

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Шебзухова Татiana Александровна

Должность: Директор Пятигорского института (филиал) Северо-Кавказского

федерального университета

Дата подписания: 05.12.2023 17:07:19

Уникальный программный ключ:

d74ce93cd40e39275c3ba2f58486412a1c8ef96f

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное автономное

образовательное учреждение высшего образования

«СЕВЕРО-КАВКАЗСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

Пятигорский институт (филиал) СКФУ

УТВЕРЖДАЮ

Директор Пятигорского института
(филиал) СКФУ

Т.А. Шебзухова

«__» _____ 20__ г.

ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Преддипломная практика

(ЭЛЕКТРОННЫЙ ДОКУМЕНТ)

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>очная</u>
Год начала обучения	<u>2021</u>
Реализуется	<u>в 9 семестре</u>

г. Пятигорск 20__ г

1. Цели практики

Целями производственной преддипломной практики по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) Ресторанный менеджмент:

- закрепление и углубление теоретической подготовки обучающихся;
- приобретение ими практических навыков и компетенций в сфере профессиональной деятельности;
- сбор материалов для подготовки выпускной квалификационной работы (ВКР);
- овладение 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;
- формировать теоретические знания и практические навыки и умения владеть правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест;
- формировать теоретические знания и практические навыки и умения 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;
- формировать теоретические знания и практические навыки и умения рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство;
- формировать теоретические знания и практические навыки и умения организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания;
- формировать теоретические знания и практические навыки и умения анализировать и оценивать результативность системы контроля деятельности производства, осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства;
- формировать теоретические знания и практические навыки и умения обеспечивать функционирование системы поддержки здоровья и безопасности труда персонала предприятия питания, анализировать деятельность предприятия питания с целью выявления рисков в области безопасности труда и здоровья персонала;
- формировать теоретические знания и практические навыки и устанавливать требования и приоритеты к обучению работников по вопросам безопасности в профессиональной деятельности и поведению в чрезвычайных ситуациях;
- формировать теоретические знания и практические навыки и умения осуществлять мониторинг проведения мотивационных программ на всех ее этапах, оценивать результаты мотивации и стимулировать работников производства;
- формировать теоретические знания и практические навыки и умения разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала для составления индивидуальных и коллективных программ обучения, оценивать наличие требуемых умений у членов команды и осуществлять взаимодействие между членами команды;
- формировать теоретические знания и практические навыки и умения планировать и анализировать программы и мероприятия обеспечения и поддержки лояльности персонала по отношению к предприятию и руководству, планировать и анализировать свою деятельность и рабочий день с учетом собственных должностных обязанностей на предприятиях питания;

- формировать теоретические знания и практические навыки и умения проводить мониторинг и анализировать результаты финансово-хозяйственной деятельности предприятия питания, оценивать финансовое состояние предприятия питания и принимать решения по результатам контроля;
- формировать теоретические знания и практические навыки и умения планировать стратегию развития предприятия питания с учетом множественных факторов, проводить анализ, оценку рынка и риски, проводить аудит финансовых и материальных ресурсов;
- формировать теоретические знания и практические навыки и умения осуществлять необходимые меры безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия;
- формировать теоретические знания и практические навыки и умения владеть нормативно-правовой базой в области продаж продукции производства и услуг;
- формировать теоретические знания и практические навыки и умения разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала для составления обучающих программ, проводить аттестацию работников производства и принимать решения по результатам аттестации;
- формировать теоретические знания и практические навыки и умения формировать профессиональную команду, проявлять лидерские качества в коллективе, владением способами организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления;
- формировать теоретические знания и практические навыки и умения контролировать качество предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования, участвовать в планировке и оснащении предприятий питания;
- формировать теоретические знания и практические навыки и умения 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);
- формировать теоретические знания и практические навыки и умения вести переговоры с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования, оценивать результаты проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта;
- формировать теоретические знания и практические навыки и умения участвовать в маркетинговых исследованиях товарных рынков, пищевого сырья, продукции и разрабатывать предложения по выбору поставщиков для предприятий питания;
- формировать теоретические знания и практические навыки и умения организации процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции;
- формировать теоретические знания и практические навыки и умения организации процесса приготовления и приготовление сложной кулинарной продукции;
- формировать теоретические знания и практические навыки и умения организовывать документооборот по производству блюд национальной кухни на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания.

2. Задачи практики

Задачами преддипломной практики по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, профиль Ресторанный менеджмент являются:

- знакомство с современными формами организации производства и обслуживания, функционирующими на предприятии, ее структурой и решаемыми задачами;

- изучение информационно-правового обеспечения бизнес-процессов предприятия;
- формирование требований и составление технического задания на разработку производственно – технологических задач для решения практической задачи, связанной с совершенствованием производственной деятельностью предприятия.
- выявление влияния различных факторов на формирование качества готовой продукции;
- оценка критических контрольных точек и инновационно - технологических рисков при внедрении новых технологий;
- анализ уровня качества;
- изучение практических вопросов организации производства, обслуживания потребителей и управления предприятием;
- овладение методами составления производственной программы в зависимости от особенностей обслуживаемого контингента, типа и класса предприятия, а также других факторов;
- изучение нормативной и технической документации используемой на предприятии;
- изучение используемых методов контроля качества сырья и готовой продукции, принятие участия в них;
- изучение опыта предприятия по совершенствованию технологии и внедрению перспективных технологий производства продуктов общественного питания;
- выявление резервов для разработки безотходных и ресурсосберегающих технологий, снижения себестоимости продукции, повышения производительности труда и уровня механизации;
- приобретение знания новейших достижений техники и технологии в своей научно-исследовательской деятельности, изучение эффективности хозяйственной деятельности и степени экономической успешности предприятия;
- приобретение знаний 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
- сбор и обработка фактического материала по разделам программы практики в предприятии и составление отчета по выполненному заданию.
- сбор и обработка материалов, необходимых для выполнения выпускной квалификационной работы.
- сформировать навыки самовоспитания, самообразования, проектирование дальнейшего образовательного маршрута и профессиональной карьеры

3. Место практики в структуре образовательной программы высшего образования

В соответствии с ОП ВО производственная преддипломная практика по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) Ресторанный менеджмент относится к вариативной части блока Б2.В.04 (Пд).

