</p>

функционального, диетического назначения	
<p>ИД1_{ПКв-2} Разрабатывает ассортимент новой продукции для коррекции метаболических процессов (в т. ч. персонифицированного, функционального, диетического назначения)</p> <p>ИД2_{ПКв-2} - Совершенствует параметры технологического процесса для управления показателями качества и свойствами продукции</p>	<p>Знать: способы проведения испытания новых технологий и рецептур продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, ассортимент продукции для коррекции метаболических процессов (в т.ч. персонифицированного, функционального, диетического назначения); оборудование, режимы и параметры технологического процесса, показатели качества и свойства продукции, технико-технологические документы на новую продукцию.</p> <p>Уметь: разработать новую продукцию для коррекции метаболических процессов (в т.ч. персонифицированного, функционального, диетического назначения), подбирать оборудование, в целях совершенствования режимов и параметров технологического процесса.; разработать технико-технологические документы, апробирует новые виды продукции в условиях производства</p> <p>Владеть: навыками разработки новой продукции для коррекции метаболических процессов (в т.ч. персонифицированного, функционального, диетического назначения), подбора оборудования, совершенствования режимов и параметров технологического процесса для управления показателями качества и свойствами продукции, оформления технико-технологических документов на новые виды продукции производства.</p> <p>Знать: системы обеспечения качества и безопасности новой продукции и услуг, способы совершенствования технологических процессов,</p> <p>Уметь: обеспечить качества и безопасность новой продукции и услуг, принимать управленческие решения в области совершенствования технологических процессов,</p> <p>Владеть: навыками обеспечения качества и безопасности новой продукции и услуг, принятия управленческих решений в области совершенствования технологических процессов.</p>
<p>ИД1_{ПКв-3} Разрабатывает организационную структуру предприятия в целях внедрения прогрессивных технологических процессов, видов оборудования и технологической оснастки, средств автоматизации, механизации, информатизации при производстве новой продукции (в т. ч. персонифицированного, функционального, диетического назначения), оценивает экономическую эффективность изменений.</p> <p>ИД2_{ПКв-3} - Осуществляет сбор, обработку и анализ информации о факторах внешней среды, включая приоритетные направления развития техники и технологий, законодательную и нормативную базу, для обоснования стратегии и изменений организационно-производственной структуры предприятия питания.</p>	<p>Знать: организационную структуру предприятия, прогрессивные технологические процессы производства, виды оборудования и технологической оснастки, средств автоматизации, механизации для производства новой продукции (в т.ч. персонифицированного, функционального, диетического назначения).</p> <p>Уметь: разрабатывать организационную структуру предприятия в целях внедрения прогрессивных технологических процессов, видов оборудования и технологической оснастки, средств автоматизации, механизации, информатизации при производстве новой продукции</p> <p>Владеть: навыками организации структуры предприятия, внедрения прогрессивных технологических процессов с целью производстве новой продукции и оценки экономической эффективности изменений</p> <p>Знать: факторы стратегического развития предприятия питания с учетом приоритетов развития в области биотехнологий, персонификации, индустриализации питания, приоритетные направления развития техники и технологий, законодательную и нормативную базу для обоснования стратегии и изменений организационно-производственной структуры предприятия питания</p> <p>Уметь: осуществлять сбор, обработку и анализ информации о факторах внешней среды, включая приоритетные направления развития техники и технологий, законодательную и нормативную базу, для обоснования стратегии и изменений организационно-производственной структуры предприятия питания</p> <p>Владеть: навыками анализа информации о приоритетных направлениях развития техники и технологий, использования законодательной и нормативной базы, для обоснования изменений организационно-производственной структуры предприятия питания</p>
ИД1 _{ПКв-4} - Разрабатывает организационный проект конкурентоспособного	Знать: основы организационного проекта конкурентоспособного предприятия питания по производству продукции массового изготовления и специализированных продуктов, технологическую

<p>предприятия питания по производству продукции массового изготовления и специализированных продуктов (в т. ч. персонифицированного, функционального, диетического назначения), разрабатывает мероприятия и информационное обеспечение по созданию эффективной системы продаж продукции и поддержания имиджа предприятия</p> <p>ИД2пкв-4 - Определяет экономические показатели проектируемого предприятия, внедрения новой продукции (в т. ч. персонифицированного, функционального, диетического назначения)</p>	<p>документацию, обеспечение материальными, техническими, кадровыми, информационными ресурсами.</p> <p>Уметь: выполнять организационное проектирование предприятия питания, планировать внедрение в производство новой продукции (в т.ч. персонифицированного, функционального, диетического назначения)</p> <p>Владеть: навыками разработки проекта конкурентоспособного предприятия питания по производству продукции массового изготовления и специализированных продуктов разработки технологической документации создания эффективной системы продаж продукции и поддержания имиджа предприятия</p>
	<p>Знать: экономические показатели проектируемого предприятия, этапы внедрения новой продукции на предприятии.</p> <p>Уметь: определять экономические показатели проектируемого предприятия, планировать внедрения новой продукции (в т. ч. персонифицированного, функционального, диетического назначения)</p> <p>Владеть: навыками определения экономических показателей проектируемого предприятия, способами внедрения новой продукции на предприятии питания.</p>

