

**ФОНД
ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ**
приложение к рабочей программе
по преддипломной практике

Направление 19.03.04 Технология продукции и организация общественного
питания

(прикладной бакалавриат)

Профиль: «Технология продукции и организация ресторанного бизнеса»

Квалификация выпускника: бакалавр

Форма обучения: заочная, очно-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
4. 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

Коды компетенции	Наименование компетенции	Структурные элементы компетенции (в результате освоения дисциплины обучающийся должен знать, уметь, владеть)	Этапы формирования компетенции в процессе освоения ОПОП (семестр)	Виды производственной работы	Оценочные средства
ОК-8	способностью использовать методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности;	Знает: - основные методы использования способностью использовать методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности;	8-9	методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности;	Выполнение индивидуального задания
		Умеет: использовать методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности;			Подготовка отчета
		Владеет: способностью использовать методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности;			собеседование
ОК-9	способностью использовать приемы оказания первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций;	Знает: - приемы оказания первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций;	8-9		Выполнение индивидуального задания
		Умеет: использовать приемы оказания первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций;			Подготовка отчета
		Владеет: способностью использовать приемы оказания первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций;			собеседование
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	знает: нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания; современные технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий с разнообразного ассортимента	8-9	средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания, выполнение задания,	Выполнение индивидуального задания
		Умеет: производить входной, текущий и итоговый контроль работы основного производства организации питания			Подготовка отчета
		Владеет: контролем выполнения работниками основного производства организации в разработке питания технологий приготовления блюд,			собеседование

	питания	напитков и кулинарных изделий, регламентов и стандартов, принятых в организации (Д/03.6)		подготовка отчета.	
ПК-2	владением современными информационными технологиями, способностью управлять информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования	Знает:- специализированные информационные программы и технологии, используемые в процессе организации основного производства организации питания;	5-6	Владение современными информационными технологиями, оборудования выполнения задания, подготовка отчета.	Выполнение индивидуального задания
		Умеет: планировать отдельные виды процессов основного производства организации питания и необходимые для этого ресурсы			Подготовка отчета
		Владеет: планированием потребностей основного производства организации питания в трудовых и материальных ресурсах (Д/01.6)			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	Знает: современные технологии организации питания; нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организации питания;	5-6	анализ правил техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда, выполнение задания, подготовка отчета	Выполнение индивидуального задания
		Умеет: разрабатывать производственные регламенты и инструкции по процессам основного производства организации питания;			Подготовка отчета
		Владеет: навыками проведения организационной диагностики, проектирования и регламентации процессов основного производства организации питания (Д/02.6)			собеседование
ПК-15	способностью осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития	Знает: поиск, выбор и использование новой информации в области развития потребительского рынка, систематизировать и обобщать информацию;	5-6	поиск, выбор и использование новой информации в области развития потребительского	Выполнение индивидуального задания
		Умеет:- осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития потребительского рынка,			Подготовка отчета

