

**АВТНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ»**

БАШКИРСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ ИНСТИТУТ (ФИЛИАЛ)

**ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ, ПРАКТИКИ ПО
ПОЛУЧЕНИЮ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ УМЕНИЙ И ОПЫТА
ОРГАНИЗАЦИОННО-УПРАВЛЕНЧЕСКОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ**

Направление подготовки (специальность) 19.03.04 Технология продукции и
организация общественного питания
Направленность (профиль) подготовки «Организация производства и
обслуживания в индустрии питания»
Формы обучения: очная, заочная
Квалификация выпускника: Бакалавр
Срок получения образования: очная форма обучения 4 года, заочная форма
обучения 4 года 6 месяцев

Объем практики:

в зачетных единицах: 6 з.е.

в академических часах: 216

Сенченко О.В. Производственная практика, практика по получению профессиональных умений и опыта организационно-управленческой деятельности: программа практики. – Уфа: Башкирский кооперативный институт (филиал) автономной некоммерческой образовательной организации высшего образования Центросоюза Российской Федерации Российский университет кооперации, 2020 – 36 с.

Программа производственной практики, практики по получению профессиональных умений и опыта организационно-управленческой деятельности по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) образовательной программы «Организация производства и обслуживания в индустрии питания» составлена в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 12 ноября 2015 года № 1332.

Программа практики:

обсуждена и рекомендована к утверждению решением кафедры гуманитарных и естественнонаучных дисциплин от 16.03.2020 г., протокол № 12.

Заведующий кафедрой
гуманитарных и
естественнонаучных дисциплин



Рашитова Л.К.

одобрена Учебно-методическим советом автономной некоммерческой образовательной организации высшего образования Центросоюза Российской Федерации «Российский университет кооперации».

© Автономная некоммерческая
образовательная организация
высшего образования Центросоюза
Российской Федерации
«Российский университет кооперации»
Башкирский кооперативный
институт (филиал),
© Сенченко О.В.

2020

СОДЕРЖАНИЕ

I	Программа практики	4
1.	Цель и задачи практики	4
2.	Вид практики, способ и форма ее проведения	4
3.	Перечень планируемых результатов обучения при прохождении практики, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы	5
4.	Место практики в структуре образовательной программы	9
5.	Объем практики в зачетных единицах и ее продолжительность в неделях и академических часах	9
6.	Содержание практики	9
7.	Формы отчетности по практике	10
8.	Требования к структуре, содержанию и оформлению отчета по практике	10
9.	Перечень нормативных правовых документов, учебной литературы и ресурсов сети «Интернет», необходимых для проведения практики	10
10.	Перечень информационных технологий, используемых при проведении практики, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем	12
11.	Описание материально-технической базы, необходимой для проведения практики	12
12.	Особенности организации практики для лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов	13
II	Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по практике	14
1.	Компетенции, формируемые в процессе прохождения практики	15
2.	Показатели и критерии оценивания компетенций	16
3.	Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки уровня сформированности компетенций, знаний, умений, навыков в процессе прохождения практики	30
4.	Методические материалы, определяющие процедуру оценивания	31
5.	Приложения	32

I. Программа практики

1. Цель и задачи практики

Целями производственной практики, практики по получению профессиональных умений и опыта организационно-управленческой деятельности являются:

- получение профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности;
- сбор материалов для подготовки выпускной квалификационной работы;
- формирование профессиональных умений и опыта организационно-управленческой деятельности в сфере общественного питания;
- подготовка обучающегося к выполнению в условиях реального организационно-управленческого процесса ключевых видов профессиональной деятельности, содержащихся в ФГОС ВО.

Основными задачами практики являются:

- закрепить знания и умения, полученные при изучении других учебных курсов;
- сформировать профессиональные умения и опыт организационно-управленческой деятельности;
- приобрести профессиональные умения и опыт организационно-управленческой деятельности
- ознакомить обучающихся с предприятием общественного питания, и (или) производственным предприятием пищевой промышленности в целом, с особенностями работы отдельных цехов и подразделений, деятельностью научно-исследовательских лабораторий;
- изучить ассортимент выпускаемой продукции, органолептические и физико-химические показатели состава основных видов продукции, соответствие их требованиям нормативной документации;
- изучить правила по технике безопасности, пожарной безопасности и нормы охраны труда, производственную санитарию;
- изучить нормативно-техническую документацию предприятий питания,
- производственных предприятий общественного питания, научно-исследовательских лабораторий;
- собрать и проанализировать информацию по индивидуальному заданию,
- систематизировать полученные данные;
- ознакомить с технологией переработки сырья, производства полуфабрикатов различной степени готовности, различных блюд и напитков, научно-исследовательской базой организаций и др.

2. Вид практики, способ и форма ее проведения

Вид практики – производственная практика.

Тип практики – практика по получению профессиональных умений и опыта организационно-управленческой деятельности.

Способ проведения практики – стационарная; выездная.

Форма проведения–практики – дискретно по видам практик, дискретно по периодам проведения практик.

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

Производственная практика, практика по получению профессиональных умений и опыта организационно-управленческой деятельности направлена на формирование следующих компетенций:

Коды компетенции	Результаты освоения ООП - содержание компетенций	Перечень планируемых результатов обучения по практике
ПК-7	способностью анализировать и оценивать результативность системы контроля деятельности производства, осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства	Знать: требования к качеству и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции; факторы, влияющие на качество полуфабрикатов и готовой продукции питания Уметь: использовать стандарты и другие нормативные документы при оценке контроля качества и сертификации продуктов и продукции предприятий питания; проведение стандартных испытаний по определению показателей физико-механических и физико-химических свойств используемого сырья, полуфабрикатов и готовой продукции питания; проводить анализ причин возникновения дефектов и брака в продукции и разработке мероприятий по их предупреждению; организовывать работу производства предприятий питания и осуществлять контроль за технологическим процессом; разрабатывать альтернативные варианты планировочных решений при проектировании и реконструкции различных типов предприятий питания Владеть: методами анализа системы контроля деятельности производства. Осуществляет поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства, владеет методами проведения стандартных испытаний по определению показателей качества и безопасности сырья и готовой продукции питания; практическими навыками

