Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Кримова Вичеславовна Должность: Проректор по учебно-методической работе Дата подписания: 27.10. 2014 14 14 C TEPCTBO НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ

Уникальный программный ключ:

b066544bae1e449cd8bfce392f7224a676a271b2 РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ

«ДОНЕЦКИЙ НАЦИОНАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ЭКОНОМИКИ И ТОРГОВЛИ ИМЕНИ МИХАИЛА ТУГАН-БАРАНОВСКОГО»

Кафедра технологии и организации производства продуктов питания имени А.Ф. Коршуновой

	УТВЕ	ОАДЖЧ	
КАФЕДРА ТЕХНОЛОГИИ И ОРГАНИЗАЦИИ ПРОИЗВОДСТВА ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ИМ. КОРШУНОВОЙ А.Ф.	Завед	ующий каф	едрой _К.А. Антошина
	« <u>03</u> »	02	2025 г.

ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ

по учебной дисциплине

Б2.О.04(ПД) ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРЕДДИПЛОМНАЯ ПРАКТИКА, В ТОМ ЧИСЛЕ НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКАЯ РАБОТА

(шифр и наименование учебной дисциплины)

•	(код и наименовани	е направления подготовки)
	нет	
	(наименование	е профиля подготовки)
Разработчик:	(подпись)	С.В. Владимиров
Оценочные мат	териалы рассмотр	рены и утверждены на заседании кафедры
	от «03» ОЭ	2025 г., протокол № 19

Паспорт

оценочных материалов по практике

<u>Б2.О.04. ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРЕДДИПЛОМНАЯ ПРАКТИКА, В ТОМ ЧИСЛЕ НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКАЯ РАБОТА</u>

(наименование практики)

Перечень компетенций, формируемых в результате прохождения учебной ознакомительной практики

	практики	T		1
.№ п/п	Код контролиру е мой компетенции	Формулировка контролируемой компетенции	Контролируемые разделы (темы) учебной дисциплины	Этапы формирован ия (семестр изучения)
1.	УК-1	Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	Организационные вопросы прохождения практики: оформление на практику, получение пропусков, инструктаж по технике безопасности, охране труда, правил противопожарной безопасности Составление графика прохождения практики от предприятия. Получение общих сведений о предприятии: наименование предприятия, режим работы, специализация, форма собственности, организационно-правовой статус реквизиты. Изучение сроков хранения сырья и полуфабрикатов товарного соседства, температурного режима, средств транспортировки в заготовительные цеха Ознакомление с производственной программой заготовочных цехов (овощного, мясо-рыбного, по обработке зелени, по доработке полуфабрикатов) Изучение ассортимента перерабатываемого сырья и изготавливаемых полуфабрикатов Ознакомление с организацией технологических линий и участков в заготовочных цехах (овощном, мясо-рыбном, по доработке полуфабрикатов) Ознакомление с используемым оборудование в заготовочных цехах (механическим, немеханическим, холодильным и т.п.) Оформление отчета, написание индивидуального задания, заполнение дневника практики.	5
		Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	Разработка мероприятий по совершенствованию организационно- управленческой деятельности различных подразделений на предприятии питания; Разработка оптимальной организационно- управленческой структуры для предприятия питания Выполнение индивидуального задания полученного от руководителя, направленного на углубление имеющихся и получение новых знаний по будущей специальности в соответствии с темой НИР	5
3.		Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде	Изучение структуры управления. Выучить: соответствие тарификации поваров выполняющих технологические операции; соответствие расположения оборудования технологическим схемам производства	5
4.		Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Донецкой Народной Республики и иностранном(ых) языке(ах)	Проанализировать состояние внедрения современных инновационных технологий на предприятии. Выучить современные инновационные методы организации производства и обслуживания. Оформление отчета, написание индивидуального задания, заполнение дневника практики.	5

5.	УК-5	Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом,	Проанализировать состояние внедрения современных инновационных технологий на предприятии. Выучить современные инновационные методы организации производства и обслуживания.	6
		этическом и философском контекстах	Ознакомление с организацией и пространственным обеспечением сервисного процесса в заведении	
			Изучение ассортимента перерабатываемого сырья и изготавливаемых полуфабрикатов. Оформление отчета, написание индивидуального задания, заполнение дневника практики.	
6.	УК-6	Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов	Организационные вопросы прохождения практики: оформление на практику, получение пропусков, инструктаж по технике безопасности, охране труда, правил противопожарной безопасности Составление графика прохождения практики от предприятия.	6
		образования в течение всей жизни	Закрепление навыков механической обработки овощей, отработка различных форм нарезки (простые формы, карбовка, фигурная нарезка), отработка форм нарезки овощей за определенное время, сравнение с нормами отходов согласно «Сборнику рецептур блюд и кулинарных изделий»	
			Закрепление умений проведения операций по кулинарной разделки туш, обвалке отрубов, их зачистки и жиловке, изготовлению полуфабрикатов и котлетной массы; закрепление умения по обработке всех видов субпродуктов и механической обработки птицы.	
			Закрепление навыков обработки и разделки чешуйчатой рыбы, изготовлению изделий из нее; отработка приемов обработки осетровой рыбы и нерыбных морепродуктов и производство полуфабрикатов из них.	
			Закрепление умений и приобретение навыков механической добработки полуфабрикатов из овощей и обработки сезонных овощей, ягод, фруктов; отработка умений проведения операций по кулинарной доработке полуфабрикатов из баранины, свинины, говядины, приготовлению рубленой и котлетной массы, всех видов субпродуктов, полуфабрикатов из птицы, полуфабрикатов из различных видов рыб, приготовлению порционных и мелкокусковых полуфабрикатов, котлетной, кнельной массы и изделий из нее	
			Выявление соответствия изготовляемой продукции требованиям к качеству и безопасности сырья, полуфабрикатов, соблюдение условий и сроков хранения требованиям нормативной документации	
			Оформление отчета, написание индивидуального задания, заполнение дневника практики.	

7.	УК-7	Способен поддерживать	Выявление соответствия изготовляемой продукции	5
٠.	3 IX-7	должный уровень		3
		физической	полуфабрикатов, соблюдение условий и сроков хранения	
		-		
		подготовленности для обеспечения	требованиям нормативной документации	
		полноценной		
		социальной и		
		профессиональной		
		деятельности		
8.	УК-8.	Способен создавать и	Организационные вопросы прохождения практики:	5
		поддерживать в	оформление на практику, получение пропусков, инструктаж	
		повседневной жизни и в	по технике безопасности, охране труда, правил	
		профессиональной	противопожарной	
		деятельности	безопасности	
		безопасные условия	Составление графика прохождения практики от	
		жизнедеятельности для		
		сохранения природной	предприятию.	
		среды, обеспечения		
		устойчивого развития		
		общества, в том числе		
		•		
		при угрозе и возникновении	реквизиты.	
		чрезвычайных ситуаций		
	THE O	и военных конфликтов	0.1	
9.	УК-9.	Способен использовать	1 1	5
		базовые	заполнение дневника практики.	
		дефектологические		
		знания в социальной и		
		профессиональной		
		сферах		
10.	УК-10	Способен принимать	Разработка мероприятий по совершенствованию	5
		обоснованные	организационно- управленческой деятельности различных	
		экономические решения	подразделений на предприятии питания;	
		в различных областях	Разработка оптимальной организационно-	
		жизнедеятельности	управленческой структуры для предприятия питания	
11.	УК-11	Способен	Организационные вопросы прохождения практики:	5
	J IC 11	формировать	оформление на практику, получение пропусков, инструктаж	3
		нетерпимое	по технике безопасности, охране труда, правил	
		отношение к	противопожарной	
			безопасности	
		коррупционному		
		поведению	Составление графика прохождения практики от	
			предприятия. Ознакомительная экскурсия по	
			предприятию.	
			Получение общих сведений о предприятии: наименование	
			предприятия, режим работы, специализация, форма	
			собственности, организационно-правовой статус	
			реквизиты.	
			Выявление соответствия изготовляемой продукции	
			полуфабрикатов, соблюдение условий и	
			сроков хранения требованиям нормативной документации	
			Оформление отчета, написание индивидуального задания,	
ĺ	1		заполнение	
			I I	