Реализуется в 8 семестре.

Практика базируется на следующих дисциплинах: Контроль качества продуктов, Проектирование и реконструкция предприятий общественного питания, Технология азиатской кухни, Технология зарубежной кухни, Технология и организация диетического питания

Производственная преддипломная практика базируется на теоретических знаниях и практических навыков, полученных обучающимися в ходе изучения дисциплин учебного плана.

Для освоения программы Производственной преддипломной практики обучающиеся должны владеть следующими «входными» знаниями, умениям и навыкам обучающихся, приобретенным в результате освоения предшествующих частей ОП ВО и необходимым при освоении программы практики:

Код	Знания	Умения	Навыки или практический опыт деятельности
ОПК-2	по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения	разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения	способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения
ОПК-3	методов определения соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам; современные методы контроля качества продукции; использования технических средств для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции; методы и средства современных информационных методов контроля качества продукции	осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам; осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства мероприятия по совершенствованию контроля технологических процессов производства продукции питания различного назначения	способностью осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам
ПК-7	системы контроля деятельности производства, осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства мероприятия по совершенствованию контроля технологических процессов производства продукции питания различного назначения; приоритеты в сфере контроля качества производства продукции питания, при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по контролю качества	анализировать и оценивать результаты системы контроля деятельности производства, осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства; устанавливать и определять приоритеты в сфере контроля качества при производстве продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при контроле качества новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать методы контроля качества технологии производства продукции; изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по контролю качества продуктов питания	способностью анализировать и оценивать результаты системы контроля деятельности производства, осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства; способностью и готовностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию контроля технологических процессов производства продукции питания различного назначения, выбирать технические средства для контроля качества продуктов; изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по контролю качества при производстве и реализации продуктов питания

	продуктов питания		
ПК-25	научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания	изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания	способностью изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания

Результаты прохождения производственной преддипломной практики должны быть использованы в дальнейшем в подготовке выпускных квалификационных работ, при выполнении научно-квалификационной работы обучающихся по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) Ресторанный менеджмент:

4. Вид, тип практики, способ и формы её проведения

В соответствии с учебным планом, календарным учебным графиком и требованиями образовательного стандарта:

- **вид практики:** производственная практика;
- **тип практики:** преддипломная практика
- **способ проведения практики:** стационарная и выездная
- **формы проведения практики:** дискретно (концентрированная).

5. Место и время проведения практики

Преддипломная практика осуществляется на базе предприятий питания различных форм собственности с целью формирования прикладных знаний и умений бакалавров, а также осуществляется в лабораториях и структурных подразделениях СКФУ.

Время прохождения практики определяется учебным планом, составленным на основе ФГОС ВО.

Преддипломная практика проводится на 4 курсе в 8 семестре (8 недель).

6. Перечень планируемых результатов обучения при прохождении практики, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

6.1 Наименование компетенции

Код	Формулировка:
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
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, освещенности рабочих мест
ПК-4	готовностью 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	способностью рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство
ПК-6	способностью организовывать документооборот по производству на предприятии

	питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания
ПК-25	способностью изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания
ПК-27	способностью контролировать качество предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования, участвовать в планировке и оснащении предприятий питания
ПК-28	готовностью 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	готовностью вести переговоры с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования, оценивать результаты проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта
ПК-33	способностью участвовать в маркетинговых исследованиях товарных рынков, пищевого сырья, продукции и разрабатывать предложения по выбору поставщиков для предприятий питания
ППК-1	способностью организации процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
ППК-2	способностью организации процесса приготовления и приготовление сложной кулинарной продукции
ППК-3	способностью организовывать документооборот по производству блюд национальной кухни на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания

6.2 Знания, умения, навыки (или) опыт деятельности, характеризующие этапы формирования компетенций

Формируемые компетенции	Вид работы обучающегося на практике	Планируемые результаты обучения при прохождении практики, характеризующие этапы формирования компетенций		
		Знания	Умения	Навыки или практический опыт деятельности
ПК-2	Изучение современных информационных технологий, 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	Современных информационных технологий, управления информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности, использования сетевых компьютерных технологий и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования	Владеть 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	Практический опыт владения современными информационными технологиями. Практический опыт управлять информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности. Практический опыт использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования

ПК-3	Знакомство с правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производственного микроклимата,	Правил техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда	Измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест	Практический опыт использования правил техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; знакомство с методами измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест
ПК-4	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.	Приоритетов в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания. Выбора технических средства и технологий с учетом экологических последствий их применения	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	Практический опыт устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания. Практический опыт обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания. Практический опыт выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения
ПК-5	рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство	рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство	Производить расчёты производственной мощности и эффективности работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство	Практический опыт производить расчёты производственной мощности и эффективности работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство
ПК-6	Изучать организацию документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в	Документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания	Организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства	Практический опыт организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания

	условиях производства продукции питания		продукции питания	
ПК-25	производить планирование работы структурных подразделений предприятия; производить кулинарную обработку сырья, производство полуфабрикатов различной степени готовности;	техники безопасности на предприятиях общественного питания; правил личной гигиены и производственной санитарии; правил противопожарной безопасности; правил эксплуатации технологического оборудования; должностные обязанности работников производства; правил, приемов и последовательности операций при производстве полуфабрикатов, сложной кулинарной продукции, мучных кондитерских изделий	изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания	анализировать фактическое состояние и отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания
ПК-27	Работа дублером руководителя предприятия питания	Контролировать качество предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования, участвовать в планировке и оснащении предприятий питания	Контролировать качество предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования, участвовать в планировке и оснащении предприятий питания	Практический опыт контролировать качество предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования, участвовать в планировке и оснащении предприятий питания
ПК-28	Работа дублером руководителя предприятия питания	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,	Способность осуществлять поиск, выбор и использование информации в области проектирования предприятий питания, составлять техническое задание на проектирование предприятия питания малого бизнеса, проверять правильность подготовки 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 помещений, план	Практический опыт 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)