	потребительского рынка, систематизировать и обобщать информацию;	систематизировать и обобщать информацию Владеет: способностью осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития потребительского рынка, систематизировать и обобщать информацию;-		рынка, систематизировать и обобщать информацию;	собеседование
ПК-19	владением нормативно-правовой базой в области продаж продукции, производства и услуг;	Знать: основные проблемы владением нормативно-правовой базой в области продаж продукции, производства и услуг Уметь: - владеть нормативно-правовой базой в области продаж продукции, производства и услуг; Владеть: нормативно-правовой базой в области продаж продукции, производства и услуг;		нормативно-правовой базой в области продаж продукции, производства и услуг;	
ПК-21	готовностью разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала для составления обучающих программ, проводить аттестацию работников производства и принимать решения по результатам аттестации;	Знать: - критерии оценки профессионального уровня персонала для составления обучающих программ, проводить аттестацию работников производства и принимать решения по результатам аттестации;		готовностью разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала для составления обучающих программ, проводить аттестацию работников производства и принимать решения по результатам аттестации	Выполнение индивидуального задания
		Уметь: - разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала для составления обучающих программ, проводить аттестацию работников производства и принимать решения по результатам аттестации;			Подготовка отчета
		Владеть: критериями оценки профессионального уровня персонала для составления обучающих программ, проводить аттестацию работников производства и принимать решения по результатам аттестации;			собеседование
ПК-22	способностью проводить мониторинг финансово-хозяйственной деятельности предприятия, анализировать и оценивать финансовое состояние предприятия;	Знать: - методики мониторинга финансово-хозяйственной деятельности предприятия, анализировать и оценивать финансовое состояние предприятия;		мониторинг финансово-хозяйственной деятельности предприятия, анализировать и оценивать финансовое состояние предприятия	Выполнение индивидуального задания
		Уметь: - проводить мониторинг финансово-хозяйственной деятельности предприятия, анализировать и оценивать финансовое состояние предприятия;			Подготовка отчета
		Владеть: способностью проводить мониторинг финансово-хозяйственной деятельности предприятия, анализировать и оценивать финансовое состояние предприятия;			собеседование
ПК-23	способностью формировать профессиональную	Знать: - навыки формирования профессиональной команды, проявлять лидерские качества в коллективе, владением способами организации производства и эффективной работы		формировать профессиональную команду, проявлять	Выполнение индивидуального задания

	команду, проявлять лидерские качества в коллективе, владением способами организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления;	трудового коллектива на основе современных методов управления		лидерские качества в коллективе, владением способами организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления;	
Уметь :- формировать профессиональную команду, проявлять лидерские качества в коллективе, владением способами организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления			Подготовка отчета		
Владеть : способностью формировать профессиональную команду, проявлять лидерские качества в коллективе, владением способами организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления					собеседование
ОПК-4	готовностью эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания	Знает : различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания		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
		Умеет : эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания			Подготовка отчета
		Владеет методиками эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания			собеседование
ОПК-5	готовностью к участию во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов	Знает все фазы организации производства		проведение анализа процессов подбора сырья для переработки, управление проектами, выполнение задания, подготовка отчета. анализ процесса регулирования эксплуатации различных видов технологического оборудования в	Выполнение индивидуального задания
		Умеет : организовать обслуживание на предприятиях питания различных типов и классов;			Подготовка отчета
		Владеет : организацией производства и Организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов			собеседование

				соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания, выполнение задания, подготовка отчета.	
--	--	--	--	---	--

Компетенция ОК-8 также формируется в ходе освоения дисциплин: Физическая культура и спорт, Элективные курсы по физической культуре и спорту. Общая физическая подготовка, Элективные курсы по физической культуре и спорту. Легкая атлетика, Элективные курсы по физической культуре и спорту. Плавание, Элективные курсы по физической культуре и спорту. Общая физическая подготовка для студентов с отклонениями в состоянии здоровья, а также прохождения преддипломной практики и подготовки к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы.

Компетенция ОК-9 также формируется в ходе освоения дисциплин: Безопасность жизнедеятельности, а также прохождения преддипломной практики и подготовки к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы.

Компетенция ОПК-4 также формируется в ходе освоения дисциплин: Процессы и аппараты пищевых производств, Теплотехника, 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 ресторанный 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-2 также формируется в ходе освоения дисциплин: Информатика, Профессиональные компьютерные программы, Информационные технологии в общественном питании, Компьютерная обработка информации в общественном питании, а также прохождения 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-15 также формируется в ходе освоения дисциплин: Маркетинг, Товароведение продовольственных товаров, а также прохождения преддипломной практики и подготовки к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы.

Компетенция ПК-19 также формируется в ходе освоения дисциплин: Правовые основы профессиональной деятельности, Организация учета и калькуляция на предприятиях общественного питания, а также прохождения преддипломной практики и подготовки к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы.

Компетенция ПК-21 также формируется в ходе освоения дисциплин: Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания, Этикет обслуживания на предприятиях общественного питания, Этикет и культура общения, а также прохождения преддипломной практики и подготовки к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы.