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	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	Собеседование (задания для защиты отчета по практике), отчет	56-135	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 ОПК-1 ОПК-2 ОПК-3 ОПК-4 ОПК-5 ПКв-1 ПКв-2 ПКв-3 ПКв-4	Собеседование (задания для защиты отчета по практике), отчет	1-135	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 критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, вырабатывать стратегию действий

ИД1_{УК-1} – Критически анализирует проблемную ситуацию как систему, выявляя ее составляющие и связи между ними

ИД2_{УК-1} – Осуществляет поиск вариантов решения поставленной проблемной ситуации на основе системного подхода, вырабатывает стратегию действий

№ задания	Наименование вопроса
1.	Методы анализа и обобщения информации по новейшим достижениям и технологиям
2.	Алгоритм поиска вариантов решения поставленной проблемной ситуации на основе системного подхода.
3.	Анализ проблемной ситуации как системы, ее составляющие и связи между ними?
4.	Современные методы исследований сырья и продукции питания?
5.	Организация и проведение экспериментальной части прикладных научных исследований. Выбор методики эксперимента.

УК-2. Способен управлять проектом на всех этапах его жизненного цикла

ИД1_{УК-2} – Разрабатывает концепцию проектного решения в рамках обозначенной проблемы, представляет публично результаты проекта и предлагает возможные пути внедрения их в практику.

ИД2_{УК-2} – Организует разработку плана реализации проекта, его корректировку и контроль за выполнением на всех этапах жизненного цикла

№ задания	Наименование вопроса
6	Какие мероприятия проводят на стадии планирования?
7	Назовите этапы жизненного цикла проекта
8	Особенности управления проектами?
9	Чем проект отличается от процессной деятельности?
10	На какой стадии жизненного цикла проекта осуществляется контроль?

УК-3. Способен организовывать и руководить работой команды, вырабатывая командную стратегию для достижения поставленной цели

ИД1_{УК-3} – Вырабатывает стратегию сотрудничества и на ее основе организует работу команды для достижения поставленной цели

ИД2_{УК-3} – Планирует командную работу, распределяет поручения и делегирует полномочия членам команды. Организует обсуждение разных идей и мнений и имеет навыки преодоления возникающих в команде разногласий с учетом предвидения результатов как личных, так и коллективных действий

№ задания	Наименование вопроса
11	Что такое лидерство?
12	Как отойти от стереотипов, повысить уровень креативности и эффективности в принятии решений и управлении различными ситуациями?
13	Особенности организационно-управленческой структуры предприятий общественного питания?
14	Основные стратегии командной работы, распределение поручений, преодоления возникающих в команде разногласий для достижения поставленной цели?
15	Особенности организации, мотивации и стимулирования персонала и работников научно-технического труда?

УК-4. Способен применять современные коммуникативные технологии, в том числе на иностранном(ых) языке(ах), для академического и профессионального взаимодействия

ИД1_{УК-4} – Демонстрирует интегративные умения, необходимые для написания, письменного перевода и редактирования различных академических текстов и эффективного участия в академических и профессиональных дискуссиях.

ИД_{2УК-4} – Использует коммуникативные технологии в сфере профессиональной деятельности и в научной среде, в том числе общается на иностранном языке.

№ задания	Наименование вопроса
16	Современные коммуникативные технологии для профессионального взаимодействия
17	Современные электронные базы для поиска статей, в том числе на иностранном языке, по организации совершенствования производства продукции предприятий питания?
18	Какие коммуникативные качества речи определяют культуру профессиональной речи?
19	Психологические особенности трудового коллектива
20	Социально-психологические характеристики эффективного руководителя.

УК-5. Способен анализировать и учитывать разнообразие культур в процессе межкультурного взаимодействия

ИД_{1УК-5} – Анализирует особенности поведения и мотивацию людей различного социального и культурного происхождения в процессе взаимодействия с ними.

ИД_{2УК-5} – Владеет навыками создания не дискриминационной среды межкультурного взаимодействия при выполнении профессиональных задач.

№ задания	Наименование вопроса
21	Что является основным объектом изучения в теории межкультурной коммуникации?
22	Что такое эмпатия?
23	Тип общения, при котором партнеров по общению объединяют интересы дела, совместная деятельность?
24	Понятие межкультурной коммуникации.
25	Основные принципы межкультурного взаимодействия при выполнении профессиональных задач.

УК-6. Способен определять и реализовывать приоритеты собственной деятельности и способы ее совершенствования на основе самооценки

ИД_{1УК-6} – Объективно оценивает свои возможности, ресурсы и их пределы, определяет способы совершенствования собственной и профессиональной деятельности.