		объемное изображение производственных цехов)	расстановки технологического оборудования, план монтажной привязки технологического оборудования, объемное изображение производственных цехов)	
ПК-29	Работа дублером руководителя предприятия питания	Оценку результатов проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта	Вести переговоры с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования, оценивать результаты проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта	Готовностью вести переговоры с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования, оценивать результаты проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта
ПК-33	Участвовать в маркетинговых исследованиях товарных рынков, пищевого сырья, продукции и разрабатывать предложения по выбору поставщиков для предприятий питания	Маркетинговых исследований товарных рынков, пищевого сырья, продукции и разработки предложений по выбору поставщиков для предприятий питания	Исследовать товарные рынки, пищевого сырья, продукции и разрабатывать предложения по выбору поставщиков для предприятий питания	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
ППК-1	Знакомиться с вопросами организации процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	Процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	Организовать процессы приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	Практический опыт процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
ППК-2	Изучать и совершенствовать организацию процесса приготовления и приготовление сложной кулинарной продукции	организации процесса приготовления и приготовление сложной кулинарной продукции	организовать процессы приготовления и приготовление сложной кулинарной продукции	Практический опыт совершенствовать организацию процесса приготовления и приготовление сложной кулинарной продукции
ППК-3	Изучать документооборот по производству блюд национальной кухни на предприятии питания, использовать	Организации документооборота по производству блюд национальной кухни на предприятии питания, использование нормативной, технической,	Организовывать документооборот по производству блюд национальной кухни на предприятии питания, использовать нормативную, техническую,	Практический опыт организовывать документооборот по производству блюд национальной кухни на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую

	нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания	технологической документации в условиях производства продукции питания	технологическую документацию в условиях производства продукции питания	документацию в условиях производства продукции питания
--	--	--	--	--

6.3 Соответствие планируемых результатов видам профессиональной деятельности

Планируемые результаты сформулированы в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (уровень бакалавриата), утвержденный Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от «12» ноября 2015 г. № 1332 и с профессиональным стандартом, **Руководитель предприятия питания** (Утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от «07» мая 2015 г. № 281н № 468)

Виды профессиональной деятельности выпускника в соответствии с ОП*	Задачи профессиональной деятельности выпускника ОП	Трудовые функции (в соответствии с профессиональными стандартами)	Вид работы студента на практике	Реализуемые компетенции (в соответствии с ОП)
производственно-технологическая деятельность	Совершенствование технологии производства и обслуживания в предприятиях питания	Руководители малых предприятий общественного питания, ресторанов и гостиниц; Заместитель руководителя предприятия питания, руководитель департамента (управления) предприятия питания	Изучение организации производства и обслуживания на предприятии питания; Изучение и анализ финансовой деятельности предприятия питания; Изучение современных форм работы предприятия; Сбор материалов для выполнения выпускной квалификационной работы	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
научно-исследовательская деятельность	Совершенствование технологии производства и обслуживания в предприятиях питания	Руководители малых предприятий общественного питания, ресторанов и гостиниц; Заместитель руководителя предприятия питания, руководитель департамента (управления) предприятия питания	Изучение организации производства и обслуживания на предприятии питания; Изучение и анализ финансовой деятельности предприятия питания; Изучение современных форм работы предприятия;	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

			Сбор материалов для выполнения выпускной квалификационной работы	
проектная деятельность	определение размеров производственных помещений, подбор технологического оборудования и его размещение; оценка результатов проектирования предприятий питания малого бизнеса; использование системы автоматизированного проектирования и программного обеспечения при создании проектов вновь строящихся и реконструированных предприятий питания	Руководители малых предприятий общественного питания, ресторанов и гостиниц; Заместитель руководителя предприятия питания, руководитель департамента (управления) предприятия питания	Изучение современных форм работы предприятия; Сбор материалов для выполнения выпускной квалификационной работы	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

7. Объем практики

Астр. часов

Объем занятий: Итого 324 ч. 12 з.е.

Продолжительность 9 недель

Зачет с оценкой 9 семестр

8. Структура и содержание практики

Разделы (этапы) практики	Реализуемые компетенции	Виды работ обучающегося на практике	Кол-во часов (астр.)	Формы текущего контроля		
Организационный	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	Получение документов для прибытия на практику	3			
		Прибытие на практику и согласование подразделения - организации базы практики, в котором она будет проходить				
		Инструктаж по технике безопасности.			3	Собеседование
		Прохождение вводного инструктажа			3	Собеседование
		Организация рабочего места			3	Собеседование
Знакомство с предприятием базой практики	4,5	Отчет (письменный)				
		Всего:	13,5			
Прохождение практики	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	Ознакомительные лекции	1,5	Отчет (письменный)		
		Изучение структуры и организации производства предприятия – базы практики				
		Анализ и оценка экономической и маркетинговой деятельности идентификация проблем при управлении производственными и логистическими процессами.		Отчет (письменный)		

		Оценка и анализ рисков в в организации работы предприятия.		
		Изучение современных форм работы предприятия. Анализ ассортимента и фактического спроса на продукцию предприятия общественного питания.	30	Отчет (устный)
		Изучение основных видов нормативных, технических и технологических документов, используемых на предприятии	30	Отчет (устный)
		Мероприятия по сбору, обработке и систематизации материалов для выполнения выпускной квалификационной работы	162	Собеседование
		Всего:	252	
		Выполнение индивидуального задания:	45	Собеседование
		Всего:	45	
Отчетный	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	Обработка и систематизация собранного материала.	7,5	Защита отчета с оценкой
		Составление и оформление отчета о практике	3,0	
		Защита отчета о прохождении практике	3,0 (контроль)	
		Всего:	13,5	
		Итого	324	

Обучающимся выдаются индивидуальные задания по разработке реальных научных и производственных проблем, связанных с тематикой кафедры, выполнением выпускной квалификационной работы.