Компетенция ПК-22 также формируется в ходе освоения дисциплин: Экономика общественного питания, а также прохождения преддипломной практики и подготовки к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы.

Компетенция ПК-23 также формируется в ходе освоения дисциплин: Менеджмент, Организационное поведение, Управление персоналом, а также прохождения преддипломной практики 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

№ п/п	Наименование оценочного средства	Краткая характеристика оценочного средства	Представление оценочного средства в ФОС
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 производственной 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 преддипломной практики

Наименование раздела практики	Формируемые компетенции	Результаты освоения (знать, уметь, владеть)	Наименование оценочного средства	Критерий оценки
Подготовительный	ОК-8 ОК-9 ПК-2 ПК-3 ОПК-4 ПК-15 ПК-21	<p>знает: специализированные информационные программы и технологии, используемые в процессе организации основного производства организации питания (<i>Д/01.6</i>); современные технологии организации питания; нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организации питания (<i>Д/02.6</i>)</p> <p>имеет практический опыт: в разработке производственных регламентов и инструкции по процессам основного производства организации питания (<i>Д/02.6</i>); в проведении организационной работы и методике 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 как осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития потребительского рынка, систематизировать и обобщать информацию</p>	Собеседование при защите отчета по практике	Соответствие продемонстрированных знаний материалам отчета по практике
		<p>умет: планировать отдельные виды процессов основного производства организации питания и необходимые для этого ресурсы (<i>Д/01.6</i>); 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;</p> <p>готовностью разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала для составления обучающих программ, проводить аттестацию работников производства и принимать решения по результатам аттестации</p>	Отчет	Уровень выполнения задания по практике
		<p>имеет практический опыт: в планирование потребностей основного производства организации питания в трудовых и материальных ресурсах (<i>Д/01.6</i>) в проведении организационной диагностики, проектирования и регламентации процессов основного производства организации питания (<i>Д/02.6</i>)</p>	отчет	Уровень выполнения задания по практике
Технологический	ПК-1 ПК-22	<p>Знания: нормативных правовых актов Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания; современных технологий приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий с разнообразного ассортимента (<i>Д/03.6</i>)</p>	собеседование при защите отчета по практике	Соответствие продемонстрированных знаний материалам отчета по практике
		<p>Умения: производить входной, текущий и итоговый контроль работы основного производства организации питания (<i>Д/03.6</i>) 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;</p>	отчет	Уровень выполнения задания по практике
		<p>Имеет практический опыт: в контроле выполнения работниками основного производства</p>	отчет	Уровень выполнения

		организации в разработке питания технологий приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий, регламентов и стандартов, принятых в организации (Д/03.6)		задания по практике
Технологический	ОПК-5 ПК-19	знает: 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;	собеседование при защите отчета по практике	Соответствие продемонстрированных знаний материалам отчета по практике
		умеет: 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;	отчет	Уровень выполнения задания по самостоятельной работе
		имеет практический опыт: 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; <i>в планировании процессов основного производства организации питания (Д/01.6)</i>	отчет	Уровень выполнения задания по самостоятельной работе
Отчетный	ПК-6 ПК-23	знает: документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания;	собеседование при защите отчета по практике	Соответствие продемонстрированных знаний материалам отчета по практике
		умеет: организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания.	отчет	Соответствие содержания отчета описанию деятельности обучающегося на практике отзыву (характеристике) руководителя от организации (от вуза).
		имеет практический опыт: 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.	отчет	Соответствие содержания отчета описанию деятельности обучающегося на практике отзыву (характеристике) руководителя от организации (от вуза).

