Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Крылова Людмила Вячеславовна
Должность: Проректор по учебно-методической работе
Дата подписания: 28.10.2026 11:03:34
Уникальный программный ключ:
b066544bae1e449cd8bfce7921224a676a27dbb2

о ТП(м) 26

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ 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

УТВЕРЖДАЮ
Зав. кафедрой технологии и организации производства продуктов питания имени А.Ф. Коршуновой
_____ К.А. Антошина
(подпись)

«24» февраля 2026 г.

КАФЕДРА ТЕХНОЛОГИИ И ОРГАНИЗАЦИИ ПРОИЗВОДСТВА ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ИМ. А.Ф. КОРШУНОВОЙ

ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ

Б2.О.02(ПД) ПРЕДДИПЛОМНАЯ ПРАКТИКА, В ТОМ ЧИСЛЕ НАУЧНО- ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКАЯ РАБОТА
(шифр и наименование дисциплины)

19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания
(код и наименование направления подготовки)

-
(наименование магистерской программы)

Разработчики:

д.э.н., доцент		Антошина К.А.
(должность)	(подпись)	(ФИО)
к.т.н., доцент		Владимиров С.В.
(должность)	(подпись)	(ФИО)

Оценочные материалы рассмотрены и утверждены на заседании кафедры от «24» февраля 2026 г., протокол № 26

Донецк 2026 г.

Паспорт

оценочных материалов по практике

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

(наименование практики)

Перечень компетенций, формируемых в результате прохождения практики

№ п/п	Код контролируе мой компетенции	Формулировка контролируемой компетенции	Контролируемые разделы (темы) дисциплины	Этапы формирования (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	1,2,3,4
			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.	
2.	УК-2	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;	1,2,3,4
			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	
3.	УК-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	1,2,3,4
4.	УК-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.	1,2,3,4

5.	УК-5	Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах	Проанализировать состояние внедрения современных инновационных технологий на предприятии. Выучить современные инновационные методы организации производства и обслуживания.	1,2,3,4
			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 образования в течение всей жизни	Организационные вопросы прохождения практики: оформление на практику, получение пропусков, инструктаж по технике безопасности, охране труда, правил противопожарной безопасности	1,2,3,4
			Составление графика прохождения практики от предприятия.	
			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 должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности	Выявление соответствия изготовляемой продукции требованиям к качеству и безопасности сырья, полуфабрикатов, соблюдение условий и сроков хранения требованиям нормативной документации	1,2,3,4
8.	УК-8.	Способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов	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. Получение общих сведений о предприятии: наименование предприятия, режим работы, специализация, форма собственности, организационно-правовой статус реквизиты.	1,2,3,4
9.	УК-9.	Способен использовать базовые дефектологические знания в социальной и профессиональной сферах	Оформление отчета, написание индивидуального задания, заполнение дневника практики.	1,2,3,4
10.	УК-10	Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности	Разработка мероприятий по совершенствованию организационно- управленческой деятельности различных подразделений на предприятии питания; Разработка оптимальной организационно-управленческой структуры для предприятия питания	1,2,3,4
11.	УК-11	Способен формировать нетерпимое отношение к коррупционному поведению	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. Получение общих сведений о предприятии: наименование предприятия, режим работы, специализация, форма собственности, организационно-правовой статус реквизиты. 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.	1,2,3,4

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»	1,2,3,4
			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	
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.	1,2,3,4
14.	ПК-3	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;	1,2,3,4
			Разработка оптимальной организационно-управленческой структуры для предприятия питания	
15.	ПК-4	Способен управлять текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания	Разработка мероприятий по совершенствованию организационно-управленческой деятельности различных подразделений на предприятии питания;	1,2,3,4
			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.	