9.Формы отчетности по производственной преддипломной практике

1. Дневник
2. Отчет обучающегося
3. Отзыв руководителя практики от организации (вуза)
4. Отзыв руководителя практики от профильной организации

10.Технологическая карта самостоятельной работы обучающегося

Коды реализуемых компетенций	Вид деятельности обучающегося	Итоговый продукт самостоятельной работы	Средства и технологии оценки	Объем часов, в том числе (астр.)		
				СРС	Контактная работа с преподавателем	Всего
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	Сбор, обработка и систематизация фактического и литературного материала	Текст выпускной квалификационной работы	Собеседование, отчет (письменный)	12,15	1,35	13,5
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	Изучение финансово - производственной деятельности предприятия	Конспект	Собеседование, отчет (письменный)	226,8	25,2	252
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	Выполнение индивидуальных заданий.	Текст индивидуального задания	Собеседование, отчет (письменный)	40,5	4,5	45

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	Составление и оформление отчета о практике	Отчет по практике	Собеседование, отчет (письменный)	12,15	1,35	13,5
Итого за 8 семестр				291,6	32,4	324
Итого:				291,6	32,4	324

11. Фонд оценочных средств для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации обучающихся по практике

Фонды оценочных средств, позволяющие оценить уровень сформированности компетенций, размещен в УМК Производственной практики «Преддипломная практика» по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) Ресторанный менеджмент на кафедре технологии продуктов питания и товароведения и представлен следующими компонентами:

11.1 Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы. Паспорт фонда оценочных средств

Код оцениваемой компетенции	Этап формирования компетенции	Средства и технологии оценки	Вид контроля, аттестация	Тип контроля	Наименование оценочного средства
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	Лекция – консультация Отчет (устный)	Текущий	Устный	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	Прохождение практики	Отчет (письменный)	Текущий	Письменный	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	Выполнение индивидуальных заданий.	Отчет письменный	Текущий	Письменный	Текст индивидуального задания
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	Собеседование	Промежуточный	Устный	Текст отчета

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

Уровни сформированности компетенций	Индикаторы	Дескрипторы			
		2 балла	3 балла	4 балла	5 баллов
ПК-2 Базовый	Знание: прикладные программы деловой сферы деятельности; сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области	Знает недостаточно, допускает грубые ошибки	Знает основной материал, но допускает ошибки	Знает основной материал в достаточной мере	-
	Умение: управлять информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности; использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области	Не умеет управлять информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности; не умеет использовать сетевые компьютерные	Умеет управлять информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности; использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, но	Умеет управлять информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности; использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области	-

		ые технологии и базы данных в своей предметной области	допускает ошибки		
	Навыки: использования современных информационных технологий	Не владеет современными информационными технологиями	Владеет современными информационными технологиями, но допускает неточности	Владеет современными информационными технологиями	-
ПК-2 Повышенный	Знание: прикладные программы деловой сферы деятельности; сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области; пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования	-	-	-	Знает на высоком уровне необходимую информацию; глубоко разбирается в изученном материале
	Умение: 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	-	-	-	Свободно умеет управлять информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности,
	Навыки: владения 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	-	-	-	На высоком уровне владеет современными информационными технологиями
ПК-3 Базовый	Знание: Правил техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда	демонстрирует большие затруднения при изложении значительной части материала, допускает грубые ошибки.	Знает основной материал, но допускает неточности	Достаточные знания материала	
	Умение: Измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест	Не справляется с решением практических задач	Испытывает трудности при решении практических задач	Правильно применяет теоретические положения при решении практических задач	
	Навыки: использования правил техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; знакомство с методами	Не владеет навыками проведения анализа разнообразных	Владеет навыками проведения анализа, но допускает некорректные	На достаточно хорошем уровне владеет навыками проведения анализа	

	измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест	реальных объектов	формулировки	разнообразных реальных объектов	
ПК-3 Повышен ный	Знание: Правил техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда				Глубокие знания материала
	Умение: Измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест				Свободно справляется с решением практических задач
	Навыки: использования правил техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; знакомство с методами измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест				Владеет навыками проведения исследований и анализа информационных источников
ПК-4 Базовый	Знание: приоритеты в сфере производства продукции питания; технические решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания	Знает некоторые приоритеты	Ограниченно знает приоритеты в сфере производства продукции питания; технические решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания	Знает приоритеты в сфере производства продукции питания; технические решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания	-
	Умение: устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания	Не умеет устанавливать и определять приоритеты	Ограничено умеет устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания	Умеет устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания	-
	Навыки: навыками выбирать технологии с учетом экологических последствий их применения	Не владеет навыками выбирать технологии	Слабо владеет навыками выбирать технологии с учетом экологических последствий их применения	Владеет навыками выбирать технологии с учетом экологических последствий их применения	-
ПК-4 Повышен ный	Знание: приоритеты в сфере производства продукции питания; технические решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; технические средства и технологии с учетом экологических последствий их	-	-	-	Знает на высоком уровне необходимую информацию; глубоко разбирается в изученном материале

	применения				
	Умение: устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания	-	-	-	Свободно умеет управлять информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности,
	Навыки: навыками выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения	-	-	-	На высоком уровне владеет современными информационными технологиями
ПК-5 Базовый	Знание: рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство	Знает некоторые понятия о методике расчета производственных мощностей и эффективность работы технологического оборудования	Ограниченно знает методику расчета производственных мощностей и эффективность работы технологического оборудования	Знает методику расчета производственных мощностей и эффективность работы технологического оборудования	-
	Умение: производить расчёты производственной мощности и эффективности работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство	Ограниченно умеет рассчитывать производственные мощности	Ограниченно умеет рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования	Умеет рассчитывать производственных мощностей и эффективность работы технологического оборудования	-
	Навыки: практический опыт производить расчёты производственной мощности и эффективности работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство	Не владеет методикой расчета производственных мощностей и эффективности работы технологического оборудования	Слабо владеет методикой расчета производственных мощностей и эффективности работы технологического оборудования	Владеет методикой расчета производственных мощностей и эффективности работы технологического оборудования	-
ПК-5 Повышенный	Знание: рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство	-	-	-	Знает на высоком уровне необходимую информацию; глубоко разбирается в изученном материале
	Умение: производить расчёты производственной мощности и эффективности работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство	-	-	-	Свободно умеет управлять информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности,
	Навыки: практический опыт производить расчёты производственной мощности и эффективности работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство	-	-	-	На высоком уровне владеет современными информационными технологиями
ПК-6 Базовый	Знание: документооборот по производству на предприятии питания, нормативную документацию в	Имеет некоторые понятия документо	Теоретические знания документооборота по	Имеются хорошие знания документооборота по производству на	-