2. Описание показателей и критериев оценивания компетенций преддипломной 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;	Знает: технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания; нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания; современные технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий с разнообразного ассортимента <i>(Д/03.6)</i>	Частично знает: технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания;; нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания; современные технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий с разнообразного ассортимента <i>(Д/03.6)</i>	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; нормативных правовых актов Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания; современные технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий с разнообразного ассортимента	В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы навыков применения технических средств для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания; нормативных правовых актов Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания; современные технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий с разнообразного ассортимента <i>(Д/03.6)</i>	Полностью сформирован навык применения технических средств для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания; нормативных правовых актов Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания; современные технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий с разнообразного ассортимента <i>(Д/03.6)</i>

			(Д/03.6)		
	<p>Умеет: 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; производить входной, текущий и итоговый контроль работы основного производства организации питания</p>	<p>Частично способен применять основные методы 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; производить входной, текущий и итоговый контроль работы основного производства организации питания</p>	<p>Допускает ошибки в применении основных методов 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; производить входной, текущий и итоговый контроль работы основного производства организации питания</p>	<p>В целом успешное, но содержащие отдельные пробелы, умение применять основные методы 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; производить входной, текущий и итоговый контроль работы основного производства организации питания</p>	<p>В целом успешное, но содержащие отдельные пробелы, умение применять основные методы 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; производить входной, текущий и итоговый контроль работы основного производства организации питания</p>

	<p>Владеет: 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 контролем выполнения работниками основного производства организации в разработке питания технологий приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий, регламентов и стандартов, принятых в организации (Д/03.6)</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 контролем выполнения работниками основного производства организации в разработке питания технологий приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий, регламентов и стандартов, принятых в организации (Д/03.6)</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 контролем выполнения работниками основного производства организации в разработке питания технологий приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий, регламентов и стандартов, принятых в организации (Д/03.6)</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 контролем выполнения работниками основного производства организации в разработке питания технологий приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий, регламентов и стандартов, принятых в организации (Д/03.6)</p>	<p>В целом успешное, но содержащее 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; контролем выполнения работниками основного производства организации в разработке питания технологий приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий, регламентов и стандартов, принятых в организации (Д/03.6)</p>
<p>ПК-2 владением современными информационными технологиями, способностью</p>	<p>Знает:- современные информационные технологии, способность управлять информацией с</p>	<p>Частично знает основные проблемы современные информационные технологии,</p>	<p>Не достаточно владеет навыками проблем современных информационных</p>	<p>В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы владением современными информационными</p>	<p>Полностью сформирован навык в владении современными информационными технологиями, способностью управлять</p>

	<p>технологических параметров оборудования; планировать отдельные виды процессов основного производства организации питания и необходимые для этого ресурсы (Д/01.6)</p>	<p>программ для расчета технологических параметров оборудования; планировать отдельные виды процессов основного производства организации питания и необходимые для этого ресурсы (Д/01.6)</p>	<p>пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования; планировать отдельные виды процессов основного производства организации питания и необходимые для этого ресурсы (Д/01.6)</p>	<p>прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования; планировать отдельные виды процессов основного производства организации питания и необходимые для этого ресурсы (Д/01.6)</p>	<p>производства организации питания и необходимые для этого ресурсы (Д/01.6)</p>
	<p>Владеет: современными информационными технологиями, способностью управлять информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования планированием потребностей основного производства организации питания в трудовых и материальных ресурсах (Д/01.6)</p>	<p>Частичное владение Навыками современными информационными технологиями, способностью управлять информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования планированием потребностей основного производства организации питания в трудовых и материальных ресурсах (Д/01.6)</p>	<p>Не достаточно владеет навыками применения современными информационными технологиями, способностью управлять информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования планированием потребностей основного производства организации питания</p>	<p>В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы навыков применения современными информационными технологиями, способностью управлять информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования планированием потребностей основного производства организации питания в трудовых и материальных ресурсах (Д/01.6)</p>	<p>В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы, умение способностью использовать современными информационными технологиями, способностью управлять информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования планированием потребностей основного производства организации питания в трудовых и материальных ресурсах (Д/01.6)</p>