ИД_{2УК-6} – Самостоятельно выявляет мотивы и стимулы для саморазвития, определяя реалистические цели профессионального роста, планирует свою профессиональную деятельность

№ задания	Наименование вопроса
26	Условия, способствующие развитию мыслительной креативности человека?
27	Какие виды профессионального обучения предусмотрены законодательством?
28	Способы совершенствования собственной профессиональной деятельности?
29	Что называется этапом становления?
30	Объективные источники развития внутренней познавательной мотивации человека в ходе решения проблемы

ОПК-1. Способен разрабатывать эффективную стратегию, инновационную политику и конкурентоспособные концепции предприятия

ИД_{1ОПК-1}. Разрабатывает конкурентоспособные концепции предприятий общественного питания.

ИД_{2ОПК-1}. Разрабатывает эффективную стратегию и инновационную политику деятельности предприятий общественного питания различных типов.

№ задания	Наименование вопроса
31	Основные направления инновационной политики предприятий питания по производству кулинарной продукции.
32	Этапы разработки конкурентоспособной концепции предприятия общественного питания.
33	Жизненный цикл инновации. Нормативно-правовое регулирование инновационной деятельности.
34	Анализ концепции предприятий общественного питания.
35	Оценка инновационной активности предприятия общественного питания.

ОПК- 2. Способен разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения.

ИД_{1ОПК-2}. Применяет современные методы исследований, включая идентификацию и оценку свойств сырья, полуфабрикатов и кулинарной продукции.

ИД2_{ОПК-2}. Разрабатывает новые технологические решения с целью повышения качества и безопасности продукции, а также придания ей заданных свойств.

№ задания	Наименование вопроса
36	Мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения на предприятиях питания.
37	Методы определения показателей качества сырья и продуктов питания
38	Современные методы исследований полуфабрикатов и кулинарной продукции
39	Инновации в области прогрессивных технологий производства кулинарной продукции.
40	Критерии, согласно которым пищевой продукт может быть отнесен к функциональной пище.

ОПК-3. Способен оценивать риски и управлять качеством путём использования современных методов и разработки новых технологических решений.

ИД1_{ОПК-3} Анализирует технологические процессы производства продукции с целью выявления рисков на всех стадиях (этапах) и разрабатывает мероприятия по их снижению.

ИД2_{ОПК-3} Применяет принципы совершенствования технологических процессов производства кулинарной продукции с целью управления качеством.

№ задания	Наименование вопроса
41	Нормативно-технологические документы в профессиональной деятельности предприятий общественного питания
42	Методы контроля качества на всех этапах производственного процесса
43	Методы оценки критических контрольных точек на основе принципов ХАССП для дготовочных предприятий
44	Валидация, верификация и улучшение системы менеджмента безопасности пищевой продукции
45	Анализ технологические процессы производства продукции с целью выявления рисков и возможные мероприятия по их снижению

ОПК-4. Способен использовать методы моделирования продуктов и проектирования технологических процессов производства продукции питания

ИД1_{ОПК-4} Применяет методы моделирования и проектирования для совершенствования технологических процессов производства продуктов питания различного состава и назначения.

ИД2_{ОПК-4} Применяет специализированные программные и информационные продукты для решения профессиональных задач.

№ задания	Наименование вопроса
46	Специализированные программные и информационные продукты, используемые в проектировании технологических процессов производства продукции питания
47	Аналитические и поисковые методы оптимизации технологических процессов производства продуктов.
48	В чем заключается предварительная обработка экспериментальных данных?
49	Основные задачи анализа технологических процессов производства продуктов питания.
50	Принципы и методы моделирования продуктов и технологических процессов производства продукции питания.

ОПК-5. Способен использовать научные знания и навыки исследовательской деятельности для решения организационно-технологических задач.

ИД1_{ОПК-5} Организует научно-исследовательские/опытно-конструкторские работы в сфере питания на основе общенаучных принципов и современных положения науки о питании.

ИД2_{ОПК-5} Формирует отчеты о научно-исследовательской деятельности, техническую документацию, охранные документы на интеллектуальную собственность.

№ задания	Наименование вопроса
51	Патент, как право подтверждающий документ на изобретение. Содержание патента. Сроки действия патента на изобретение. Условия действительности прав по патенту на изобретение
52	Способы проведения научно-исследовательских и научно-производственных работ для решения организационно-технологических задач
53	Методика формирования отчета о научно-исследовательской деятельности, технической документации, охранных документов на интеллектуальную собственность.

54	Новые технологические решения и новые виды продукции общественного питания массового изготовления и специализированные пищевые продукты
55	Принципы оптимизации рецептур и технологий пищевых продуктов, продуктов функционального и специализированного назначения

ПКв-1. Способен проводить научно-исследовательские работы и маркетинговые исследования с целью поиска и разработки новых конкурентоспособных, прогрессивных технологий и новой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.