		разработки нормативной и технологической документации с учетом новейших достижений в области инновационных технологий производства продукции питания.
ПК-8	способностью обеспечивать функционирование системы поддержки здоровья и безопасности труда персонала предприятия питания, анализировать деятельность предприятия питания с целью выявления рисков в области безопасности труда и здоровья персонала	Знать: функционирование системы поддержки здоровья и безопасности труда персонала предприятия питания, анализировать деятельность предприятия питания с целью выявления рисков в области безопасности труда и здоровья персонала Уметь: обеспечивать функционирование системы поддержки здоровья и безопасности труда персонала предприятия питания. внедрять систему обеспечения качества и безопасности продукции питания, эксплуатировать технологическое оборудование при производстве продукции питания. Владеть: методами анализа деятельности предприятия питания с целью выявления рисков в области безопасности труда и здоровья персонала, методами проведения стандартных испытаний по определению показателей качества и безопасности сырья и готовой продукции питания
ПК-9	готовностью устанавливать требования и приоритеты к обучению работников по вопросам безопасности в профессиональной деятельности и поведению в чрезвычайных ситуациях	Знать: приемы первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций. Уметь: использовать приемы первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций. Владеть: способностью использовать приемы первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций
ПК-10	способность определять цели и ставить задачи отделу продаж по ассортименту продаваемой продукции производства и услугам внутри и вне предприятия питания, анализировать информацию по результатам продаж и принимать решения в области контроля процесса продаж, владеть системой товародвижения и логистическими процессами на предприятиях питания	Знать: методы работы отдела продаж Уметь: ставить задачи отделу продаж по ассортименту продаваемой продукции, производства и услугам, анализировать информацию по результатам продаж и принимать решения в области контроля процесса производства Владеть: способами определения целей и ставить задачи отделу продаж по ассортименту продаваемой продукции, производства и услугам

ПК- 11	способностью осуществлять мониторинг проведения мотивационных программ на всех ее этапах, оценивать результаты мотивации и стимулировать работников производства	Знать: теоретические основы мотивации и стимулирования работников производства Уметь: осуществлять мониторинг проведения мотивационных программ на всех ее этапах Владеть: навыками оценивать результаты мотивации и стимулировать работников производства
ПК-13	способностью планировать и анализировать программы и мероприятия обеспечения и поддержки лояльности персонала по отношению к предприятию и руководству, планировать и анализировать свою деятельность и рабочий день с учетом собственных должностных обязанностей на предприятиях питания	Знать: основы тайм-менеджмента и поддержки лояльности персонала Уметь: планировать и анализировать программы и мероприятия обеспечения и поддержки лояльности персонала по отношению к предприятию и руководству Владеть: навыками планирования и анализа своей деятельности и рабочего дня с учетом собственных должностных обязанностей на предприятиях питания
ПК-14	способностью проводить мониторинг и анализировать результаты финансово-хозяйственной деятельности предприятия питания, оценивать финансовое состояние предприятия питания и принимать решения по результатам контроля	Знать: бизнес-планирование и экономику предприятий питания, принципы оценки его хозяйственной и финансовой деятельности, основы бухгалтерского учета и налоговой системы; методики расчета основных экономических показателей финансово-хозяйственной деятельности предприятий питания Уметь: самостоятельно анализировать экономическую и научную литературу; применять экономическую терминологию, лексику и основные экономические категории Владеть: навыками критического восприятия информации; навыками экономического анализа производства продукции питания; методами экономической оценки деятельности предприятия.
ПК-15	способностью осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития потребительского рынка, систематизировать и обобщать информацию	Знать: теоретические основы анализа конъюнктуры рынка и маркетинговых исследований Уметь: разрабатывать и обосновывать программы по продвижению товаров и услуг Владеть: навыками формирования ассортимента продукции питания и продвижения ее на рынке
ПК-16	способность планировать стратегию развития предприятия питания с учетом множественных	Знать: методику планирования стратегией развития предприятия питания с учетом множественных факторов логистики Уметь: проводить анализ, оценку рынка и

	факторов, проводить анализ, оценку рынка и риски, проводить аудит финансовых и материальных ресурсов	риски, проводить аудит финансовых и материальных ресурсов Владеть: технологией анализа, оценки рынка и рисков
ПК-17	способность организовать ресурсосберегающее производство, его оперативное планирование и обеспечение надежности технологических процессов производства продукции питания, способы рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов	Знать: экологические принципы рационального использования природных ресурсов и охраны природы; основы экологического права; ресурсо-и энергосбережение в технологических процессах производства продукции питания; структуру производства предприятий питания, его оперативное планирование и организацию; средства и методы повышения безопасности, экологичности и устойчивости технических средств и технологических процессов производства продукции питания. Уметь: организовать ресурсосберегающее производство, его оперативное планирование и обеспечение надежности технологических процессов производства продукции питания, способы рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов Владеть: навыками критического восприятия информации; методами экономической оценки деятельности предприятия; методами выбора рационального способа снижения воздействия на окружающую среду; методами оценки свойств пищевого сырья и продукции питания на основе использования фундаментальных знаний в области химии, нанотехнологии и биотехнологии, физики и математики.
ПК-18	готовностью осуществлять необходимые меры безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия	Знать: основы физиологии труда и рациональные условия деятельности Уметь: проводить контроль параметров на их соответствие санитарным нормам и правилам Владеть: навыками применения методов исследования физиологических функций организма и оценки тяжести труда
ПК-19	владением нормативно-правовой базой в области продаж продукции производства и услуг	Знать: нормативно-правовую базу в области продаж продукции общественного питания и оказания услуг Уметь: обеспечивать эффективную работу предприятия питания по производству и реализации продукции Владеть: практическими навыками работы с нормативно правовой документацией в

		области общественного питания
ПК-20	способностью осуществлять поиск, выбор и использование информации в области мотивации и стимулирования работников предприятий питания, проявлять коммуникативные умения	Знать: основные концепции мотивации и коммуникации Уметь: осуществлять поиск, выбор и использование информации в области мотивации и стимулирования работников предприятий питания Владеть: коммуникативными навыками
ПК-23	способностью формировать профессиональную команду, проявлять лидерские качества в коллективе, владением способами организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления	Знать: основные концепции лидерства, командообразования, методы управления персоналом Уметь: формировать профессиональную команду, проявлять лидерские качества в коллективе, владением способами организации производства и эффективной работы трудового коллектива Владеть: современными методами управления командой и трудовым коллективом

4. Место практики в структуре образовательной программы

Производственная практика, практика по получению профессиональных умений и опыта организационно-управленческой деятельности является обязательным видом учебной работы и входит в состав вариативной части программы.

5. Объем практики в зачетных единицах и ее продолжительность в неделях и академических часах

Общий объем производственной практики составляет 6 зачетных единицы, 216 ак. часов. Продолжительность 4 недели.

6. Содержание практики

№ п/п	Наименование этапа	Содержание	Трудоемкость, час.	Форма текущего контроля
1	2	3	4	5
1	Организационный	Знакомство с программой практики, формами самостоятельной работы. Собрание-инструктаж по организации практики и правилам безопасности работы.	30	Собеседование с руководителем практики
2	Основной	Принципы использования современных информационных технологий для решения практических управленческих задач. Выполнение индивидуального	142	Контроль со стороны руководителя практики

		задания.		
3	Заключительный	Подготовка отчета по практике Защита результатов практики в форме зачета с оценкой.	44	Защита отчета
		Итого	216	

7. Формы отчетности по практике

В качестве отчетных материалов о прохождении производственной практики, практики по получению профессиональных умений и опыта организационно-управленческой деятельности выступает отчет о прохождении практики, составленный по утвержденной форме.