			в трудовых и материальных ресурсах (Д/01.6)		
ПК-3 владеет 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;	Знает: 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 современные технологии организации питания; нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организации питания(Д/02.6);	Частично знает правила 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 продукции питания современные технологии организации питания; нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организации питания(Д/02.6);	Не достаточно владеет навыками применения основных правил 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 современные технологии организации питания; нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организации питания(Д/02.6);	В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы навыков применения основных методов правил 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 современные технологии организации питания; нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организации питания(Д/02.6);	Полностью владеет 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 современные технологии организации питания; нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организации питания(Д/02.6);
	Умеет применять правила техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров	Частично способен применять правила техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны	Допускает ошибки в применении правил техники безопасности, производственной санитарии, пожарной	В целом успешное, но содержащие отдельные пробелы, умение применять правила техники безопасности, производственной санитарии, пожарной	В целом успешное, но содержащие отдельные пробелы, умение применять правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и

		организации питания (Д/02.6)	регламентации процессов основного производства организации питания (Д/02.6)	(Д/02.6)	
ПК-15- способностью осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития потребительского рынка, систематизировать и обобщать информацию	Знает: методы поиска, выбора и использования новой информации в области развития потребительского рынка, систематизировать и обобщать информацию	Частично знает основные проблемы методы поиска, выбора и использования новой информации в области развития потребительского рынка, систематизировать и обобщать информацию	Не достаточно владеет навыками основные методы поиска, выбора и использования новой информации в области развития потребительского рынка, систематизировать и обобщать информацию	В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы основные проблемы методы поиска, выбора и использования новой информации в области развития потребительского рынка, систематизировать и обобщать информацию	В целом успешное, но содержащие отдельные пробелы ,умение способностью использовать методы поиска, выбора и использования новой информации в области развития потребительского рынка, систематизировать и обобщать информацию
	Уметь:- использовать новую информацию в области развития потребительского рынка, систематизировать и обобщать информацию	Частично способен применять новую информацию в области развития потребительского рынка, систематизировать и обобщать информацию	Допускает ошибки в применении рационально использования новую информацию в области развития потребительского рынка, систематизировать и обобщать информацию технологического и холодильного оборудования и др.	В целом успешное, но содержащие отдельные пробелы, умение применять новую информацию в области развития потребительского рынка, систематизировать и обобщать информацию технологического и холодильного оборудования и др.	
	Владеть: - способностью осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития потребительского рынка, систематизировать и обобщать информацию	Частичное владение навыками применения основных способностью использовать технические средства способностью осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в	Не достаточно владеет навыками применения основных методов способностью осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития	В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы навыков применения основных методов способностью использовать способностью осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития потребительского	

		области развития потребительского рынка, систематизировать и обобщать информацию	потребительского рынка, систематизировать и обобщать информацию	рынка, систематизировать и обобщать информацию	
ПК-19- владением нормативно-правовой базой в области продаж продукции, производства и услуг;	Знать: основные проблемы владением нормативно-правовой базой в области продаж продукции, производства и услуг;	Частично знает основные проблемы владением нормативно-правовой базой в области продаж продукции, производства и услуг;	Не достаточно владеет навыками основные проблемы владением нормативно-правовой базой в области продаж продукции, производства и услуг;	В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы основные проблемы владением нормативно-правовой базой в области продаж продукции, производства и услуг;	Полностью сформирован навык применения основные проблемы владением нормативно-правовой базой в области продаж продукции, производства и услуг;
	Уметь: - пользоваться нормативно-правовой базой в области продаж продукции, производства и услуг;	Частично способен Владеть нормативно-правовой базой в области продаж продукции, производства и услуг;	Допускает ошибки в применении владения нормативно-правовой базой в области продаж продукции, производства и услуг;	В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы, умение использовать нормативно-правовой базой в области продаж продукции, производства и услуг;	В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы, умение применять основные методы нормативно-правовой базой в области продаж продукции, производства и услуг;
	Владеть: нормативно-правовой базой в области продаж продукции, производства и услуг;	Частичное владение навыками нормативно-правовой базой в области продаж продукции, производства и услуг;	Не достаточно владеет навыками нормативно-правовой базой в области продаж продукции, производства и услуг;	В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы навыков применения нормативно-правовой базой в области продаж продукции, производства и услуг;	В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы, умение способностью использовать технические средства нормативно-правовой базой в области продаж продукции, производства и услуг;
ПК-21-готовностью разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала для составления обучающих программ, проводить аттестацию работников	Знать: основные проблемы в критерии оценки профессионального уровня персонала для составления обучающих программ, проводить аттестацию работников решения по результатам аттестации;	Частично знает основные проблемы критерии оценки профессионального уровня персонала для составления обучающих программ, проводить аттестацию работников решения по результатам аттестации;	Не достаточно владеет навыками основные проблемы критерии оценки профессионального уровня персонала для составления обучающих программ, проводить аттестацию работников	В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы основные критерии оценки профессионального уровня персонала для составления обучающих программ, проводить аттестацию работников решения по результатам аттестации;	Полностью сформирован навык Применения основные проблемы критерии оценки профессионального уровня персонала для составления обучающих программ, проводить аттестацию работников производства и принимать решения по результатам аттестации;