ИД1_{ПКв-1} решает научно-исследовательские и научно-производственные задачи в области производства новой продукции общественного питания и специализированных пищевых продуктов с заданными свойствами (в т. ч. персонафицированного, функционального, диетического назначения) с учётом фундаментальных знаний, положений нутрициологии и современных методик, представляет научные отчеты, разрабатывает документацию.

ИД2_{ПКв-1} Исследует и анализирует современные тенденции развития рынка отечественного и зарубежного общественного питания в целях разработки мероприятий по повышению конкурентоспособности предприятия на основе расширения ассортимента продукции персонафицированного, функционального, диетического назначения.

№ задания	Наименование вопроса
56	Современные тенденции развития рынка отечественного и зарубежного общественного питания в целях разработки мероприятий по повышению конкурентоспособности предприятия.
57	Технологии получения новой продукции с заданными свойствами.
58	Инновационные технологии в производстве кулинарной продукции?
59	Роль специализированных пищевых продуктов персонафицированного, функционального, диетического назначения в жизни населения.
60	Система маркетинговых исследований индустрии питания.

ПКв-2. Способен разрабатывать новые технологии и рецептуры продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов (в т.ч. персонафицированного, функционального, диетического назначения)

ИД1_{ПКв-2} Разрабатывает ассортимент новой продукции для коррекции метаболических процессов (в т. ч. персонафицированного, функционального, диетического назначения)

ИД2_{ПКв-2} - Совершенствует параметры технологического процесса для управления показателями качества и свойствами продукции

№ задания	Наименование вопроса
61	Функциональное питание. Состояние и перспективы концепции.
62	Персонализированное питание. Основные принципы проектирования индивидуальных рационов.
63	Показатели комплексной оценки качества кулинарной продукции
64	Методика и порядок составления рецептур на новые блюда
65	Пути совершенствования технологических процессов с целью управления показателями качества и свойствами продукции

ПКв-3. Способен принимать организационно-управленческие решения стратегического развития предприятия питания с учетом приоритетов развития в области биотехнологий, персонафикации, индустриализации питания.

ИД1_{ПКв-3} Разрабатывает организационную структуру предприятия в целях внедрения прогрессивных технологических процессов, видов оборудования и технологической оснастки, средств автоматизации, механизации, информатизации при производстве новой продукции (в т. ч. персонафицированного, функционального, диетического назначения), оценивает экономическую эффективность изменений.

ИД2_{ПКв-3} - Осуществляет сбор, обработку и анализ информации о факторах внешней среды, включая приоритетные направления развития техники и технологий, законодательную и нормативную базу, для обоснования стратегии и изменений организационно-производственной структуры предприятия питания

№ задания	Наименование вопроса
66	Прогрессивные технологические процессы, виды оборудования, средства информатизации при производстве новой продукции (в т. ч. персонафицированного,

	функционального, диетического назначения).
67	Особенности стратегического развития предприятий общественного питания в разрезе отрасли?
68	Что такое индустриализация общественного питания?
69	Особенности производственно-торговой деятельности предприятий общественного питания.
70	Обоснование выбора стратегии и изменений организационно-производственной структуры предприятия питания

ПКв-4. Способен выполнять организационное проектирование предприятия питания, планировать изменения по внедрению в производство новой продукции (в т.ч. персонифицированного, функционального, диетического назначения).

ИД1_{ПКв-4} - Разрабатывает организационный проект конкурентоспособного предприятия питания по производству продукции массового изготовления и специализированных продуктов (в т. ч. персонифицированного, функционального, диетического назначения), разрабатывает мероприятия и информационное обеспечение по созданию эффективной системы продаж продукции и поддержания имиджа предприятия

ИД2_{ПКв-4} - Определяет экономические показатели проектируемого предприятия, внедрения новой продукции (в т. ч. персонифицированного, функционального, диетического назначения).

№ задания	Наименование вопроса
71	Этапы разработки проекта конкурентоспособного предприятия питания по производству продукции массового изготовления и специализированных продуктов
72	Оперативное планирование и обеспечение надежности технологических процессов производства продукции питания
73	Особенности составления технического задания на проектирование предприятия общественного питания.
74	Определение бизнес-плана. Основные разделы бизнес-плана.
75	Какие инновационные технологии в производстве кулинарной продукции объединяет молекулярная гастрономия?

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 критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, вырабатывать стратегию действий</p> <p>ИД1_{ук-1} – Критически анализирует проблемную ситуацию как систему, выявляя ее составляющие и связи между ними</p> <p>ИД2_{ук-1} – Осуществляет поиск вариантов решения поставленной проблемной ситуации на основе системного подхода, вырабатывает стратегию действий</p>					
ЗНАТЬ: способы анализа проблемных ситуаций; возможные варианты решения поставленной проблемной ситуации	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: выявлять составляющие проблемных ситуаций и связи между ними; осуществлять поиск вариантов решения поставленной проблемной ситуации на основе доступных источников информации, определять в рамках выбранного алгоритма вопросы (задачи), подлежащие дальнейшей разработке, предлагать способы их решения	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 анализа проблемной ситуации как системы, выявляя ее	Собеседование (дискуссия, защита отчета)	Содержание раздела отчета	Содержание отчёта по практике соответствует теме	Зачтено	Освоена (базовый, повышенный)

