

САРАНСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ ИНСТИТУТ (ФИЛИАЛ)
АВТОНОМНОЙ НЕКОММЕРЧЕСКОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ
ОРГАНИЗАЦИИ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ»

ПРОГРАММА ПРЕДДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКИ

Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Направленность (профиль): «Организация производства и обслуживания в индустрии питания»

Формы обучения: очная, заочная

Квалификация выпускника: бакалавр

Срок получения образования: очная форма – 4 года; заочная форма – 4 года 6 месяцев

Объем практики:

в зачетных единицах: 6 з.е.

в академических часах: 216 часов

Карякина Л.А. Программа преддипломной практики: программа практики. – Саранск: Саранский кооперативный институт (филиал) Российского университета кооперации, 2019. – 48 с.

Программа преддипломной практики по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания направленность (профиль) «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 г. № 1332.

Программа практики:

обсуждена и рекомендована к утверждению решением кафедры менеджмента и индустрии питания от 22.03.2019 г., протокол № 8

Заведующий кафедрой
менеджмента и индустрии питания

Манин П.В

одобрена Научно-методическим советом института от 08.04.2019 г., протокол № 11

СОДЕРЖАНИЕ

I	Программа практики	
1.	Цель и задачи практики	4
2.	Вид практики, способ и форма ее проведения	5
3.	Перечень планируемых результатов обучения при прохождении практики, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы	5
4.	Место практики в структуре образовательной программы	13
5.	Объем практики в зачетных единицах и ее продолжительность в неделях и академических часах	13
6.	Содержание практики	13
7.	Формы отчетности по практике	15
8.	Требования к структуре, содержанию и оформлению отчета по практике	15
9.	Перечень нормативных правовых документов, учебной литературы и ресурсов сети «Интернет», необходимых для проведения практики	17
10.	Перечень информационных технологий, используемых при проведении практики, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем	18
11.	Описание материально-технической базы, необходимой для проведения практики	19
12.	Особенности организации практики для лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов	19
II	Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по практике	
1.	Компетенции, формируемые в процессе прохождения практики	22
2.	Показатели и критерии оценивания компетенций	24
3.	Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки уровня сформированности компетенций, знаний, умений, навыков в процессе прохождения практики	48
4.	Методические материалы, определяющие процедуру оценивания	48

I. Программа практики

1. Цель и задачи практики

Цель практики – закрепление и углубление знаний, навыков и компетенций полученных обучающимся в процессе теоретического обучения.

Основными *задачами практики* являются:

– закрепление знаний о расчете производственной мощности и эффективности работы технологического оборудования, в том числе оценке и планировании внедрения инноваций в производство с применением современных информационных технологий;

– исследование технологических процессов в производстве продукции общественного питания: снабжения; хранения сырья и полуфабрикатов; производства кулинарной продукции; кратковременного хранения и реализации кулинарной продукции;

– развитие навыка в определении приоритетов в сфере производства продукции питания, обоснованном принятии конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания;

– исследование подходов к осуществлению контроля и оценки эффективности процессов основного производства организации питания, соблюдения технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;

– развитие навыка организации документооборота по производству на предприятии питания, используя нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания;

– дальнейшее изучение практической деятельности организаций в области охраны труда, производственной санитарии, пожарной безопасности и техники безопасности на производстве;

– приобретение навыка осуществления контроля качества предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования;

– осуществление мониторинга и анализ результатов финансово-хозяйственной деятельности предприятия питания, оценка его финансового состояния и принятие решения по результатам контроля;

– осуществление мониторинга проведения мотивационных программ на всех ее этапах, оценка результатов мотивации и стимулирование работников производства;

– развитие навыков аналитической работы с научно-технической информацией, проведения исследования по заданной методике и анализа результатов экспериментов, используя различные инструменты, методы и методики.

2. Вид практики, способ и форма ее проведения

Вид практики – преддипломная.

Способ проведения практики – стационарная, выездная.
Форма проведения практики – дискретно по видам практик.

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

Преддипломная практика, направлена на формирование следующих компетенций:

профессиональных (ПК)

способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания (ПК-1);

способностью рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство (ПК-5);

способностью организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания (ПК-6);

способностью анализировать и оценивать результативность системы контроля деятельности производства, осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства (ПК-7);

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-10);

способностью осуществлять мониторинг проведения мотивационных программ на всех ее этапах, оценивать результаты мотивации и стимулировать работников производства (ПК-11);

способностью разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала для составления индивидуальных и коллективных программ обучения, оценивать наличие требуемых умений у членов команды и осуществлять взаимодействие между членами команды (ПК-12);

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-13);

способностью проводить мониторинг и анализировать результаты

финансово-хозяйственной деятельности предприятия питания, оценивать финансовое состояние предприятия питания и принимать решения по результатам контроля (ПК-14);

способностью осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития потребительского рынка, систематизировать и обобщать информацию (ПК-15);

способностью планировать стратегию развития предприятия питания с учетом множественных факторов, проводить анализ, оценку рынка и риски, проводить аудит финансовых и материальных ресурсов (ПК-16);

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-17);

владением нормативно-правовой базой в области продаж продукции производства и услуг (ПК-19);

способностью осуществлять поиск, выбор и использование информации в области мотивации и стимулирования работников предприятий питания, проявлять коммуникативные умения (ПК-20);

готовностью разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала для составления обучающих программ, проводить аттестацию работников производствами принимать решения по результатам аттестации (ПК-21);

способностью проводить мониторинг финансово-хозяйственной деятельности предприятия, анализировать и оценивать финансовое состояние предприятия (ПК-22);

способностью формировать профессиональную команду, проявлять лидерские качества в коллективе, владением способами организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления (ПК-23);

способностью контролировать качество предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования, участвовать в планировке и оснащении предприятий питания (ПК-27);

готовностью осуществлять поиск, выбор и использование информации в области проектирования предприятий питания, составлять техническое задание на проектирование предприятия питания малого бизнеса, проверять правильность подготовки технологического проекта, выполненного проектной организацией, читать чертежи (экспликацию помещений, план расстановки технологического оборудования, план монтажной привязки технологического оборудования, объемное изображение производственных цехов) (ПК-28);

готовностью вести переговоры с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования, оценивать результаты проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта (ПК-29).