производства и принимать решения по результатам аттестации;			производства и принимать решения по результатам аттестации;		
	<i>Уметь:</i> - рационально разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала для составления обучающих программ, проводить аттестацию работников производства и принимать решения по результатам аттестации;	Частично способен применять критерии оценки профессионального уровня персонала для составления обучающих программ, проводить аттестацию работников производства и принимать решения по результатам аттестации;	Допускает ошибки в применении критерии оценки профессионального уровня персонала для составления обучающих программ, проводить аттестацию работников производства и принимать решения по результатам аттестации;	В целом успешное, но содержащие отдельные пробелы, умение применять критерии оценки профессионального уровня персонала для составления обучающих программ, проводить аттестацию работников производства и принимать решения по результатам аттестации;	В целом успешное, но содержащие отдельные пробелы, умение применять критерии оценки профессионального уровня персонала для составления обучающих программ, проводить аттестацию работников производства и принимать решения по результатам аттестации;
	<i>Владеть:</i> - критериями оценки профессионального уровня персонала для составления обучающих программ, проводить аттестацию работников производства и принимать решения по результатам аттестации;	Частичное готовность разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала для составления обучающих программ, проводить аттестацию работников производства и принимать решения по результатам аттестации;	Не достаточно владеет навыками готовности разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала для составления обучающих программ, проводить аттестацию работников производства и принимать решения по результатам аттестации;	В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы навыков применения разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала для составления обучающих программ, проводить аттестацию работников производства и принимать решения по результатам аттестации;	В целом успешное, но содержащие отдельные пробелы, умение разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала для составления обучающих программ, проводить аттестацию работников производства и принимать решения по результатам аттестации;
ПК-22 способностью проводить мониторинг финансово-хозяйственной деятельности	Знает: мониторинг финансово-хозяйственной деятельности предприятия, анализ и оценку финансового состояния предприятия;	Частично знает мониторинг финансово-хозяйственной деятельности предприятия, анализировать и оценивать финансовое	Не достаточно владеет способностью проводить мониторинг финансово-хозяйственной	В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы в способности проводить мониторинг финансово-хозяйственной деятельности предприятия, анализировать и оценивать	Полностью сформирован навык применения способности проводить мониторинг финансово-хозяйственной деятельности предприятия, анализировать и оценивать