	условиях производства продукции питания	борота по производств у на предприятии и питания	производству на предприятии питания	предприятии питания, нормативную документацию в условиях производства продукции питания	
	Умение: организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную документацию в условиях производства продукции питания	Минимально справляется с решением практических задач документооборота по производств у на предприятии и питания	Справляется с решением практических задач документооборота по производству на предприятии питания.	Правильно применяет документооборот по производству на предприятии питания, правильно использует нормативную документацию в условиях производства продукции питания	-
	Навыки: способностью организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную документацию в условиях производства продукции питания	Минимально владеет навыками организации документооборота по производств у на предприятии и питания	Владеет навыками в организации документооборота по производству на предприятии питания	На достаточно хорошем уровне владеет навыками организации документооборота по производству на предприятии питания, использования нормативной документации в условиях производства продукции питания	-
ПК-6 Повышенный	Знание: документооборот по производству на предприятии питания, нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания	-	-	-	Знает на высоком уровне необходимую информацию; глубоко разбирается в изученном материале
	Умение: организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания	-	-	-	Свободно умеет управлять информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности,
	Навыки: способностью организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания	-	-	-	На высоком уровне владеет современными информационными технологиями
ПК-25 Базовый	Знание научно-технической информации, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания	демонстрирует большие затруднения при изложении значительной части материала, допускает грубые ошибки.	Знает основной материал, но допускает неточности	Достаточные знания материала	
	Умение: использовать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания	Не справляется с решением практических задач	Испытывает трудности при решении практических задач отечественного и	Правильно применяет теоретические положения при решении практических задач	

			зарубежного опыта производства продуктов питания	отечественного и зарубежного опыта производства продуктов питания	
	Навыки: производить технологические расчеты и использовать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания	Не владеет навыками проведения анализа разнообразных реальных объектов отечественного и зарубежного опыта производства продуктов питания	Владеет навыками проведения анализа, но допускает некорректные формулировки отечественного и зарубежного опыта производства продуктов питания	На достаточно хорошем уровне владеет навыками проведения анализа разнообразных реальных объектов отечественного и зарубежного опыта производства продуктов питания	
ПК-25 Повышенный	Знание: ресурсосберегающие технологии производства продуктов питания, знание научно-технической информации, отечественного и зарубежного опыта по производству продуктов питания				Глубокие знания материала отечественного и зарубежного опыта производства продуктов питания
	Умение: пользоваться научно-технической информацией, использовать отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания, перспективных направлений рационального использования сырья при производстве продукции общественного питания				Свободно справляется с решением практических задач отечественного и зарубежного опыта производства продуктов питания
	Навыки: производить технологические расчеты и использовать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания, рационального использования сырья при производстве продукции общественного питания				Владеет навыками проведения исследований и анализа информационных источников отечественного и зарубежного опыта производства продуктов питания
ПК-27 Базовый	Знание: контроля качества предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования, участвовать в планировке и оснащении предприятий питания	Имеет понятия качества предоставляемых организациям услуг по проектированию	Теоретические знания по качеству предоставляемых организациями услуг по проектированию и реконструкции	Имеются хорошие знания по ведению качества предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования	-
	Умение: контролировать качество предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования, участвовать в планировке и оснащении предприятий питания	Минимально справляется с решением практических задач контроля качества предоставляемых организациям услуг по проектированию	Справляется с решением практических задач контроля предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции	Правильно применяет теоретические положения при решении практических задач контроля качества предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования	-
	Навыки: контролировать качество предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования, участвовать в планировке и оснащении	Минимально владеет навыками контроля качества предоставляемых организациям услуг по	Владеет навыками контроля качества предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции	На достаточно хорошем уровне владеет навыками контроля качества предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и	-

	предприятий питания	проектированию		монтажу оборудования	
ПК-27 Повышенный	Знание: контроля качества предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования, участвовать в планировке и оснащении предприятий питания	-	-	-	Знает на высоком уровне необходимую информацию; глубоко разбирается в изученном материале
	Умение: контролировать качество предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования, участвовать в планировке и оснащении предприятий питания	-	-	-	Свободно умеет управлять информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности,
	Навыки: контролировать качество предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования, участвовать в планировке и оснащении предприятий питания	-	-	-	На высоком уровне владеет современными информационными технологиями
ПК-28 Базовый	Знание: 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)	Имеет некоторые понятия поиска, выбора и использования информации в области проектирования предприятий питания	Теоретические знания поиска, выбора и использования информации в области проектирования предприятий питания; задания на проектирование помещений, план расстановки технологического оборудования, план монтажной привязки технологического оборудования, объемное изображение производственных цехов)	Имеются хорошие знания поиска, выбора и использования информации в области проектирования предприятий питания; задания на проектирование предприятия питания малого бизнеса; чертежей (экспликацию помещений, план расстановки технологического оборудования, план монтажной привязки технологического оборудования, объемное изображение производственных цехов)	-
	Умение: 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	Минимально справляется с решением практических задач поиска, выбора и использования информации в области проектирования предприятий питания	Справляется с решением практических задач поиска, выбора и использования информации в области проектирования предприятий питания; чтения чертежей (экспликацию помещений, план расстановки технологического оборудования, план монтажной привязки технологического оборудования, объемное	Правильно применяет поиск, выбор и использование информации в области проектирования предприятий питания; составлять техническое задание на проектирование предприятия питания малого бизнеса; читать чертежи (экспликацию помещений, план расстановки технологического оборудования,	-

	изображение производственных цехов)		изображение производственных цехов)	план монтажной привязки технологического оборудования, объемное изображение производственных цехов)	
	Навыки: 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)	Минимально владеет навыками организации осуществлять поиск, выбор и использование информации в области проектирования предприятия питания	Владеет навыками осуществлять поиск, выбор и использование информации в области проектирования предприятий питания; читать чертежи (экспликацию помещений, план расстановки технологического оборудования, план монтажной привязки технологического оборудования, объемное изображение производственных цехов)	На достаточно хорошем уровне владеет навыками осуществлять поиск, выбор и использование информации в области проектирования предприятий питания; составлять техническое задание на проектирование предприятия питания малого бизнеса; читать чертежи	-
ПК-28 Повышенный	Знание: 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)	-	-	-	Знает на высоком уровне необходимую информацию; глубоко разбирается в изученном материале
	Умение: 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)	-	-	-	Свободно умеет управлять информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности,