составляющие и связи между ними. навыками осуществления поиска вариантов решения поставленной проблемной ситуации на основе доступных источников информации, определения в рамках выбранного алгоритма вопросы (задачи), подлежащие дальнейшей разработке					
			Содержание отчёта по практике не соответствует теме	Не зачтено	Не освоена (недостаточный)
УК-2 - Способен управлять проектом на всех этапах его жизненного цикла					
ИД1_{УК-2} - Разрабатывает концепцию проектного решения в рамках обозначенной проблемы, представляет публично результаты проекта и предлагает возможные пути внедрения их в практику					
ИД2_{УК-2} - Организует разработку плана реализации проекта, его корректировку и контроль за выполнением на всех этапах жизненного цикла					
Знать: принципы разработки концепции проекта в рамках обозначенной проблемы и основные требования, предъявляемые к результатам проекта.	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 концепцию проекта в рамках обозначенной проблемы, представлять публично результаты проекта; организовать разработку плана реализации проекта, корректировать и контролировать его выполнения на всех этапах жизненного цикла.	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	Неудовлетворительно	не освоена (недостаточный)

			формулировках основных понятий дисциплины		
Владеть: методами разработки концепции проекта, прогнозирования ожидаемых результатов на всех этапах его жизненного цикла и возможные пути внедрения в практику: методами управления проектом на всех этапах его жизненного цикла.	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 - Вырабатывает стратегию сотрудничества и на ее основе организует работу команды для достижения поставленной цели					
ИД1_{УК-3} - Вырабатывает стратегию сотрудничества и на ее основе организует работу команды для достижения поставленной цели					
ИД2_{УК-3} — Планирует командную работу, распределяет поручения и делегирует полномочия членам команды. Организует обсуждение разных идей и мнений и имеет навыки преодоления возникающих в команде разногласий с учетом предвидения результатов как личных, так и коллективных действий					
Знать: виды стратегий сотрудничества и организацию работы команды; основные стратегии командной работы, распределение поручений, преодоления возникающих в команде разногласий, основные интересы и мнения людей.	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: организовывать работу команды для достижения поставленной цели; планировать командную работу, учитывать основные интересы и мнения людей в своей профессиональной деятельности.	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 выработки стратегии сотрудничества и организации работы команды для достижения поставленной цели; навыками планирования командной работы, использования основных интересов и мнений людей в своей 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)
УК-4 Способен применять современные коммуникативные технологии, в том числе на иностранном(ых) языке(ах), для академического и профессионального взаимодействия					
ИД1_{УК-4} -Демонстрирует интегративные умения, необходимые для написания, письменного перевода и редактирования различных академических текстов и эффективного участия в академических и профессиональных дискуссиях					
ИД2_{УК-4} - Использует коммуникативные технологии в сфере профессиональной деятельности и в научной среде, в том числе общается на иностранном языке					
Знать: современные коммуникативные технологии, правила написания, письменного перевода и редактирования различных академических текстов. коммуникативные технологии в сфере профессиональной деятельности и в научной среде, иностранный язык в контексте 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: демонстрировать интегративные умения, необходимые для написания, письменного перевода и редактирования различных академических текстов. Использовать коммуникативные технологии в сфере профессиональной деятельности и в научной среде, в том числе общаться на иностранном языке.	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	Неудовлетворительно	не освоена

			материала, допускает грубые ошибки в формулировках основных понятий дисциплины		(недостаточный)
<p>Владеть: навыками необходимыми для написания, письменного перевода и редактирования различных академических текстов. навыками использования коммуникативных технологии в сфере профессиональной деятельности и в научной среде, в том числе общение на иностранном языке. навыками использования коммуникативных технологии в сфере профессиональной деятельности и в научной среде, в том числе общение на иностранном языке.</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)
<p>УК-5 Способен анализировать и учитывать разнообразие культур в процессе межкультурного взаимодействия</p> <p>ИД1_{УК-5} - Анализирует особенности поведения и мотивацию людей различного социального и культурного происхождения в процессе взаимодействия с ними</p> <p>ИД2_{УК-5} - Владеет навыками создания не дискриминационной среды межкультурного взаимодействия при выполнении профессиональных задач</p>					
<p>Знать: особенности поведения и мотивации людей различного социального и культурного происхождения, причины появления социальных обычаев и различий в поведении людей Межкультурное взаимодействие. способы создания не дискриминационной среды взаимодействия при выполнении профессиональных задач</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: анализировать и понимать особенности поведения и мотивации людей различного социального и</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)

