

**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ  
ПО ПРАКТИКЕ ПО ПОЛУЧЕНИЮ ПУ И ОПД**

Направление подготовки: **Технология продукции и организация общественного питания»**

Профиль подготовки: **Технология продукции и организация ресторанных бизнеса**

Квалификация выпускника: **академический бакалавриат**

Форма обучения: **очно-заочная, заочная**

## **Содержание**

1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы

2. Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания

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

Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций.

**1. ПЕРЕЧЕНЬ КОМПЕТЕНЦИЙ С УКАЗАНИЕМ ЭТАПОВ ИХ ФОРМИРОВАНИЯ В ПРОЦЕССЕ ОСВОЕНИЯ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ**

<b>Коды компетенции</b>	<b>Наименование компетенции</b>	<b>Структурные элементы компетенции (в результате освоения дисциплины обучающийся должен знать, уметь, владеть)</b>	<b>Этапы формирования компетенции в процессе освоения ОПОП (семестр)</b>	<b>Виды производственной работы</b>	<b>Оценочные средства</b>
ПК-8	способностью обеспечивать функционирование системы поддержки здоровья и безопасности труда персонала предприятия питания, анализировать деятельность предприятия питания с целью выявления рисков в области безопасности труда и здоровья персонала	Знает:- функционирование системы поддержки здоровья и безопасности труда персонала предприятия питания, анализировать деятельность предприятия питания с целью выявления рисков в области безопасности труда и здоровья персонала	8-9	анализировать деятельность предприятия питания с целью выявления рисков в области безопасности труда и здоровья персонала	Выполнение индивидуального задания
		Умеет: обеспечивать функционирование системы поддержки здоровья и безопасности труда персонала предприятия питания, анализировать деятельность предприятия питания с целью выявления рисков в области безопасности труда и здоровья персонала			Подготовка отчета
		Владеет: способностью обеспечивать функционирование системы поддержки здоровья и безопасности труда персонала предприятия питания, анализировать деятельность предприятия питания с целью выявления рисков в области безопасности труда и здоровья персонала			собеседование
ПК-9	готовностью устанавливать требования и приоритеты к обучению работников по вопросам безопасности в профессиональной деятельности и поведению в чрезвычайных ситуациях;	Знает:- требования и приоритеты к обучению работников по вопросам безопасности в профессиональной деятельности и поведению в чрезвычайных ситуациях;	8-9	обучение работников по вопросам безопасности в профессиональной деятельности и поведению в чрезвычайных ситуациях	Выполнение индивидуального задания
		Умеет устанавливать требования и приоритеты к обучению работников по вопросам безопасности в профессиональной деятельности и поведению в чрезвычайных ситуациях;			Подготовка отчета
		Владеет: готовностью устанавливать требования и приоритеты к обучению работников по вопросам безопасности в профессиональной деятельности и поведению в чрезвычайных ситуациях;			собеседование
ПК-1	способностью использовать технические средства для измерения основных параметров	Знает:- основные методы использования технических средств для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания	8-9		Выполнение индивидуального задания

	технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания	<b>Умеет:</b> проанализировать и дать полную характеристику технологическому процессу производства продукции питания  <b>Владеет:</b> навыками использования технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции в контроле и оценке эффективности процессов основного производства организации питания ( <i>Д/03.6</i> )			Подготовка отчета
ПК-7	способностью анализировать и оценивать результативность системы контроля деятельности производства, осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства;	<b>Знать:</b> - результативность системы контроля деятельности производства, осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства;	8-9	поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства	Выполнение индивидуального задания
		<b>Уметь:</b> - анализировать и оценивать результативность системы контроля деятельности производства, осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства;			Подготовка отчета
		<b>Владеть:</b> способностью анализировать и оценивать результативность системы контроля деятельности производства, осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства;			собеседование
ПК-3	владением правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума и вибрации, освещения рабочих мест	<b>Знает:</b> владение правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума и вибрации, освещения рабочих мест	8-9	анализ правил техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда, выполнение задания, подготовка отчета	Выполнение индивидуального задания
		<b>Умеет:</b> пользоваться правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума и вибрации, освещения рабочих мест			Подготовка отчета
		<b>Владеет:</b> правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума и вибрации, освещения рабочих мест			собеседование
ПК-10	способностью определять цели и ставить задачи отделу	<b>Знает:</b> цели и ставить задачи отделу продаж по ассортименту продаваемой продукции производства и услугам внутри и вне предприятия питания, анализировать информацию по	8-9	анализировать информацию по	Выполнение индивидуального задания

	продаж по ассортименту продаваемой продукции производства и услугам внутри и вне предприятия питания, анализировать информацию по результатам продаж и принимать решение в области контроля процесса продаж, владеть системой товародвижения и логистическими процессами на предприятиях питания;	результатам продаж и принимать решение в области контроля процесса продаж, владеть системой товародвижения и логистическими процессами на предприятиях питания;		результатам продаж и принимать решение в области контроля процесса продаж, владеть системой товародвижения и логистическими процессами на предприятиях питания	Подготовка отчета
	<b>Уметь:-</b> определять цели и ставить задачи отделу продаж по ассортименту продаваемой продукции производства и услугам внутри и вне предприятия питания, анализировать информацию по результатам продаж и принимать решение в области контроля процесса продаж, владеть системой товародвижения и логистическими процессами на предприятиях питания;	<b>Владеть:</b> способностью определять цели и ставить задачи отделу продаж по ассортименту продаваемой продукции производства и услугам внутри и вне предприятия питания, анализировать информацию по результатам продаж и принимать решение в области контроля процесса продаж, владеть системой товародвижения и логистическими процессами на предприятиях питания;			
ПК-11	способностью осуществлять мониторинг проведения мотивационных программ на всех ее этапах, оценивать результаты мотивации и стимулировать работников производства;	<b>Знать:</b> мониторинг проведения мотивационных программ на всех ее этапах, оценивать результаты мотивации и стимулировать работников производства;  <b>Уметь:-</b> осуществлять мониторинг проведения мотивационных программ на всех ее этапах, оценивать результаты мотивации и стимулировать работников производства;  <b>Владеть:</b> способностью осуществлять мониторинг проведения мотивационных программ на всех ее этапах, оценивать результаты мотивации и стимулировать работников производства;	8-9	мониторинг проведения мотивационных программ на всех ее этапах, оценивать результаты мотивации и стимулировать работников производства;	Выполнение индивидуального задания
ПК-12	способностью разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала для составления индивидуальных и коллективных программ обучения, оценивать наличие требуемых умений у членов команды и осуществлять взаимодействие между членами команды;	<b>Знать:</b> - критерии оценки профессионального уровня персонала для составления индивидуальных и коллективных программ обучения, оценивать наличие требуемых умений у членов команды и осуществлять взаимодействие между членами команды;  <b>Уметь:-</b> разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала для составления индивидуальных и коллективных программ обучения, оценивать наличие требуемых умений у членов команды и осуществлять взаимодействие между членами команды;  <b>Владеть:</b> способностью разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала для составления индивидуальных и коллективных программ обучения, оценивать наличие требуемых умений у членов команды и осуществлять	8-9	составление индивидуальных и коллективных программ обучения, оценивать наличие требуемых умений у членов команды и осуществлять взаимодействие между членами команды;	Выполнение индивидуального задания
					Подготовка отчета
					собеседование