12.	ПК-1	Способен оперативно управлять производством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Закрепление навыков механической обработки овощей, отработка различных форм нарезки (простые формы, карбовка, фигурная нарезка), отработка форм нарезки овощей за определенное время, сравнение с нормами отходов согласно «Сборнику рецептур блюд и кулинарных изделий» Закрепление умений проведения операций по кулинарной разделки туш, обвалке отрубов, их зачистки и жиловке, изготовлению полуфабрикатов и котлетной массы; закрепление умения по обработке всех видов субпродуктов и механической	6
			обработки птицы. Закрепление навыков обработки и разделки чешуйчатой рыбы, изготовлению изделий из нее; отработка приемов обработки осетровой рыбы и нерыбных морепродуктов и производство полуфабрикатов из них. Закрепление умений и приобретение	
			закрепление умении и приооретение навыков механической добработки полуфабрикатов из овощей и обработки сезонных овощей, ягод, фруктов; отработка умений проведения операций по кулинарной доработке полуфабрикатов из баранины, свинины, говядины, приготовлению рубленой и котлетной массы, всех видов субпродуктов, полуфабрикатов из птицы, полуфабрикатов из различных видов рыб, приготовлению порционных и	
			мелкокусковых полуфабрикатов, котлетной, кнельной массы и изделий из нее Выявление соответствия изготовляемой продукции требованиям к качеству и безопасности сырья, полуфабрикатов, соблюдение условий и сроков хранения требованиям нормативной документации	
13.	ПК-2	Способен оперативно управлять производством биотехнологической продукции для пищевой промышленности	Изучение сервисно-производственной структуры заведения. Охарактеризовать пространственные решения заведения. Определить пути формирования спроса на продукцию и услуги.	5
14.		Способен проводить оперативный анализ и прогнозирование товарных рынков и рынков факторов производства в области пищевой и перерабатывающей промышленности на основе эксплуатации маркетинговой информационной системы	Разработка мероприятий по совершенствованию организационно- управленческой деятельности различных подразделений на предприятии питания; Разработка оптимальной организационно- управленческой структуры для предприятия питания	6
15.	ПК-4	Способен управлять текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания	Разработка мероприятий по совершенствованию организационно- управленческой деятельности различных подразделений на предприятии питания; Разработка оптимальной организационно- управленческой структуры для предприятия питания Выполнение индивидуального задания	5
			полученного от руководителя, направленного на углубление имеющихся и получение новых знаний по будущей специальности.	

16.	ПК-5	Способен рассчитывать и	Ознакомление с организацией	5
		анализировать затраты	производственного процесса: способом	
		деятельности организации	работы; обеспечением технологическим	
		предприятий	оборудования; наличием рабочей силы.	
		питания в соответствии с	Определить недостатки в организации	
		требованиями потребителя	производственного процесса в разных цехах	
17.	ПК-6	Способность организовывать	Разработка мероприятий по	6
		продуктивную работу персонала		
			управленческой деятельности различных	
			подразделений на предприятии питания;	
			Разработка оптимальной организационно-	
			управленческой структуры для предприятия	
			питания	
			Выполнение индивидуального задания	
			полученного от руководителя, направленного	
			на углубление имеющихся и получение	
			новых знаний по будущей специальности.	
10	ПК-7	Способен разработать комплект	Выучить организацию снабжения, складированияи	6
10.	1111-7	проектно- технологической	рыучить организацию снаожения, складирования и хранения продуктов.	U
			хранения продуктов.	
		документации предприятий индустрии питания		
		* *		
19	ПК-8	1	Ознакомление с объемно-планировочными	6
		F	решениями предприятия. Определить недостатки	
		технологического	объемно планировочных решений предприятия	
		перевооружения действующих		
		предприятий индустрии питания		
20.	ПК-9	Способность выполнять и	Выучить современные инновационные методы	6
		организовывать научные	организации производства и обслуживания.	
		исследования в области	Определить недостатки объемно планировочных	
		пищевых технологий и	решений предприятия	
		организации обслуживания на		
		предприятиях общественного		
		питания		
21	ПК-10	Владеет фундаментальными	Выучить: соответствие тарификации поваров	6
		знаниями, необходимыми	выполняющих технологические операции;	
			соответствие расположения оборудования	
			технологическим схемам производства.	
			Ознакомление с организацией производственного	
			процесса: способом работы; обеспечением	
			технологическим оборудования; наличием	
			рабочейсилы	

Показатели и критерии оценивания компетенций, описание шкал оценивания Таблица 1 — Показатели оценивания компетенций.

Tat		Показатели оценивания компетенции.		
No	Код	Показатель оценивания (знания, умения, навыки)	Контролируемые разделы	Наимено-
п/п	контро-		(темы) учебной	вание
	лируемой		дисциплины	оценочного
	компе-			средства
	тенции			_
1.	УК-1	В результате практической подготовки при	Организационные вопросы	Собеселова
	7 10 1	проведении практикиобучающийся должен:	прохождения практики:	
		знать:	оформление на практику,	
			получение пропусков,	
		A A :		
		полуфабрикатов и готовой продукции	инструктаж по технике	
		питания;	безопасности, охране	
		– системы программирования и	труда, правил	
		программные средства для работы на	противопожарной	
		персональном компьютере.	безопасности	1
		 безопасность жизнедеятельности; 	Составление графика	
		средства и методы повышения безопасности,	прохождения практики от	
		экологичности и устойчивости технических	предприятия.	
		средств и технологических процессов	Ознакомительная	
		производства продукции питания;	экскурсия по предприятию.]
		 основные средства и методы 	Получение общих сведений	
		обеспечения безопасности, выполняет	о предприятии:	
		основные положения нормативной	наименование	
		документации по защите персонала и	предприятия, режим	
		населения от возможных последствий аварий,	работы, специализация,	
			форма собственности,	
		катастроф, стихийных бедствий	организационно-правовой	
			статус реквизиты.	
		уметь:	· -	-
		 анализировать сырье, полуфабрикаты, 	Изучение сроков хранения	
		технологические процессы; реализует методы	сырья и	
		контроля и оценки качества продукции и	полуфабрикатов товарного	
		услуг,	соседства, температурного	
		– рассчитывать режимы	режима, средств	
		технологических процессов, используя	транспортировки в	
		справочную литературу, правильно выбрать	заготовительные цеха	-
		технологическое оборудование и выполнить	Ознакомление с	
		расчеты основных технологических процессов	производственной	
		производства продукции питания;	программой заготовочных	
		– работать в качестве пользователя	цехов (овощного, мясо-	
		персонального компьютера; использовать	рыбного, по обработке	
		языки и системы программирования для	зелени, по доработке	
		решения профессиональных задач и работать с	полуфабрикатов)]
		программными средствами общего назначения;	Изучение ассортимента	
		создавать базы данных с использованием	перерабатываемого сырья и	
		ресурсов сети Интернет.	изготавливаемых	
		 различать применять на практике 	полуфабрикатов	
		 различать применять на практике методы обеспечения безопасности; проводить 	Ознакомление с	1
			организацией	
		идентификацию опасностей, инструктаж и	технологических линий и	
		разъяснительную беседу по способам	участков в заготовочных	
		обеспечения безопасности; организовывать и	цехах (овощном, мясо-	
		проводит защитные мероприятия в	рыбном, по доработке	
		чрезвычайных ситуациях; разрабатывать и	полуфабрикатов)	
		реализовывать мероприятия по защите		1
		человека от негативных воздействий	Ознакомление с	
			используемым	
		владеть	оборудование в	
		 навыками критического восприятия 	заготовочных цехах	
		информации	(механическим,	
		 рациональными методами 	немеханическим,	
		* '	холодильным и т.п.)	