В результате успешного освоения программы практики обучающийся должен:

№ п/п	Планируемые результаты освоения ОПОП ВО (формулировки компетенции ФГОС ВО)	Планируемые результаты обучения при прохождении практики (формулировки знаний, умений, владений, практического опыта)
1	ПК-1: способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - основы производства на предприятиях различного типа и организацию работ основных участков этих предприятий; - требования к качеству и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, выпускаемой производственными цехами предприятия питания <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции <p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> методикой проведения стандартных испытаний по определению показателей качества и безопасности сырья и готовой продукции питания
2	ПК-5: способностью рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> -основные методы расчета производственных мощностей и эффективности работы технологического оборудования; - подходы к оценке и планированию внедрения инноваций в производство <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> -рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования; - оценивать и планировать внедрение инноваций в производство <p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> -навыками расчета производственных мощностей и эффективности работы технологического оборудования; - навыками оценки и планирования внедрения инноваций в производство
3	ПК-6: способностью организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> основную нормативно-техническую документацию, регламентирующую деятельность предприятий общественного питания <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - организовывать документооборот по производству на предприятии питания; - использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания

	питания	Владеть: -методикой составления рецептов с использованием компьютерных технологий
4	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: современные стандарты и методики анализа и оценки результативности системы контроля деятельности производства
		Уметь: -анализировать и оценивать результативность системы контроля деятельности производства; - осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства
		Владеть: навыками использования современных стандартов и методик для анализ и оценки результативности системы контроля деятельности производства
5	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	Знать: - понятие ассортимента продаваемой продукции производства и услугам внутри и вне предприятия питания - сущность, элементы и способы организации взаимодействия с клиентами и партнерами в области контроля процесса продаж
		Уметь: - 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: - способами организации взаимодействия с клиентами и партнерами в области контроля процесса продаж; - владеть системой товародвижения и логистическими процессами на предприятиях питания
6	ПК-11: способностью осуществлять мониторинг проведения мотивационных программ на всех ее этапах, оценивать результаты мотивации и стимулировать работников производства	Знать: - сущность мотивационных программ, ее этапы и подходы к оценке результатов мотивации и стимулирования работников производства
		Уметь: - осуществлять мониторинг проведения мотивационных программ на всех ее этапах; -оценивать результаты мотивации и стимулировать работников производства

		<p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> - навыками осуществления мониторинга проведения мотивационных программ на всех ее этапах; - навыками оценки результатов мотивации и стимулирования работников производства
7	ПК-12: способностью разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала для составления индивидуальных и коллективных программ обучения, оценивать наличие требуемых умений у членов команды и осуществлять взаимодействие между членами команды	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - критериальный подход к оценке профессионального уровня персонала
		<p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала для составления индивидуальных и коллективных программ обучения - оценивать наличие требуемых умений у членов команды и осуществлять взаимодействие между членами команды
		<p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> - навыками разработки критериев оценки профессионального уровня персонала для составления индивидуальных и коллективных программ обучения; - навыками оценки наличия требуемых умений у членов команды и осуществления взаимодействия между членами команды
8	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	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - основы научной организации труда на предприятиях общественного питания; - сущность понятия «должностные обязанности»
		<p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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
		<p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> - навыками разработки программ и мероприятий обеспечения и поддержки лояльности персонала по отношению к предприятию и руководству - навыками планирования и анализа организации трудового дня на предприятии питания
9	ПК-14: способностью проводить мониторинг и анализировать результаты финансово-хозяйственной деятельности предприятия	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - основные показатели финансово-хозяйственной деятельности предприятия питания; - методику оценки финансового состояния предприятия питания

	питания, оценивать финансовое состояние предприятия питания и принимать решения по результатам контроля	
		<p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - проводить мониторинг и анализировать результаты финансово-хозяйственной деятельности предприятия питания; - оценивать финансовое состояние предприятия питания и принимать решения по результатам контроля
		<p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> - навыками проведения мониторинга и анализа результатов финансово-хозяйственной деятельности предприятия питания - навыками проведения оценки финансового состояния предприятия питания и принятия решения по результатам контроля
10	ПК-15: способностью осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития потребительского рынка, систематизировать и обобщать информацию	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> -основную нормативно-техническую документацию, регламентирующую деятельность предприятий общественного питания; -методические подходы к научно-исследовательской деятельности.
		<p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> -осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития потребительского рынка
		<p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> -навыком систематизации и обобщения новой информации
11	ПК-16: способностью планировать стратегию развития предприятия питания с учетом множественных факторов, проводить анализ, оценку рынка и риски, проводить аудит финансовых и материальных ресурсов	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> -основные аспекты стратегического планирования на предприятии питания
		<p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - планировать стратегию развития предприятия питания с учетом множественных факторов; - проводить анализ, оценку рынка и риски; - проводить аудит финансовых и материальных ресурсов
		<p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> -навыком разработки стратегии предприятия питания; -навыком проведения аудита финансовых и материальных ресурсов

12	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	<p>Знать: - виды ресурсов предприятия питания, способы их рационального использования</p> <p>Уметь: - организовать ресурсосберегающее производство, его оперативное планирование и обеспечение надежности технологических процессов производства продукции питания</p> <p>Владеть: - навыком организации ресурсосберегающего производства, его оперативного планирования и обеспечения надежности технологических процессов производства продукции питания</p>
13	ПК-19: владением нормативно-правовой базой в области продаж продукции производства и услуг	<p>Знать: - основную нормативно-правовую документацию, регламентирующую деятельность предприятий общественного питания в области продаж продукции</p> <p>Уметь: -использовать нормативно-правовую базу в условиях производства продукции питания</p> <p>Владеть: - навыком применения нормативно-правовой базы в области продаж продукции производства и услуг</p>
14	ПК-20: способностью осуществлять поиск, выбор и использование информации в области мотивации и стимулирования работников предприятий питания, проявлять коммуникативные умения	<p>Знать: - способы и методы мотивации и стимулирования работников предприятий питания</p> <p>Уметь: - осуществлять поиск, выбор и использование информации в области мотивации и стимулирования работников предприятий питания</p> <p>Владеть: - навыком осуществления коммуникативных процессов на предприятии питания</p>
15	ПК-21: готовностью разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала для составления обучающих программ, проводить аттестацию работников производствами принимать решения по результатам аттестации	<p>Знать: - критерии оценки профессионального уровня персонала для составления обучающих программ</p> <p>Уметь: - проводить аттестацию работников производства</p> <p>Владеть: - навыком принятия решения по результатам аттестации</p>
16	ПК-22: способностью проводить мониторинг финансово-хозяйственной	<p>Знать: - методику оценки финансового состояния предприятия</p>