По итогам практики обучающийся представляет:

- 1) дневник практики;
- 2) отчет по практике;
- 3) характеристику, данную руководителем практики.

В установленный срок (не позднее трех дней после окончания практики) обучающийся составляет письменный отчет, отражающий степень выполнения программы, и представляет его в сброшюрованном виде руководителю практики.

8. Требование к структуре, содержанию и оформлению отчета по практике

Отчет по производственной практике, практике по получению профессиональных умений и опыта организационно-управленческой деятельности, включает: титульный лист, характеристику на обучающегося, индивидуальное задание, график прохождения практики, дневник практики, выполненные задания (см. Приложения 1-5).

Руководитель производственной практики, практики по получению профессиональных умений и опыта организационно-управленческой деятельности обеспечивает организацию ее защиты в форме зачета с оценкой. По итогам защиты производственной практики, практики по получению профессиональных умений и опыта организационно-управленческой деятельности, выставляется оценка, о чем делаются соответствующие записи в зачетной ведомости и зачетной книжке.

При защите производственной практики, практики по получению профессиональных умений и опыта организационно-управленческой деятельности учитывается объем выполнения программы практики; правильность оформления документов; правильность ответов на заданные руководителем практики вопросы.

9. Перечень нормативных правовых документов, учебной литературы и ресурсов сети «Интернет», необходимых для проведения

практики

а) основной

1. Технология продукции общественного питания [Электронный ресурс] : учебник для бакалавров / С. С. Аминов, Б. А. Баранов, Т. В. Жубрева [и др.] ; под ред. А. С. Ратушный. — Электрон. текстовые данные. — М.: Дашков и К, 2016. — 336 с. — 978-5-394-02466-5. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/60625.html>

2. Васюкова, А. Т. Технология продукции общественного питания [Электронный ресурс]: учебник для бакалавров / А. Т. Васюкова, А. А. Славянский, Д. А. Куликов. — Электрон. текстовые данные. — М. : Дашков и К, 2015. — 496 с. — 978-5-394-02516-7. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/35319.html>

3. Сборник рецептов блюд зарубежной кухни [Электронный ресурс]/ — Электрон. текстовые данные.— М.: Дашков и К, 2017.— 816 с.

<http://www.iprbookshop.ru/60468.html> "

б) дополнительная литература:

1. Технология продукции общественного питания [Электронный ресурс] : учебник / А. И. Мглинец, Н. А. Акимова, Г. Н. Дзюба [и др.] ; под ред. А. И. Мглинец. — Электрон. текстовые данные. — СПб. : Троицкий мост, 2015. — 736 с. — 978-5-904406-15-8. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/40913.html>

2. Перкель, Р. Л. Технология продукции общественного питания. Технологическое обеспечение качества продукции общественного питания [Электронный ресурс] : лабораторный практикум / Р. Л. Перкель, В. С. Попов, Е. Ю. Фединишина. — Электрон. текстовые данные. — СПб. : Санкт-Петербургский политехнический университет Петра Великого, 2017. — 45 с. — 978-5-7422-5941-1. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/83312.html>

3. Терминологический словарь для студентов направления подготовки 260800 «Технология продукции и организация общественного питания» [Электронный ресурс] / Б. В. Щербина, И. Р. Смирнова, Ю. М. Плаксин [и др.]. — Электрон. текстовые данные. — М. : Российская международная академия туризма, Логос, 2016. — 260 с. — 978-5-98704-776-7. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/51872.html>

4. Традиции и культура питания народов мира: Учебное пособие / Н.В. Щеникова. - М.: Форум: НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 296 с.

<https://portal.rucdirect.ru:9000/catalog.php?bookinfo=469955> "

в) официальные сайты, электронные ресурсы

1. Электронная библиотечная система eLIBRARY.RU (<http://elibrary.ru>)
2. Электронная библиотека диссертаций (ЭБД) РГБ (www.dis.rsl.ru/)

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

а) информационные технологии, программное обеспечение

- Microsoft Office профессиональный.

б) информационно-справочные системы

- Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU сторонняя [Электронный ресурс]: Режим доступа: URL:<http://elibrary.ru>
- Универсальная справочно-информационная полнотекстовая база данных периодических изданий East View сторонняя [Электронный ресурс]: Режим доступа: URL: <http://ebiblioteka.ru>
- Справочная правовая система Консультант Плюс - www.consultant.ru.
- Информационно-правовой портал «Гарант» - www.garant.ru.
- Электронная библиотека Знаниум - <http://znanium.com> ЭБС
- Архив журнала «Микробиология» - <http://naukarus.com/j/mikrobiologiya>
- Архив журнала «Санитария и гигиена» - <http://www.medlit.ru/journal/289>
- ГОСТ 31904-2012 Продукты пищевые. Методы отбора проб для микробиологических испытаний – <https://standartgost.ru>
- Информационная справочная система - www.XuMuK.ru
- Информационная справочная система - www./studegts.chemport.ru
- Пищевые ингредиенты - www.giord.ru
- Технологическое оборудование - <https://www.klenmarket.ru>
- Технологическое оборудование ресторанный комплекс - <https://torgpit.ru>
- Каталог образовательных интернет-ресурсов – <http://www.edu.ru>
- Журнал товаровед продовольственных товаров - <http://panor.ru/magazines/tovaroved-prodovolstvennykh-tovarov.html>
- Журнал о продуктах питания и услугах - <https://food-n-goods.livejournal.com>
- Гастрономический журнал «Гастроном» - <https://eda.ru/journal>

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

Для реализации программы практики используются учебные аудитории для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа (практические занятия), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, а также помещения для самостоятельной работы (оснащенные компьютерной техникой с возможностью подключения к сети Internet и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду организации). Аудитории оснащены специализированной мебелью и компьютерной техникой. Помещения расположены по адресу 450000г. Уфа, ул. Ленина, 26.