культурного происхождения в процессе взаимодействия с ними. создавать не дискриминационную среду взаимодействия при выполнении профессиональных задач			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 анализа особенностей поведения и мотивации людей различного социального и культурного происхождения в процессе межкультурного взаимодействия. навыками создания не дискриминационной среды взаимодействия при выполнении профессиональных задач.	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-6 Способен определять и реализовывать приоритеты собственной деятельности и способы ее совершенствования на основе самооценки</p> <p>ИД1_{УК-6} -- Объективно оценивает свои возможности, ресурсы и их пределы, определяет способы совершенствования собственной и профессиональной деятельности</p> <p>ИД2_{УК-6} - Самостоятельно выявляет мотивы и стимулы для саморазвития, определяя реалистические цели профессионального роста, планирует свою профессиональную деятельность</p>					
Знать: методы объективной оценки своих возможностей, ресурсы и их пределы, способы совершенствования собственной и профессиональной деятельности. способы выявления мотивов и стимулов для саморазвития, определения реалистических целей профессионального роста	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: объективно оценивать	Собеседование (дискуссия, защита	Содержание раздела отчета	Обучающийся полностью раскрыл содержание материала в объеме, предусмотренной	Отлично	Освоена (повышенный)

свои возможности, ресурсы и их пределы, определять способы совершенствования собственной и профессиональной деятельности. самостоятельно выявлять мотивы и стимулы для саморазвития, определять реалистические цели профессионального роста	отчета)		программой, изложил материал грамотным языком в 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 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 самооценки своих возможностей, ресурсов и их пределы, определения способов совершенствования собственной и профессиональной деятельности. навыками самостоятельного выявления мотивов и стимулов для саморазвития, определения реалистических целей профессионального роста.	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-1 Способен разрабатывать эффективную стратегию, инновационную политику и конкурентоспособные концепции предприятия					
ИД1 _{ОПК-1} – Разрабатывает конкурентоспособные концепции предприятий общественного питания.					
ИД2 _{ОПК-1} – Разрабатывает эффективную стратегию и инновационную политику деятельности предприятий общественного питания различных типов;					
ЗНАТЬ: формирования инновационной политики предприятий питания, конкурентоспособные концепции. Этапы планирование развития предприятия	Тест	Результат тестирования	более 50% правильных ответов	Зачтено	Освоена (базовый, повышенный)
			менее 50% правильных ответов	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: демонстрировать	Собеседование (дискуссия, защита	Содержание раздела отчета	Обучающийся полностью раскрыл содержание материала в объеме, предусмотренной	Отлично	Освоена (повышенный)

знания в области формирования инновационной политики предприятий питания и конкурентоспособных концепций. Планировать развитие предприятия	отчета)		программой, изложил материал грамотным языком в 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 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 конкурентоспособной концепции предприятия общественного 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)
ОПК-2 Способен разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения ИД1 _{ОПК-2} . Применяет современные методы исследований, включая идентификацию и оценку свойств сырья, полуфабрикатов и кулинарной продукции ИД2 _{ОПК-2} Разрабатывает новые технологические решения с целью повышения качества и безопасности продукции, а также придания ей заданных свойств					
Знать: современные методы исследований, включая идентификацию и оценку свойств сырья, полуфабрикатов и кулинарной продукции. Мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения. Способы повышения качества и безопасности продукции, а также способы придания ей заданных функциональных свойств.	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 современные методы исследований, включая идентификацию и оценку свойств сырья, полуфабрикатов	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)

и кулинарной продукции. Предложить мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения. разрабатывать новые технологические решения с целью повышения качества и безопасности продукции, а также придания ей заданных свойств. Разрабатывать новые технологические решения с целью повышения качества и безопасности продукции, а также придания ей заданных свойств.			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: современными методами исследований, включая идентификацию и оценку свойств сырья, полуфабрикатов и кулинарной продукции. Навыками проведения мероприятий по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения. : навыками разработки новых технологических решений с целью повышения качества и безопасности продукции, а также придания ей заданных свойств	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-3 - Способен оценивать риски и управлять качеством путём использования современных методов и разработки новых технологических решений ИД1 _{опк-3} – Анализирует технологические процессы производства продукции с целью выявления рисков на всех стадиях (этапах) и разрабатывает мероприятия по их снижению; ИД2 _{опк-3} – Применяет принципы совершенствования технологических процессов производства кулинарной продукции с целью управления качеством					
ЗНАТЬ: технологические	Тест	Результат	более 50% правильных ответов	Зачтено	Освоена (базовый,

процессы производства продукции, способы управления рисками и качеством продукции на всех стадиях производства, мероприятия по их снижению; технологические процессы производства кулинарной продукции, принципы управления качеством производства и совершенствования техпроцессов.	Раздел отчета по практике	тестирования	менее 50% правильных ответов	Не зачтено	повышенный) 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: анализировать технологические процессы производства продукции и применять современные методы и разработки новых технологических решений для снижения рисков и улучшения качества готовой продукции; применять эффективные способы управления рисками и качеством кулинарной 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: способами применения современных методов и разработки новых технологических решений для снижения рисков и улучшения качества готовой продукции; навыками выбора принципов совершенствования технологических процессов и способов управления рисками и	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)