	деятельности предприятия, анализировать и оценивать финансовое состояние предприятия	<p>Уметь: -проводить мониторинг финансово-хозяйственной деятельности предприятия, анализировать и оценивать финансовое состояние предприятия</p> <p>Владеть: - навыком принятия решения по результатам мониторинга</p>
17	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	<p>Знать: - стили управления, современные методы управления трудовым коллективом</p> <p>Уметь: - формировать профессиональную команду; - проявлять лидерские качества в коллективе</p> <p>Владеть: - способами организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления</p>
18	ПК-27: способностью контролировать качество предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования, участвовать в планировке и оснащении предприятий питания	<p>Знать: - основы проектирования предприятий общественного питания</p> <p>Уметь: - контролировать качество предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования</p> <p>Владеть: - навыком осуществления контроля предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования</p>
19	ПК-28: готовностью осуществлять поиск, выбор и использование информации в области проектирования предприятий питания, составлять техническое задание на проектирование предприятия питания малого бизнеса, проверять правильность подготовки технологического проекта, выполненного проектной организацией, читать чертежи	<p>Знать: - основы проектирования предприятий общественного питания</p> <p>Уметь: - осуществлять поиск, выбор и использование информации в области проектирования предприятий питания -проверять правильность подготовки технологического проекта</p> <p>Владеть: - навыком разработки технического задания на проектирование предприятия питания малого бизнеса</p>
20	ПК-29: готовностью вести переговоры с проектными организациями и поставщиками	<p>Знать: - основы ведения деловых переговоров; -основные аспекты проектирования предприятий общественного питания</p>

	технологического оборудования, оценивать результаты проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта	Уметь: - оценивать результаты проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта
		Владеть: - навыком ведения переговоров с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования

4. Место практики в структуре образовательной программы

Преддипломная практика является обязательным видом учебной работы и входит в **Блок 2 «Практики» вариативной части учебного плана.**

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

Объем практики 6 зачетных единиц.

Продолжительность практики – 6 недель, 216 академических часов.

6. Содержание практики

№ п/п	Этапы практики	Содержание	Трудоемкость, час.	Форма текущего контроля
1.	Организационный	Знакомство с программой практики, формами самостоятельной работы. Собрание-инструктаж по организации практики и правилам безопасности работы.	4	<i>Собеседование с руководителем практики</i>
2.	Основной	1.Производственно- технологический раздел 1.1.Ознакомление с предприятием общественного питания и его производственной программой; 1.2. Составление графика загрузки залов за один день и на основании полученных данных определение среднего процента загрузки и оборачиваемости места за каждый час работы зала; 1.3. Составление меню блюд за один день работы предприятия, реализуемых в зале и его анализ; 1.4. Организация технологических процессов обработки сырья для производства кулинарной продукции предприятия (в том числе характеристика оборудования, применяемого для указанных технологических процессов);	64 4 4 16 10	<i>Разделы отчета</i> <i>Контроль со стороны руководителя практики</i>

		1.5. Технологическая документация, ее виды, назначение и использование на исследуемом предприятии общественного питания	15	
		1.6. Изучение использования прогрессивных технологий	15	
		2. Организационный раздел	64	
		2.1. Изучение структуры управления предприятием;	4	
		2.2. Изучение организации производственной структуры предприятия общественного питания;	15	
		2.3. Изучение организации обслуживания посетителей	15	
		2.4. Ознакомление с характером внутреннего распорядка на предприятии; система подбора кадров	15	
		2.5. Изучение организации снабжения предприятия питания	15	
		3. Проектно-экономический раздел	70	
		3.1. Изучение товарооборота	20	
		3.2. Изучение штатной численности и фонда оплаты труда работников предприятия	10	
		3.3. Изучение основных статей издержек производства и обращения	20	
		3.4. Изучение информации в области проектирования предприятий питания, разработка технического задания на проектирование предприятия питания	20	
3.	Заключительный	Подготовка отчета по практике. Защита результатов практики в форме зачета с оценкой	14	<i>Опрос Защита отчета</i>
	Итого		216	

Во время прохождения преддипломной практики обучающийся своевременно выполняет задания, предусмотренные программой практики:

- проходит вводный инструктаж по технике безопасности;
- в полном объеме и в срок выполняет задания, предусмотренные программой практики;
- соблюдает действующие правила внутреннего трудового распорядка;
- строго соблюдает нормы охраны труда и правила пожарной безопасности.

7. Формы отчетности по практике

По окончании преддипломной практики обучающийся сдает на кафедру письменный отчет в установленной форме, дневник. При оценке результатов практики учитывается качество и полнота составления отчета по практике, ответы на его защите.

Результаты преддипломной практики определяются путем проведения промежуточной аттестации в форме зачета с оценкой. Результаты защиты отчета по преддипломной практике проставляются в ведомость и в зачетную книжку обучающегося.

Обучающийся, не защитивший в установленные сроки отчет по практике, считается имеющим академическую задолженность.

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

Отчет является основной формой контроля по прохождению преддипломной практики. В отчет заносятся результаты наблюдений и исследований обучающихся во время прохождения преддипломной практики. Структура отчета включает: титульный лист, содержание отчета (перечень заданий), приложения.

Титульный лист отчета должен содержать сведения: о студенте (Ф.И.О., курс, форма обучения), месте и сроке прохождения практики, Ф.И.О. и должность руководителя практики от института, его подпись.

По окончании преддипломной практики отчет сдается на кафедру. Руководитель практики проверяет и подписывает отчет, дает заключение о полноте и качестве выполнения программы практики и возможности допуска к защите. Защита отчета проводится в установленные сроки после устранения замечаний руководителя (если таковые имеются).

Примерный объем отчета по преддипломной практике – 25-30 страниц.

Оформление отчета по преддипломной практике должно соответствовать требованиям, предъявляемым к работам, направляемым в печать.