		взаимодействие между членами команды;			
ПК-13	способностью планировать и анализировать программы и мероприятия обеспечения и поддержки лояльность персонала по отношению к предприятию и руководству, планировать и анализировать свою деятельность и рабочий день с учетом собственных должностных обязанностей на предприятиях питания;	<b>Знать:</b> - программы и мероприятия обеспечения и поддержки лояльность персонала по отношению к предприятию и руководству, планировать и анализировать свою деятельность и рабочий день с учетом собственных должностных обязанностей на предприятиях питания;	8-9	планировать и анализировать свою деятельность и рабочий день с учетом собственных должностных обязанностей на предприятиях питания;	Выполнение индивидуального задания
		<b>Уметь:</b> - планировать и анализировать программы и мероприятия обеспечения и поддержки лояльность персонала по отношению к предприятию и руководству, планировать и анализировать свою деятельность и рабочий день с учетом собственных должностных обязанностей на предприятиях питания;			Подготовка отчета
		<b>Владеть:</b> способностью планировать и анализировать программы и мероприятия обеспечения и поддержки лояльность персонала по отношению к предприятию и руководству, планировать и анализировать свою деятельность и рабочий день с учетом собственных должностных обязанностей на предприятиях питания;			собеседование
ПК-14	способностью проводить мониторинг и анализировать результаты финансово-хозяйственной деятельности предприятия питания, оценивать финансовое состояние предприятия питания и принимать решения по результатам контроля;	<b>Знать:</b> - мониторинг и анализировать результаты финансово-хозяйственной деятельности предприятия питания, оценивать финансовое состояние предприятия питания и принимать решения по результатам контроля;	8-9	мониторинг и анализировать результаты финансово-хозяйственной деятельности предприятия питания, оценивать финансовое состояние предприятия питания и принимать решения по результатам контроля;	Выполнение индивидуального задания
		<b>Уметь:</b> - проводить мониторинг и анализировать результаты финансово-хозяйственной деятельности предприятия питания, оценивать финансовое состояние предприятия питания и принимать решения по результатам контроля;			Подготовка отчета
		<b>Владеть:</b> способностью проводить мониторинг и анализировать результаты финансово-хозяйственной деятельности предприятия питания, оценивать финансовое состояние предприятия питания и принимать решения по результатам контроля;			собеседование
ПК-16	способностью планировать стратегию развития предприятия питания с учетом множественных факторов, проводить анализ, оценку рынка и риски, проводить аудит финансовых и материальных ресурсов	<b>Знает:</b> развития предприятия питания с учетом множественных факторов, проводить анализ, оценку рынка и риски, проводить аудит финансовых и материальных ресурсов	8-9	развитие предприятия питания с учетом множественных факторов, анализ, оценки рынка и рисков, аудит	Выполнение индивидуального задания
		<b>Умеет:</b> планировать стратегию развития предприятия питания с учетом множественных факторов, проводить анализ, оценку рынка и риски, проводить аудит финансовых и материальных ресурсов;			Подготовка отчета

	риски, проводить аудит финансовых и материальных ресурсов;	<b>Владеет</b> способностью планировать стратегию развития предприятия питания с учетом множественных факторов, проводить анализ, оценку рынка и риски, проводить аудит финансовых и материальных ресурсов		финансовых и материальных ресурсов	собеседование
ПК-17	способностью организовать ресурсосберегающее производство, его оперативное планирование и обеспечение надежности технологических процессов производства продукции питания, способы рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов;	<b>Знает:</b> ресурсосберегающее производство, его оперативное планирование и обеспечение надежности технологических процессов производства продукции питания, способы рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов;	8-9	оперативное планирование и обеспечение надежности технологических процессов производства продукции питания	Выполнение индивидуального задания
		<b>Умеет:</b> организовать ресурсосберегающее производство, его оперативное планирование и обеспечение надежности технологических процессов производства продукции питания, способы рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов;			Подготовка отчета
		<b>Владеет</b> способностью организовать ресурсосберегающее производство, его оперативное планирование и обеспечение надежности технологических процессов производства продукции питания, способы рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов;			собеседование
ПК-18	готовностью осуществлять необходимые меры безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия	<b>Знает:</b> различные меры безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия	8-9	меры безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия	Выполнение индивидуального задания
		<b>Умеет:</b> осуществлять необходимые меры безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия			Подготовка отчета
		<b>Владеет</b> готовностью осуществлять необходимые меры безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия			собеседование
ПК-20	способностью осуществлять поиск, выбор и использование информации в области мотивации и стимулирования работников предприятий питания, проявлять коммуникативные умения;	<b>Знает:</b> различные виды поиска, выбора и использования информации в области мотивации и стимулирования работников предприятий питания, проявлять коммуникативные умения;	8-9	поиск, выбор и использование информации в области мотивации и стимулирования работников предприятий питания, проявлять коммуникативные умения;	Выполнение индивидуального задания
		<b>Умеет:</b> эксплуатировать различные виды поиска, выбора и использования информации в области мотивации и стимулирования работников предприятий питания, проявлять коммуникативные умения;			Подготовка отчета
		<b>Владеет</b> способностью осуществлять поиск, выбор и использование информации в области мотивации и стимулирования работников предприятий питания, проявлять коммуникативные умения;			собеседование
ОПК-4	готовностью	<b>Знает:</b> различные виды технологического оборудования в	8-9	анализ процесса	Выполнение

	эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания	соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания  <b>Умеет:</b> эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания  <b>Владеет:</b> методиками эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания		регулирования эксплуатации различных видов технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания, выполнение задания, подготовка отчета.	индивидуального задания Подготовка отчета
ОПК-5	готовностью к участию во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов	<b>Знает:</b> все фазы организации производства  <b>Умеет:</b> организовать обслуживание на предприятиях питания различных типов и классов;  <b>Владеет:</b> организацией производства и Организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов	8-9	проведение анализа процессов подбора сырья для переработки, управление проектами, выполнение задания, подготовка отчета. анализ процесса регулирования эксплуатации различных видов технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания, выполнение задания, подготовка отчета.	Выполнение индивидуального задания Подготовка отчета собеседование

Компетенция ОПК-4 также формируется в ходе освоения дисциплин: Процессы и аппараты пищевых производств, Техлотехника, Электротехника и электроника, Комплексное оснащение ресторанов, Оборудование предприятий общественного питания, Холодильное оборудование предприятий общественного питания, Тепловое оборудование предприятий общественного, а также прохождения учебной практики по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности, Производственная практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности, технологической и преддипломной практики, подготовки к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы.

Компетенция ОПК-5 также формируется в ходе освоения дисциплин: Маркетинг Коммерческая деятельность Организация ресторанных дела Организация учета и калькуляция на предприятиях общественного питания Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания Этикет обслуживания на предприятиях общественного питания Этикет и культура общения, а также прохождения учебной практики по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности, Производственная практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности, технологической и преддипломной практики, подготовки к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы.