качеством продукции.					
ОПК-4 - Способен использовать методы моделирования продуктов и проектирования технологических процессов производства продукции питания					
ИД1_{опк-4} - Применяет методы моделирования и проектирования для совершенствования технологических процессов производства продуктов питания различного состава и назначения					
ИД2_{опк-4} - Применяет специализированные программные и информационные продукты для решения профессиональных задач					
Знать: методы моделирования продуктов и проектирования я технологических процессов производства продуктов питания различного состава и назначения; специализированные программные и информационные продукты для решения профессиональных задач.	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: применять методы моделирования и проектирования технологических процессов производства продуктов питания различного состава и назначения; применять специализированные программные и информационные продукты для решения профессиональных задач	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 выбора методов проектирования технологических процессов производства продукции питания навыками использования специализированных программ и информационных продуктов для решения	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)

профессиональных задач					
ОПК-5 - Способен использовать научные знания и навыки исследовательской деятельности для решения организационно-технологических задач ИД1 _{опк-5} - Организует научно-исследовательские/опытно-конструкторские работы в сфере питания на основе общенаучных принципов и современных положения науки о питании ИД2 _{опк-5} - Формирует отчеты о научно-исследовательской деятельности, техническую документацию, охранные документы на интеллектуальную собственность;					
Знать: способы проведения научно-исследовательских и научно-производственных работ; способы проведения научно-исследовательских и научно-производственных работ.	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: проводить научно-исследовательские и научно-производственные работы для комплексного решения приоритетных технологических задач производства продуктов питания; проводить научно-исследовательские и научно-производственные работы для комплексного решения приоритетных технологических задач производства продуктов 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 проведения научно-исследовательских и научно-производственных работ для комплексного решения приоритетных технологических задач производства продуктов; навыками проведения научно-исследовательских и научно-	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)

производственных работ для комплексного решения приоритетных технологических задач производства продуктов.					
<p>ПКв-1 Способен проводить научно-исследовательские работы и маркетинговые исследования с целью поиска и разработки новых конкурентоспособных, прогрессивных технологий и новой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p> <p>ИД1_{ПКв-1} решает научно-исследовательские и научно-производственные задачи в области производства новой продукции общественного питания и специализированных пищевых продуктов с заданными свойствами (в т. ч. персонифицированного, функционального, диетического назначения) с учётом фундаментальных знаний, положений нутрициологии и современных методик, представляет научные отчеты, разрабатывает документацию.</p> <p>ИД2_{ПКв-1} Исследует и анализирует современные тенденции развития рынка отечественного и зарубежного общественного питания в целях разработки мероприятий по повышению конкурентоспособности предприятия на основе расширения ассортимента продукции персонифицированного.</p>					
<p>Знать: способы решения научно-исследовательских и научно-производственных задач в области производства новой продукции общественного питания и специализированных пищевых продуктов с заданными свойствами, формирование научного отчета, правила разработки документации; современные тенденции развития рынка отечественного и зарубежного общественного питания в целях разработки мероприятий по повышению конкурентоспособности предприятия; ассортимент продукции персонифицированного, функционального, диетического назначения .</p>	<p>Собеседование (дискуссия, защита отчета) Собеседование (дискуссия, защита отчета)</p>	<p>Уровень владения материалом 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)
			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: проводить научно-исследовательские работы и маркетинговые исследования с целью поиска и разработки новых конкурентоспособных, прогрессивных технологий и новой продукции</p>	<p>Собеседование (дискуссия, защита отчета)</p>	<p>Содержание раздела отчета</p>	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)

общественного питания массового изготовления; Проводить исследования и анализ тенденций развития рынка отечественного и зарубежного общественного питания; разработать ассортимент продукции персонифицированного, функционального, диетического назначения.			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 решения научно-исследовательских и научно-производственных задач в области производства новой продукции общественного питания и специализированных пищевых продуктов с заданными свойствами, представлять научные отчеты, разрабатывать документацию, публично представлять результаты исследований; навыками разработки мероприятий по повышению конкурентоспособности предприятия на основе расширения ассортимента продукции персонифицированного, функционального, диетического назначения	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-2 - Способен разрабатывать новые технологии и рецептуры продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов (в т.ч. персонифицированного, функционального, диетического назначения) ИД1_{ПКв-2} - Разрабатывает ассортимент новой продукции для коррекции метаболических процессов (в т. ч. персонифицированного, функционального, диетического назначения) ИД2_{ПКв-2} - Совершенствует параметры технологического процесса для управления показателями качества и свойствами продукции					
Знать: способы проведения	Собеседование	Уровень	Содержание отчёта по практике соответствует	Зачтено	Освоена (базовый,