эксплуатации технологического и торгового Оформление отчета, оборудования, написание практическими навыками разработки нормативной и технологической индивидуального задания, документации с учетом новейших достижений заполнение дневника области инновационных технологий практики. производства продукции питания методами обмена поиска информации в глобальных и локальных компьютерных сетях; программными техническими И средствами защиты информации при работе с компьютерными системами, включая приемы антивирусной защиты; потребности методами расчета предприятия питания в сырье в зависимости от его сезонности и кондиции; обобщения навыками поиска информации об основных методах защиты персонала и населения OT возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий терминологией ПО управлению процессом продаж и контролю качества услуг; УК-2 труда Собеседова В результате освоения компетенции Организация управленческого персонала ние обучающийся должен: знать: организационно-управленческую предприятия структуру предприятий питания, требования к (характеристика должностям профессиям должностных обязанностей, конкретным персонала предприятий; организационные процессы технологии приготовления продукции фактического выполнения на предприятии питания и их влияние на ход должностных технологического процесса и качество блюд обязанностей). и изделий; технологию производства кулинарной Организация управления продукции и технологические процессы производства подразделениями продукции на предприятии питания; назначение, предприятия и анализ принципы действия и устройство оптимальности кадрового торговотехнологического оборудования предприятия состава управленческого питания; технологии производства и организации звена. производственных, технологических процессов и Разработка мероприятий процесса обслуживания на предприятии.; методы по совершенствованию технохимического и лабораторного контроля качества организационнои безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой управленческой предприятии; причины, методы деятельности различных продукции на выявления и способы устранения брака в процессе подразделений на кулинарной продукции; основы предприятии производства управления качеством продукции на предприятии питания; питания; показатели эффективности всех видов процессов при производстве кулинарной продукции и при обслуживании потребителей; организационноосуществляемые на управленческие процессы, предприятии питания; уметь: анализировать и выявлять факторы, которые влияние на качество процессов производства продукции общественного питания и организации предоставления услуг потребителям на предприятии питания; использовать статистические методы обработки экспериментальных данных для анализа технологических процессов при производстве продукции на предприятиях питания