Компетенция ПК-1 также формируется в ходе освоения дисциплин: Технология приготовления и оформления ресторанный продукции, Контроль качества производства кулинарной продукции, Технология продукции общественного питания, Введение в специальность, Технология мучных изделий, Технология кондитерских изделий Технология продуктов функционального питания Технология продуктов детского питания Технология продуктов диетического питания, Технология кулинарной продукции за рубежом, Товароведение и экспертиза потребительской продукции, Барное дело, Кухни мира, Технология приготовления сладких блюд и напитков, Основы профессиональной деятельности в индустрии питания, Основы высокотехнологичного производства кулинарной продукции, а также прохождения производственной практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности, технологической и преддипломной практики и подготовки к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы.

Компетенция ПК-3 также формируется в ходе освоения дисциплин: Безопасность жизнедеятельности, Санитария и гигиена питания, Дезинфекция, дезинсекция и дератизация, а также прохождения учебной практики по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе технологической практики, Производственная практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности, технологической и преддипломной практики и подготовки к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы.

Компетенция ПК-7 также формируется в ходе освоения дисциплин: Экономика общественного питания, Организация ресторанных дела, Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания, а также прохождения производственной практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности и подготовки к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы.

Компетенция ПК-8 также формируется в ходе освоения дисциплин: Безопасность жизнедеятельности, Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания, а также прохождения производственной практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности и подготовки к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы.

Компетенция ПК-9 также формируется в ходе освоения дисциплин: Безопасность жизнедеятельности, Холодильное оборудование предприятий общественного питания, Тепловое оборудование предприятий общественного питания, а также прохождения производственной практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности и подготовки к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы.

Компетенция ПК-10 также формируется в ходе освоения дисциплин: Маркетинг, Коммерческая деятельность, Товароведение продовольственных товаров, Логистика, а также прохождения производственной практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности и подготовки к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы.

*Компетенция ПК-11 также формируется в ходе освоения дисциплин: Менеджмент, Управление персоналом, а также прохождения производственной практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности и подготовки к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы.*

*Компетенция ПК-12 также формируется в ходе освоения дисциплин: Менеджмент, Управление персоналом, Этикет обслуживания на предприятиях общественного питания, Этикет и культура общения, а также прохождения производственной практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности и подготовки к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы.*

*Компетенция ПК-13 также формируется в ходе освоения дисциплин: Управление персоналом, а также прохождения производственной практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности и подготовки к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы.*

*Компетенция ПК-14 также формируется в ходе освоения дисциплин: Экономика общественного питания, а также прохождения производственной практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности и подготовки к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы.*

*Компетенция ПК-16 также формируется в ходе освоения дисциплин: Маркетинг, Менеджмент, Экономика общественного питания, а также прохождения производственной практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности и подготовки к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы.*

*Компетенция ПК-17 также формируется в ходе освоения дисциплин: Организация ресторанных дел, Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания, а также прохождения производственной практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности и подготовки к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы.*

*Компетенция ПК-18 также формируется в ходе освоения дисциплин: Безопасность жизнедеятельности, Проектирование предприятий общественного питания, а также прохождения производственной практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности и подготовки к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы.*

*Компетенция ПК-20 также формируется в ходе освоения дисциплин: Менеджмент, а также прохождения производственной практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности и подготовки к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы*

## **2.Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания**

### **Перечень оценочных средств**

<b>№ п/п</b>	<b>Наименование оценочного средства</b>	<b>Краткая характеристика оценочного средства</b>	<b>Представление оценочного средства в ФОС</b>
1	Собеседование	Средство контроля, организованное как специальная беседа педагогического работника с обучающимся на темы, связанные с прохождением практики и рассчитанное на выяснение объема знаний, умений и навыков обучающегося по определенной теме, проблеме и т.п.	перечень вопросов для устного опроса обучающихся при защите отчета по практике
2	Отчет по практике	Средство контроля прохождения практики, в котором представляются результаты выполнения задания по прохождению производственной практики.	Порядок подготовки и защиты отчета по практике индивидуальные задания для выполнения самостоятельной работы руководителя практики о организации и вуза

## Программа оценивания контролируемой компетенции компетенций технологической практики

<b>Наименование раздела практики</b>	<b>Формируемые компетенции</b>	<b>Результаты освоения (знать, уметь, владеть)</b>	<b>Наименование оценочного средства</b>	<b>Критерий оценки</b>
Подготовительный	<b>ПК-3 ОПК-4 ПК-7 ПК-8 ПК-11 ПК-12 ПК-13</b>	<b>знает:</b> способы и методику современных информационных технологий, способен управлять информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования; технику безопасности разных классов способностью осуществлять мониторинг проведения мотивационных программ на всех ее этапах, оценивать результаты мотивации и стимулировать работников производства	Собеседование при защите отчета по практике	Соответствие продемонстрированных знаний материалам отчета по практике
		<b>умеет:</b> применять современные информационные технологии, способен управлять информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования; готовностью разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала для составления обучающих программ, проводить аттестацию работников производства и принимать решения по результатам аттестации	Отчет	Уровень выполнения задания по практике
		<b>имеет практический опыт:</b> в управлении практическими навыками производства продукции, организацией производства и обслуживания потребителей <i>в планирование процессов основного производства организации питания (Д/01.6)</i> в управлении технологическими процессами, обеспечивающими выпуск высококачественной продукции; практическими навыками производства продукции, организацией производства и обслуживания потребителей <i>в организации и координации процессов основного производства организации питания (Д/02.6)</i>	отчет	Уровень выполнения задания по практике
производственный	<b>ПК-1 ПК-14 ПК-16</b>	<b>Знания:</b> методы и методики технических средств для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции, организации и осуществления технологического процесса производства продукции питания (В/03.6)	собеседование при защите отчета по практике	Соответствие продемонстрированных знаний материалам отчета по практике
		<b>Умения</b> определять, анализировать и оценивать основные параметры технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовывать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания способностью проводить мониторинг финансово-хозяйственной деятельности предприятия, анализировать и оценивать финансовое состояние предприятия; способностью проводить мониторинг и анализировать результаты финансово-хозяйственной деятельности предприятия питания, оценивать финансовое состояние предприятия питания и принимать решения по результатам контроля	отчет	Уровень выполнения задания по практике
		<b>Имеет практический опыт:</b> навыками использования технических средств для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организацией и осуществлением технологического процесса производства продукции питания	отчет	Уровень выполнения задания по практике