Отчет должен быть напечатан на компьютере на одной стороне стандартного листа белой бумаги формата А4 (210x297) шрифтом Times New Roman (размер шрифта – 14) с межстрочным интервалом –1,5. Поля верхнее и нижнее - 20 мм, левое - 30 мм, правое - 10 мм. Цвет шрифта черный, полужирное выделение не допускается. Текст должен быть отформатирован по ширине страницы с автоматическим переносом слов и абзацным отступом 1,25. При выполнении работы необходимо соблюдать равномерную плотность, контрастность и четкость изображения по всему тексту. В работе должны быть четкие, не расплывшиеся линии, буквы, цифры и знаки. Все страницы должны быть пронумерованы арабскими цифрами, соблюдая сквозную нумерацию по всему тексту. Номер страницы проставляют после текста в центре нижней части листа без точки, начиная с третьей страницы (на титульном листе и содержании номер не ставят, но страницу учитывают).

Каждый раздел отчета по практике начинается с новой страницы. Все главы и параграфы должны иметь заголовки и номера. Номера глав и параграфов обозначаются цифрами. Название главы и параграфа печатается полужирным шрифтом по центру, прописными буквами, точка в конце названия не ставится.

Заголовки глав нумеруются арабскими цифрами с точкой (ГЛАВА 1.; ГЛАВА 2.; ...), параграфов – двумя арабскими цифрами (1.1.; 1.2.; 1.3. и т.д.), где первая цифра соответствует номеру главы, а вторая – номеру параграфа. Заголовки не подчеркиваются, в них не используются переносы. Заголовки отделяются от текста сверху и снизу интервалами.

Таблицы должны иметь порядковый номер, при этом знак «№» не пишется. На все таблицы в тексте должны быть ссылки. Таблица должна располагаться непосредственно после текста, в котором она упоминается впервые, или на следующей странице. Все таблицы нумеруются последовательно арабскими цифрами (нумерация сквозная, либо в пределах раздела - в последнем случае номер таблицы состоит из номера раздела и порядкового номера внутри раздела, разделенных точкой (например: Таблица 1.2)). Слово «Таблица» пишется полностью. Название таблицы следует помещать над таблицей слева, без абзацного отступа в одну строку с ее номером через тире. Точка в конце названия не ставится. В таблицах представляются, как правило, цифровые материалы. Заголовки граф таблиц начинаются с прописных букв, подзаголовки – со строчных букв, если они являются продолжением заголовка.

При переносе таблицы на следующую страницу название помещают только над первой частью, при этом нижнюю горизонтальную черту, ограничивающую первую часть таблицы, не проводят. Слева пишут слово «Продолжение» и указывают номер таблицы (например: Продолжение таблицы 1). Если таблица заканчивается, то пишется «Окончание» (например: Окончание таблицы 1).

Иллюстрации в тексте располагаются сразу после указания на них в тексте или на следующей странице. На все иллюстрации в тексте должны быть ссылки. Иллюстрации (графики и рисунки) обозначаются словом «Рисунок» и нумеруются арабскими цифрами, при этом нумерация сквозная, но допускается нумеровать и в пределах раздела (главы). Подпись к рисунку располагается под ним посередине строки. Название иллюстрации начинается с прописной буквы. Слово «Рисунок» пишется полностью. Каждый рисунок помимо номера должен иметь название.

Например: Рисунок 2 – Организационная структура предприятия.

Список использованных источников оформляется в соответствии с требованиями ГОСТ 7.1–2003 «Библиографическая запись. Библиографическое описание. Общие требования и правила составления», который имеется в библиотеке.

Приложения располагаются после списка использованной литературы. Каждое приложение следует начинать с новой страницы с указанием сверху посередине страницы слова «Приложение». Приложение должно иметь заголовок, который записывают симметрично относительно текста с прописной буквы отдельной строкой.

В тексте работы на все приложения должны быть даны ссылки. Приложения располагают в порядке ссылок на них в тексте.

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

Нормативные правовые документы

1. ГОСТ 2.105-95. Межгосударственный стандарт. Единая система конструкторской документации. Общие требования к текстовым документам. – введ. 1995 – 08 – 08 / Консультант Плюс [Электрон. ресурс]. – Электрон. дан. – М., 2016.
2. СанПиН 2.3.2.1078-01. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. [Электронный ресурс]– Доступ из справ.- правовой системы «Гарант». - <http://www.garant.ru/iv/>.
3. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий : / для предприятий обществ. питания / А.И.Здобнов, В.А.Цыганенко, М.И.Пересичный. – М. : А.С.К., 2007. – 656 с.

Основная литература

1. Васюкова А.Т. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс] / Васюкова А., Любецкая Т.Р. - М.: Дашков и К, 2017. - 416 с. - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/512131>
2. Васюкова А.Т. Технология продукции общественного питания [Электронный ресурс] / А.Т. Васюкова, А.А. Славянский, Д.А. Куликов. - М.: Дашков и К, 2018. - 496 с. - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/513905>
3. Организация производства и управление предприятием [Электронный ресурс] : Учебник / О.Г. Туровец, В.Б. Родионов и др.; Под ред. О.Г. Туровца. - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 506 с. - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/472411>

Дополнительная литература

1. Зиновьева М.Е. Технология продуктов функционального питания [Электронный ресурс] : учебное пособие / М.Е. Зиновьева, К.Л. Шнайдер. — Казань: Казанский национальный исследовательский технологический университет, 2016. – 175 с. – Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/79571.html>
2. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания [Электронный ресурс] : Учебное пособие / В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. - М.: Альфа-М, НИЦ ИНФРА-М, 2016. - 412 с. - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/538703>
3. Технология продукции общественного питания [Электронный ресурс] : Учебник / А.С. Ратушный, Б.А. Баранов, Т.В. Шленская и др.; под ред. А.С.

Ратушного. - М.: Форум, НИЦ ИНФРА-М, 2016. - 240 с. - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/520513>

4. Технология продукции общественного питания [Электронный ресурс] : учебник для бакалавров / С.С. Аминов [и др.]. — М. : Дашков и К, 2016. — 336 с. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/60625.html>

Интернет – ресурсы

1. Официальный сайт Федеральной службы государственной статистики.
URL: <http://www.gks.ru>.

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

а) информационные технологии, программное обеспечение

– Desktop School ALNG LicSARk MVL (MS Windows и MS Office); Базовый пакет Microsoft Состав лицензируемых продуктов: Операционная система Microsoft Windows*. Офисный пакет Microsoft Office Professional Plus. (подписка на ПО)

б) информационно-справочные системы

– СПС КонсультантПлюс компьютерная справочная правовая система (подписка на ПО);

– СИМ системы "Гарант" (специальные информационные массивы электронного периодического справочника системы "Гарант") справочно-правовая система по законодательству Российской Федерации, некоммерческая версия для студентов, аспирантов и преподавателей (подписка на ПО).