<p>предприятия, анализировать и оценивать финансовое состояние предприятия;</p>		<p>состояние предприятия;</p>	<p>деятельности предприятия, анализировать и оценивать финансовое состояние предприятия;</p>	<p>финансовое состояние предприятия;</p>	<p>финансовое состояние предприятия;</p>
	<p>Умеет: проводить мониторинг финансово-хозяйственной деятельности предприятия, анализировать и оценивать финансовое состояние предприятия;</p>	<p>Частично знает способностью проводить мониторинг финансово-хозяйственной деятельности предприятия, анализировать и оценивать финансовое состояние предприятия;</p>	<p>Не достаточно владеет навыками проводить мониторинг финансово-хозяйственной деятельности предприятия, анализировать и оценивать финансовое состояние предприятия;</p>	<p>В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы навыков проводить мониторинг финансово-хозяйственной деятельности предприятия, анализировать и оценивать финансовое состояние предприятия;</p>	<p>Полностью сформирован навык способностью проводить мониторинг финансово-хозяйственной деятельности предприятия, анализировать и оценивать финансовое состояние предприятия;</p>
	<p>Владеет: способностью проводить мониторинг финансово-хозяйственной деятельности предприятия, анализировать и оценивать финансовое состояние предприятия;</p>	<p>Частично знает использование способности проводить мониторинг финансово-хозяйственной деятельности предприятия, анализировать и оценивать финансовое состояние предприятия;</p>	<p>Не достаточно владеет навыками проводить мониторинг финансово-хозяйственной деятельности предприятия, анализировать и оценивать финансовое состояние предприятия;</p>	<p>В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы навыков в способности проводить мониторинг финансово-хозяйственной деятельности предприятия, анализировать и оценивать финансовое состояние предприятия;</p>	<p>Полностью сформирован навык применения проводить мониторинг финансово-хозяйственной деятельности предприятия, анализировать и оценивать финансовое состояние предприятия;</p>
<p>ПК-23 способностью формировать профессиональную команду, проявлять лидерские качества в коллективе,</p>	<p>Знает методы как формировать профессиональную команду, проявлять лидерские качества в коллективе, владением способами организации</p>	<p>Частично знает методы как формировать профессиональную команду, проявлять лидерские качества в коллективе, владением способами организации</p>	<p>Не достаточно владеет методами как формировать профессиональную команду, проявлять лидерские качества в коллективе,</p>	<p>В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы в методах формировании профессиональной команды, проявлять лидерские качества в</p>	<p>Полностью сформирован навык формировать профессиональную команду, проявлять лидерские качества в коллективе, владением способами организации производства и эффективной работы трудового</p>

<p>владением способами организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления;</p>	<p>производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления;</p>	<p>производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления;</p>	<p>владением способами организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления;</p>	<p>коллективе, владением способами организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления;</p>	<p>коллектива на основе современных методов управления;</p>
	<p>Умеет: формировать профессиональную команду, проявлять лидерские качества в коллективе, владением способами организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления;</p>	<p>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;</p>	<p>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;</p>	<p>В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы навыков формировать профессиональную команду, проявлять лидерские качества в коллективе, владением способами организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления;</p>	<p>Полностью сформирован навык применения основных методов использования эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания</p>
	<p>Владеет: способностью формировать профессиональную команду, проявлять лидерские качества в коллективе, владением способами организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления;</p>	<p>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;</p>	<p>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;</p>	<p>В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы способности формировать профессиональную команду, проявлять лидерские качества в коллективе, владением способами организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления;</p>	<p>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;</p>
<p>ОК-8 способностью использовать</p>	<p>Знает: способность использовать методы и</p>	<p>Частично знает способность</p>	<p>Не достаточно владеет навыками</p>	<p>В целом успешное, но содержащее отдельные</p>	<p>Полностью сформирован навык</p>

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 ПРЕДДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКЕ (ЗАЩИТА ОТЧЕТА ПО ПРАКТИКЕ)