16.	ПК-5	Способен рассчитывать и анализировать затраты деятельности организации предприятий питания в соответствии с требованиями потребителя	Ознакомление с организацией производственного процесса: способом работы; обеспечением технологическим оборудования; наличием рабочей силы. Определить недостатки в организации производственного процесса в разных цехах	1,2,3,4
17.	ПК-6	Способность организовывать продуктивную работу персонала	Разработка мероприятий по совершенствованию организационно-управленческой деятельности различных подразделений на предприятии питания;	1,2,3,4
			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.	
18.	ПК-7	Способен разработать комплект проектно- технологической документации предприятий индустрии питания	Выучить организацию снабжения, складированияи хранения продуктов.	1,2,3,4
19	ПК-8	Разрабатывает проекты реконструкции и технологического перевооружения действующих предприятий индустрии питания	Ознакомление с объемно-планировочными решениями предприятия. Определить недостатки объемно планировочных решений предприятия	1,2,3,4
20.	ПК-9	Способность выполнять и организовывать научные исследования в области пищевых технологий и организации обслуживания на предприятиях общественного питания	Выучить современные инновационные методы организации производства и обслуживания. Определить недостатки объемно планировочных решений предприятия	1,2,3,4
21	ПК-10	Владеет фундаментальными знаниями, необходимыми	Выучить: соответствие тарификации поваров выполняющих технологические операции; соответствие расположения оборудования технологическим схемам производства. Ознакомление с организацией производственного процесса: способом работы; обеспечением технологическим оборудования; наличием рабочейсилы	1,2,3,4

Показатели и критерии оценивания компетенций, описание шкал оценивания

Таблица 1 – Показатели оценивания компетенций.

№ п/п	Код контро-лируемой компе-тенции	Показатель оценивания (знания, умения, навыки)	Контролируемые разделы (темы) дисциплины	Наимено-вание оценочного средства
1.	УК-1	В результате практической подготовки при проведении практикиобучающийся 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; – 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. – различать применять на практике методы обеспечения безопасности; проводить идентификацию опасностей, инструктаж и разъяснительную беседу по способам обеспечения безопасности; организовывать и проводит защитные мероприятия в чрезвычайных ситуациях; разрабатывать и реализовывать мероприятия по защите человека от негативных воздействий **владеть** – навыками критического восприятия информации – рациональными методами	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. 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.)	Собеседование

		эксплуатации технологического и торгового оборудования, практическими навыками разработки нормативной и технологической документации с учетом новейших достижений в области инновационных технологий производства 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 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;	Оформление отчета, написание индивидуального задания, заполнение дневника практики.	
2.	УК-2	В результате освоения компетенции 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; технологию производства кулинарной продукции и технологические процессы производства продукции на предприятии питания; назначение, принципы действия и устройство торгово-технологического оборудования предприятия питания; технологии производства и организации производственных, технологических процессов и процесса обслуживания на предприятии.; методы технохимического и лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции на предприятии; причины, методы выявления и способы устранения брака в процессе производства кулинарной продукции; основы управления качеством продукции на предприятии питания; 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; использовать статистические методы обработки экспериментальных данных для анализа технологических процессов при производстве продукции на предприятиях питания **владеть:** входным и технологическим контролем	Организация труда управленческого персонала предприятия (характеристика должностных обязанностей, анализ фактического выполнения должностных обязанностей). Организация управления подразделениями предприятия и анализ оптимальности кадрового состава управленческого звена. Разработка мероприятий по совершенствованию организационно-управленческой деятельности различных подразделений на предприятии питания;	Собеседование

		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 и организации командной работы *уметь*: работать в команде и организовывать работу команды, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия *владеть*: способами организации командной работы, направленной на решение поставленных задач	Изучение структуры управления. Выучить: соответствие тарификации поваров выполняющих технологические операции; соответствие расположения оборудования технологическим схемам производства	Собеседование
4.	УК-4	*знать:* современные коммуникативные технологии (включая иинформационные и дистанционные), принципы построения межличностного и межкультурного взаимодействия в устной и письменной формах, правила оформления отчетной и иной документации *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	Проанализировать состояние внедрения современных инновационных технологий на предприятии. Выучить современные инновационные методы организации производстваи обслуживания	Собеседование
5.	УК-5	*знать:* алгоритмы и приемы поиска, критического анализа и систематизации информации *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	Ознакомление с организацией и пространственным обеспечением сервисного процессав заведении	Собеседование