12. Особенности организации практики для лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов

Прохождение практики обучающимися с ограниченными возможностями здоровья осуществляется с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких обучающихся, а также с учетом рекомендаций медико-социальной экспертизы. В целях доступности прохождения практики лицам с ограниченными возможностями здоровья университет и организация, являющаяся базой практики, при необходимости обеспечивает:

1) для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья по зрению: наличие альтернативной версии официального сайта в сети «Интернет» для слабовидящих; размещение в доступных для обучающихся, являющихся слепыми или слабовидящими, местах и в адаптированной форме (с учетом их особых потребностей) справочной информации; присутствие ассистента, оказывающего обучающемуся необходимую помощь; обеспечение выпуска альтернативных форматов печатных материалов (крупный шрифт или аудиофайлы); обеспечение доступа обучающегося, являющегося слепым и использующего собаку-поводыря, к зданию;

2) для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья по слуху: дублирование звуковой справочной информации визуальной (установка мониторов с возможностью трансляции субтитров); обеспечение надлежащими звуковыми средствами воспроизведения информации;

3) для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья, имеющих нарушения опорно-двигательного аппарата, материально-технические условия обеспечивают возможность беспрепятственного доступа обучающихся в учебные помещения, столовые, туалетные и другие помещения, а также пребывания в указанных помещениях (наличие пандусов, поручней, расширенных дверных проемов, локальное понижение стоек-барьеров; наличие специальных кресел и других приспособлений).

Прохождение практики обучающимися с ограниченными возможностями здоровья может быть организовано как совместно с другими обучающимися, так и в отдельных группах.

**АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ»**

БАШКИРСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ ИНСТИТУТ (ФИЛИАЛ)

**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ
ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ПРАКТИКЕ**

**ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ, ПРАКТИКИ ПО
ПОЛУЧЕНИЮ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ УМЕНИЙ И ОПЫТА
ОРГАНИЗАЦИОННО-УПРАВЛЕНЧЕСКОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ**

Направление подготовки

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

**Направленность (профиль) образовательной программы
«Организация производства и обслуживания в индустрии питания»**

1. Компетенции, формируемые в процессе прохождения практики

Индекс	Формулировка компетенции
ПК-7	способностью анализировать и оценивать результативность системы контроля деятельности производства, осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства
ПК-8	способностью обеспечивать функционирование системы поддержки здоровья и безопасности труда персонала предприятия питания, анализировать деятельность предприятия питания с целью выявления рисков в области безопасности труда и здоровья персонала
ПК-9	готовностью устанавливать требования и приоритеты к обучению работников по вопросам безопасности в профессиональной деятельности и поведению в чрезвычайных ситуациях
ПК-10	способностью определять цели и ставить задачи отделу продаж по ассортименту продаваемой продукции производства и услугам внутри и вне предприятия питания, анализировать информацию по результатам продаж и принимать решения в области контроля процесса продаж, владеть системой товародвижения и логистическими процессами на предприятиях питания
ПК-11	способностью осуществлять мониторинг проведения мотивационных программ на всех ее этапах, оценивать результаты мотивации и стимулировать работников производства
ПК-13	способностью планировать и анализировать программы и мероприятия обеспечения и поддержки лояльности персонала по отношению к предприятию и руководству, планировать и анализировать свою деятельность и рабочий день с учетом собственных должностных обязанностей на предприятиях питания
ПК-14	способностью проводить мониторинг и анализировать результаты финансово-хозяйственной деятельности предприятия питания, оценивать финансовое состояние предприятия питания и принимать решения по результатам контроля
ПК-15	способностью осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития потребительского рынка, систематизировать и обобщать информацию
ПК-16	способностью планировать стратегию развития предприятия питания с учетом множественных факторов, проводить анализ, оценку рынка и риски, проводить аудит финансовых и материальных ресурсов
ПК-17	способностью организовать ресурсосберегающее производство, его оперативное планирование и обеспечение надежности технологических процессов производства продукции питания, способы рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов
ПК-18	готовностью осуществлять необходимые меры безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения

	предприятия
ПК-19	владением нормативно-правовой базой в области продаж продукции производства и услуг
ПК-20	способностью осуществлять поиск, выбор и использование информации в области мотивации и стимулирования работников предприятий питания, проявлять коммуникативные умения
ПК-23	способностью формировать профессиональную команду, проявлять лидерские качества в коллективе, владением способами организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления

2. Показатели и критерии оценивания компетенций

Планируемые результаты (показатели оценивания)	Критерии оценивания				Итого
	Высокий (верно и в полном объеме) 5 б.	Хороший (с незначительными замечаниями) 4 б.	Достаточный (на базовом уровне, с ошибками) 3 б.	Недостаточный (содержит большое количество ошибок/ответ не дан) - 2 б.	
ПК – 7 способностью анализировать и оценивать результативность системы контроля деятельности производства, осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства					
Знать	верно и в полном объеме знает требования к качеству и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции; факторы, влияющие на качество полуфабрикатов и готовой продукции питания	с незначительными замечаниями знает требования к качеству и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции; факторы, влияющие на качество полуфабрикатов и готовой продукции питания	на базовом уровне, с ошибками знает требования к качеству и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции; факторы, влияющие на качество полуфабрикатов и готовой продукции питания	содержит большое количество ошибок/ответ не дан	2-5
Уметь	верно и в полном объеме умеет использовать стандарты и другие нормативные документы при оценке контроля качества и сертификации продуктов и	с незначительными замечаниями умеет использовать стандарты и другие нормативные документы при оценке контроля качества и сертификации продуктов и	на базовом уровне, с ошибками умеет использовать стандарты и другие нормативные документы при оценке контроля качества и сертификации продуктов и	содержит большое количество ошибок/ответ не дан	2-5

	<p>продукции предприятий питания; проведение стандартных испытаний по определению показателей физико-механических и физико-химических свойств используемого сырья, полуфабрикатов и готовой продукции питания; проводить анализ причин возникновения дефектов и брака в продукции и разработке мероприятий по их предупреждению; организовывать работу производства предприятий питания и осуществлять контроль за технологическим процессом; разрабатывать альтернативные варианты планировочных решений при проектировании и реконструкции различных типов предприятий питания</p>	<p>продукции предприятий питания; проведение стандартных испытаний по определению показателей физико-механических и физико-химических свойств используемого сырья, полуфабрикатов и готовой продукции питания; проводить анализ причин возникновения дефектов и брака в продукции и разработке мероприятий по их предупреждению; организовывать работу производства предприятий питания и осуществлять контроль за технологическим процессом; разрабатывать альтернативные варианты планировочных решений при проектировании и реконструкции различных типов предприятий питания</p>	<p>продукции предприятий питания; проведение стандартных испытаний по определению показателей физико-механических и физико-химических свойств используемого сырья, полуфабрикатов и готовой продукции питания; проводить анализ причин возникновения дефектов и брака в продукции и разработке мероприятий по их предупреждению; организовывать работу производства предприятий питания и осуществлять контроль за технологическим процессом; разрабатывать альтернативные варианты планировочных решений при проектировании и реконструкции различных типов предприятий питания</p>		
Владеть	<p>верно и в полном объеме владеет методами анализа системы контроля деятельности производства. Осуществляет поиск, выбор и</p>	<p>с незначительным и замечаниями владеет методами анализа системы контроля деятельности</p>	<p>на базовом уровне, с ошибками владеет методами анализа системы контроля деятельности</p>	<p>содержит большое количество ошибок/ответ не дан</p>	2-5

	использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства, владеет методами проведения стандартных испытаний по определению показателей качества и безопасности сырья и готовой продукции питания; практическими навыками разработки нормативной и технологической документации с учетом новейших достижений в области инновационных технологий производства продукции питания.	производства. Осуществляет поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства, владеет методами проведения стандартных испытаний по определению показателей качества и безопасности сырья и готовой продукции питания; практическими навыками разработки нормативной и технологической документации с учетом новейших достижений в области инновационных технологий производства продукции питания.	производства. Осуществляет поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства, владеет методами проведения стандартных испытаний по определению показателей качества и безопасности сырья и готовой продукции питания; практическими навыками разработки нормативной и технологической документации с учетом новейших достижений в области инновационных технологий производства продукции питания.		
ПК-8 способностью обеспечивать функционирование системы поддержки здоровья и безопасности труда персонала предприятия питания, анализировать деятельность предприятия питания с целью выявления рисков в области безопасности труда и здоровья персонала					
Знать	верно и в полном объеме знает функционирование системы поддержки здоровья и безопасности труда персонала предприятия питания, анализировать деятельность	с незначительными замечаниями знает функционирование системы поддержки здоровья и безопасности труда персонала предприятия питания, анализировать	на базовом уровне, с ошибками знает функционирование системы поддержки здоровья и безопасности труда персонала предприятия питания, анализировать	содержит большое количество ошибок/ответ не дан	2-5

	предприятия питания с целью выявления рисков в области безопасности труда и здоровья персонала	деятельность предприятия питания с целью выявления рисков в области безопасности труда и здоровья персонала	деятельность предприятия питания с целью выявления рисков в области безопасности труда и здоровья персонала		
Уметь	верно и в полном объеме умеет обеспечивать функционирование системы поддержки здоровья и безопасности труда персонала предприятия питания. внедрять систему обеспечения качества и безопасности продукции питания, эксплуатировать технологическое оборудование при производстве продукции питания	с незначительным и замечаниями умеет обеспечивать функционирование системы поддержки здоровья и безопасности труда персонала предприятия питания. внедрять систему обеспечения качества и безопасности продукции питания, эксплуатировать технологическое оборудование при производстве продукции питания	на базовом уровне, с ошибками умеет обеспечивать функционирование системы поддержки здоровья и безопасности труда персонала предприятия питания. внедрять систему обеспечения качества и безопасности продукции питания, эксплуатировать технологическое оборудование при производстве продукции питания	содержит большое количество ошибок/ответ не дан	2-5
Владеть	верно и в полном объеме владеет методами анализа деятельности предприятия питания с целью выявления рисков в области безопасности труда и здоровья персонала, методами проведения стандартных испытаний по определению показателей качества и безопасности сырья и готовой продукции питания	с незначительными замечаниями владеет методами анализа деятельности предприятия питания с целью выявления рисков в области безопасности труда и здоровья персонала, методами проведения стандартных испытаний по определению показателей	на базовом уровне, с ошибками владеет методами анализа деятельности предприятия питания с целью выявления рисков в области безопасности труда и здоровья персонала, методами проведения стандартных испытаний по определению показателей	содержит большое количество ошибок/ответ не дан	2-5

		качества и безопасности сырья и готовой продукции питания	качества и безопасности сырья и готовой продукции питания		
ПК-9 готовностью устанавливать требования и приоритеты к обучению работников по вопросам безопасности в профессиональной деятельности и поведению в чрезвычайных ситуациях					
Знать	верно и в полном объеме знает приемы первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций.	с незначительным и замечаниями знает приемы первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций.	на базовом уровне, с ошибками знает приемы первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций.	содержит большое количество ошибок/ответ не дан	2-5
Уметь	верно и в полном объеме умеет использовать приемы первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций	с незначительными замечаниями умеет использовать приемы первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций	на базовом уровне, с ошибками умеет использовать приемы первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций	содержит большое количество ошибок/ответ не дан	2-5
Владеть	верно и в полном объеме владеет способностью использовать приемы первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций	с незначительными замечаниями владеет способностью использовать приемы первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций	на базовом уровне, с ошибками владеет способностью использовать приемы первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций	содержит большое количество ошибок/ответ не дан	2-5
ПК-10 способность определять цели и ставить задачи отделу продаж по ассортименту продаваемой продукции производства и услугам внутри и вне предприятия питания, анализировать информацию по результатам продаж и принимать решения в области контроля процесса продаж, владеть системой товародвижения и логистическими процессами на предприятиях питания					
Знать	верно и в полном объеме знает методы работы отдела продаж	с незначительными замечаниями знает методы работы отдела продаж	на базовом уровне, с ошибками знает методы работы отдела продаж	содержит большое количество ошибок/ответ не дан	2-5
Уметь	верно и в полном объеме умеет ставить задачи отделу продаж по ассортименту продаваемой продукции,	с незначительными замечаниями умеет ставить задачи отделу продаж по ассортименту продаваемой продукции,	на базовом уровне, с ошибками умеет ставить задачи отделу продаж по ассортименту продаваемой продукции,	содержит большое количество ошибок/ответ не дан	2-5

	производства и услугам, анализировать информацию по результатам продаж и принимать решения в области контроля процесса производства	производства и услугам, анализировать информацию по результатам продаж и принимать решения в области контроля процесса производства	производства и услугам, анализировать информацию по результатам продаж и принимать решения в области контроля процесса производства		
Владеть	верно и в полном объеме владеет способами определения целей и ставить задачи отделу продаж по ассортименту продаваемой продукции, производства и услугам	с незначительными замечаниями владеет способами определения целей и ставить задачи отделу продаж по ассортименту продаваемой продукции, производства и услугам	на базовом уровне, с ошибками владеет способами определения целей и ставить задачи отделу продаж по ассортименту продаваемой продукции, производства и услугам	содержит большое количество ошибок/ответ не дан	2-5
ПК-11 способностью осуществлять мониторинг проведения мотивационных программ на всех ее этапах, оценивать результаты мотивации и стимулировать работников производства					
Знать	верно и в полном объеме знает теоретические основы мотивации и стимулирования работников производства	с незначительными замечаниями знает теоретические основы мотивации и стимулирования работников производства	на базовом уровне, с ошибками знает теоретические основы мотивации и стимулирования работников производства	содержит большое количество ошибок/ответ не дан	2-5
Уметь	верно и в полном объеме умеет осуществлять мониторинг проведения мотивационных программ на всех ее этапах	с незначительными замечаниями умеет осуществлять мониторинг проведения мотивационных программ на всех ее этапах	на базовом уровне, с ошибками умеет осуществлять мониторинг проведения мотивационных программ на всех ее этапах	содержит большое количество ошибок/ответ не дан	2-5
Владеть	верно и в полном объеме владеет навыками оценивать результаты мотивации и стимулировать работников производства	с незначительными замечаниями владеет навыками оценивать результаты мотивации и стимулировать работников производства	на базовом уровне, с ошибками владеет навыками оценивать результаты мотивации и стимулировать работников производства	содержит большое количество ошибок/ответ не дан	2-5
ПК -13 способностью планировать и анализировать программы и мероприятия обеспечения и поддержки лояльности персонала по отношению к предприятию и руководству, планировать и анализировать свою деятельность и рабочий день с учетом собственных должностных обязанностей на предприятиях питания					