владеть: входным и технологическим контролем

		,
1		качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции,
		ведения технологического процесса производства и
		обслуживания на предприятии в целях разработки
		мероприятий по повышению их эффективности;
		подготовкой предложений по повышению
		эффективности производства, обслуживания и
		конкурентоспособности продукции, услуг и
		предприятия питания в целом, направленных на
		оптимизацию затрат различного рода ресурсов,
		снижение трудоемкости производства готовой
		продукции, повышение производительности и
		качества труда, внедрение безотходных и
		алоотходных технологий производства готовой
		продукции на предприятиях питания; организацией
		мероприятий по внедрению малоотходных и
		безотходных технологий производства продукции для
		повышения эффективности деятельности предприятия
		питания в целом; методиками расчета потребности
		предприятия в различных видах ресурсов
		(сырье, материалы, тара, финансовые ресурсы,
		кадровые ресурсы и т.п.).
3.	УК-3	знать: принципы построения взаимодействия иИзучение структурыСобеседов
J.	J IX-3	организации командной работы управления. Выучить: ние
		уметь: работать в команде и организовывать соответствие тарификации
		владеть: способами организации командной оборудования технологическим работы, направленной на решение поставленных схемам производства
4.	УК-4	задач знать: современные коммуникативные Проанализировать состояние Собеседов
4.	У К- 4	з <i>нать</i> современные коммуникативныен проанализировать состояние ореселов
		технологии (включая иинформационные ивнедрения современных ние
		технологии (включая иинформационные ивнедрения современных ние дистанционные), принципы построения инновационных технологий на
		технологии (включая иинформационные ивнедрения современных ние дистанционные), принципы построения инновационных технологий на межличностного и межкультурногопредприятии. Выучить
		технологии (включая иинформационные ивнедрения современных ние дистанционные), принципы построения инновационных технологий на межличностного и межкультурного предприятии. Выучить взаимодействия в устной и письменной формах, современные инновационные
		технологии (включая иинформационные ивнедрения современных ние дистанционные), принципы построения инновационных технологий на межличностного и межкультурного предприятии. Выучить взаимодействия в устной и письменной формах, современные инновационные правила оформления отчетной и инойметоды организации
		технологии (включая иинформационные ивнедрения современных ние дистанционные), принципы построения инновационных технологий на межличностного и межкультурного предприятии. Выучить взаимодействия в устной и письменной формах, современные инновационные правила оформления отчетной и инойметоды организации документации производстваи обслуживания
		технологии (включая иинформационные ивнедрения современных ние дистанционные), принципы построения инновационных технологий на межличностного и межкультурного предприятии. Выучить взаимодействия в устной и письменной формах, современные инновационные правила оформления отчетной и иной методы организации документации производстваи обслуживания уметь: применять современные
		технологии (включая иинформационные ивнедрения современных ние дистанционные), принципы построения инновационных технологий на межличностного и межкультурного предприятии. Выучить взаимодействия в устной и письменной формах, современные инновационные правила оформления отчетной и инойметоды организации документации производстваи обслуживания уметь: применять современные коммуникативные технологи, включая
		технологии (включая иинформационные ивнедрения современных ние дистанционные), принципы построения инновационных технологий на межличностного и межкультурного предприятии. Выучить взаимодействия в устной и письменной формах, современные инновационные правила оформления отчетной и иной методы организации документации производстваи обслуживания уметь: применять современные коммуникативные технологи, включая информационные и дистанционные, и,
		технологии (включая иинформационные ивнедрения современных ние дистанционные), принципы построения инновационных технологий на межличностного и межкультурного предприятии. Выучить взаимодействия в устной и письменной формах, современные инновационные правила оформления отчетной и иной методы организации документации производстваи обслуживания уметь: применять современные коммуникативные технологи, включая информационные и дистанционные, и, осуществлять профессиональную коммуникацию
		технологии (включая иинформационные ивнедрения современных ние дистанционные), принципы построения инновационных технологий на межличностного и межкультурного предприятии. Выучить взаимодействия в устной и письменной формах, современные инновационные правила оформления отчетной и иной методы организации документации производстваи обслуживания уметь: применять современные коммуникативные технологи, включая информационные и дистанционные, и, осуществлять профессиональную коммуникацию в устной и письменной формах оформлять
		технологии (включая иинформационные ивнедрения современных ние дистанционные), принципы построения инновационных технологий на межличностного и межкультурного предприятии. Выучить взаимодействия в устной и письменной формах, современные инновационные правила оформления отчетной и иной методы организации документации производстваи обслуживания уметь: применять современные коммуникативные технологи, включая информационные и дистанционные, и, осуществлять профессиональную коммуникацию в устной и письменной формах оформлять отчетную и иную документацию
		технологии (включая иинформационные ивнедрения современных ние дистанционные), принципы построения инновационных технологий на межличностного и межкультурного предприятии. Выучить взаимодействия в устной и письменной формах, современные инновационные правила оформления отчетной и инойметоды организации документации производстваи обслуживания уметь: применять современные коммуникативные технологи, включая информационные и дистанционные, и, осуществлять профессиональную коммуникацию в устной и письменной формах оформлять отчетную и иную документацию владеть: современными коммуникативными
		технологии (включая иинформационные ивнедрения современных ние дистанционные), принципы построения инновационных технологий на межличностного и межкультурного предприятии. Выучить взаимодействия в устной и письменной формах, современные инновационные правила оформления отчетной и иной методы организации документации производстваи обслуживания уметь: применять современные коммуникативные технологи, включая информационные и дистанционные, и, осуществлять профессиональную коммуникацию в устной и письменной формах оформлять отчетную и иную документацию владеть: современными коммуникативными технологиями, включая информационные и
		технологии (включая иинформационные ивнедрения современных ние дистанционные), принципы построения инновационных технологий на межличностного и межкультурного предприятии. Выучить взаимодействия в устной и письменной формах, современные инновационные правила оформления отчетной и иной методы организации документации производстваи обслуживания уметь: применять современные коммуникативные технологи, включая информационные и дистанционные, и, осуществлять профессиональную коммуникацию в устной и письменной формах оформлять отчетную и иную документацию владеть: современными коммуникативными технологиями, включая информационные и дистанционные, для передачи профессиональной
		технологии (включая иинформационные ивнедрения современных ние дистанционные), принципы построения инновационных технологий на межличностного и межкультурного предприятии. Выучить взаимодействия в устной и письменной формах, современные инновационные правила оформления отчетной и иной методы организации производстваи обслуживания уметь: применять современные коммуникативные технологи, включая информационные и дистанционные, и, осуществлять профессиональную коммуникацию в устной и письменной формах оформлять отчетную и иную документацию владеть: современными коммуникативными технологиями, включая информационные и дистанционные, для передачи профессиональной информации в устной и письменной форме и
		технологии (включая иинформационные ивнедрения современных ние дистанционные), принципы построения инновационных технологий на межличностного и межкультурного предприятии. Выучить взаимодействия в устной и письменной формах, современные инновационные правила оформления отчетной и иной методы организации документации производстваи обслуживания уметь: применять современные коммуникативные технологи, включая информационные и дистанционные, и, осуществлять профессиональную коммуникацию в устной и письменной формах оформлять отчетную и иную документацию владеть: современными коммуникативными технологиями, включая информационные и дистанционные, для передачи профессиональной информации в устной и письменной форме и навыками межличностного и межкультурного
	VIII. 5	технологии (включая иинформационные ивнедрения современных ние дистанционные), принципы построения инновационных технологий на межличностного и межкультурного предприятии. Выучить взаимодействия в устной и письменной формах современные инновационные правила оформления отчетной и инойметоды организации документации производстваи обслуживания иметь: применять современные коммуникативные технологи, включая информационные и дистанционные, и, осуществлять профессиональную коммуникацию в устной и письменной формах оформлять отчетную и иную документацию владеть: современными коммуникативными технологиями, включая информационные и дистанционные, для передачи профессиональной информации в устной и письменной форме и навыками межличностного и межкультурного взаимодействия
5.	УК-5	технологии (включая иинформационные ивнедрения современных ние дистанционные), принципы построения инновационных технологий на межличностного и межкультурного предприятии. Выучить взаимодействия в устной и письменной формах, современные инновационные правила оформления отчетной и инойметоды организации документации производстваи обслуживания уметь: применять современные коммуникативные технологи, включая информационные и дистанционные, и, осуществлять профессиональную коммуникацию в устной и письменной формах оформлять отчетную и иную документацию владеть: современными коммуникативными технологиями, включая информационные и дистанционные, для передачи профессиональной информации в устной и письменной форме и навыками межличностного и межкультурного взаимодействия знать: алгоритмы и приемы поиска, Ознакомление с организацией Собеседов
5.	УК-5	технологии (включая иинформационные ивнедрения современных ние дистанционные), принципы построения инновационных технологий на межличностного и межкультурного предприятии. Выучить взаимодействия в устной и письменной формах современные инновационные правила оформления отчетной и инойметоды организации документации производстваи обслуживания уметь: применять современные коммуникативные технологи, включая информационные и дистанционные, и, осуществлять профессиональную коммуникацию в устной и письменной формах оформлять отчетную и иную документацию владеть: современными коммуникативными технологиями, включая информационные и дистанционные, для передачи профессиональной информации в устной и письменной форме и навыками межличностного и межкультурного взаимодействия знать: алгоритмы и приемы поиска, Ознакомление с организацией Собеседов критического анализа и систематизациии пространственнымние
5.	УК-5	технологии (включая иинформационные ивнедрения современных ние дистанционные), принципы построения инновационных технологий на межличностного и межкультурного предприятии. Выучить взаимодействия в устной и письменной формах, современные инновационные правила оформления отчетной и инойметоды организации производстваи обслуживания уметь: применять современные коммуникативные технологи, включая информационные и дистанционные, и, осуществлять профессиональную коммуникацию в устной и письменной формах оформлять отчетную и иную документацию владеть: современными коммуникативными технологиями, включая информационные и дистанционные, для передачи профессиональной информации в устной и письменной форме и навыками межличностного и межкультурного взаимодействия знать: алгоритмы и приемы поиска, Ознакомление с организацией Собеседов критического анализа и систематизациии пространственнымние информации
5.	УК-5	технологии (включая иинформационные ивнедрения современных ние дистанционные), принципы построения инновационных технологий на межличностного и межкультурного предприятии. Выучить взаимодействия в устной и письменной формах, современные инновационные правила оформления отчетной и иной методы организации документации производстваи обслуживания уметь: применять современные коммуникативные технологи, включая информационные и дистанционные, и, осуществлять профессиональную коммуникацию в устной и письменной формах оформлять отчетную и иную документацию владеть: современными коммуникативными технологиями, включая информационные и дистанционные, для передачи профессиональной информации в устной и письменной форме и навыками межличностного и межкультурного взаимодействия знать: алгоритмы и приемы поиска Ознакомление с организацией Собеседов критического анализа и систематизациии пространственнымние информации обеспечением сервисного уметь: ставить цели практической деятельностипроцессав заведении
5.	УК-5	технологии (включая иинформационные ивнедрения современных ние дистанционные), принципы построения инновационных технологий на межличностного и межкультурного предприятии. Выучить взаимодействия в устной и письменной формах, современные инновационные правила оформления отчетной и иной методы организации документации производстваи обслуживания уметь: применять современные коммуникативные технологи, включая информационные и дистанционные, и, осуществлять профессиональную коммуникацию в устной и письменной формах оформлять отчетную и иную документацию владеть: современными коммуникативными технологиями, включая информационные и дистанционные, для передачи профессиональной информации в устной и письменной форме и навыками межличностного и межкультурного взаимодействия знать: алгоритмы и приемы поиска Ознакомление с организацией Собеседов критического анализа и систематизациии пространственнымние информации обеспечением сервисного уметь: ставить цели практической деятельностипроцессав заведении и отбирать оптимальные методы и технологии их
5.	УК-5	технологии (включая иинформационные ивнедрения современных ние дистанционные), принципы построения инновационных технологий на межличностного и межкультурногопредприятии. Выучить взаимодействия в устной и письменной формах, современные инновационные правила оформления отчетной и инойметоды организации производстваи обслуживания уметь: применять современные коммуникативные технологи, включая информационные и дистанционные, и, осуществлять профессиональную коммуникацию в устной и письменной формах оформлять отчетную и иную документацию владеть: современными коммуникативными технологиями, включая информационные и дистанционные, для передачи профессиональной информации в устной и письменной форме и навыками межличностного и межкультурного взаимодействия знать: алгоритмы и приемы поиска, Ознакомление с организацией Собеседов критического анализа и систематизации пространственнымние информации обеспечением сервисного уметь: ставить цели практической деятельностипроцессав заведении и отбирать оптимальные методы и технологии их достижения
5.	УК-5	технологии (включая иинформационные ивнедрения современных ние дистанционные), принципы построения инновационных технологий на межличностного и межкультурного предприятии. Выучить взаимодействия в устной и письменной формах, современые инновационные правила оформления отчетной и инойметоды организации производстваи обслуживания уметь: применять современные коммуникативные технологи, включая информационные и дистанционные, и, осуществлять профессиональную коммуникацию в устной и письменной формах оформлять отчетную и иную документацию владеть: современными коммуникативными технологиями, включая информационные и дистанционные, для передачи профессиональной информации в устной и письменной форме и навыками межличностного и межкультурного взаимодействия знать: алгоритмы и приемы поиска, Ознакомление с организацией Собеседов критического анализа и систематизации пространственнымние информации обеспечением сервисного уметь: ставить цели практической деятельностипроцессав заведении и отбирать оптимальные методы и технологии их достижения владеть: навыками отбора, критического
5.	УК-5	технологии (включая иинформационные ивнедрения современных ние дистанционные), принципы построения инновационных технологий на межличностного и межкультурного предприятии. Выучить взаимодействия в устной и письменной формах, современные инновационные правила оформления отчетной и инойметоды организации производстваи обслуживания уметь: применять современные коммуникативные технологи, включая информационные и дистанционные, и, осуществлять профессиональную коммуникацию в устной и письменной формах оформлять отчетную и иную документацию владеть: современными коммуникативными технологиями, включая информационные и дистанционные, для передачи профессиональной информации в устной и письменной форме и навыками межличностного и межкультурного взаимодействия энать: алгоритмы и приемы поиска, Ознакомление с организацией Собеседов критического анализа и систематизациии пространственнымние обеспечением сервисного уметь: ставить цели практической деятельностии их достижения владеть: навыками отбора, критического анализа, систематизации и обобщения научной
5.	УК-5	технологии (включая иинформационные ивнедрения современных ние дистанционные), принципы построения инновационных технологий на межличностного и межкультурного предприятии. Выучить взаимодействия в устной и письменной формах, современные инновационные правила оформления отчетной и иной методы организации производстваи обслуживания уметь: применять современные коммуникативные технологи, включая информационные и дистанционные, и, осуществлять профессиональную коммуникацию в устной и письменной формах оформлять отчетную и иную документацию владеть: современными коммуникативными технологиями, включая информационные и дистанционные, для передачи профессиональной информации в устной и письменной форме и навыками межличностного и межкультурного взаимодействия знать: алгоритмы и приемы поиска. Ознакомление с организацией Собеседов критического анализа и систематизациии пространственнымние информации обеспечением сервисного уметь: ставить цели практической деятельностипроцессав заведении и отбирать оптимальные методы и технологии их достижения владеть: навыками отбора, критического анализа, систематизации и обобщения научной информации, постановки целей
5.	УК-5	технологии (включая иинформационные ивнедрения современных ние дистанционные), принципы построения инновационных технологий на межличностного и межкультурного предприятии. Выучить взаимодействия в устной и письменной формах, современные инновационные правила оформления отчетной и инойметоды организации производстваи обслуживания уметь: применять современные коммуникативные технологи, включая информационные и дистанционные, и, осуществлять профессиональную коммуникацию в устной и письменной формах оформлять отчетную и иную документацию владеть: современными коммуникативными технологиями, включая информационные и дистанционные, для передачи профессиональной информации в устной и письменной форме и навыками межличностного и межкультурного взаимодействия энать: алгоритмы и приемы поиска, Ознакомление с организацией Собеседов критического анализа и систематизациии пространственнымние обеспечением сервисного уметь: ставить цели практической деятельностии их достижения владеть: навыками отбора, критического анализа, систематизации и обобщения научной