	Навыки: 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)	-	-	-	На высоком уровне владеет современными информационными технологиями
ПК-29 Базовый	Знание: оценок результатов проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта	Имеет некоторые понятия проектирования предприятия питания	Теоретические результаты проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта	Имеются хорошие знания результатов проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта	-
	Умение: вести переговоры с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования, оценивать результаты проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта	Минимально справляется с решением практических задач оценивания результатов проектирования предприятия питания	Справляется с решением практических задач оценивания результатов проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта	Правильно применяет теоретические положения при решении практических задач оценивания результатов проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта	-
	Навыки: вести переговоры с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования, оценивать результаты проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта	Минимально владеет навыками оценивать результаты проектирования предприятия питания	Владеет навыками в организации оценивать результаты проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта	На достаточно хорошем уровне владеет навыками оценивать результаты проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта	-
ПК-29 Повышенный	Знание: оценок результатов проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта	-	-	-	Знает на высоком уровне необходимую информацию; глубоко разбирается в изученном материале
	Умение: вести переговоры с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования, оценивать результаты проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта	-	-	-	Свободно умеет управлять информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности,
	Навыки: вести переговоры с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования, оценивать результаты проектирования	-	-	-	На высоком уровне владеет современными информационными технологиями

	предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта				
ПК-33 Базовый	Знание: маркетинговых исследований товарных рынков, пищевого сырья, продукции	Не знает значительной части материала, допускает грубые ошибки.	Знает основной материал, но допускает неточности	Достаточные знания материала	
	Умение: участвовать в маркетинговых исследованиях товарных рынков, пищевого сырья, продукции и разрабатывать предложения по выбору поставщиков для предприятий питания	Не справляется с решением практических задач	Испытывает трудности при решении практических задач	Правильно применяет теоретические положения при решении практических задач	
	Навыки: участвовать в маркетинговых исследованиях товарных рынков, пищевого сырья, продукции и разрабатывать предложения по выбору поставщиков для предприятий питания	Не владеет навыками проведения анализа разнообразных реальных объектов	Владеет навыками проведения анализа, но допускает некорректные формулировки	На достаточно хорошем уровне владеет навыками проведения анализа разнообразных реальных объектов	
ПК-33 Повышенный	Знание: Современные направления маркетинговых исследований товарных рынков, пищевого сырья, продукции				Глубокие знания материала, умение использовать для практической работы
	Умение: разработка направлений эффективных маркетинговых исследований товарных рынков, пищевого сырья, продукции, предложений результативно по выбору поставщиков для предприятий питания				Свободно справляется с решением практических задач
	Навыки: участвовать в маркетинговых исследованиях товарных рынков, пищевого сырья, продукции и разрабатывать предложения по выбору поставщиков для предприятий питания				Владеет навыками проведения анализа информационных источников
ППК-1 Базовый	Знание: процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	демонстрирует большие затруднения при изложении значительной части материала, допускает грубые ошибки.	Знает основной материал, но допускает неточности	Достаточные знания материала	
	Умение: организовать процессы приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	Не справляется с решением практических задач	Испытывает трудности при решении практических задач	Правильно применяет теоретические положения при решении	

				практических задач	
	Навыки: процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	Не владеет навыками проведения анализа разнообразных реальных объектов	Владеет навыками проведения анализа, но допускает некорректные формулировки	На достаточно хорошем уровне владеет навыками проведения анализа разнообразных реальных объектов	
ППК-1 Повышен - ный	Знание: процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции				Глубокие знания материала
	Умение: организовать процессы приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции				Свободно справляется с решением практических задач
	Навыки: процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции				Владеет навыками проведения исследований и анализа информационных источников
ППК-2 Базовый	Знание: организации процесса приготовления и приготовление сложной кулинарной продукции	демонстрирует большие затруднения при изложении значительной части материала, допускает грубые ошибки.	Знает основной материал, но допускает неточности	Достаточные знания материала	
	Умение: организовать процессы приготовления и приготовление сложной кулинарной продукции	Не справляется с решением практических задач	Испытывает трудности при решении практических задач	Правильно применяет теоретические положения при решении практических задач	
	Навыки: совершенствовать организацию процесса приготовления и приготовление сложной кулинарной продукции	Не владеет навыками проведения анализа разнообразных реальных объектов	Владеет навыками проведения анализа, но допускает некорректные формулировки	На достаточно хорошем уровне владеет навыками проведения анализа разнообразных реальных объектов	
ППК-2 Повышен - ный	Знание: организации процесса приготовления и приготовление сложной кулинарной продукции				Глубокие знания материала
	Умение: организовать процессы приготовления и приготовление сложной кулинарной продукции				Свободно справляется с решением практических задач
	Навыки: совершенствовать организацию процесса приготовления и приготовление сложной кулинарной продукции				Владеет навыками проведения исследований и анализа информационных источников
ППК-3 Базовый	Знание организации документооборота по производству блюд национальной кухни на предприятии питания, использование нормативной, технической, технологической документации в условиях производства продукции питания	Значительная часть материала не освоена, допускает грубые ошибки	Знает основной материал, но допускает неточности	Достаточные знания материала	

	Умение: организовывать документооборот по производству блюд национальной кухни на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания	Решение практических задач использован ия достижений науки и техники вызывает затруднение	Испытывает трудности при решении практических задач	Правильно применяет теоретические положения при решении практических задач	
	Навыки: организовывать документооборот по производству блюд национальной кухни на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания	Обладает слабыми навыками проведения анализа разнообразных реальных объектов	Владеет навыками проведения анализа, но допускает некорректные формулировки	На достаточно хорошем уровне владеет навыками проведения анализа разнообразных реальных объектов	
ППК-3 Повышен - ный	Знание организации документооборота по производству блюд национальной кухни на предприятии питания, использование нормативной, технической, технологической документации в условиях производства продукции питания				Глубокие знания материала
	Умение: организовывать документооборот по производству блюд национальной кухни на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания				Свободно справляется с решением практических задач
	Навыки: организовывать документооборот по производству блюд национальной кухни на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания				Владеет навыками проведения исследований и анализа информационных источников

11.3. Критерии оценивания компетенций

11.3. 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.