Знать	верно и в полном объеме знает основы тайм-менеджмента и поддержки лояльности персонала	с незначительными замечаниями знает основы тайм-менеджмента и поддержки лояльности персонала	на базовом уровне, с ошибками знает основы тайм-менеджмента и поддержки лояльности персонала	содержит большое количество ошибок/ответ не дан	2-5
Уметь	верно и в полном объеме умеет планировать и анализировать программы и мероприятия обеспечения и поддержки лояльности персонала по отношению к предприятию и руководству	с незначительными замечаниями умеет планировать и анализировать программы и мероприятия обеспечения и поддержки лояльности персонала по отношению к предприятию и руководству	на базовом уровне, с ошибками умеет планировать и анализировать программы и мероприятия обеспечения и поддержки лояльности персонала по отношению к предприятию и руководству	содержит большое количество ошибок/ответ не дан	2-5
Владеть	верно и в полном объеме владеет навыками планирования и анализа своей деятельности и рабочего дня с учетом собственных должностных обязанностей на предприятиях питания	с незначительными замечаниями владеет навыками планирования и анализа своей деятельности и рабочего дня с учетом собственных должностных обязанностей на предприятиях питания	на базовом уровне, с ошибками владеет навыками планирования и анализа своей деятельности и рабочего дня с учетом собственных должностных обязанностей на предприятиях питания	содержит большое количество ошибок/ответ не дан	2-5
ПК- 14 способностью проводить мониторинг и анализировать результаты финансово-хозяйственной деятельности предприятия питания, оценивать финансовое состояние предприятия питания и принимать решения по результатам контроля					
Знать	верно и в полном объеме знает бизнес-планирование и экономику предприятий питания, принципы оценки его хозяйственной и финансовой деятельности, основы бухгалтерского учета и налоговой системы; методики расчета основных	с незначительным и замечаниями знает бизнес-планирование и экономику предприятий питания, принципы оценки его хозяйственной и финансовой деятельности, основы бухгалтерского учета и	на базовом уровне, с ошибками знает бизнес-планирование и экономику предприятий питания, принципы оценки его хозяйственной и финансовой деятельности, основы бухгалтерского учета и	содержит большое количество ошибок/ответ не дан	2-5

	экономических показателей финансово-хозяйственной деятельности предприятий питания	налоговой системы; методики расчета основных экономических показателей финансово-хозяйственной деятельности предприятий питания	налоговой системы; методики расчета основных экономических показателей финансово-хозяйственной деятельности предприятий питания		
Уметь	верно и в полном объеме умеет самостоятельно анализировать экономическую и научную литературу; применять экономическую терминологию, лексику и основные экономические категории	с незначительным и замечаниями умеет самостоятельно анализировать экономическую и научную литературу; применять экономическую терминологию, лексику и основные экономические категории	на базовом уровне, с ошибками умеет самостоятельно анализировать экономическую и научную литературу; применять экономическую терминологию, лексику и основные экономические категории	содержит большое количество ошибок/ответ не дан	2-5
Владеть	верно и в полном объеме владеет навыками критического восприятия информации; навыками экономического анализа производства продукции питания; методами экономической оценки деятельности предприятия.	с незначительными замечаниями владеет навыками критического восприятия информации; навыками экономического анализа производства продукции питания; методами экономической оценки деятельности предприятия.	на базовом уровне, с ошибками владеет навыками критического восприятия информации; навыками экономического анализа производства продукции питания; методами экономической оценки деятельности предприятия.	содержит большое количество ошибок/ответ не дан	2-5
ПК -15 способностью осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития потребительского рынка, систематизировать и обобщать информацию					
Знать	верно и в полном объеме знает теоретические основы анализа	с незначительными замечаниями знает теоретические основы анализа	на базовом уровне, с ошибками знает теоретические основы анализа	содержит большое количество ошибок/ответ не дан	2-5

	конъюнктуры рынка и маркетинговых исследований	конъюнктуры рынка и маркетинговых исследований	конъюнктуры рынка и маркетинговых исследований	т не дан	
Уметь	верно и в полном объеме умеет разрабатывать и обосновывать программы по продвижению товаров и услуг	с незначительным и замечаниями умеет разрабатывать и обосновывать программы по продвижению товаров и услуг	на базовом уровне, с ошибками умеет разрабатывать и обосновывать программы по продвижению товаров и услуг	содержит большое количество ошибок/ответ не дан	2-5
Владеть	верно и в полном объеме владеет навыками формирования ассортимента продукции питания и продвижения ее на рынке	с незначительными замечаниями владеет навыками формирования ассортимента продукции питания и продвижения ее на рынке	на базовом уровне, с ошибками владеет навыками формирования ассортимента продукции питания и продвижения ее на рынке	содержит большое количество ошибок/ответ не дан	2-5
ПК -16 способность планировать стратегию развития предприятия питания с учетом множественных факторов, проводить анализ, оценку рынка и риски, проводить аудит финансовых и материальных ресурсов					
Знать	верно и в полном объеме знает методику планирования стратегией развития предприятия питания с учетом множественных факторов логистики	с незначительными замечаниями знает методику планирования стратегией развития предприятия питания с учетом множественных факторов логистики	на базовом уровне, с ошибками знает методику планирования стратегией развития предприятия питания с учетом множественных факторов логистики	содержит большое количество ошибок/ответ не дан	2-5
Уметь	верно и в полном объеме умеет проводить анализ, оценку рынка и риски, проводить аудит финансовых и материальных ресурсов	с незначительными замечаниями умеет проводить анализ, оценку рынка и риски, проводить аудит финансовых и материальных ресурсов	на базовом уровне, с ошибками умеет проводить анализ, оценку рынка и риски, проводить аудит финансовых и материальных ресурсов	содержит большое количество ошибок/ответ не дан	2-5
Владеть	верно и в полном объеме владеет технологией анализа, оценки рынка и рисков	с незначительными замечаниями владеет технологией анализа, оценки рынка и рисков	на базовом уровне, с ошибками владеет технологией анализа, оценки рынка и рисков	содержит большое количество ошибок/ответ не дан	2-5
ПК 17 способность организовать ресурсосберегающее производство, его оперативное планирование и обеспечение надежности технологических процессов производства					