	достижения целей профессиональной практической деятельности		
6. VK-6	обучающийся должен: знать: организационно-управленческую структуру предприятий питания, требования к конкретным должностям и профессиям персонала предприятий; организационные процессы технологии приготовления продукции на предприятии питания и их влияние на ход технологического процесса и качество блюд и изделий; показатели эффективности всех видов процессов при производстве кулинарной продукции и при обслуживании потребителей; организационно-управленческие процессы, осуществляемые на предприятии питания; уметь: анализировать и выявлять факторы, которые оказывают влияние на качество процессов производства продукции общественного питания и организации предоставления услуг потребителям на предприятии питания; фективности организационно-управленческой деятельности на предприятии питания. "" за предоставления по повышению оффективности организационно-управленческой деятельности на предприятии питания. "" за предоставления по повышению оффективности организационно-управленческой деятельности на предприятии питания. "" за предоставления по повышению оффективности организационно-управленческой деятельности на предприятии питания. "" за предоставления по повышению общественного питания и разрабатывать об деятельности на предприятии питания. "" за предоставления по повышению общественного питания и разрабатывать об деятельности на предприятии питания. "" за предприятии питания предприятии питания. "" за предприятии питания пр	Организационные вопросы прохождения практики: оформление на практику, получение пропусков, инструктаж по технике безопасности, охране труда, правил противопожарной безопасности Составление графика прохождения практики от предприятия. Ознакомительная экскурсия по предприятию. Закрепление навыков механической обработки обработки опредприятия форм нарезки (простые формы, карбовка, фигурная нарезка), отработка форм нарезки овощей за определенное время, сравнение с нормами отходов согласно «Сборнику рецептур блюд и кулинарных изделий» акрепление умений роведения операций по улинарной разделки туш, бвалке отрубов, их ачистки и жиловке, зготовлению полуфабрикатов и котлетной массы; закрепление умения по обработке всех видов	
	производства продукции питания; — работать в качестве пользователя персонального компьютера; использовать языки и системы программирования для решения профессиональных задач и работать с программными средствами общего назначения; создавать базы данных с использованием из ресурсов сети Интернет. владеть — навыками критического восприятия информации — методами составления рецептур и	субпродуктов и механической обработки птицы. акрепление навыков бработки и разделки ешуйчатой рыбы, зготовлению изделий из ее; отработка приемов бработки осетровой рыбы и	