		достижения целей профессиональной практической деятельности		
6.	УК-6	В результате освоения компетенции 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; исследовать, анализировать и разрабатывать рекомендации и предложения по повышению эффективности организационно-управленческой деятельности на предприятии питания.	Организационные вопросы прохождения практики: оформление на практику, получение пропусков, инструктаж по технике безопасности, охране труда, правил противопожарной безопасности	Собеседование
			Составление графика прохождения практики от предприятия. Ознакомительная экскурсия по предприятию.	
			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	
		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	субпродуктов и механической обработки птицы.	Собеседование
			Закрепление навыков обработки и разделки чешуйчатой рыбы, изготовлению изделий из нее; отработка приемов обработки осетровой рыбы и нерыбных морепродуктов и производство полуфабрикатов из них.	

		рационов с использованием компьютерных технологий; – методами стандартных испытаний по определению показателей качества и безопасности сырья и готовой продукции питания – рациональными методами эксплуатации технологического и торгового оборудования, практическими навыками разработки нормативной и технологической документации с учетом новейших достижений в области инновационных технологий производства 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 – 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;	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	*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	Выявление соответствия изготовляемой продукции требованиям к качеству и безопасности сырья, полуфабрикатов, соблюдение условий и сроков хранения требованиям нормативной документации	Собеседование
8	УК-8	*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	Организационные вопросы прохождения практики: оформление на практику, получение пропусков, инструктаж по технике безопасности, охране труда, правил противопожарной	Собеседование

		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	УК-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.	Собеседование
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, – 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;	Разработка мероприятий по совершенствованию организационно-управленческой деятельности различных подразделений на предприятии питания; Разработка оптимальной организационно-управленческой структуры для предприятия питания	Собеседование

		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;		
11	УК-11	В результате практической подготовки при проведении практики обучающийся должен: **знать:** – факторы, влияющие на качество полуфабрикатов и готовой продукции питания;	Организационные вопросы прохождения практики: оформление на практику, получение пропусков, инструктаж по технике безопасности, охране труда, правил противопожарной безопасности	Собеседование

		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 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;	Получение общих сведений о предприятии: наименование предприятия, режим работы, специализация, форма собственности, организационно-правовой статус реквизиты. 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.	

12.	ПК-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 проводит защитные мероприятия в чрезвычайных ситуациях; разрабатывать и реализовывать мероприятия по защите человека от негативных воздействий **владеть** – навыками критического восприятия информации – методами составления рецептур и	3.1. 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»	Собеседование
			3.2. 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.	
			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 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	

		рационов с использованием компьютерных технологий;		
		– методами стандартных испытаний по определению показателей качества и безопасности сырья и готовой продукции питания – рациональными методами эксплуатации технологического и торгового оборудования, практическими навыками разработки нормативной и технологической документации с учетом новейших достижений в области инновационных технологий производства 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 – 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;	3.5. Выявление соответствия изготовляемой продукции требованиям к качеству и безопасности сырья, полуфабрикатов, соблюдение условий и сроков хранения требованиям нормативной документации	
13	ПК-2	*знать:* потребительский рынок *уметь:* систематизировать и обобщать информацию. *владеть:* способностью осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития потребительского рынка	Изучение структуры управления. Составить схему структуры управления	Собеседование

14.	ПК-3	В результате освоения компетенции 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; 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; разрабатывать и внедрять систему контроля на всех этапах на предприятии питания (производство, 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, 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;	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.	Собеседование
15.	ПК-4	В результате освоения компетенции 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; 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; разрабатывать и внедрять систему контроля на всех этапах на предприятии питания (производство,	Разработка мероприятий по совершенствованию организационно-управленческой деятельности различных подразделений на предприятии питания;	Собеседование