11.4.Описание шкалы оценивания по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) Технология и организация ресторанного дела:

Максимальная сумма баллов по практике устанавливается в 100 баллов и переводится в оценку по 5-балльной системе в соответствии со шкалой:

Шкала соответствия рейтингового балла 5-балльной системе

Рейтинговый балл по дисциплине	Оценка по 5-балльной системе
88 – 100	Отлично
72 – 87	Хорошо
53 – 71	Удовлетворительно
< 53	Неудовлетворительно

11.5 Типовые контрольные задания, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения ОП

11.5.1 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
--	--	--

11.5.2 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

11.5.3 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

11.5.4 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

11.6. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) 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.

12. Методические рекомендации для обучающихся по прохождению практики

На первом этапе необходимо ознакомиться со структурой практики, обязательными видами работ и формами отчетности, которые отражены в Методических указаниях по организации и проведению практики, разработанных на кафедре.

Для успешного выполнения заданий по производственной преддипломной практики по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) Технология и организация ресторанного дела обучающемуся необходимо самостоятельно детально изучить представленные источники литературы.

№ п/п	Вид деятельности студентов	Рекомендуемые источники информации (№ источника)			
		Основная	Дополнительная	Методическая	Интернет-ресурсы
1	Проведение исследований по заданной методике и анализ результатов экспериментов и фактической деятельности предприятий базы практики	1	1-8	1	1-2
2	Самостоятельное изучение литературы и интернет источников по темам	1	1-8	1	1-2
3	Выполнение индивидуального задания	1,2	1-8	1	1-2
4	Систематизации материалов для выполнения выпускной квалификационной работы	1,2	8	1	1-2

13. Учебно-методическое и информационное обеспечение практики

13.1. Перечень учебной литературы и ресурсов сети «Интернет», необходимых для проведения практики

13.1.1. Перечень основной литературы:

1. Васюкова, А.Т. Проектирование предприятий общественного питания : практикум / А.Т. Васюкова. - Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2016. - 144 с. : ил. - ISBN 978-5-394-00699-9 ; То же [Электронный ресурс]. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=453513>

2. Васюкова А.Т. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс]: учебник для магистрантов/ Васюкова А.Т., Любецкая Т.Р.— Электрон. текстовые данные.— М.: Дашков и К, 2015.— 416 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/52284>.— ЭБС «IPRbooks», по паролю

13.1.2.Перечень дополнительной литературы:

- 1.Торхова, А.Н. Анализ финансово-хозяйственной деятельности предприятия : учебное пособие / А.Н. Торхова. - Изд. 3-е, стер. - Москва ; Берлин : Директ-Медиа, 2017. - 104 с. : табл. - Библиогр. в кн. - ISBN 978-5-4475-9257-8 ; То же [Электронный ресурс]. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=473319>
2. Прыкина Л.В. Экономический анализ предприятия [Электронный ресурс] : учебник для вузов / Л.В. Прыкина. — 2-е изд. — Электрон. текстовые данные. — М. : ЮНИТИ-ДАНА, 2017. — 407 с. — 5-238-00503-2. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/71076.html>
- 3.Куткина, М. Н. Инновации в технологии продукции индустрии питания : учеб. пособие / М.Н. Куткина, С.А. Елисеева. - СПб. : Троицкий мост, 2016. - 168 с.
4. Дубровин И.А. Экономика и организация пищевых производств [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Дубровин И.А., Есина А.Р., Стуканова И.П.— Электрон. текстовые данные.— М.: Дашков и К, 2015.— 228 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/4471>.— ЭБС «IPRbooks», по паролю
- 5.Дементьева, А. Г. Управление персоналом : учебник / А.Г. Дементьева, М.И. Соколова ; Моск. гос. ин-т межд. отношений (ун-т) МИД РФ. - М. : Магистр, 2011. - 287 с. - На учебнике гриф: Доп.УМО. - Прил.: с. 255-287. - Библиогр.: с. 251-254. - ISBN 978-5-9776-0072-9
- 6.Смирнова И.Р. Контроль качества сырья и готовой продукции на предприятиях индустрии питания [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Смирнова И.Р., Дудник Т.Л., Сивченко С.В.— Электрон. текстовые данные.— М.: Российская международная академия туризма, Логос, 2014.— 152 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/51864>.— ЭБС «IPRbooks», по паролю
- 7.Позняковский В.М. Гигиенические основы питания, качество и безопасность пищевых продуктов [Электронный ресурс]: учебник/ Позняковский В.М.— Электрон. текстовые данные.— Саратов: Вузовское образование, 2014.— 453 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/4175>.— ЭБС «IPRbooks», по паролю

8. Научные периодические издания:

Вопросы питания

Известия высших учебных заведений. Пищевая технология

Пищевая промышленность

Ресторанные ведомости

Стандарты и качество

Вестник Северо-Кавказского федерального университета

Наука. Инновации. Технологии

Современная наука и инновации

13.1.3. Перечень учебно-методического обеспечения самостоятельной работы обучающихся по практике:

1. Щедрина Т.В. Методические указания по организации и проведению практики «Преддипломная практика» для обучающихся по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания – Пятигорск..

13.1.4.Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

1. www.biblioclub.ru - «Университетская библиотека онлайн» Общество с ограниченной ответственностью «Директ-Медиа»
2. Электронно-библиотечная система IPRbooks ООО «Ай Пи Эр Медиа

14.Перечень информационных технологий, используемых при проведении практики, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем

14.1. Информационные технологии:

1. Сбор, хранение, систематизация и выдача учебной и научной информации.
2. Обработка текстовой, графической и эмпирической информации.
3. Подготовка, конструирование и презентация итогов исследовательской и аналитической деятельности.
4. Самостоятельный поиск дополнительного учебного и научного материала, с использованием поисковых систем и сайтов сети Интернет, электронных энциклопедий и баз данных.
5. Использование электронной почты преподавателей и обучающихся для рассылки, переписки и обсуждения возникших учебных проблем.