в) профессиональные базы данных

– <http://www.garnc.ru> - База данных нормативно-технических документов, регулирующих строительство на территории России (СНиПы, ГОСТы и др.).

<http://www.pitportal.ru/director/10893.html> - Все для общепита в России

<http://ytechnolog.ru/books.html> - Я Технолог

<http://www.horeca.ru/> - Главный Портал Индустрии гостеприимства и питания

<http://docs.cntd.ru/>- Электронный фонд правовой и нормативно-технической документации

www.restoratorchef.ru

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

Преддипломная практика обучающихся по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» проводится на предприятиях общественного питания республики и за ее

пределами, являющимися базами производственной практики. Перед началом практики с обучающимися проводится инструктаж по технике безопасности.

Учебно-методическое руководство практикой, осуществляют деканат и выпускающая кафедра. Практиканты работают в соответствии с программой и календарным графиком. Контроль за работой обучающихся на практике осуществляют преподаватели института.

12. Особенности прохождения 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; присутствие ассистента, оказывающего обучающемуся необходимую помощь;

2) для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья по слуху: 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, туалетные и другие помещения, а также пребывания в указанных помещениях.

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

САРАНСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ ИНСТИТУТ (ФИЛИАЛ)
АВТОНОМНОЙ НЕКОММЕРЧЕСКОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ
ОРГАНИЗАЦИИ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ»

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ

ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ПРАКТИКЕ

ПРЕДДИПЛОМНАЯ ПРАКТИКА

Направление подготовки
19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Направленность (профиль)
Организация производства и обслуживания в индустрии питания

1. Компетенции, формируемые в процессе прохождения практики:

Индекс	Формулировка компетенций
ПК-1	способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания;
ПК-5	способностью рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство;
ПК-6	способностью организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания;
ПК-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-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-12	способностью разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала для составления индивидуальных и коллективных программ обучения, оценивать наличие требуемых умений у членов команды и осуществлять взаимодействие между членами команды;
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-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-21	готовностью разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала для составления обучающих программ, проводить аттестацию работников производствами принимать решения по результатам аттестации;
ПК-22	способностью проводить мониторинг финансово-хозяйственной деятельности предприятия, анализировать и оценивать финансовое состояние предприятия;
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;

ПК-27	способностью контролировать качество предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования, участвовать в планировке и оснащении предприятий питания;
ПК-28	готовностью осуществлять поиск, выбор и использование информации в области проектирования предприятий питания, составлять техническое задание на проектирование предприятия питания малого бизнеса, проверять правильность подготовки технологического проекта, выполненного проектной организацией, читать чертежи (экспликацию помещений, план расстановки технологического оборудования, план монтажной привязки технологического оборудования, объемное изображение производственных цехов);
ПК-29	готовностью вести переговоры с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования, оценивать результаты проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта.

2. Показатели и критерии оценивания компетенций

Компетенция	Показатели оценивания	Критерии оценивания компетенций				
		Высокий (верно и в полном объеме) 5 б.	Хороший (с незначительным и замечаниями) 4 б.	Достаточный (на базовом уровне, с ошибками) 3 б.	Недостаточный (содержит большое количество ошибок/ответ не дан) – 2 б.	Итого:
<i>Теоретические показатели</i>						
ПК - 1	Знает: - основы производства на предприятиях различного типа и организацию работ основных участков этих предприятий; - требования к качеству и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, выпускаемой производственными цехами предприятия питания	Сформирована система знаний об основах производства на предприятиях различного типа и организации работ основных участков этих предприятий; требования к качеству и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, выпускаемой производственными цехами предприятия питания	В целом сформирована система знаний об основах производства на предприятиях различного типа и организации работ основных участков этих предприятий; требования к качеству и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, выпускаемой производственными цехами предприятия питания	Наличие базовых, но не систематизированных знаний об основах производства на предприятиях различного типа и организации работ основных участков этих предприятий; требования к качеству и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, выпускаемой производственными цехами предприятия питания	Недостаточные знания об основах производства на предприятиях различного типа и организации работ основных участков этих предприятий; требования к качеству и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, выпускаемой производственными цехами предприятия питания	2-5
ПК-5	Знает: -основные методы расчета производственных мощностей и эффективности работы	Сформирована система знаний об основных методах расчета	В целом сформирована система знаний об основных методах	Наличие базовых, но не систематизированных знаний об основных	Недостаточные знания об основных методах расчета производственных	2-5

	технологического оборудования; - подходы к оценке и планированию внедрения инноваций в производство	производственных мощностей и эффективности работы технологического оборудования; подходах к оценке и планированию внедрения инноваций в производство	расчета производственных мощностей и эффективности работы технологического оборудования; подходах к оценке и планированию внедрения инноваций в производство	методах расчета производственных мощностей и эффективности работы технологического оборудования; подходах к оценке и планированию внедрения инноваций в производство	мощностей и эффективности работы технологического оборудования; подходах к оценке и планированию внедрения инноваций в производство	
ПК-6	Знает: основную нормативно-техническую документацию, регламентирующую деятельность предприятий общественного питания	Сформирована система знаний об основной нормативно-технической документации, регламентирующей деятельность предприятий общественного питания	В целом сформирована система знаний об основной нормативно-технической документации, регламентирующей деятельность предприятий общественного питания	Наличие базовых, но не систематизированных знаний об основной нормативно-технической документации, регламентирующей деятельность предприятий общественного питания	Недостаточные знания об основной нормативно-технической документации, регламентирующей деятельность предприятий общественного питания	2-5
ПК-7	Знает: современные стандарты и методики анализа и оценки результативности системы контроля деятельности производства	Сформирована система знаний о современных стандартах и методиках анализа и оценки результативности системы контроля деятельности	В целом сформирована система знаний о современных стандартах и методиках анализа и оценки результативности системы контроля деятельности	Наличие базовых, но не систематизированных знаний о современных стандартах и методиках анализа и оценки результативности системы контроля	Недостаточные знания о современных стандартах и методиках анализа и оценки результативности системы контроля деятельности	2-5