производственный	<b>ОПК-5</b> <b>ПК-9</b> <b>ПК-10</b> <b>ПК-17</b> <b>ПК-19</b>	<p><b>знает:</b> все фазы организации производства, приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения владеет нормативно-правовой базой в области продаж продукции, производства и услуг;</p>	собеседование при защите отчета по практике	Соответствие продемонстрированных знаний материалам отчета по практике
		<p><b>умеет:</b> устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения;</p>	отчет	Уровень выполнения задания по самостоятельной работе
		<p><b>имеет практический опыт:</b> методикой разработки производственной программы в зависимости от особенностей обслуживаемого контингента, типа и класса предприятия, а также других факторов; в методике расчета потребности и рациональному расходу сырья, выхода готовой продукции, составлении рецептур блюд и кулинарных изделий;</p> <p><i>в планировании процессов основного производства организации питания (Д/01.6)</i></p>	отчет	Уровень выполнения задания по самостоятельной работе
Отчетный	<b>ПК-6</b> <b>ПК-23</b> <b>ПК-20</b>	<p><b>знает:</b> документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания;</p>	собеседование при защите отчета по практике	Соответствие продемонстрированных знаний материалам отчета по практике
		<p><b>умеет:</b> организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания.</p>	отчет	Соответствие содержания отчета описанию деятельности обучающегося на практике отзыву (характеристике) руководителя от организации (от вуза).
		<p><b>имеет практический опыт:</b> имеет практический опыт: в разработке нормативно-технической документации с учетом новейших достижений в области технологии и техники; способностью формировать профессиональную команду, проявлять лидерские качества в коллективе, владением способами организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления в решение оптимальных и рациональных технологических режимов работы всех видов используемого технологического и холодильного оборудования и др.</p>	отчет	Соответствие содержания отчета описанию деятельности обучающегося на практике отзыву (характеристике) руководителя от организации (от вуза).

## 2. Описание показателей и критериев оценивания компетенций технологической практики

Компетенция, этапы освоения компетенции	Планируемые результаты обучения	Показатели и критерии оценивания результатов обучения			
		Ниже порогового уровня (Не зачтено, неудовлетворительно)	Пороговый уровень (Зачтено, удовлетворительно)	Продвинутый уровень (Зачтено, хорошо)	Высокий уровень (Зачтено, отлично)
ПК-1 способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания	<p><b>Знает:</b> использование технических средств для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания</p> <p><b>Умеет:</b> Рационально использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания</p>	<p>Частично знает использование технических средств для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания</p>	<p>Не достаточно владеет навыками применения основных методов использования технических средств для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания</p>	<p>В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы навыков применения основных методов использования технических средств для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания</p>	<p>Полностью сформирован навык применения основных методов использования Технических средств для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания</p>

					процесс производства продукции питания
	<p><b>Владеет:</b>            Методами расчета потребности способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания</p>	<p>Частичное владение навыками применения основных способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания</p>	<p>Не достаточно владеет навыками применения основных методов способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания</p>	<p>В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы навыков применения основных методов способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания</p>	<p>В целом успешное, но содержащие отдельные пробелы, умение способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания</p>
ПК-8-способностью обеспечивать функционирование системы поддержки здоровья и безопасности труда персонала предприятия питания, анализировать деятельность предприятия питания с целью выявления рисков в области безопасности труда и здоровья персонала	<p><b>Знает:-</b>            функционирование системы поддержки здоровья и безопасности труда персонала предприятия питания, анализировать деятельность предприятия питания с целью выявления рисков в области безопасности труда и здоровья персонала</p>	<p>Частично знает функционирование системы поддержки здоровья и безопасности труда персонала предприятия питания, анализировать деятельность предприятия питания с целью выявления рисков в области безопасности труда и здоровья персонала</p>	<p>Не достаточно владеет навыками основных проблем функционирования системы поддержки здоровья и безопасности труда персонала предприятия питания, анализировать деятельность предприятия питания с целью выявления рисков в области безопасности труда и здоровья персонала</p>	<p>В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы владение функционирование системы поддержки здоровья и безопасности труда персонала предприятия питания, анализировать деятельность предприятия питания с целью выявления рисков в области безопасности труда и здоровья персонала</p>	<p>Полностью сформирован навык функционирования системы поддержки здоровья и безопасности труда персонала предприятия питания, анализировать деятельность предприятия питания с целью выявления рисков в области безопасности труда и здоровья персонала</p>
	<p><b>Умеет:</b> обеспечивать функционирование системы поддержки здоровья и безопасности труда</p>	<p>Частично способен обеспечивать функционирование системы поддержки здоровья и безопасности труда</p>	<p>Допускает ошибки в управлении обеспечивать функционирование системы поддержки здоровья и безопасности труда персонала</p>	<p>В целом успешное, но содержащие отдельные пробелы, умение управлять обеспечивать функционирование системы поддержки</p>	<p>В целом успешное, но содержащие отдельные пробелы, умение функционировать системы поддержки</p>











	предприятиях питания;	предприятиях питания;		логистическими процессами на предприятиях питания; ;	товародвижения и логистическими процессами на предприятиях питания;
	<b>Владеть:</b> способностью определять цели и ставить задачи отделу продаж по ассортименту продаваемой продукции производства и услугам внутри и вне предприятия питания, анализировать информацию по результатам продаж и принимать решение в области контроля процесса продаж, владеть системой товародвижения и логистическими процессами на предприятиях питания;	Частичное готовность разрабатывать определять цели и ставить задачи отделу продаж по ассортименту продаваемой продукции производства и услугам внутри и вне предприятия питания, анализировать информацию по результатам продаж и принимать решение в области контроля процесса продаж, владеть системой товародвижения и логистическими процессами на предприятиях питания;	Не достаточно владеет навыками готовности разрабатывать определять цели и ставить задачи отделу продаж по ассортименту продаваемой продукции производства и услугам внутри и вне предприятия питания, анализировать информацию по результатам продаж и принимать решение в области контроля процесса продаж, владеть системой товародвижения и логистическими процессами на предприятиях питания;	В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы навыков применения разрабатывать определять цели и ставить задачи отделу продаж по ассортименту продаваемой продукции производства и услугам внутри и вне предприятия питания, анализировать информацию по результатам продаж и принимать решение в области контроля процесса продаж, владеть системой товародвижения и логистическими процессами на предприятиях питания;	В целом успешное, но содержащие отдельные пробелы, умение разрабатывать определять цели и ставить задачи отделу продаж по ассортименту продаваемой продукции производства и услугам внутри и вне предприятия питания, анализировать информацию по результатам продаж и принимать решение в области контроля процесса продаж, владеть системой товародвижения и логистическими процессами на предприятиях питания;
ПК-11 способностью осуществлять мониторинг проведения мотивационных программ на всех ее этапах, оценивать результаты мотивации и стимулировать работников производства;	<b>Знать:</b> мониторинг проведения мотивационных программ на всех ее этапах, оценивать результаты мотивации и стимулировать работников производства;	Частично знает мониторинг проведения мотивационных программ на всех ее этапах, оценивать результаты мотивации и стимулировать работников производства;	Не достаточно владеет способностью проводить мониторинг проведения мотивационных программ на всех ее этапах, оценивать результаты мотивации и стимулировать работников производства;	В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы в способности проводить мониторинг проведения мотивационных программ на всех ее этапах, оценивать результаты мотивации и стимулировать работников производства;	Полностью сформирован навык применения способности проводить мониторинг проведения мотивационных программ на всех ее этапах, оценивать результаты мотивации и стимулировать работников