технологий; приобрет — методами стандартных испытаний по механиче	
 методами стандартных испытаний по механиче 	
*	
	ской добработки
	икатов из овощей
	отки сезонных
питания овощей,	
	110
	<u> </u>
	я операций по
оборудования, практическими навыками кулинарн	
разработки нормативной и технологической полуфабр	l l
документации с учетом новейших достижений баранинь	l l
в области инновационных технологий говядины	приготовлению
производства продукции питания рубленой	и котлетной
– методами поиска и обмена массы,	всех видов
информации в глобальных и локальных субпроду	тов,
inipophiadini b inicomibilani n nonmibilani v i v	икатов из птицы,
Textili Textilini II Inporpulationi I	видов рыб,
epegerbanni samiribi iniqepinagini npii pacere e	-
компьютерными системами, включая приемы приготов.	
антивирусной защиты; порционн	
 методами проведения стандартных мелкокус 	
испытаний по определению показателей полуфабр	
качества и безопасности сырья и готовой котлетно	, кнельной массы
продукции питания и изделий	из нее
Продукции питемия	е соответствия
- методами расчета потреоности изрежеру	емой продукции
предприятия питания в сырве в зависимости от	ям к качеству и
сто сезонности и кондиции,	- 1
т т — навыками поиска и оооошеният	* '
информации об основных методах защиты полуфабр	
персонала и населения от возможных соблюден	-
последствий аварий, катастроф, стихийных сроков	хранения
бедствий требован	ям нормативной
локумент	ции
процессом продаж и контролю качества услуг; Оформле	ие отчета,
написани	· ·
	ального задания,
	· ·
	е дневника
практики	0.5
, or the production of the pro	соответствия Собеседова
1 1 7	иой продукции ние
intropation, kacatometer inpakti teckon Espanson	м к качеству и
деятельности психолога безопасно	
	катов, соблюдение
условии и	роков хранения
Тостумомия	м нормативной
достижения документа владеть: навыками отбора, критического	ии
анализа, систематизации и обобщения научной	
1	
информации, постановки целей	
профессиональной практической деятельности,	
выбора оптимальных методов и технологий	
достижения целей профессиональной	
практической деятельности	
8 УК-8 знать: алгоритмы и приемы поиска, Организац	юнные вопросы Собеседова
	ия практики: ние
	е на практику,
	пропусков,
т т предпольности поихолога	по технике
уметь. ставить цели практической деятельности безопасно	ги, охране труда,
и отоирать оптимальные методы и технологии их правил про	гивопожарной
достижения	-

		владеть: навыками отбора, критического анализа, систематизации и обобщения научной информации, постановки целей профессиональной практической деятельности, выбора оптимальных методов и технологий достижения целей профессиональной практической деятельности	безопасности Составление графика прохождения практики от предприятия. Ознакомительная экскурсия по предприятию. Получение общих сведений о предприятии: наименование предприятия, режим работы, специализация, форма собственности, организационно-правовой статус реквизиты.	
9		знать: алгоритмы и приемы поиска, критического анализа и систематизации информации, касающейся практической деятельности психолога уметь: ставить цели практической деятельности и отбирать оптимальные методы и технологии их достижения владеть: навыками отбора, критического анализа, систематизации и обобщения научной информации, постановки целей профессиональной практической деятельности, выбора оптимальных методов и технологий достижения целей профессиональной практической деятельности,	Оформление отчета, написание индивидуального задания, заполнение дневника практики.	Собеседова ние
10.	УК-10	В результате практической подготовки при проведении практики обучающийся должен: знать: Использует основные законы и закономерности функционирования экономики; основы экономической теории, необходимые для решения профессиональных и социальных задач Применяет экономические знания при выполнении практических задач; принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности Использует основные положения и методы экономических наук при решении социальных и профессиональных задач анализировать сырье, полуфабрикаты, технологические процессы; реализует методы контроля и оценки качества продукции и услуг, расчитывать режимы технологических процессов, используя справочную литературу, правильно выбрать технологическое оборудование и выполнить расчеты основных технологических процессов производства продукции питания; работать в качестве пользователя персонального компьютера; использовать языки и системы программирования для решения профессиональных задач и работать с программными средствами общего назначения;	организационно- управленческой структуры	пие

	1			
11	УК-11	создавать базы данных с использованием ресурсов сети Интернет. владеть — навыками критического восприятия информации — методами составления рецептур и рационов с использованием компьютерных технологий; — методами стандартных испытаний по определению показателей качества и безопасности сырья и готовой продукции питания — методами поиска и обмена информации в глобальных и локальных компьютерных сетях; техническими и программными средствами защиты информации при работе с компьютерными системами, включая приемы антивирусной защиты; — методами проведения стандартных испытаний по определению показателей качества и безопасности сырья и готовой продукции питания — навыками поиска и обобщения информации об основных методах защиты персонала и населения от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий — терминологией по управлению процессом продаж и контролю качества услуг; В результате практической подготовки при проведении практики обучающийся должен:	Организационные вопросы С прохождения практики: н	
11	УК-11			

системы программирования и программные средства для работы на персональном компьютере.

безопасность жизнедеятельности; средства и методы повышения безопасности, экологичности и устойчивости технических средств и технологических процессов производства продукции питания;

требования к качеству и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;

методы и средства химического исследования сырья предприятий общественного питания; основные методы измерений

отечественные и международные стандарты и нормы в области технологии общественного питания, разработку нормативной документации с использованием инновационных технологий;

основные средства и методы обеспечения безопасности, выполняет основные положения нормативной документации по защите персонала и населения от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий

уметь:

анализировать сырье, полуфабрикаты, технологические процессы; реализует методы контроля и оценки качества продукции и услуг,

рассчитывать режимы технологических процессов, используя справочную литературу, правильно выбрать технологическое оборудование и выполнить расчеты основных технологических процессов производства продукции питания;

работать в качестве пользователя персонального компьютера; использовать языки и системы программирования для решения профессиональных задач и работать с программными средствами общего назначения; создавать базы данных с использованием ресурсов сети Интернет.

владеть

навыками критического восприятия информации

методами составления рецептур и рационов с использованием компьютерных технологий;

методами стандартных испытаний по определению показателей качества и безопасности сырья и готовой продукции питания

методами поиска и обмена информации в глобальных и локальных компьютерных сетях; техническими и программными средствами защиты информации при работе с

компьютерными системами, включая приемы антивирусной защиты;

методами проведения стандартных испытаний

Составление графика прохождения практики от предприятия. Ознакомительная

экскурсия по предприятию.

по определению показателей качества и Получение общих сведений безопасности сырья и готовой продукции о предприятии: питания наименование навыками поиска и обобщения информации об предприятия, режим основных методах защиты персонала и работы, специализация, форма собственности, населения от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий организационно-правовой терминологией по управлению процессом статус реквизиты. продаж и контролю качества услуг; Выявление соответствия изготовляемой продукции требованиям к качеству и безопасности сырья, полуфабрикатов, соблюдение условий сроков хранения требованиям нормативной документации Оформление отчета, написание индивидуального задания, заполнение дневника практики.

12. ПK-1

В результате практической подготовки при проведении практики обучающийся должен:

знать:

- факторы, влияющие на качество полуфабрикатов и готовой продукции питания;
- системы программирования и программные средства для работы на персональном компьютере.
- безопасность жизнедеятельности; средства и методы повышения безопасности, экологичности и устойчивости технических средств и технологических процессов производства продукции питания;
- требования к качеству и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;
- методы и средства химического исследования сырья предприятий общественного питания; основные методы измерений
- отечественные и международные стандарты и нормы в области технологии общественного питания, разработку нормативной документации с использованием инновационных технологий;

уметь:

- анализировать сырье, полуфабрикаты, технологические процессы; реализует методы контроля и оценки качества продукции и услуг,
- рассчитывать режимы технологических процессов, используя справочную литературу, правильно выбрать технологическое оборудование и выполнить расчеты основных технологических процессов производства продукции питания;
- работать в качестве пользователя персонального компьютера; использовать языки и системы программирования для решения профессиональных задач и работать с программными средствами общего назначения; создавать базы данных с использованием ресурсов сети Интернет.