				деятельности		
ПК-10	<p>Знает:</p> <ul style="list-style-type: none"> - понятие ассортимента продаваемой продукции производства и услуг внутри и вне предприятия питания - сущность, элементы и способы организации взаимодействия с клиентами и партнерами в области контроля процесса продаж 	<p>Сформирована система знаний о - понятии ассортимента продаваемой продукции производства и услуг внутри и вне предприятия питания; сущности, элементах и способах организации взаимодействия с клиентами и партнерами в области контроля процесса продаж</p>	<p>В целом сформирована система знаний о понятии ассортимента продаваемой продукции производства и услуг внутри и вне предприятия питания; сущности, элементах и способах организации взаимодействия с клиентами и партнерами в области контроля процесса продаж</p>	<p>Наличие базовых, но не систематизированных знаний о понятии ассортимента продаваемой продукции производства и услуг внутри и вне предприятия питания; сущности, элементах и способах организации взаимодействия с клиентами и партнерами в области контроля процесса продаж</p>	<p>Недостаточные знания о понятии ассортимента продаваемой продукции производства и услуг внутри и вне предприятия питания; сущности, элементах и способах организации взаимодействия с клиентами и партнерами в области контроля процесса продаж</p>	2-5
ПК-11	<p>Знает: сущность мотивационных программ, ее этапы и подходы к оценке результатов мотивации и стимулирования работников производства</p>	<p>Сформирована система знаний о сущности мотивационных программ, ее этапах и подходах к оценке результатов мотивации и стимулирования работников производства</p>	<p>В целом сформирована система знаний о сущности мотивационных программ, ее этапах и подходах к оценке результатов мотивации и стимулирования работников производства</p>	<p>Наличие базовых, но не систематизированных знаний о сущности мотивационных программ, ее этапах и подходах к оценке результатов мотивации и стимулирования работников производства</p>	<p>Недостаточные знания о сущности мотивационных программ, ее этапах и подходах к оценке результатов мотивации и стимулирования работников производства</p>	2-5

ПК-12	Знает: критериальный подход к оценке профессионального уровня персонала	Сформирована система знаний о критериальном подходе к оценке профессионального уровня персонала	В целом сформирована система знаний о критериальном подходе к оценке профессионального уровня персонала	Наличие базовых, но не систематизированных знаний о критериальном подходе к оценке профессионального уровня персонала	Недостаточные знания о критериальном подходе к оценке профессионального уровня персонала	2-5
ПК-13	Знает: -основы научной организации труда на предприятиях общественного питания; - сущность понятия «должностные обязанности»	Сформирована система знаний об основах научной организации труда на предприятиях общественного питания; сущности понятия «должностные обязанности»	В целом сформирована система знаний об основах научной организации труда на предприятиях общественного питания; сущности понятия «должностные обязанности»	Наличие базовых, но не систематизированных знаний об основах научной организации труда на предприятиях общественного питания; сущности понятия «должностные обязанности»	Недостаточные знания об основах научной организации труда на предприятиях общественного питания; сущности понятия «должностные обязанности»	2-5
ПК-14	Знает: - основные показатели финансово-хозяйственной деятельности предприятия питания; - методику оценки финансового состояния предприятия питания	Сформирована система знаний об основных показателях финансово-хозяйственной деятельности предприятия питания; методике оценки финансового состояния предприятия питания	В целом сформирована система знаний об основных показателях финансово-хозяйственной деятельности предприятия питания; методике оценки финансового состояния	Наличие базовых, но не систематизированных знаний об основных показателях финансово-хозяйственной деятельности предприятия питания; методике оценки финансового состояния	Недостаточные знания об основных показателях финансово-хозяйственной деятельности предприятия питания; методике оценки финансового состояния предприятия питания	2-5

			предприятия питания	предприятия питания		
ПК-15	Знает: -основную нормативно-техническую документацию, регламентирующую деятельность предприятий общественного питания; -методические подходы к научно-исследовательской деятельности.	Сформирована система знаний об основной нормативно-технической документации, регламентирующей деятельность предприятий общественного питания; методических подходах к научно-исследовательской деятельности.	В целом сформирована система знаний об основной нормативно-технической документации, регламентирующей деятельность предприятий общественного питания; методических подходах к научно-исследовательской деятельности.	Наличие базовых, но не систематизированных знаний об основной нормативно-технической документации, регламентирующей деятельность предприятий общественного питания; методических подходах к научно-исследовательской деятельности.	Недостаточные знания об основной нормативно-технической документации, регламентирующей деятельность предприятий общественного питания; методических подходах к научно-исследовательской деятельности.	2-5
ПК-16	Знает: основные аспекты стратегического планирования на предприятии питания	Сформирована система знаний об основных аспектах стратегического планирования на предприятии питания	В целом сформирована система знаний об основных аспектах стратегического планирования на предприятии питания	Наличие базовых, но не систематизированных знаний об основных аспектах стратегического планирования на предприятии питания	Недостаточные знания об основных аспектах стратегического планирования на предприятии питания	2-5
ПК-17	Знает: виды ресурсов предприятия питания, способы их рационального использования	Сформирована система знаний о видах ресурсов предприятия питания, способах их рационального	В целом сформирована система знаний о видах ресурсов предприятия	Наличие базовых, но не систематизированных знаний о видах ресурсов	Недостаточные знания о видах ресурсов предприятия питания, способах их рационального	2-5

		использования	питания, способах их рационального использования	предприятия питания, способах их рационального использования	использования	
ПК-19	Знает: основную нормативно-правовую документацию, регламентирующую деятельность предприятий общественного питания в области продаж продукции	Сформирована система знаний об основной нормативно-правовой документации, регламентирующей деятельность предприятий общественного питания в области продаж продукции	В целом сформирована система знаний об основной нормативно-правовой документации, регламентирующей деятельность предприятий общественного питания в области продаж продукции	Наличие базовых, но не систематизированных знаний об основной нормативно-правовой документации, регламентирующей деятельность предприятий общественного питания в области продаж продукции	Недостаточные знания об основной нормативно-правовой документации, регламентирующей деятельность предприятий общественного питания в области продаж продукции	2-5
ПК-20	Знает: способы и методы мотивации и стимулирования работников предприятий питания	Сформирована система знаний о способах и методах мотивации и стимулирования работников предприятий питания	В целом сформирована система знаний о способах и методах мотивации и стимулирования работников предприятий питания	Наличие базовых, но не систематизированных знаний о способах и методах мотивации и стимулирования работников предприятий питания	Недостаточные знания о способах и методах мотивации и стимулирования работников предприятий питания	2-5
ПК-21	Знает: критерии оценки профессионального уровня персонала для составления обучающих программ	Сформирована система знаний о критериях оценки профессионального уровня персонала для составления обучающих программ	В целом сформирована система знаний о критериях оценки профессионального уровня персонала для составления	Наличие базовых, но не систематизированных знаний о критериях оценки профессионального уровня персонала для	Недостаточные знания о критериях оценки профессионального уровня персонала для составления обучающих программ	2-5

