

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Шебзухова Татьяна Александровна

Должность: Директор Пятигорского института (филиал) Северо-Кавказского
Федерального государственного автономного
образовательного учреждения высшего образования

Дата подписания: 05.12.2023 17:08:34 «СЕВЕРО-КАВКАЗСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

Уникальный программный ключ:

d74ce93cd40e39275c3ba2f58486412a1c8ef96f

Пятигорский институт (филиал) СКФУ

УТВЕРЖДАЮ

Директор Пятигорского института
(филиал) СКФУ

_____ Т.А. Шебзухова

«__» _____ 20__ г.

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации по дисциплине

Преддипломная практика

Направление подготовки	<u>19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания</u>
Направленность (профиль)	<u>Технология и организация ресторанного дела</u>
Квалификация выпускника	<u>бакалавр</u>
Форма обучения	<u>заочная</u>
Год начала обучения	<u>2021</u>
Реализуется	<u>в 9 семестре</u>

(ЭЛЕКТРОННЫЙ ДОКУМЕНТ)

Предисловие

1. Назначение: данный фонд оценочных средств предназначен для оценивания уровня сформированности компетенций при проведении текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации студентов, обучающихся по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность(профиль) «Технология и организация ресторанного дела» по дисциплине «Преддипломная практика»
2. Фонд оценочных средств текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации на основе рабочей программы дисциплины «Преддипломная практика» в соответствии с образовательной программой по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) « Технология и организация ресторанного дела».
3. Разработчик доцент кафедры технологии продуктов питания и товароведения Щедрина Татьяна Викторовна
4. ФОС рассмотрен и утвержден на заседании кафедры технологии продуктов питания и товароведения
5. ФОС согласован с выпускающей кафедрой технологии продуктов питания и товароведения
6. Проведена экспертиза ФОС. Члены экспертной группы, проводившие внутреннюю экспертизу:

Председатель: Нарыжная А.Б. – председатель УМК ПИ (филиал) СКФУ

Холодова Е.Н. – зав. кафедрой технологии продуктов питания и товароведения

Шалтумаев Т.Ш., доцент каф. технологии продуктов питания и товароведения

Эксперт, проводивший внешнюю экспертизу:

Ли А.Б., директор ООО «Ресторатор», г. Кисловодск.

Экспертное заключение: фонд оценочных средств соответствует ОП ВО по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) «Технология и организация ресторанного дела» и рекомендуется для оценивания уровня сформированности компетенций при проведении текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации студентов по дисциплине «Преддипломная практика».

7. Срок действия ФОС: на срок реализации образовательной программы.

Паспорт фонда оценочных средств
для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации

Направление подготовки	<u>19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания</u>
Направленность (профиль)	<u>Технология и организация ресторанного дела</u>
Квалификация выпускника	<u>бакалавр</u>
Форма обучения	<u>заочная</u>
Год начала обучения	<u>2021</u>
Реализуется	<u>в 9 семестре</u>

Код оцениваемой компетенции (или её части)	Этап практики	Тип контроля	Вид контроля	Компонент фонда оценочных средств	Количество заданий для каждого уровня, шт.	
					Базовый	Повышенный
ПК-2, ПК-3 ПК-4, ПК-5 ПК-6, ПК-25, ПК-27, ПК-28, ПК-29, ПК-33, ППК-1, ППК-2, ППК-3	Организационный	Устный	Текущий	Текст отчета		
	Прохождение практики	Письменный	Текущий	Текст отчета		
ПК-2, ПК-3 ПК-4, ПК-5 ПК-6, ПК-25, ПК-27, ПК-28, ПК-29, ПК-33, ППК-1, ППК-2, ППК-3	Задания, позволяющие оценить знания, полученные на практике (базовый уровень)					
	Итого:				16	16
ПК-2, ПК-3 ПК-4, ПК-5 ПК-6, ПК-25, ПК-27, ПК-28, ПК-29, ПК-33, ППК-1, ППК-2, ППК-3	Задания, позволяющие оценить умения и навыки, полученные на практике					
	Итого:				15	15
ПК-2, ПК-3 ПК-4, ПК-5 ПК-6, ПК-25, ПК-27, ПК-28, ПК-29, ПК-33, ППК-1, ППК-2, ППК-3	Отчетный	Устный	Промежуточный	Текст отчета		

Составитель _____ Т.В. Щедрина
(подпись)

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное автономное
образовательное учреждение высшего образования
«СЕВЕРО-КАВКАЗСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»
Пятигорский институт (филиал) СКФУ

УТВЕРЖДАЮ:

Зав. кафедрой _____ Е.Н. Холодова
 _____ 20 ____ г.