продукции питания, способы рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов					
Знать	верно и в полном объеме знает экологические принципы рационального использования природных ресурсов и охраны природы; основы экологического права; ресурсо-и энергосбережение в технологических процессах производства продукции питания; структуру производства предприятий питания, его оперативное планирование и организацию; средства и методы повышения безопасности, экологичности и устойчивости технических средств и технологических процессов производства продукции питания.	с незначительным и замечаниями знает экологические принципы рационального использования природных ресурсов и охраны природы; основы экологического права; ресурсо-и энергосбережение в технологических процессах производства продукции питания; структуру производства предприятий питания, его оперативное планирование и организацию; средства и методы повышения безопасности, экологичности и устойчивости технических средств и технологических процессов производства продукции питания.	на базовом уровне, с ошибками знает экологические принципы рационального использования природных ресурсов и охраны природы; основы экологического права; ресурсо-и энергосбережение в технологических процессах производства продукции питания; структуру производства предприятий питания, его оперативное планирование и организацию; средства и методы повышения безопасности, экологичности и устойчивости технических средств и технологических процессов производства продукции питания.	содержит большое количество ошибок/ответ не дан	2-5
Уметь	верно и в полном объеме умеет организовать ресурсосберегающее производство, его оперативное планирование и обеспечение	с незначительным и замечаниями умеет организовать ресурсосберегающее производство,	на базовом уровне, с ошибками умеет организовать ресурсосберегающее производство, его оперативное	содержит большое количество ошибок/ответ не дан	2-5

	надежности технологических процессов производства продукции питания, способы рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов	его оперативное планирование и обеспечение надежности технологических процессов производства продукции питания, способы рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов	планирование и обеспечение надежности технологических процессов производства продукции питания, способы рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов		
Владеть	верно и в полном объеме владеет навыками критического восприятия информации; методами экономической оценки деятельности предприятия; методами выбора рационального способа снижения воздействия на окружающую среду; методами оценки свойств пищевого сырья и продукции питания на основе использования фундаментальных знаний в области химии, нанотехнологии и биотехнологии, физики и математики.	с незначительными замечаниями владеет навыками критического восприятия информации; методами экономической оценки деятельности предприятия; методами выбора рационального способа снижения воздействия на окружающую среду; методами оценки свойств пищевого сырья и продукции питания на основе использования фундаментальных знаний в области химии, нанотехнологии и биотехнологии, физики и математики.	на базовом уровне, с ошибками владеет навыками критического восприятия информации; методами экономической оценки деятельности предприятия; методами выбора рационального способа снижения воздействия на окружающую среду; методами оценки свойств пищевого сырья и продукции питания на основе использования фундаментальных знаний в области химии, нанотехнологии и биотехнологии, физики и математики.	содержит большое количество ошибок/ответ не дан	2-5
ПК -18 готовностью осуществлять необходимые меры безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия					
Знать	верно и в полном объеме знает основы физиологии труда и рациональные	с незначительными замечаниями знает основы физиологии труда и	на базовом уровне, с ошибками знает основы физиологии труда	содержит большое количество ошибок/ответ	2-5

	условия деятельности	рациональные условия деятельности	и рациональные условия деятельности	т не дан	
Уметь	верно и в полном объеме умеет проводить контроль параметров на их соответствие санитарным нормам и правилам	с незначительными замечаниями умеет проводить контроль параметров на их соответствие санитарным нормам и правилам	на базовом уровне, с ошибками умеет проводить контроль параметров на их соответствие санитарным нормам и правилам	содержит большое количество ошибок/ответ не дан	2-5
Владеть	верно и в полном объеме владеет навыками применения методов исследования физиологических функций организма и оценки тяжести труда	с незначительными замечаниями владеет навыками применения методов исследования физиологических функций организма и оценки тяжести труда	на базовом уровне, с ошибками владеет навыками применения методов исследования физиологических функций организма и оценки тяжести труда	содержит большое количество ошибок/ответ не дан	2-5
ПК – 19 владением нормативно-правовой базой в области продаж продукции производства и услуг					
Знать	верно и в полном объеме знает нормативно-правовую базу в области продаж продукции общественного питания и оказания услуг	с незначительными замечаниями знает нормативно-правовую базу в области продаж продукции общественного питания и оказания услуг	на базовом уровне, с ошибками знает нормативно-правовую базу в области продаж продукции общественного питания и оказания услуг	содержит большое количество ошибок/ответ не дан	2-5
Уметь	верно и в полном объеме умеет обеспечивать эффективную работу предприятия питания по производству и реализации продукции	с незначительными замечаниями умеет обеспечивать эффективную работу предприятия питания по производству и реализации продукции	на базовом уровне, с ошибками умеет обеспечивать эффективную работу предприятия питания по производству и реализации продукции	содержит большое количество ошибок/ответ не дан	2-5
Владеть	верно и в полном объеме владеет практическими навыками работы с нормативно правовой документацией в области общественного питания	с незначительными замечаниями владеет практическими навыками работы с нормативно правовой документацией в области общественного	на базовом уровне, с ошибками владеет практическими навыками работы с нормативно правовой документацией в области общественного	содержит большое количество ошибок/ответ не дан	2-5

		питания	питания		
ПК-20 способностью осуществлять поиск, выбор и использование информации в области мотивации и стимулирования работников предприятий питания, проявлять коммуникативные умения					
Знать	верно и в полном объеме знает основные концепции мотивации и коммуникации	с незначительными замечаниями знает основные концепции мотивации и коммуникации	на базовом уровне, с ошибками знает основные концепции мотивации и коммуникации	содержит большое количество ошибок/ответ не дан	2-5
Уметь	верно и в полном объеме умеет осуществлять поиск, выбор и использование информации в области мотивации и стимулирования работников предприятий питания	с незначительными замечаниями умеет осуществлять поиск, выбор и использование информации в области мотивации и стимулирования работников предприятий питания	на базовом уровне, с ошибками умеет осуществлять поиск, выбор и использование информации в области мотивации и стимулирования работников предприятий питания	содержит большое количество ошибок/ответ не дан	2-5
Владеть	верно и в полном объеме владеет коммуникативными навыками	с незначительными замечаниями владеет коммуникативными навыками	на базовом уровне, с ошибками владеет коммуникативными навыками	содержит большое количество ошибок/ответ не дан	2-5
ПК-23 способностью формировать профессиональную команду, проявлять лидерские качества в коллективе, владением способами организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления					
Знать	верно и в полном объеме знает основные концепции лидерства, командообразования, методы управления персоналом	с незначительными замечаниями знает основные концепции лидерства, командообразования, методы управления персоналом	на базовом уровне, с ошибками знает основные концепции лидерства, командообразования, методы управления персоналом	содержит большое количество ошибок/ответ не дан	2-5
Уметь	верно и в полном объеме умеет формировать профессиональную команду, проявлять лидерские качества в коллективе, владением способами организации производства и эффективной работы трудового	с незначительными замечаниями умеет формировать профессиональную команду, проявлять лидерские качества в коллективе, владением способами организации производства и эффективной работы трудового	на базовом уровне, с ошибками умеет формировать профессиональную команду, проявлять лидерские качества в коллективе, владением способами организации производства и эффективной работы трудового	содержит большое количество ошибок/ответ не дан	2-5