					производства;
	<p><b>Уметь:-</b> осуществлять мониторинг проведения мотивационных программ на всех ее этапах, оценивать результаты мотивации и стимулировать работников производства;</p>	Частично владеет мониторингом проведения мотивационных программ на всех ее этапах, оценивать результаты мотивации и стимулировать работников производства;;	Не достаточно владеет мониторингом проведения мотивационных программ на всех ее этапах, оценивать результаты мотивации и стимулировать работников производства;;	В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы навыков проводить мониторинг мотивационных программ на всех ее этапах, оценивать результаты мотивации и стимулировать работников производства;;	Полностью сформирован навык способностью проводить мониторинг мотивационных программ на всех ее этапах, оценивать результаты мотивации и стимулировать работников производства;;
	<p><b>Владеть:</b> способностью осуществлять мониторинг проведения мотивационных программ на всех ее этапах, оценивать результаты мотивации и стимулировать работников производства;</p>	Частично знает использование мониторинга проведения мотивационных программ на всех ее этапах, оценивать результаты мотивации и стимулировать работников производства;	Не достаточно владеет навыками проводить мониторинг проведения мотивационных программ на всех ее этапах, оценивать результаты мотивации и стимулировать работников производства;предприятия;	В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы навыков в способности проводить мониторинг проведения мотивационных программ на всех ее этапах, оценивать результаты мотивации и стимулировать работников производства;	Полностью сформирован навык применения проводить мониторинг мониторинг проведения мотивационных программ на всех ее этапах, оценивать результаты мотивации и стимулировать работников производства;
ПК-12 способностью разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала для составления индивидуальных и коллективных программ обучения, оценивать наличие требуемых умений у членов команды и осуществлять	<b>Знать:-</b> критерии оценки профессионального уровня персонала для составления индивидуальных и коллективных программ обучения, оценивать наличие требуемых умений у членов команды и осуществлять взаимодействие между	Частично знает критерии оценки профессионального уровня персонала для составления индивидуальных и коллективных программ обучения, оценивать наличие требуемых умений у членов команды и осуществлять взаимодействие между	Не достаточно владеет критериями оценки профессионального уровня персонала для составления индивидуальных и коллективных программ обучения, оценивать наличие требуемых умений у членов команды и осуществлять взаимодействие между	В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы в методах критерии оценки профессионального уровня персонала для составления индивидуальных и коллективных программ обучения, оценивать наличие требуемых умений у членов	Полностью сформирован навык формировать критерии оценки профессионального уровня персонала для составления индивидуальных и коллективных программ обучения, оценивать наличие требуемых умений у членов

осуществлять взаимодействие между членами команды;	взаимодействие между членами команды;	членами команды;		команды и осуществлять взаимодействие между членами команды;	команды и осуществлять взаимодействие между членами команды;
	<b>Уметь:-</b> разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала для составления индивидуальных и коллективных программ обучения, оценивать наличие требуемых умений у членов команды и осуществлять взаимодействие между членами команды;	Частично владеет критериями оценки профессионального уровня персонала для составления индивидуальных и коллективных программ обучения, оценивать наличие требуемых умений у членов команды и осуществлять взаимодействие между членами команды;	Не достаточно владеет критериями оценки профессионального уровня персонала для составления индивидуальных и коллективных программ обучения, оценивать наличие требуемых умений у членов команды и осуществлять взаимодействие между членами команды;	В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы навыков критериями оценки профессионального уровня персонала для составления индивидуальных и коллективных программ обучения, оценивать наличие требуемых умений у членов команды и осуществлять взаимодействие между членами команды;	Полностью сформирован навык критериями оценки профессионального уровня персонала для составления индивидуальных и коллективных программ обучения, оценивать наличие требуемых умений у членов команды и осуществлять взаимодействие между членами команды;
<b>Владеть:</b> способностью разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала для составления индивидуальных и коллективных программ обучения, оценивать наличие требуемых умений у членов команды и осуществлять взаимодействие между членами команды;	Частично знает Как формировать профессиональную команду, проявлять лидерские качества в коллективе, владением способами организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления;	Не достаточно владеет способностью формировать профессиональную команду, проявлять лидерские качества в коллективе, владением способами организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления;	В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы в способности формировать профессиональную команду, проявлять лидерские качества в коллективе, владением способами организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления;	В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы в способности формировать профессиональную команду, проявлять лидерские качества в коллективе, владением способами организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления;	Полностью сформирован навык в способности формировать профессиональную команду, проявлять лидерские качества в коллективе, владением способами организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления;
ПК-13 способностью планировать и анализировать программы и мероприятия	<b>Знать:-</b> программы и мероприятия обеспечения и поддержки лояльность персонала по	Частично знает программы и мероприятия обеспечения и поддержки лояльность	Не достаточно владеет навыками способности использовать программы и мероприятия обеспечения и поддержки	В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы навыков способности использовать	Полностью сформирован навык способности использовать программы и





	контроля; контроля;;		питания и принимать решения по результатам контроля;;	решения по результатам контроля;
	<b>Владеть:</b> способностью проводить мониторинг и анализировать результаты финансово-хозяйственной деятельности предприятия питания, оценивать финансовое состояние предприятия питания и принимать решения по результатам контроля;	Частично знает приемы мониторинг и анализировать результаты финансово-хозяйственной деятельности предприятия питания, оценивать финансовое состояние предприятия питания и принимать решения по результатам контроля;	Не достаточно владеет навыками мониторинг и анализировать результаты финансово-хозяйственной деятельности предприятия питания, оценивать финансовое состояние предприятия питания и принимать решения по результатам контроля;	В целом успешное, но содержащее отдельные ошибки навыки мониторинг и анализировать результаты финансово-хозяйственной деятельности предприятия питания, оценивать финансовое состояние предприятия питания и принимать решения по результатам контроля;
ПК-16 способностью планировать стратегию развития предприятия питания с учетом множественных факторов, проводить анализ, оценку рынка и риски, проводить аудит финансовых и материальных ресурсов;	<b>Знает:</b> развития предприятия питания с учетом множественных факторов, проводить анализ, оценку рынка и риски, проводить аудит финансовых и материальных ресурсов	Частично знает развития предприятия питания с учетом множественных факторов, проводить анализ, оценку рынка и риски, проводить аудит финансовых и материальных ресурсов	Не достаточно владеет навыками развития предприятия питания с учетом множественных факторов, проводить анализ, оценку рынка и риски, проводить аудит финансовых и материальных ресурсов	В целом успешное, но содержащее отдельные ошибки навыки развития предприятия питания с учетом множественных факторов, проводить анализ, оценку рынка и риски, проводить аудит финансовых и материальных ресурсов
	<b>Умеет:</b> планировать стратегию развития предприятия питания с учетом множественных факторов, проводить анализ, оценку рынка и риски, проводить аудит финансовых и материальных ресурсов;	Частично знает развития предприятия питания с учетом множественных факторов, проводить анализ, оценку рынка и риски, проводить аудит финансовых и материальных ресурсов	Не достаточно владеет навыками развития предприятия питания с учетом множественных факторов, проводить анализ, оценку рынка и риски, проводить аудит финансовых и материальных ресурсов	В целом успешное, но содержащее отдельные ошибки навыки применения развития предприятия питания с учетом множественных факторов, проводить анализ, оценку рынка и риски, проводить аудит финансовых и материальных ресурсов
	<b>Владеет</b> способностью планировать стратегию развития предприятия	Частично знает приемы развития предприятия питания с учетом	Не достаточно владеет навыками развития предприятия питания с учетом	В целом успешное, но содержащее развитие предприятия питания с



				использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов;	сырьевых, энергетических и других видов ресурсов;
	<b>Владеет способностью организовать ресурсосберегающее производство, его оперативное планирование и обеспечение надежности технологических процессов производства продукции питания, способы рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов;</b>	Частично владеет готовностью осуществлять ресурсосберегающее производство, его оперативное планирование и обеспечение надежности технологических процессов производства продукции питания, способы рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов;	Не достаточно владеет готовностью осуществлять ресурсосберегающее производство, его оперативное планирование и обеспечение надежности технологических процессов производства продукции питания, способы рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов;	В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы навыков применения готовностью осуществлять необходимые меры безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения	Полностью сформирован навык применения способностью готовностью осуществлять необходимые меры безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия
ПК-18 готовностью осуществлять необходимые меры безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия	<b>Знает:</b> различные меры безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия	Частично знает различные меры безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия	Не достаточно владеет различными мерами безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия	В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы навыков применения различные меры безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия;	Полностью сформирован навык применения различных мер безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия
	<b>Умеет:</b> осуществлять необходимые меры безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия	Частично способен осуществлять необходимые меры безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия	Не достаточно способен осуществлять необходимые меры безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия	В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы навыков применения осуществлять необходимые меры безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения	Полностью сформирован навык применения осуществлять необходимые меры безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия

				предприятия	
	<b>Владеет</b> готовностью осуществлять необходимые меры безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия	Частично владеет готовностью осуществлять необходимые меры безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия	Не достаточно владеет готовностью осуществлять необходимые меры безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия	В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы навыков применения готовностью осуществлять необходимые меры безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения	Полностью сформирован навык применения способностью готовностью осуществлять необходимые меры безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия
ПК-20 способностью осуществлять поиск, выбор и использование информации в области мотивации и стимулирования работников предприятий питания, проявлять коммуникативные умения;	<b>Знает:</b> различные виды поиска, выбора и использования информации в области мотивации и стимулирования работников предприятий питания, проявлять коммуникативные умения;	Частично знает различные виды поиска, выбора и использования информации в области мотивации и стимулирования работников предприятий питания, проявлять коммуникативные умения;	Не достаточно владеет различными видами поиска, выбора и использования информации в области мотивации и стимулирования работников предприятий питания, проявлять коммуникативные умения;	В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы навыков применения различных видов поиска, выбора и использования информации в области мотивации и стимулирования работников предприятий питания, проявлять коммуникативные умения;	Полностью сформирован навык применения различных видов поиска, выбора и использования информации в области мотивации и стимулирования работников предприятий питания, проявлять коммуникативные умения;
	<b>Умеет:</b> эксплуатировать различные виды поиска, выбора и использования информации в области мотивации и стимулирования работников предприятий питания, проявлять коммуникативные умения;	Частично способен эксплуатировать различные виды поиска, выбора и использования информации в области мотивации и стимулирования работников предприятий питания, проявлять коммуникативные умения	Не достаточно способен эксплуатировать различные виды поиска, выбора и использования информации в области мотивации и стимулирования работников предприятий питания, проявлять коммуникативные умения	В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы навыков применения эксплуатировать различные виды поиска, выбора и использования информации в области мотивации и стимулирования работников предприятий питания, проявлять коммуникативные умения	Полностью сформирован навык применения способен эксплуатировать различные виды поиска, выбора и использования информации в области мотивации и стимулирования работников предприятий питания, проявлять коммуникативные умения
	<b>Владеет</b> способностью осуществлять поиск, выбор и использование	Частично владеет способностью осуществлять поиск, выбор и	Не достаточно владеет способностью осуществлять поиск, выбор и	В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы навыков	Полностью сформирован навык применения





### **3.ТИПОВЫЕ КОНТРОЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ ИЛИ ИНЫЕ МАТЕРИАЛЫ, НЕОБХОДИМЫЕ ДЛЯ ОЦЕНКИ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ И (ИЛИ) ОПЫТА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИЕ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ В ПРОЦЕССЕ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ**

#### **3.1 ВОПРОСЫ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ (ЗАЩИТА ОТЧЕТА ПО ПРАКТИКЕ)**

1. В чем заключается роль общественного питания как отрасли народного хозяйства
2. Способы хранения и укладки сырья и продуктов
3. Перечислите незаменимые аминокислоты белка
4. Что такая производственная травма
5. Какие болезни возникают при нехватке в рационе жирорастворимых витаминов
6. Что такое пищевая ценность продуктов питания
7. Перечислите продукты питания, содержащие серуводорастворимые витамины
8. Что такое полисахариды?
9. Перечислите ненасыщенные жирные кислоты
10. Что такое энергетический баланс и энергетическое равновесие?
11. Дайте характеристику основного обмена
12. Что такое ассимиляция и диссимиляция. Приведите примеры
13. Что такое энергетический коэффициент
14. Структура предприятий ОП в зависимости от характера производственно-торгового процесса
15. Задачи общественного питания
16. Прогрессивные формы и технологии обслуживания на предприятиях общественного питания
17. Порядок получения и подготовки посуды, приборов, столового белья
18. Организация обслуживания питанием в местах массового отдыха
19. Классификация услуг предприятий общественного питания и требования к ним
20. Принципы составления меню
21. Роль пищевых веществ в жизнедеятельности организма человека
22. Минеральные вещества, их физиологическая роль. Классификация минеральных веществ
23. Особенности подачи горячих напитков
24. Способы складывания салфеток
25. Этапы подготовки фуршетного стола

#### **3.2.ЗАДАНИЕ НА ПРАКТИКУ**

**Ознакомиться:** с нормативной, производственно-экономической характеристикой предприятия

и иной информацией, содержащейся в отчетности предприятий (организаций), современными техническими средствами и информационными технологиями.

**Собрать:** статистическую информацию о производственно-экономической характеристике предприятия для проведения технологического процесса в индустрии общественного питания

**Провести:** комплексный анализ и интерпретацию показателей, характеризующих использование современных методов и технологий приготовления еды и напитков;

**Оформить:** аналитический отчет по результатам проведенного анализа.

**Выявить:** тенденции изменения социально-экономических показателей и проблемы экономического характера при анализе ресурсов предприятия и результатов его деятельности в конкретных условиях.