Оценочные средства по практике «Преддипломная практика» по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

1.1 Задания, позволяющие оценить знания, полученные на практике (базовый уровень)

Контролируемые компетенции или их части	Формулировка задания	
ПК-2	Задание 1	Изучить современные информационных технологии, управление информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности, использование сетевых компьютерных технологий и базы данных в своей предметной области, с помощью пакетов прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования
ПК-3	Задание 1	Знакомство с правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производственного микроклимата,
ПК-4	Задание 1	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.
ПК-5	Задание 1	Рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство
ПК-6	Задание 1	Изучать организацию документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания
ПК-25	Задание 1	Подготовить анализ технической информации, отечественного и зарубежного опыта по производству продуктов питания
	Задание 2	Подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций
	Задание 3	Дать характеристику статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований
ПК-27	Задание 1	Работа дублером руководителя предприятия питания: контролировать качество предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования, участвовать в планировке и оснащении предприятий питания
ПК-28	Задание 1	Работа дублером руководителя предприятия питания: осуществлять поиск, выбор и использование информации в области проектирования предприятий питания, составлять техническое задание на проектирование предприятия питания малого бизнеса, проверять

		правильность подготовки технологического проекта, выполненного проектной организацией, читать чертежи (экспликацию помещений, план расстановки технологического оборудования, план монтажной привязки технологического оборудования, объемное изображение производственных цехов)
ПК-29	Задание 1	Работа дублером руководителя предприятия питания: вести переговоры с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования, оценивать результаты проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта
ПК-33	Задание 1	Работа дублером руководителя предприятия питания: исследовать товарные рынки, пищевого сырья, продукции и разрабатывать предложения по выбору поставщиков для предприятий питания
	Задание 2	Работа дублером руководителя предприятия питания: ознакомиться с маркетинговыми исследованиями товарных рынков, пищевого сырья, продукции, направлениями по выбору поставщиков для предприятий питания
ППК-1	Задание 1	Работа дублером руководителя предприятия питания: ознакомиться с вопросами организации процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
ППК-2	Задание 1	Изучать и совершенствовать организацию процесса приготовления и приготовление сложной кулинарной продукции
ППК-3	Задание 1	Изучать документооборот по производству блюд национальной кухни на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания

1.2 Задания, позволяющие оценить знания, полученные на практике (повышенный уровень)

Контролируемые компетенции или их части	Формулировка задания	
ПК-2	Задание 1	Анализ организации работы использования современных информационных технологий, управления информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности, использования сетевых компьютерных технологий и базы данных в своей предметной области, с помощью пакетов прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования
ПК-3	Задание 1	Анализ организации работы по технике безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производственного микроклимата,
ПК-4	Задание 1	Анализ организации работы 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.
ПК-5	Задание 1	Анализ организации работы и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство
ПК-6	Задание 1	Анализ организации работы документооборота по производству на предприятии питания, использование нормативной, технической, технологической документации в условиях производства продукции питания
ПК-25	Задание 1	Подготовить анализ технической информации, отечественного и зарубежного опыта по производству продуктов питания
	Задание 2	Подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных

		публикаций
	Задание 3	Дать характеристику статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований
ПК-27	Задание 1	Анализ организации работы руководителя предприятия питания: контролировать качество предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования, участвовать в планировке и оснащении предприятий питания
ПК-28	Задание 1	Анализ организации работы руководителя предприятия питания: осуществлять поиск, выбор и использование информации в области проектирования предприятий питания, составлять техническое задание на проектирование предприятия питания малого бизнеса, проверять правильность подготовки технологического проекта, выполненного проектной организацией, читать чертежи (экспликацию помещений, план расстановки технологического оборудования, план монтажной привязки технологического оборудования, объемное изображение производственных цехов)
ПК-29	Задание 1	Анализ организации работы руководителя предприятия питания: вести переговоры с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования, оценивать результаты проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта
ПК-33	Задание 1	Планирование и анализ организации работы руководителя предприятия питания: исследовать товарные рынки, пищевого сырья, продукции и разрабатывать предложения по выбору поставщиков для предприятий питания
	Задание 2	Планирование и анализ маркетинговых исследований товарных рынков, пищевого сырья, продукции, выбор поставщиков для предприятий питания
ППК-1	Задание 1	Работа дублером руководителя предприятия питания: анализ организации процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
ППК-2	Задание 1	Планирование и анализ совершенствования организацию процесса приготовления и приготовление сложной кулинарной продукции
ППК-3	Задание 1	Планирование и анализ организации документооборота по производству блюд национальной кухни на предприятии питания, использованию нормативной, технической, технологической документации в условиях производства продукции питания