	коллектива	коллектива	коллектива		
Владеть	верно и в полном объеме владеет современными методами управления командой и трудовым коллективом	с незначительными замечаниями владеет современными методами управления командой и трудовым коллективом	на базовом уровне, с ошибками владеет современными методами управления командой и трудовым коллективом	содержит большое количество ошибок/ответ не дан	2-5

Шкала оценивания уровня сформированности компетенций

Оценка	Баллы	Уровень сформированности компетенции
отлично	25-30	высокий
хорошо	18-24	хороший
удовлетворительно	11-17	достаточный
неудовлетворительно	10 и менее	недостаточный

3. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки уровня сформированности компетенций, знаний, умений, навыков в процессе прохождения практики

1. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки уровня сформированности компетенций, знаний, умений, навыков в процессе прохождения практики
2. Каково назначение предприятия, на котором проводилась практика? Какие задачи оно решает?
3. История строительства и перспективы развития предприятия. (Краткая характеристика заготовочных и доготовочных цехов.
4. Дайте характеристику овощного, мясного, горячего, холодного, кондитерского и мучного цехов (тип, вместимость, технологическое оборудование, основные производственные линии и др.).
5. Характеристика торговых, складских, административно-бытовых помещений.
6. Описать генплан предприятия.
7. Производство холодных блюд и закусок.
8. Какие виды сырья используются на предприятии питания?
9. Как осуществляется подготовка основного сырья и дополнительного? В чем главное их отличие.
10. Ассортиментная политика предприятия.
11. Технологическое оборудование, используемое для процесса производства кулинарной продукции в горячем цехе.
12. Технологическое оборудование, используемое для процесса производства кулинарной продукции в холодном цехе.
13. Виды брака и основные причины возникновения.
14. Схема теххимического контроля производства блюд и изделий.
15. Способы регулирования процесса производства блюд и изделий?
16. Производство кондитерской продукции.
17. Ассортимент кондитерского цеха .
18. Основные технологические стадии производства безалкогольных напитков.
19. Характеристика основных видов сырья. Назовите основных поставщиков сырья.
20. Опишите схему производства блюд из теста.
21. Как подготавливают воду, предназначенную для производства мучных кондитерских изделий?
22. Организация хранения сырья и готовой продукции на предприятии.
23. Опишите схему теххимического контроля производства продукции.

24. Основные требования, предъявляемые нормативными документами к готовой продукции.
25. Какие формы обслуживания применяются на Вашем предприятии?
26. Какое оборудование установлено на линии раздачи?
27. Основные требования безопасности на производственных участках.
28. Опишите должностные обязанности технолога, повара предприятия.
29. Назовите причины возможного брака и потерь на предприятии.
30. Назовите простые формы нарезки основных продуктов.

4. Методические материалы, определяющие процедуру оценивания

Форма промежуточной аттестации: зачет с оценкой.

Промежуточная аттестация обучающегося по итогам практики проводится на основании защиты оформленного в установленном порядке отчета по производственной практике, практике по получению профессиональных умений и опыта организационно-управленческой деятельности.

Критерии оценки:

- оценка «отлично» выставляется студенту, если он владеет понятийным аппаратом, демонстрирует глубину и полное овладение содержанием учебного материала, в котором легко ориентируется;

- оценка «хорошо» выставляется студенту, за умение грамотно излагать материал, но при этом содержание и форма ответа могут иметь отдельные неточности;

- оценка «удовлетворительно» выставляется, если студент обнаруживает знания и понимание основных положений учебного материала, но излагает его неполно, непоследовательно, допускает неточности в определении понятий, не умеет доказательно обосновывать свои суждения;

- оценка «неудовлетворительно» выставляется, если студент имеет разрозненные, бессистемные знания, не умеет выделять главное и второстепенное, допускает ошибки в определении понятий, искажает их смысл.

**АВТНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ»**

БАШКИРСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ ИНСТИТУТ (ФИЛИАЛ)

Кафедра _____

ОТЧЕТ

по _____ практике
(указать вид практики)

_____ курса _____ группы
_____ формы обучения
направление подготовки _____

(ФИО студента полностью)

МЕСТО ПРОХОЖДЕНИЯ ПРАКТИКИ

наименование организации

адрес организации

название отдела

в качестве кого проходил практику студент

Сроки прохождения практики с «__» _____ 20__ г. по «__» _____ 20__ г.

Руководитель практики
от университета _____
(фамилия, имя, отчество, должность)
от организации _____
(фамилия, имя, отчество, должность)

Уфа, 2020

**АВТНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ»**

БАШКИРСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ ИНСТИТУТ (ФИЛИАЛ)

ДНЕВНИК

Прохождения _____ практики
(наименование согласно учебному процессу)
студента _____ курса _____ группы
направления подготовки _____

(фамилия, имя, отчество)

Место прохождения практики _____
(наименование организации, адрес)

Сроки прохождения практики с «__» _____ 20__ г. по «__» _____ 20__ г.

ГРАФИК (КАЛЕНДАРНЫЙ ПЛАН) ПРОХОЖДЕНИЯ ПРАКТИКИ

Наименование организации, предприятия, отдела (цеха) и рабочее место студента	Сроки (продолжительность работы)	Руководитель практикой (должность, фамилия, имя, отчество) от предприятия
1	2	3

1. Студент _____ (фамилия, имя, отчество) _____ (подпись)

2. Руководитель практики от университета
 _____ (должность) _____ (фамилия, имя, отчество) _____ (подпись)

3. Руководитель практики от предприятия, организации
 _____ (должность) _____ (фамилия, имя, отчество) _____ (подпись)

ИНДИВИДУАЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ НА ПЕРИОД ПРАКТИКИ

Индивидуальные задания по _____ практике

Дата	Содержание работы	Оценки, замечания руководителя практики

1. Руководитель практики от университета

(должность) (фамилия, имя, отчество) (подпись)

ЕЖЕДНЕВНЫЕ ЗАПИСИ СТУДЕНТА

Дата	Содержание работы	Оценки, замечания руководителя практики

1. Студент _____ (фамилия, имя, отчество) _____ (подпись)

2. Руководитель практики от университета
 _____ (должность) _____ (фамилия, имя, отчество) _____ (подпись)

3. Руководитель практики от университета
 _____ (должность) _____ (фамилия, имя, отчество) _____ (подпись)

М.П. _____ Дата _____