**Разработать:** варианты современных методов и технологий приготовления еды и напитков по повышению эффективности использования ресурсов и производственной деятельности

предприятия, обосновать их выбор на основе критериев социально-экономической эффективности производства.

**Оформить:** аналитический отчет по результатам проведенного анализа.

Анализ деятельности предприятия провести по представленным направлениям:

**1. Общая характеристика деятельности хозяйствующего субъекта:**

Название, юридический статус (ОАО, ООО и т. д.);

юридический адрес;

год создания и этапы развития; размер уставного капитала;

цели, миссия, задачи предприятия;

основные направления деятельности, виды продукции, услуг;

организационная структура предприятия.

**2. Характеристика производственных ресурсов предприятия**

1.Производственно-экономическая характеристика предприятия

2.Характеристика рабочих мест (описание обязанностей)

3.Технологический процесс приготовления продукции (блюда)

4.Составить технико-технологическую карту изучаемых блюд, показать основное меню предприятия

4.Перечислите оборудование в цехе, где проходит практика

**3. Анализ производства и реализации продукции**

Использование современных методов и технологий приготовления еды и напитков;

Разработка и внедрение оптимальных режимов производства продукции в современных местах общественного питания

Разработка порядка работ, норм трудовых и материальных затрат на приготовление еды и напитков;

Контроль за применением утвержденных рецептур, составление новых, проверка гигиены и санитарного состояния цехов и производственных помещений

Проверки качества готовой продукции

Изучение и применение международного опыта в области оказания услуг в местах общественного питания.

Ведение работы по оптимизации процессов производства и сокращению затрат на изготовление продукции;

Осуществление контроля над соблюдением технической дисциплины на всех участках работ, а также над правильной эксплуатацией используемого оборудования;

Осуществление контроля за соблюдением санитарно-гигиенических норм при производстве продукции, а также за соблюдением техники безопасности

Производственный процесс приготовления продукции

Характеристика предприятия

Организация производства

Характеристика рабочих мест

Оборудование

Пропускная способность

Производственная программа

Персонал

Использование современных методов и технологий приготовления еды и напитков;

Разработка и внедрение оптимальных режимов производства продукции в современных местах общественного питания

Разработка порядка работ, норм трудовых и материальных затрат на приготовление еды и напитков;

Контроль за применением утвержденных рецептур, составление новых, проверка гигиены и санитарного состояния цехов и производственных помещений

## **Проверки качества готовой продукции**

Изучение и применение международного опыта в области оказания услуг в местах общественного питания.

Ведение работы по оптимизации процессов производства и сокращению затрат на изготовление продукции;

Осуществление контроля над соблюдением технической дисциплины на всех участках работ, а также над правильной эксплуатацией используемого оборудования; Осуществление контроля за соблюдением санитарно-гигиенических норм при производстве продукции, а также за соблюдением техники безопасности

### **3.3. ПОРЯДОК ПОДГОТОВКИ И ЗАЩИТЫ ОТЧЕТА ПО ПРАКТИКЕ**

По практике студент составляет итоговый письменный отчет. Цель отчета – показать степень полноты выполнения студентом программы производственной практики. В отчете отражаются итоги деятельности студента во время прохождения практики в соответствии с программой практики, материалы, необходимые для написания курсовых работ.

#### *Общие требования к отчету:*

- четкость и логическая последовательность изложение материала;
- убедительность аргументации;
- краткость и точность формулировок, исключающих возможность неоднозначного толкования;
- конкретность изложения результатов работы;
- обоснованность рекомендаций и предложений.

Объем отчета (основной текст) – 25-30 страниц.

#### *Структура отчета.*

Отчет о практике должен содержать:

- титульный лист
- индивидуальное задание
- отзыв-характеристику с базы практики;
- оглавление (содержание);
- введение;
- основную часть;
- список использованных источников;
- приложения.

В конце отчета студенты указывают дату его составления и ставят свою подпись.

*Описание элементов структуры отчета.* Отчет представляется в виде пояснительной записки. Описание элементов структуры приведено ниже.

*Титульный лист отчета.* Титульный лист является первым листом отчета. Переносы слов в надписях титульного листа не допускаются.

*Оглавление (Содержание).* Оглавление – структурный элемент отчета, кратко описывающий структуру отчета с номерами и наименованиями разделов, подразделов, а также перечислением всех приложений и указанием соответствующих страниц.

*Основная часть.* Основная часть – структурный элемент отчета, требования к которому определяются целями производственной практики.

Источники информации для изучения и анализа деятельности предприятия:

- данные официальной статистики региона, РФ, зарубежных стран
- данные бухгалтерской отчетности, не являющиеся коммерческой тайной;
- устав, учредительный договор, протоколы учредительного собрания и другие организационные документы, регламентирующие деятельность организации;
- годовые отчеты предприятия и его подразделений;
- данные бизнес-плана предприятия;
- руководящие документы, методики, стандарты, и другие документы, регламентирующие деятельность конкретных отделов и подразделений предприятия;
- кадровые документы – приказы, табели, должностные инструкции и др.;

- данные статистической отчетности;
- материалы проверок государственной налоговой службы, внебюджетных фондов, прочих ревизий;
- нормативно-правовые документы по деятельности организации, в т.ч. законы и другие подзаконные акты;
- данные тематических публикаций в сторонних источниках.

В основной части отчета о производственной практике по получению ПУ и ОПД (Б2П1) должно быть отражены результаты выполнения задания по практике по следующим разделам:

1. *Общая характеристика предприятия.*

2. *Характеристика производственных ресурсов предприятия.*

3. *Анализ производства и реализации продукции.*

4. *Анализ эффективности использования ресурсов и производственной деятельности предприятия.*

5. *Варианты управленческих решений по повышению эффективности использования ресурсов и производственной деятельности предприятия.*

*Список использованных источников.* Список использованных источников – структурный элемент отчета, который приводится в конце текста отчета, представляющий список литературы и другой документации, использованной при составлении пояснительной записки отчета. Оформление производится согласно ГОСТ 7.32-2001, ГОСТ Р 7.0.5-2008. Ссылки на литературные источники приводятся в тексте в квадратных скобках в порядке их перечисления по списку источников, например [7], [18, с.5]. Во избежание ошибок, следует придерживаться формы библиографических сведений об источнике из официальных печатных изданий.

*Приложения.* Некоторый материал отчета допускается помещать в приложениях. Приложениями могут быть, например, собранный за период практики материал, а также заполненные формы отчетно-плановых и учетных документов, графический материал, таблицы большого формата, описания алгоритмов и программ, решаемых на ЭВМ и т.д. Приложения оформляют как продолжение работы на последующих листах. Каждое приложение должно начинаться с нового листа с указанием наверху посередине страницы слова «Приложение» и его обозначения. Приложения обозначают последовательно, цифрами.

*Требования к оформлению листов текстовой части.* Текстовая часть отчета выполняется на листах формата А4 (210 x 297 мм) без рамки, соблюдением следующих размеров полей:

левое – 30 мм,

правое – 10 мм,

верхнее – 20 мм,

нижнее – 20 мм.

Страницы текста подлежат обязательной нумерации, которая проводится арабскими цифрами с соблюдением сквозной нумерации по всему тексту. Номер страницы проставляют по центру без точки в конце.