1.3 Задания, позволяющие оценить умения и навыки, полученные на практике (базовый уровень)

Контролируемые компетенции или их части	Формулировка задания	
ПК-2	Задание 1	Выявление проблем для предприятия, подлежащих совершенствованию использования современных информационных технологии, управления информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности, использования сетевых компьютерных технологий и базы данных в своей предметной области, с помощью пакетов прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования
ПК-3	Задание 1	Выявление проблем для предприятия, подлежащих совершенствованию правил техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производственного микроклимата,
ПК-4	Задание 1	Выявление проблем для предприятия, подлежащих совершенствованию приоритетов 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.
ПК-5	Задание 1	Выявление проблем для предприятия, подлежащих совершенствованию использовать производственные мощности, анализ эффективности работы технологического оборудования, оценки и планирования внедрения инноваций в производство
ПК-24	Задание 1	Продемонстрировать способность проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов
ПК-6	Задание 1	Выявление проблем для предприятия, подлежащих совершенствованию организации документооборота по производству на предприятии питания, использования нормативной, технической, технологической документации в условиях производства продукции питания
ПК-27	Задание 1	Выявление проблем для предприятия, подлежащих совершенствованию контролировать качество предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования, участвовать в планировке и оснащении предприятий питания
ПК-28	Задание 1	Выявление проблем для предприятия, подлежащих совершенствованию осуществлять поиск, выбор и использование информации в области проектирования предприятий питания, составлять техническое задание на проектирование предприятия питания малого бизнеса, проверять правильность подготовки технологического проекта, выполненного проектной организацией, читать чертежи (экспликацию помещений, план расстановки технологического оборудования, план монтажной привязки технологического оборудования, объемное изображение производственных цехов)
ПК-29	Задание 1	Выявление проблем для предприятия, подлежащих совершенствованию вести переговоры с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования, оценивать результаты проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта
ПК-33	Задание 1	Выявление проблем для предприятия, подлежащих совершенствованию исследовать товарные рынки, пищевого сырья, продукции и разрабатывать предложения по выбору поставщиков для предприятий питания
	Задание 2	Выявление проблем для предприятия, подлежащих совершенствованию маркетинговых исследований товарных рынков, пищевого сырья, продукции, направлениями по выбору поставщиков для предприятий питания
ППК-1	Задание 1	Выявление проблем для предприятия, подлежащих совершенствованию организации процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
ППК-2	Задание 1	Выявление проблем для предприятия, подлежащих совершенствованию организации процесса приготовления и приготовления сложной кулинарной продукции
ППК-3	Задание 1	Выявление проблем для предприятия, подлежащих совершенствованию документооборота по производству блюд национальной кухни на предприятии питания, использованию нормативной, технической, технологической документации в условиях производства продукции питания

1.4 Задания, позволяющие оценить умения и навыки, полученные на практике (повышенный уровень)

Контролируемые компетенции или их части	Формулировка задания	
ПК-2	Задание 1	Выявление проблем и разработка рекомендаций для предприятия, подлежащих совершенствованию использования современных информационных технологии, управления информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности, использования сетевых компьютерных технологий и базы данных в своей предметной области, с помощью пакетов прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования
ПК-3	Задание 1	Выявление проблем и разработка рекомендаций для предприятия, подлежащих совершенствованию правил техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производственного микроклимата,
ПК-4	Задание 1	Выявление проблем и разработка рекомендаций для предприятия, подлежащих совершенствованию приоритетов 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.
ПК-5	Задание 1	Выявление проблем и разработка рекомендаций для предприятия, подлежащих совершенствованию использовать производственные мощности, анализ эффективности работы технологического оборудования, оценки и планирования внедрения инноваций в производство
ПК-6	Задание 1	Выявление проблем и разработка рекомендаций для предприятия, подлежащих совершенствованию организации документооборота по производству на предприятии питания, использования нормативной, технической, технологической документации в условиях производства продукции питания
ПК-25	Задание 1	Продемонстрировать способность изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания. Подготовить материалы исследования для обсуждения и публикации.
ПК-27	Задание 1	Выявление проблем и разработка рекомендаций для предприятия, подлежащих совершенствованию контролировать качество предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования, участвовать в планировке и оснащении предприятий питания
ПК-28	Задание 1	Выявление проблем и разработка рекомендаций для предприятия, подлежащих совершенствованию осуществлять поиск, выбор и использование информации в области проектирования предприятий питания, составлять техническое задание на проектирование предприятия питания малого бизнеса, проверять правильность подготовки технологического проекта, выполненного проектной организацией, читать чертежи (экспликацию помещений, план расстановки технологического оборудования, план монтажной привязки технологического оборудования, объемное изображение производственных цехов)
ПК-29	Задание 1	Выявление проблем и разработка рекомендаций для предприятия, подлежащих совершенствованию вести переговоры с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования, оценивать результаты проектирования предприятия питания малого