1. Перечислите положительные показатели тепловой обработки
2. Какие способы тепловой обработки относят к основным?
3. Какие способы варки вы знаете? Какой из способов считается лучше и почему?
4. Какой тепловой процесс называют пассерованием?
5. Какие продукты и с какой целью используют для пассерования?
6. Какие факторы влияют на изменение содержания витамина С при тепловой обработке?
7. Что происходит с экстрактивными веществами и жиром при варке мяса, курицы и рыбы?
8. Как изменяется протопектин при тепловой обработке?
9. Почему на поверхности супов жир бывает окрашен в оранжевый цвет?
10. Как изменяются белки при тепловой обработке?
11. Почему мясо птицы усваивается организмом человека легче, чем говядина?
12. Почему для приготовления бульона лучше использовать взрослую птицу?
13. Почему для приготовления бульона не используют старую птицу?
14. Почему для приготовления бульона не используют молодую птицу?
15. В каком состоянии птица поступает на предприятия общественного питания?
16. Как подразделяется птица по упитанности и качеству?
17. Из какой части говядины нарезают бифштекс?
18. Какую панировку используют для ромштекса?
19. Перечислите полуфабрикаты для жарки мелкими кусками.
20. Перечислите части передней четвертины говядины.
21. Чем отличается лангет от филе?
22. Как оттаивают осетровую рыбу?
23. В чем заключается особенность обработки камбалы?
24. Как удалить внутренности у мелкой наваги?
25. Каков состав котлетной рыбной массы?
26. Какова цель ошпаривания звеньев осетровой рыбы?
27. Как нарезать рыбу для варки?
28. Назовите форму тельного.
29. Каков состав льезона?
30. Какова цель панирования рыбы?
31. Как оттаивают чешуйчатую рыбу?
32. В чем заключается особенность обработки судака?
33. Как удалить кожу у щуки для фарширования?
34. Какое количество составляют отходы овощей (картофеля, моркови, свеклы) в зависимости от сезона?
35. Как обрабатывают сушеные грибы?
36. Каковы формы нарезки соленых огурцов и их кулинарное использование?
37. Как обрабатывают томатные овощи и готовят их к фаршированию?
38. От чего зависит количество (%) отходов овощей при механической кулинарной обработке?
39. Составьте схему последовательности механической обработки свеклы.
40. Как обрабатывают свежие грибы?
41. Назовите холодные и горячие закуски, составляющие ассортимент предприятий общественного питания?
42. В чем заключаются правила реализации готовой пищи, оставшейся нереализованной от предыдущего дня?
43. Какое технологическое оборудование применяют для текущего хранения готовой горячей пищи на предприятиях общественного питания?
44. Каковы основные правила транспортирования пищевых продуктов?
45. Какое продовольственное сырье и пищевые продукты не допускаются к приемке для использования на предприятиях общественного питания?

46. Какие показатели качества кулинарной продукции входят в комплекс органолептических показателей?
47. Механические способы разрыхления теста
48. Ассортимент желированных сладких блюд
49. Опишите технологию приготовления кексов
50. Характеристика видов бисквитного теста

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 рецептов, 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 преддипломной 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, таблицы, 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 х 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

Промежуточная аттестация по практике проводится в форме дифференцированного зачета. Оценка складывается из интегрированной оценки, включающей в себя оценку результатов собеседования (защиты отчета по практике), оценки за выполнение индивидуального задания, оценки содержания отчета, оценки ведения отчета.

Оценка за производственную практику $O_{п} = (O_{с} + O_{о} + O_{+}) : 3$,

где $O_{п}$ - общая оценка за практику;

$O_{с}$ – оценка за собеседование при защите отчета;

$O_{о}$ – оценка за содержание отчета;

O_{+} – оценка за ведение отчета.

Общий итог защиты отчета по преддипломной 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. При этом студенты, не выполнившие программу производственной практики без уважительной причины, получившие отрицательный отзыв о работе или неудовлетворительную оценку при защите отчета, не допускаются к государственной итоговой аттестации и отчисляются из академии, как не выполнившие обязанностей по добросовестному освоению образовательной программы и выполнению учебного плана.

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 отсутствии уважительных 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 материал логической 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.

4.3.Критерии оценки ведения отчета по практике:

-оценка «отлично» - отчет практики составлен в соответствии с предъявляемыми требованиями, содержит ежедневные сведения о действиях, выполняемых студентом практикантом.

-оценка «хорошо» отчет практики составлен в соответствии с предъявляемыми требованиями, но с незначительными недочетами, содержит ежедневные сведения о действиях, выполняемых студентом практикантом.

-оценка «удовлетворительно» - отчет практики составлен в основном в соответствии с предъявляемыми требованиями, но с недочетами, содержит ежедневные сведения о действиях, выполняемых студентом практикантом.

-оценка «неудовлетворительно» - отчет практики составлен не в соответствии с предъявляемыми требованиями, не содержит ежедневных сведений о действиях, выполняемых студентом практикантом.