Первой страницей считается титульный лист, но номер страницы на нем не проставляется.

При выполнении текстовой части работы на компьютере тип шрифта: Times New Roman. Шрифт основного текста: обычный, размер 14 пт. Шрифт заголовков разделов: полужирный, размер 16 пт. Шрифт заголовков подразделов: полужирный, размер 14 пт. Межсимвольный интервал: обычный. Межстрочный интервал: полуторный.

*Отчет должен составляться* по окончании практики и оформляться в последние дни пребывания студента на месте практики. Отчет должен представлять собой систематическое изложение выполненных работ, иллюстрироваться таблицами, схемами, чертежами. Основу содержания отчета должны составлять личные наблюдения, критический анализ и оценка действующих технических средств, процессов и методов организации работ, а также, выводы и заключения.

Отчет должен быть полностью закончен на месте практики и там же представлен для оценки и отзыва руководителю практики от организации.

#### **4. МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ ПРОЦЕДУРЫ ОЦЕНИВАНИЯ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ И (ИЛИ) ОПЫТА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИХ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ**

Основными видами текущего контроля знаний, умений и навыков в течение каждого раздела (этапа) практики являются: запись в журнале по технике безопасности, записи в дневнике (соответствует предъявляемым требованиям, содержит ежедневные сведения о действиях, выполняемых студентом практикантом), отзыв руководителя практики. Промежуточная аттестация по практике проводится в форме *дифференцированного зачета*. Аттестация практики проводится по результатам всех видов деятельности и при наличии отчетной документации по практике. Оценка складывается из интегрированной оценки, включающей в себя оценку результатов собеседования (защиты отчета по практике), оценки содержания отчета, в том числе индивидуального задания.

Оценка за производственную практику  $O_n = (O_c + O_o) : 2$ ,

где  $O_n$  - общая оценка за практику;

$O_c$  – оценка за собеседование при защите отчета;

$O_o$  – оценка за содержание отчета, в том числе индивидуального задания.

Общий итог защиты отчета по производственной практике выставляется на титульном листе работы, в экзаменационной ведомости и зачетной книжке студента.

Оценка по практике приравнивается к оценке по теоретическому обучению и учитывается при подведении итогов общей успеваемости студентов. Неудовлетворительные результаты промежуточной аттестации по практике или непрохождение промежуточной аттестации по практике при отсутствииуважительных причин признаются академической задолженностью. Вуз устанавливает для обучающихся, имеющих академическую задолженность, сроки повторной промежуточной аттестации. Если обучающийся не ликвидировал академическую задолженность при прохождении повторной промежуточной аттестации в первый раз ему предоставляется возможность пройти повторную промежуточную аттестацию во второй раз с проведением аттестации комиссией, созданной образовательной организацией.

Обучающиеся, не выполнившие программы практики по уважительной причине, направляются на практику вторично, в свободное от учебы время.

Обучающиеся, не выполнившие программы практики без уважительной причины или получившие неудовлетворительную оценку (не прошедшие двух повторных аттестаций), могут быть отчислены из вуза, как не выполнившие обязанностей по добросовестному освоению образовательной программы и выполнению учебного плана.

##### **4.1 Критерии оценки собеседования (защиты отчета по практике):**

оценка «отлично» - предполагает при устном отчете студента по результатам прохождения практики ответы на вопросы преподавателя, умение излагать материаллогической последовательности, систематично, аргументировано, грамотным языком. Обучающийся продемонстрировал в ходе практики высокий уровень обладания всеми, предусмотренными требованиями к результатам практики, сформированности компетенций; проявил самостоятельность, творческий подход и высокий уровень подготовки по вопросам профессиональной деятельности, организации работы коллектива, самоорганизации, теоретической, научной и практической подготовки;

-оценка «хорошо» - предполагает при устном отчете студента по результатам прохождения практики ответы на вопросы преподавателя, с незначительными недочетами, которые не исключают сформированность у студента соответствующих компетенций, а также умение излагать материал в основном в логической последовательности, систематично, аргументировано, грамотным языком. обучающийся продемонстрировал достаточный уровень теоретической, научной и практической подготовки;

-оценка «удовлетворительно» - предполагает при устном отчете студента по результатам прохождения практики ответы на вопросы преподавателя, с недочетами, которые не исключают сформированность у студента соответствующих компетенций на необходимом уровне, а также умение излагать материал в основном в логической

последовательности, систематично, аргументировано, грамотным языком, обучающийся продемонстрировал минимальный уровень теоретической, научной и практической подготовки; -оценка «неудовлетворительно» предполагает, что при устном отчете студента по результатам прохождения практики не даны ответы на вопросы комиссии, а также студентом не продемонстрировано умение излагать материал в логической последовательности, систематично, аргументировано, грамотным языком, обучающийся не подтвердил наличие теоретической, научной и практической подготовки.

#### **4.2.Критерии оценки отчета по прохождению практики (содержание отчета) оценка «отлично»**

- письменный отчет о прохождении практики характеризуется логичностью структуры и содержания работы, полнотой выполнения; индивидуальное задание по практике выполнено полностью с высокой степенью достижения поставленной цели и задач; обучающийся показывает высокий уровень самостоятельности и творческий характер анализа и обобщения фактических данных на основе современных методов и научных достижений; выводы и предложения обучающегося в отчете полностью обоснованы, могут быть рекомендованы для их реального использования в условиях объекта исследования; обучающийся в отчете показывает навыки лаконичного, четкого и грамотного изложения материала; оформление работы соответствует требованиям, представлен качественный графический материал; в процессе выполнения отчета по практике использованы современные информационные технологии (компьютерные программы, прикладные программные продукты);

-оценка «хорошо» - письменный отчет о прохождении практики соответствует требованиям к структуре и содержанию работы; индивидуальное задание по практике выполнено с незначительными недочетами; обучающийся выполнил анализ и обобщил фактические данные на основе общепринятых методов; выводы и предложения обучающегося в отчете полностью обоснованы; обучающийся в отчете показывает навыки умения излагать материал в логической последовательности, систематично, аргументировано, грамотным языком; оформление отчета в основном соответствует требованиям, представлен графический материал; в процессе выполнения отчета по практике использованы информационные технологии;

-оценка «удовлетворительно» - письменный отчет о прохождении практики выполнен с недочетами по структуре и содержанию работы; индивидуальное задание по практике выполнено не в полном объеме; обучающийся выполнил анализ и обобщил фактические данные; выводы и предложения обучающегося в отчете не полностью обоснованы; обучающийся в отчете показывает навыки умения излагать материал в основном в логической последовательности, аргументировано, грамотным языком; оформление отчета частично соответствует требованиям; в процессе выполнения отчета по практике использованы элементы информационных технологий;

-оценка «неудовлетворительно» - письменный отчет не соответствует установленным требованиям; индивидуальное задание не выполнено; студентом не продемонстрировано умение излагать материал в логической последовательности, систематично, аргументировано, грамотным языком; оформление отчета не соответствует требованиям, в процессе выполнения отчета не использованы информационные технологии.