<p>испытания новых технологий и рецептур продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, ассортимент продукции для коррекции метаболических процессов (в т.ч. персонифицированного, функционального, диетического назначения); оборудование, режимы и параметры технологического процесса, показатели качества и свойства продукции, технико-технологические документы на новую продукцию; системы обеспечения качества и безопасности новой продукции и услуг, способы совершенствования технологических процессов,</p>	<p>(дискуссия, защита отчета) Собеседование (дискуссия, защита отчета)</p>	<p>владения материалом Содержание раздела отчета</p>	теме		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)
<p>Уметь: разработать новую продукцию для коррекции метаболических процессов (в т.ч. персонифицированного, функционального, диетического назначения), подбирать оборудование, в целях совершенствования режимов и параметров технологического процесса.; разработать технико-технологические документы, апробирует новые виды продукции в условиях производства обеспечить качества и безопасность новой продукции и услуг, принимать управленческие решения в</p>	<p>Собеседование (дискуссия, защита отчета)</p>	<p>Содержание раздела отчета</p>	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)

области совершенствования технологических процессов.					
Владеть: навыками разработки новой продукции для коррекции метаболических процессов (в т.ч. персонифицированного, функционального, диетического назначения), подбора оборудования, совершенствования режимов и параметров технологического процесса для управления показателями качества и свойствами продукции, оформления технико-технологических документов на новые виды продукции производства; навыками обеспечения качества и безопасности новой продукции и услуг, принятия управленческих решений в области совершенствования технологических процессов	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-3 Способен принимать организационно-управленческие решения стратегического развития предприятия питания с учетом приоритетов развития в области биотехнологий, персонификации, индустриализации питания					
ИД1_{ПКв-3} . Разрабатывает организационную структуру предприятия в целях внедрения прогрессивных технологических процессов, видов оборудования и технологической оснастки, средств автоматизации, механизации, информатизации при производстве новой продукции (в т. ч. персонифицированного, функционального, диетического назначения), оценивает экономическую эффективность изменений					
ИД2_{ПКв-3} -Осуществляет сбор, обработку и анализ информации о факторах внешней среды, включая приоритетные направления развития техники и технологий, законодательную и нормативную базу, для обоснования стратегии и изменений организационно-производственной структуры предприятия питания					
Знать: организационную структуру предприятия, прогрессивные технологические процессы производства, виды оборудования и технологической оснастки, средств автоматизации, механизации для производства новой продукции (в т.ч.	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	Удовлетворительно	Освоена (базовый)

<p>персонифицированного, функционального, диетического назначения). Факторы стратегического развития предприятия питания с учетом приоритетов развития в области биотехнологий, персонификации, индустриализации питания, приоритетные направления развития техники и технологий, законодательную и нормативную базу для обоснования стратегии и изменений организационно-производственной структуры предприятия питания</p>			необходимых документов	Неудовлетворительно	не освоена (недостаточный)
			Отсутствие необходимой документации		
<p>Уметь: разрабатывать организационную структуру предприятия в целях внедрения прогрессивных технологических процессов, видов оборудования и технологической оснастки, средств автоматизации, механизации, информатизации при производстве новой продукции. Осуществлять анализ информации о факторах внешней среды, включая приоритетные направления развития техники и технологий, законодательную и нормативную базу, для обоснования стратегии и изменений организационно-производственной структуры предприятия 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 сбора, обработки и анализа информации о приоритетных направлениях развития техники и технологий, использования законодательной и нормативной базы, для обоснования изменений организационно-производственной структуры предприятия питания; навыками организации структуры предприятия, внедрения прогрессивных технологических процессов с целью производстве новой продукции и оценки экономической эффективности изменений	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-4 - – Способен выполнять организационное проектирование предприятия питания, планировать изменения по внедрению в производство новой продукции (в т.ч. персонифицированного, функционального, диетического назначения) ИД1 _{ПКв-4} - Разрабатывает организационный проект конкурентоспособного предприятия питания по производству продукции массового изготовления и специализированных продуктов (в т. ч. персонифицированного, функционального, диетического назначения), разрабатывает мероприятия и информационное обеспечение по созданию эффективной системы продаж продукции и поддержания имиджа предприятия ИД2 _{ПКв-4} - Определяет экономические показатели проектируемого предприятия, внедрения новой продукции (в т. ч. персонифицированного, функционального, диетического назначения)					
Знать: основы организационного проекта конкурентоспособного предприятия питания по производству продукции массового изготовления и специализированных продуктов, технологическую документацию, обеспечение	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)

материальными, техническими, кадровыми, информационными ресурсами; экономические показатели проектируемого предприятия, этапы внедрения новой продукции на предприятии.			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: выполнять организационное проектирование предприятия питания, планировать внедрение в производство новой продукции (в т.ч. персонифицированного, функционального, диетического назначения); определять экономические показатели проектируемого предприятия, планировать внедрения новой продукции (в т. ч. персонифицированного, функционального, диетического назначения)	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 проекта конкурентоспособного предприятия питания по производству продукции массового изготовления и специализированных продуктов разработки технологической документации создания эффективной системы продаж продукции и поддержания имиджа предприятия; навыками определения	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)

экономических показателей проектируемого предприятия, способами внедрения новой продукции на предприятии питания.					
---	--	--	--	--	--