		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, 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;		
16	ПК-5	*знать:* новейшие достижения техники и технологии в области общественного питания *уметь:* получать, систематизировать и подготавливать данные для составления обзоров, отчётов и научных публикаций *владеть:* навыками эффективно применять современные научные принципы и методы исследования и использовать информационные технологии при анализе и оценке результатов исследования	Ознакомление с организацией производственного процесса: способом работы; обеспечением технологическим оборудования; наличием рабочей силы. Определить недостатки в организации производственного процесса в разных цехах	Собеседование
17.	ПК-6	В результате освоения компетенции обучающийся должен: **знать:** Организует работу персонала предприятия, формирует штатное расписание, правила внутреннего трудового распорядка, график отпусков, должностные инструкции, производственные инструкции и иные организационно-правовые документы. Определяет правила приема, перемещения и увольнения работников, их материального и морального поощрения. Обеспечивает соблюдение трудовой и производственной дисциплины, правил по охране труда и пожарной безопасности. **уметь:** анализировать и выявлять факторы, которые оказывают влияние на качество процессов производства продукции общественного питания и организации предоставления услуг потребителям на предприятии питания; разрабатывать и внедрять систему контроля на всех этапах на предприятии питания (производство, 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	Разработка мероприятий по совершенствованию организационно-управленческой деятельности различных подразделений на предприятии питания;	Собеседование

		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 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;		
18	ПК-7	*знать:* способы сбора и обработки информации, методы анализа деятельности предприятия. *уметь*: заниматься вопросами проектирования предприятий общественного питания *владеть*: готовностью осуществлять поиск, выбор и использование информации в области проектирования предприятий питания, методиками оценки результатов проектирования предприятия питания	Ознакомление с объемно-планировочными решениями предприятия. Определить недостатки объемно планировочных решений предприятия	Собеседование
19	ПК-8	*знать:* методы и средства контроля качества предоставляемых организациями услуг *уметь:* участвовать в планировке и оснащении предприятий питания *владеть*: способностью контролировать качество предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования	Выучить современные инновационные методы организации производства и обслуживания. Определить недостатки объемно планировочных решений предприятия	Собеседование
20	ПК-9	*знать:* концепции реализации конкурентоспособной стратегии развития предприятий питания на основе применения дистанционных технологий. *уметь*: проводить оперативный анализ, разрабатывать, продвигать и оценивать результаты деятельности предприятий общественного питания с применением дистанционных технологий *владеть*: навыками анализа материально-технических ресурсов, необходимых для организации повышения квалификации персонала предприятий общественного питания.	Выучить: соответствие тарификации поваров выполняющих технологические операции; соответствие расположения оборудования технологическим схемам производства.. Ознакомление с организацией производственного процесса: способом работы; обеспечением технологическим оборудования; наличием рабочейсилы	Собеседование
21	ПК10	*знать:* концепции реализации конкурентоспособной стратегии развития предприятий питания на основе применения дистанционных технологий. *уметь*: проводить оперативный анализ, разрабатывать, продвигать и оценивать результаты деятельности предприятий общественного питания с применением дистанционных технологий *владеть*: навыками анализа материально-технических ресурсов, необходимых для организации повышения квалификации персонала предприятий общественного питания.	Ознакомление с организацией производственного процесса: способом работы; обеспечением технологическим оборудования; наличием рабочейсилы	Собеседование

Показатели и критерии оценивания компетенций, описание шкал оценивания

Система оценивания практической подготовки при прохождении практики

Форма контроля	**Максимальное количество баллов**	
	За вид работы	**Всего**
Текущий контроль: содержательная часть отчета; индивидуальное задание; защита работы	 40 40 20	 40 40 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
80-89	«Хорошо» (4)	хорошо – 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. 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 %)
75-79		хорошо – 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. 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 %)

70-74	«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
60-69		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 выполнение удовлетворяет минимальные критерии
35-59	«Неудовлетворительно»(2)	неудовлетворительно – обладают не полным объемом общих теоретическими знаниями, не умеют самостоятельно применять, исследовать, идентифицировать, анализировать, систематизировать, 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
0-34		неудовлетворительно – с обязательным повторным прохождением практической подготовки при прохождениипрактики