различать применять на практике методы обеспечения безопасности; проводить идентификацию опасностей, инструктаж и разъяснительную беседу ПО способам обеспечения безопасности; организовывать и защитные мероприятия чрезвычайных ситуациях; разрабатывать и реализовывать мероприятия защите человека от негативных воздействий

владеть

- навыками критического восприятия информации
 - методами составления рецептур и

- 3.1. Закрепление навыков Собеседова механической обработки ние овощей, отработка различных форм нарезки (простые формы, карбовка, нарезка), фигурная отработка форм нарезки овощей за определенное время, сравнение нормами отходов согласно «Сборнику рецептур блюд и кулинарных изделий»
- 3.2. Закрепление умений проведения операций по кулинарной разделки туш, обвалке отрубов, зачистки жиловке, изготовлению полуфабрикатов И котлетной массы; закрепление умения по обработке всех видов субпродуктов И механической обработки птицы.
- 3.3. Закрепление навыков обработки и разделки чешуйчатой рыбы, изготовлению изделий из нее; отработка приемов обработки осетровой рыбы и нерыбных морепродуктов и производство полуфабрикатов из них.
- 3.4. Закрепление умений и приобретение навыков механической добработки полуфабрикатов из овощей обработки сезонных овощей, ягод, фруктов; отработка умений проведения операций по кулинарной доработке полуфабрикатов баранины, свинины, говядины, приготовлению рубленой И котлетной массы, всех видов субпродуктов, полуфабрикатов из птицы, полуфабрикатов из различных видов рыб, приготовлению порционных и мелкокусковых полуфабрикатов, котлетной, кнельной массы и изделий из нее

	рационов с использованием компьютерных технологий;	
13 ПК-2	- техническими и программными средствами защиты информации при работе с компьютерными системами, включая приемы антивирусной защиты; - методами проведения стандартных испытаний по определению показателей качества и безопасности сырья и готовой продукции питания - методами расчета потребности предприятия питания в сырье в зависимости от его сезонности и кондиции; - навыками поиска и обобщения информации об основных методах защиты персонала и населения от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий - терминологией по управлению процессом продаж и контролю качества услуг; знать: потребительский рынок уметь: систематизировать и обобщатьут	3.5. Выявление соответствия изготовляемой продукции требованиям к качеству и безопасности сырья, полуфабрикатов, соблюдение условий и сроков хранения требованиям нормативной документации Тзучение структуры Собеседова правления. Составить схемуние труктуры управления

14.	ПК-3	В результате освоения компетенции	Разработка мероприятий	Собеседова
		обучающийся должен:	по совершенствованию	ние
		знать: организационно-управленческую	организационно-	
		структуру предприятий питания, требования	управленческой	
		к конкретным должностям и профессиям	деятельности различных	
		персонала предприятий; организационные	подразделений на	
		процессы технологии приготовления	предприятии питания;	
		продукции на предприятии питания и их	Разработка оптимальной	
		влияние на ход технологического процесса и	организационно-	
		качество блюд и изделий; организационно-	управленческой	
		управленческие процессы, осуществляемые	структуры для предприятия	
		на предприятии питания;	питания	
		уметь: анализировать и выявлять факторы,	Выполнение	
		которые оказывают влияние на качество	индивидуального задания	
		процессов производства продукции	полученного от	
		общественного питания и организации	руководителя,	
		предоставления услуг потребителям на	направленного на	
		предприятии питания; разрабатывать и	углубление имеющихся и	
		внедрять систему контроля на всех этапах на	получение новых знаний по	
		предприятии питания (производство,	будущей специальности.	
		реализация, организация потребления		
		продукции и услуг); исследовать,		
		анализировать и разрабатывать рекомендации и		
		предложения по повышению эффективности		
		организационно-управленческой деятельности		
		на предприятии питания. владеть:		
		подготовкой предложений по повышению		
		эффективности производства, обслуживания и		
		конкурентоспособности продукции, услуг и		
		предприятия питания в целом, направленных		
		на оптимизацию затрат различного рода		
		ресурсов, снижение трудоемкости производства готовой продукции,		
		производства готовой продукции, повышение производительности и качества		
		труда, внедрение безотходных и		
		малоотходных технологий производства		
		готовой продукции на предприятиях питания;		
		– организацией мероприятий по внедрению		
		малоотходных и безотходных технологий		
		производства продукции для повышения		
		эффективности деятельности предприятия		
		питания в целом;		
15.	ПК-4	В результате освоения компетенции	Разработка мероприятий	Собеседова
13.	1111\-4	обучающийся должен:	по совершенствованию	ние
		знать: организационно-управленческую	организационно-	Пис
		структуру предприятий питания, требования к	управленческой	
		конкретным должностям и	деятельности различных	
		профессиям персонала предприятий;	подразделений на	
		организационные процессы технологии	предприятии питания;	
		приготовления продукции на предприятии		
		питания и их влияние на ход технологического		
		процесса и качество блюд и изделий;		
		организационно-управленческие процессы,		
		осуществляемые на предприятии питания;		
		уметь: анализировать и выявлять факторы,		
		которые оказывают влияние на качество		
		процессов производства продукции		
		процессов производства продукции общественного питания и организации		
		предоставления услуг потребителям на		
		предприятии питания; разрабатывать и		
	•	продприятии питания, разрабатывать и		
		внелиять систему контиона на всех этапах на		
		внедрять систему контроля на всех этапах на предприятии питания (производство,		

реал	изация, организация потребления		
прод	дукции и услуг); исследовать,		
_	изировать и разрабатывать рекомендации и		
	дложения по повышению эффективности		
_	низационно-управленческой деятельности		
_	редприятии питания.		
	<u> </u>		
	деть: подготовкой предложений по		
	ышению эффективности производства,		
	и конкурентоспособности v конкурентоспособности		
	дукции, услуг и предприятия питания в		
цело	ом, направленных на оптимизацию затрат		
разл	ичного рода ресурсов, снижение		
труд	цоемкости производства готовой		
прод	дукции, повышение		
_	изводительности и качества труда,		
_	прение безотходных и малоотходных		
	пологий производства готовой		
	•		
_	тукции на предприятиях питания; –		
_	низацией мероприятий по внедрению		
	оотходных и безотходных технологий		
	изводства продукции для повышения		
	ективности деятельности предприятия		
	ания в целом;		
16 ПK-5 знат <i>в</i>		Ознакомление с организацией	
техно	логии в области общественного питания	производственного процесса:	ние
умет	пь: получать, систематизировать и	способом работы;	
подг	отавливать данные для составления	обеспечением технологическим	
обзо	ров, отчётов и научных публикаций	оборудования; наличием	
влад	еть: навыками эффективно применять	рабочей силы. Определить	
совр	еменные научные принципы и методы	недостатки в организации	
_	· ·	производственного процесса в	
	ормационные технологии при анализе и		
_	ке результатов исследования	F	
17. ПК-6	В результате освоения компетенции	Разпаботка мепоприятий	Собеседова
	ающийся должен:	по совершенствованию	ние
3нат		организационно-	
		-	
_	приятия, формирует штатное расписание,		
_	вила внутреннего трудового распорядка,	_	
	рик отпусков, должностные инструкции,	подразделений на	
•	изводственные инструкции и иные	предприятии питания;	
	низационно-правовые документы.		
_	еделяет правила приема, перемещения и		
-	вынения работников, их материального и		
_	ального поощрения.		
Обе	спечивает соблюдение трудовой и		
прог	изводственной дисциплины, правил по		
_	ане труда и пожарной безопасности.		
уме	* *		
	горы, которые оказывают влияние на		
_	ество процессов производства		
	дукции общественного питания и		
-	анизации предоставления услуг		
_	-		
	ребителям на прелприятии питания.		
	ребителям на предприятии питания;		
	абатывать и внедрять систему контроля		
` -	абатывать и внедрять систему контроля всех этапах на предприятии питания		
HOTE	абатывать и внедрять систему контроля всех этапах на предприятии питания оизводство, реализация, организация		
	рабатывать и внедрять систему контроля всех этапах на предприятии питания ризводство, реализация, организация ребления продукции и услуг); исследовать,		
анал	вабатывать и внедрять систему контроля всех этапах на предприятии питания визводство, реализация, организация ребления продукции и услуг); исследовать, пизировать и разрабатывать рекомендации и		
анал пред	рабатывать и внедрять систему контроля всех этапах на предприятии питания ризводство, реализация, организация ребления продукции и услуг); исследовать, пизировать и разрабатывать рекомендации и дложения по повышению эффективности		
анал пред орга	вабатывать и внедрять систему контроля всех этапах на предприятии питания визводство, реализация, организация ребления продукции и услуг); исследовать, пизировать и разрабатывать рекомендации и дложения по повышению эффективности внизационно-управленческой деятельности		
анал пред орга на п	рабатывать и внедрять систему контроля всех этапах на предприятии питания ризводство, реализация, организация ребления продукции и услуг); исследовать, пизировать и разрабатывать рекомендации и дложения по повышению эффективности		