		бизнеса на стадии проекта
ПК-33	Задание 1	Выявление проблем и разработка рекомендаций для предприятия, подлежащих совершенствованию исследовать товарные рынки, пищевого сырья, продукции и разрабатывать предложения по выбору поставщиков для предприятий питания
	Задание 2	Выявление проблем и разработка рекомендаций для предприятия, подлежащих совершенствованию маркетинговых исследований товарных рынков, пищевого сырья, продукции, направлениями по выбору поставщиков для предприятий питания
ППК-1	Задание 1	Выявление проблем и разработка рекомендаций для предприятия, подлежащих совершенствованию организации процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
ППК-2	Задание 1	Выявление проблем и разработка рекомендаций для предприятия, подлежащих совершенствованию организации процесса приготовления и приготовления сложной кулинарной продукции
ППК-3	Задание 1	Выявление проблем и разработка рекомендаций для предприятия, подлежащих совершенствованию документооборота по производству блюд национальной кухни на предприятии питания, использованию нормативной, технической, технологической документации в условиях производства продукции питания

2. Критерии оценивания компетенций

Оценка «отлично» выставляется обучающемуся, если он знает, умеет и применяет на достаточно высоком уровне опытом владения современными информационными технологиями, практическим опытом управлять информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности, измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест, устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания. Обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания, производить расчёты производственной мощности и эффективности работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство, организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания, устанавливать, анализировать и оценивать результативность системы контроля деятельности производства, осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства, обеспечивать функционирование системы поддержки здоровья и безопасности труда персонала предприятия питания, устанавливать требования и приоритеты к обучению работников по вопросам безопасности в профессиональной деятельности и поведению в чрезвычайных ситуациях, проводить мониторинг мотивационных программ на всех ее этапах, оценивать результаты мотивации и стимулировать работников производства, работать и управлять коллективом в структурных подразделениях предприятия; проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов, проводить мониторинг и анализировать результаты финансово-хозяйственной деятельности предприятия питания, оценивать финансовое состояние предприятия питания и принимать решения по результатам контроля, планировать стратегию развития предприятия питания с учетом множественных факторов, проводить анализ, оценку рынка и риски, проводить аудит финансовых и материальных ресурсов, осуществлять необходимые меры безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия, работать с нормативно-правовой базой в области продаж продукции производства и услуг, разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала для составления обучающих программ, проводить аттестацию работников производства и принимать решения по результатам аттестации, формировать профессиональную команду, проявлять лидерские качества в коллективе, владением способами организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления, контролировать качество предоставляемых организациями услуг по проектированию,

реконструкции и монтажу оборудования, участвовать в планировке и оснащении предприятий питания, осуществлять поиск, выбор и использование информации в области проектирования предприятий питания, составлять техническое задание на проектирование предприятия питания малого бизнеса, проверять правильность подготовки технологического проекта, выполненного проектной организацией, читать чертежи (экспликацию помещений, план расстановки технологического оборудования, план монтажной привязки технологического оборудования, объемное изображение производственных цехов), вести переговоры с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования, оценивать результаты проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта, участвовать в маркетинговых исследованиях товарных рынков, пищевого сырья, продукции и разрабатывать предложения по выбору поставщиков для предприятий питания; читать чертежи и осуществлять контроль за качеством услуг проектных организаций при проектировании и реконструкции предприятий питания, организовать процессы приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции, организовать процессы приготовления и приготовление сложной кулинарной продукции, организовывать документооборот по производству блюд национальной кухни на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания.