			обучающих программ	составления обучающих программ		
ПК-22	Знает: методику оценки финансового состояния предприятия	Сформирована система знаний о методике оценки финансового состояния предприятия	В целом сформирована система знаний о методике оценки финансового состояния предприятия	Наличие базовых, но не систематизированных знаний о методике оценки финансового состояния предприятия	Недостаточные знания о методике оценки финансового состояния предприятия	2-5
ПК-23	Знает: стили управления, современные методы управления трудовым коллективом	Сформирована система знаний о стилях управления, современных методах управления трудовым коллективом	В целом сформирована система знаний о стилях управления, современных методах управления трудовым коллективом	Наличие базовых, но не систематизированных знаний о стилях управления, современных методах управления трудовым коллективом	Недостаточные знания о стилях управления, современных методах управления трудовым коллективом	2-5
ПК-27	Знает: основы проектирования предприятий общественного питания	Сформирована система знаний об основах проектирования предприятий общественного питания	В целом сформирована система знаний об основах проектирования предприятий общественного питания	Наличие базовых, но не систематизированных знаний об основах проектирования предприятий общественного питания	Недостаточные знания об основах проектирования предприятий общественного питания	2-5
ПК-28	Знает: основы проектирования предприятий общественного питания	Сформирована система знаний об основах проектирования предприятий общественного питания	В целом сформирована система знаний об основах проектирования предприятий общественного питания	Наличие базовых, но не систематизированных знаний об основах проектирования предприятий	Недостаточные знания об основах проектирования предприятий общественного питания	2-5

			питания	общественного питания		
ПК-29	Знает: - основы ведения деловых переговоров; -основные аспекты проектирования предприятий общественного питания	Сформирована система знаний об основах ведения деловых переговоров; основных аспектах проектирования предприятий общественного питания	В целом сформирована система знаний об основах ведения деловых переговоров; основных аспектах проектирования предприятий общественного питания	Наличие базовых, но не систематизированных знаний об основах ведения деловых переговоров; основных аспектах проектирования предприятий общественного питания	Недостаточные знания об основах ведения деловых переговоров; основных аспектах проектирования предприятий общественного питания	2-5
<i>Практические показатели</i>						
ПК-1	Умеет: использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции	Умеет в полном объеме использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции	Умеет в достаточной степени грамотно использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции	Умеет на базовом уровне в минимальном объеме использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции	Не умеет использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции	2-5

ПК-5	<p>Умеет: рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования;</p> <p>- оценивать и планировать внедрение инноваций в производство</p>	<p>Умеет в полном объеме рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования;</p> <p>оценивать и планировать внедрение инноваций в производство</p>	<p>Умеет в достаточной степени грамотно рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования;</p> <p>оценивать и планировать внедрение инноваций в производство</p>	<p>Умеет на базовом уровне в минимальном объеме рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования;</p> <p>оценивать и планировать внедрение инноваций в производство</p>	<p>Не умеет рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования;</p> <p>оценивать и планировать внедрение инноваций в производство</p>	2-5
ПК-6	<p>Умеет: организовывать документооборот по производству на предприятии питания;</p> <p>использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания</p>	<p>Умеет в полном объеме организовывать документооборот по производству на предприятии питания;</p> <p>использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания</p>	<p>Умеет в достаточной степени грамотно организовывать документооборот по производству на предприятии питания;</p> <p>использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания</p>	<p>Умеет на базовом уровне в минимальном объеме организовывать документооборот по производству на предприятии питания;</p> <p>использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания</p>	<p>Не умеет организовывать документооборот по производству на предприятии питания;</p> <p>использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания</p>	2-5
ПК-7	<p>Умеет:</p> <p>- анализировать и оценивать результативность системы контроля деятельности производства;</p> <p>- осуществлять поиск,</p>	<p>Умеет в полном объеме анализировать и оценивать результативность системы контроля</p>	<p>Умеет в достаточной степени грамотно анализировать и оценивать результативность системы контроля</p>	<p>Умеет на базовом уровне в минимальном объеме анализировать и оценивать результативность</p>	<p>Не умеет анализировать и оценивать результативность системы контроля деятельности производства;</p>	2-5

	выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства	деятельности производства; осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства	деятельности производства; осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства	системы контроля деятельности производства; осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства	осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства	
ПК-10	Умеет: - 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	Умеет в полном объеме 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	Умеет в достаточной степени грамотно 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	Умеет на базовом уровне в минимальном объеме 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	Не умеет 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	2-5
ПК-11	Умеет: осуществлять мониторинг проведения мотивационных программ на всех ее этапах; -оценивать результаты	Умеет в полном объеме осуществлять мониторинг проведения	Умеет в достаточной степени грамотно осуществлять мониторинг проведения	Умеет на базовом уровне в минимальном объеме осуществлять мониторинг	Не умеет осуществлять мониторинг проведения мотивационных программ на всех ее этапах;	2-5