		повышению эффективности производства,		
18	ПК-7	обслуживания и конкурентоспособности продукции, услуг и предприятия питания в целом, направленных на оптимизацию затрат различного рода ресурсов, снижение трудоемкости производства готовой продукции, повышение производительности и качества труда, внедрение безотходных и малоотходных технологий производства готовой продукции на предприятиях питания; — организацией мероприятий по внедрению малоотходных и безотходных технологий производства продукции для повышения эффективности деятельности предприятия питания в целом;	: объемно-	
		методы анализа деятельности предприятия. планировочными уметь: заниматься вопросами проектирования предприятия. предприятий общественного питания недостатки владеть: готовностью осуществлять поиск, планировочных выбор и использование информации в областипредприятия проектирования предприятий питания, методиками оценки результатов проектирования предприятия питания	решениями Определить объемно решений	
19	ПК-8	знать: методы и средства контроля качества Выучить предоставляемых организациями услуг инновационные уметь: участвовать в планировке и оснащении организации пропредприятий питания обслуживания. владеть: способностью контролировать качество недостатки предоставляемых организациями услуг попланировочных проектированию, реконструкции и монтажупредприятия оборудования	современные методы изводства и Определить объемно решений	
20		конкурентоспособной стратегии развития тарификации предприятий питания на основе применения выполняющих дистанционных технологий. технологические уметь: проводить оперативный анализ, соответствие разрабатывать, продвигать и оценивать оборудования техн	ооизводства организацией о процесса: работы;	
21	ПК10	знать: концепции реализации Ознакомление с с конкурентоспособной стратегии развития производственного предприятий питания на основе применения способом дистанционных технологий. обеспечением технуметь: проводить оперативный анализ, оборудования; разрабатывать, продвигать и оценивать рабочейсилы результаты деятельности предприятий общественного питания с применением дистанционных технологий владеть: навыками анализа материальнотехнических ресурсов, необходимых для организации повышения квалификации персонала предприятий общественного питания.	процесса: работы;	

Показатели и критерии оценивания компетенций, описание шкал опенивания

Система оценивания практической подготовки при прохождении практики

Форма контроля		Максимальное количество баллов	
	За вид работы	Всего	
Текущий контроль:			
содержательная часть отчета;	40	40	
индивидуальное задание;	40	40	
защита работы	20	20	
Промежуточная аттестация	зачёт с оценкой		
		100	
Итого за семестр	100		

Соответствие государственной шкалы оценивания академическойуспеваемости

Сумма баллов	По государственной шкале	Определение
90-100	«Отлично» (5)	отлично — обладают теоретическими знаниями в полном объеме, понимают, самостоятельно умеют применять, исследовать, идентифицировать, анализировать, систематизировать, распределять по категориям, рассчитать показатели, классифицировать, разрабатывать модели, алгоритмизировать, управлять, организовать, планировать процессы исследования, осуществлять оценку результатов на высоком уровне
75-79	«Хорошо» (4)	хорошо — обладают теоретическими знаниями в полном объеме, понимают, самостоятельно умеют применять, исследовать, идентифицировать, распределять по категориям, рассчитать показатели, классифицировать, разрабатывать модели, алгоритмизировать, управлять, организовать, планировать процессы исследования, осуществлять оценку результатов. Могут быть допущены недочеты, исправленные студентом самостоятельно в процессе работы (ответа и т.д.) в целом правильно выполненная работа с незначительным количеством ошибок (до 10 %) хорошо — обладают теоретическими знаниями в полном объеме, понимают, самостоятельно умеют применять, исследовать, идентифицировать, систематизировать, распределять по категориям, рассчитать показатели, классифицировать, управлять, организовать, планировать процессы исследования, осуществлять оценку результатов. Могут быть допущены недочеты, исправленные студентом самостоятельно в процессе работы (ответа и т.д.)в целом правильно выполненная работа с незначительным количеством ошибок (до 15 %)

60-69	«Удовлетворительно » (3)	удовлетворительно — обладают общими теоретическими знаниями, умеют применять, исследовать, идентифицировать, анализировать, систематизировать, распределять по категориям, рассчитать показатели, классифицировать, разрабатывать модели, алгоритмизировать, управлять, организовать, планировать процессы исследования, осуществлять оценку результатов на среднем уровне. Допускаются ошибки, которые студент затрудняется исправить самостоятельно, неплохо, но со значительным количеством недостатков Удовлетворительно — обладают общими теоретическими знаниями, умеют применять, исследовать, идентифицировать, анализировать, систематизировать, распределять по категориям, рассчитать показатели, классифицировать, управлять, организовать, планировать процессы
		исследования, осуществлять оценку результатов на среднем уровне. Допускаются ошибки, которые студент затрудняется исправить самостоятельно выполнение удовлетворяет минимальные критерии
0-34	«Неудовлетворител ьно»(2)	неудовлетворительно — обладают не полным объемом общих теоретическими знаниями, не умеют самостоятельно применять, исследовать, идентифицировать, распределять по категориям, рассчитать показатели, классифицировать, разрабатывать модели, алгоритмизировать, управлять, организовать, планировать процессы исследования, осуществлять оценку результатов. Не сформированы умения и навыки для решения профессиональных задач с возможностью повторной аттестации неудовлетворительно — с обязательным повторным прохождением практической подготовки при прохождениипрактики

Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков

- 1. Проект ресторана национальной кухни.
- 2. Проект ресторана при гостинице.
- 3. Проект ресторана концептуальной кухни.
- 4. Проект ресторана общего типа.
- 5. Проект ресторана при развлекательном центре.
- б. Проект кафе общего типа.
- 7. Проект кафе-кондитерской.
- 8. Проект детского кафе.
- 9. Проект молодежного кафе.
- 10. Проект стилизованного кафе.
- 11. Проект стилизованного ресторана.
- 13. Проект общедоступной столовой.
- 14. Проект диетической столовой.
- 15. Проект столовой при промышленном предприятии.
- 16. Проект столовой при учебных заведениях.

- 17. Проект реконструкции предприятия питания.
- 18. Проект специализированной закусочной.
- 19. Проект цеха по производству полуфабрикатов из определенного вида сырья.
- 20. Проект комплекса предприятий быстрого обслуживания.
- 21. Проект комплекса специализированных предприятий.
- 22. Совершенствование деятельности предприятия питания.

Лист изменений и дополнений

Nº	Виды дополнений и изменений	Дата и номер протокола заседания кафедры на котором были рассмотрены изменения	Подпись зав.кафедрой
		1	