Оценка «хорошо» выставляется обучающемуся, если он хорошо знает, умеет и применяет практические и теоретические знания современных информационных технологий, хорошо владеет практическим опытом управлять информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности, измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест, устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания. Обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания, производить расчёты производственной мощности и эффективности работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство, организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания, устанавливать, анализировать и оценивать результативность системы контроля деятельности производства, осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства, обеспечивать функционирование системы поддержки здоровья и безопасности труда персонала предприятия питания, устанавливать требования и приоритеты к обучению работников по вопросам безопасности в профессиональной деятельности и поведению в чрезвычайных ситуациях, проводить мониторинг мотивационных программ на всех ее этапах, оценивать результаты мотивации и стимулировать работников производства, работать и управлять коллективом в структурных подразделениях предприятия; проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов, проводить мониторинг и анализировать результаты финансово-хозяйственной деятельности предприятия питания, оценивать финансовое состояние предприятия питания и принимать решения по результатам контроля, планировать стратегию развития предприятия питания с учетом множественных факторов, проводить анализ, оценку рынка и риски, проводить аудит финансовых и материальных ресурсов, осуществлять необходимые меры безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия, работать с нормативно-правовой базой в области продаж продукции производства и услуг, разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала для составления обучающих программ, проводить аттестацию работников производства и принимать решения по результатам аттестации, формировать профессиональную команду, проявлять лидерские качества в коллективе, владением способами организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления, контролировать качество предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования, участвовать в планировке и оснащении предприятий питания, осуществлять поиск, выбор и использование информации в области проектирования предприятий питания, составлять техническое задание на проектирование предприятия питания малого бизнеса, проверять правильность подготовки технологического проекта, выполненного проектной организацией, читать чертежи (экспликацию помещений, план расстановки технологического оборудования, план монтажной привязки технологического оборудования, объемное изображение производственных цехов), вести переговоры с проектными организациями

и поставщиками технологического оборудования, оценивать результаты проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта, участвовать в маркетинговых исследованиях товарных рынков, пищевого сырья, продукции и разрабатывать предложения по выбору поставщиков для предприятий питания; читать чертежи и осуществлять контроль за качеством услуг проектных организаций при проектировании и реконструкции предприятий питания, организовать процессы приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции, организовать процессы приготовления и приготовление сложной кулинарной продукции, организовывать документооборот по производству блюд национальной кухни на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания.

Оценка «удовлетворительно» выставляется обучающемуся, если он частично знает, умеет и применяет информацию и практический опыт поиска, выбора и использования новой информации в области потребительского рынка; поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства, организации производства и обслуживания на предприятиях питания, владеет практическими навыками на удовлетворительном уровне.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется обучающемуся, если он знает, умеет и применяет минимальную информацию и практический опыт поиска, выбора и использования новой информации в области потребительского рынка; поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства, организации производства и обслуживания .в предприятиях питания, не умеет без помощи преподавателя анализировать и систематизировать информацию; не владеет практическими навыками приготовления различных видов продукции.

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

На каждом этапе практики осуществляется текущий контроль за процессом формирования компетенций. Предлагаемые обучающемуся задания позволяют проверить компетенции **ПК-2, ПК-3, ПК-4, ПК-5, ПК-6, ПК-25, ПК-27, ПК-28, ПК-29, ПК-33, ППК-1, ППК-2, ППК-3**

Задания предусматривают овладение компетенциями на разных уровнях: базовом и повышенном. Базовый уровень предусматривает выполнение стандартных заданий программы практики. Повышенный уровень предусматривает творческий подход к выполнению поставленных задач, в ходе которых создаются новые решения для достижения результата знать, уметь и применять полученные теоретические и практические навыки и умения.

При проверке заданий, оцениваются последовательность и рациональность выполнения, точность расчетов, правильность выполнения рекомендованных заданий и приложений и др.

При проверке отчета по производственной практике и индивидуального задания, оцениваются:

- последовательность выполнения отчета;
- содержание разделов отчета;
- степень использования современной литературы;
- оформление отчета в соответствии с требованиями, предъявляемыми к данному виду работ.

При защите отчета оцениваются:

- степень владения информацией о предприятии – базе практики;
- характеристика ответов на поставленные вопросы;
- объем и качество выполнения индивидуального задания.

Составитель _____ Т.В. Щедрина