14.2. Информационные справочные системы:

1. Справочная правовая система ГАРАНТ (интернет-версия). URL: <http://www.garant.ru/iv/>
2. Консультант Плюс. URL: http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_160060/
3. Деловая онлайн-библиотека. URL: <http://kommersant.org.ua/>

14.3. Перечень программного обеспечения и информационных справочных систем

1. ОС Windows Professional Russian (Microsoft Лицензия №61541869 от 15.02.2013 с ежегодным обновлением)
2. Microsoft Office Russian License (Microsoft Лицензия №61541869 от 15.02.2013 с ежегодным обновлением)

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

Лаборатория технологии продуктов питания – аудитория для групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации. – Плиты индукционные HURAKAN HKN-ICF35DX4, шкафы холодильные PolairGrande DM105-S, блендеры Philips HR2100/00, пароконвектоматы Rational CM PLUS 61, пароконвектоматы RATIONAL CM 101, миксеры планетарные Gastromix b 5 eco, весы эл. торговые CAS ER JR-15CB, ванны с рабочей поверхностью BMC-1/1200, фритюрницы Airhot ef8, гриль контактный мод. AP KAT 2606, аэрогрили AX-7370, мясорубка JEJU серии TJ12F с купатницей, микроволновые печи Samsung, столы производственные РПС-12/6, RAS, стеллажи кухонные СКК-1000/400/1600, шкафы шоковой заморозки NICOLD W5TGO, мультимедийное оборудование: ноутбук AcerAspire, 15,6”, IntelCore I 3, RAM 2 Gb, HDD 320 Gb; мультимедийный проектор Acer PD 120 D DLP; учебная мебель; учебно-наглядные пособия.

Лаборатория технологии продуктов питания – аудитория для групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации. Печи конвекционные Arach ad46d, шкаф расстоечный APACH A92/12, шкафы холодильные PolairGrande DM105-S, блендеры Philips HR2100/00, шкафы холодильные CB 107-S, миксеры планетарные Gastromix b 5 eco, весы эл. торговые CAS ER JR-15CB, ванны моечные BM, фритюрницы Airhot ef8, печь хлебопекарная Pigon 800, мясорубка электрическая, плитка индукционная EndeверSkyline IP-34,

микроволновая печь Samsung, столы производственные СП-1200, стол раб.для теста, мультимедийное оборудование: ноутбук eMachines, 15,6”, IntelCore I 3, RAM 256 MGb, HDD 250 Gb, мультимедийный проектор Acer PD 120 D DLP; учебная мебель; учебно-наглядные пособия.

Лаборатория товароведения и экспертизы товаров – аудитория для групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации

лаборатория товароведения и экспертизы товаров – аудитория для групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации. Шкаф сушильный ШС, фотоколориметр фотоэлектрический КФК-3-01, рефрактометры ИРФ-454Б2, мини рН метр «Чекер 1», шкаф вытяжной ШВ-2, весы лабораторные электронные АЛН-620С, весы ВЛ-21, печь муфельная МИМП-3, микроскоп лабораторный МБС-1, микроскоп лабораторный бинокулярный с осветителем БИОМЕД-1, шкаф суховоздушный ШСВЛ-80 (Касимов), шкаф ШВ-2 вытяжной с мойкой; мультимедийное оборудование: ноутбук

eMachines, 15,6", IntelCore I 3, RAM 256 MGb, HDD 250 Gb; мультимедийный проектор Acer PD 120 D DLP; учебная мебель; учебно-наглядные пособия.

Научно -исследовательская лаборатория – помещение для самостоятельной работы. Столы письменные – 2 шт.; книжные шкафы для учебной литературы и учебно-методических материалов; аналитический прибор «Структурометр» СТ-1М; фотоколориметр фотоэлектрический КФК-3-01; рефрактометр ИРФ-454Б2; компьютеры персональные (CeleronCore420, RAM 512 MGb, HDD 80 Gb, монитор LG 19" широкоформатный) – 2 шт. с подключением к сети Интернет и доступом в электронную информационно-образовательную среду университета.

13. Особенности освоения дисциплины (модуля) лицами с ограниченными возможностями здоровья

Обучающимся с ограниченными возможностями здоровья предоставляются специальные учебники, учебные пособия и дидактические материалы, специальные технические средства обучения коллективного и индивидуального пользования, услуги ассистента (помощника), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь, а также услуги сурдопереводчиков и тифлосурдопереводчиков.

Освоение дисциплины (модуля) обучающимися с ограниченными возможностями здоровья может быть организовано совместно с другими обучающимися, а так же в отдельных группах.

Освоение дисциплины (модуля) обучающимися с ограниченными возможностями здоровья осуществляется с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья.

В целях доступности получения высшего образования по образовательной программе лицами с ограниченными возможностями здоровья при освоении дисциплины (модуля) обеспечивается:

- 1) для лиц с ограниченными возможностями здоровья по зрению:
 - присутствие ассистента, оказывающий студенту необходимую техническую помощь с учетом индивидуальных особенностей (помогает занять рабочее место, передвигаться, прочитать и оформить задание, в том числе, записывая под диктовку),
 - письменные задания, а также инструкции о порядке их выполнения оформляются увеличенным шрифтом,
 - специальные учебники, учебные пособия и дидактические материалы (имеющие крупный шрифт или аудиофайлы),
 - индивидуальное равномерное освещение не менее 300 люкс,
 - при необходимости студенту для выполнения задания предоставляется увеличивающее устройство;
- 2) для лиц с ограниченными возможностями здоровья по слуху:
 - присутствие ассистента, оказывающий студенту необходимую техническую помощь с учетом индивидуальных особенностей (помогает занять рабочее место, передвигаться, прочитать и оформить задание, в том числе, записывая под диктовку),
 - обеспечивается наличие звукоусиливающей аппаратуры коллективного пользования, при необходимости обучающемуся предоставляется звукоусиливающая аппаратура индивидуального пользования;
 - обеспечивается надлежащими звуковыми средствами воспроизведения информации;
- 3) для лиц с ограниченными возможностями здоровья, имеющих нарушения опорно-двигательного аппарата (в том числе с тяжелыми нарушениями двигательных функций верхних конечностей или отсутствием верхних конечностей):
 - письменные задания выполняются на компьютере со специализированным программным обеспечением или надиктовываются ассистенту;
 - по желанию студента задания могут выполняться в устной форме.