	мотивации и стимулировать работников производства	мотивационных программ на всех ее этапах; оценивать результаты мотивации и стимулировать работников производства	мотивационных программ на всех ее этапах; оценивать результаты мотивации и стимулировать работников производства	проведения мотивационных программ на всех ее этапах; оценивать результаты мотивации и стимулировать работников производства	оценивать результаты мотивации и стимулировать работников производства	
ПК-12	Умеет: - разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала для составления индивидуальных и коллективных программ обучения - оценивать наличие требуемых умений у членов команды и осуществлять взаимодействие между членами команды	Умеет в полном объеме разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала для составления индивидуальных и коллективных программ обучения; оценивать наличие требуемых умений у членов команды и осуществлять взаимодействие между членами команды	Умеет в достаточной степени грамотно разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала для составления индивидуальных и коллективных программ обучения; оценивать наличие требуемых умений у членов команды и осуществлять взаимодействие между членами команды	Умеет на базовом уровне в минимальном объеме разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала для составления индивидуальных и коллективных программ обучения; оценивать наличие требуемых умений у членов команды и осуществлять взаимодействие между членами команды	Не умеет разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала для составления индивидуальных и коллективных программ обучения; оценивать наличие требуемых умений у членов команды и осуществлять взаимодействие между членами команды	2-5
ПК-13	Умеет: планировать и анализировать программы и мероприятия обеспечения и поддержки лояльности персонала по отношению к предприятию и руководству; - планировать и	Умеет в полном объеме планировать и анализировать программы и мероприятия обеспечения и поддержки	Умеет в достаточной степени грамотно планировать и анализировать программы и мероприятия обеспечения и поддержки	Умеет на базовом уровне в минимальном объеме планировать и анализировать программы и мероприятия обеспечения и	Не умеет планировать и анализировать программы и мероприятия обеспечения и поддержки лояльности персонала по отношению к	2-5

	анализировать свою деятельность и рабочий день с учетом собственных должностных обязанностей на предприятиях питания	лояльности персонала по отношению к предприятию и руководству, свою деятельность и рабочий день с учетом собственных должностных обязанностей на предприятиях питания	лояльности персонала по отношению к предприятию и руководству, свою деятельность и рабочий день с учетом собственных должностных обязанностей на предприятиях питания	поддержки лояльности персонала по отношению к предприятию и руководству, свою деятельность и рабочий день с учетом собственных должностных обязанностей на предприятиях питания	предприятию и руководству, свою деятельность и рабочий день с учетом собственных должностных обязанностей на предприятиях питания	
ПК-14	Умеет: проводить мониторинг и анализировать результаты финансово-хозяйственной деятельности предприятия питания; оценивать финансовое состояние предприятия питания и принимать решения по результатам контроля	Умеет в полном объеме проводить мониторинг и анализировать результаты финансово-хозяйственной деятельности предприятия питания; оценивать финансовое состояние предприятия питания и принимать решения по результатам контроля	Умеет в достаточной степени грамотно проводить мониторинг и анализировать результаты финансово-хозяйственной деятельности предприятия питания; оценивать финансовое состояние предприятия питания и принимать решения по результатам контроля	Умеет на базовом уровне в минимальном объеме проводить мониторинг и анализировать результаты финансово-хозяйственной деятельности предприятия питания; оценивать финансовое состояние предприятия питания и принимать решения по результатам контроля	Не умеет проводить мониторинг и анализировать результаты финансово-хозяйственной деятельности предприятия питания; оценивать финансовое состояние предприятия питания и принимать решения по результатам контроля	2-5

ПК-15	Умеет: осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития потребительского рынка	Умеет в полном объеме осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития потребительского рынка	Умеет в достаточной степени грамотно осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития потребительского рынка	Умеет на базовом уровне в минимальном объеме осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития потребительского рынка	Не умеет осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития потребительского рынка	2-5
ПК-16	Умеет: -планировать стратегию развития предприятия питания с учетом множественных факторов; - проводить анализ, оценку рынка и риски; - проводить аудит финансовых и материальных ресурсов	Умеет в полном объеме планировать стратегию развития предприятия питания с учетом множественных факторов; проводить анализ, оценку рынка и риски, аудит финансовых и материальных ресурсов	Умеет в достаточной степени грамотно планировать стратегию развития предприятия питания с учетом множественных факторов; проводить анализ, оценку рынка и риски, аудит финансовых и материальных ресурсов	Умеет на базовом уровне в минимальном объеме планировать стратегию развития предприятия питания с учетом множественных факторов; проводить анализ, оценку рынка и риски, аудит финансовых и материальных ресурсов	Не умеет планировать стратегию развития предприятия питания с учетом множественных факторов; проводить анализ, оценку рынка и риски, аудит финансовых и материальных ресурсов	2-5
ПК-17	Умеет: организовать ресурсосберегающее производство, его оперативное планирование и обеспечение надежности технологических процессов производства продукции питания	Умеет в полном объеме организовать ресурсосберегающее производство, его оперативное планирование и обеспечение надежности технологических	Умеет в достаточной степени грамотно организовать ресурсосберегающее производство, его оперативное планирование и обеспечение надежности технологических	Умеет на базовом уровне в минимальном объеме организовать ресурсосберегающее производство, его оперативное планирование и обеспечение надежности	Не умеет организовать ресурсосберегающее производство, его оперативное планирование и обеспечение надежности технологических процессов производства продукции питания	2-5

		процессов производства продукции питания	процессов производства продукции питания	технологических процессов производства продукции питания		
ПК-19	Умеет: использовать нормативно-правовую базу в условиях производства продукции питания	Умеет в полном объеме использовать нормативно-правовую базу в условиях производства продукции питания	Умеет в достаточной степени грамотно использовать нормативно-правовую базу в условиях производства продукции питания	Умеет на базовом уровне в минимальном объеме использовать нормативно-правовую базу в условиях производства продукции питания	Не умеет использовать нормативно-правовую базу в условиях производства продукции питания	2-5
ПК-20	Умеет: осуществлять поиск, выбор и использование информации в области мотивации и стимулирования работников предприятий питания	Умеет в полном объеме осуществлять поиск, выбор и использование информации в области мотивации и стимулирования работников предприятий питания	Умеет в достаточной степени грамотно осуществлять поиск, выбор и использование информации в области мотивации и стимулирования работников предприятий питания	Умеет на базовом уровне в минимальном объеме осуществлять поиск, выбор и использование информации в области мотивации и стимулирования работников предприятий питания	Не умеет осуществлять поиск, выбор и использование информации в области мотивации и стимулирования работников предприятий питания	2-5

ПК-21	Умеет: проводить аттестацию работников производства	Умеет в полном объеме проводить аттестацию работников производства	Умеет в достаточной степени грамотно проводить аттестацию работников производства	Умеет на базовом уровне в минимальном объеме	Не умеет проводить аттестацию работников производства	2-5
ПК-22	Умеет: проводить мониторинг финансово-хозяйственной деятельности предприятия, анализировать и оценивать финансовое состояние предприятия	Умеет в полном объеме проводить мониторинг финансово-хозяйственной деятельности предприятия, анализировать и оценивать финансовое состояние предприятия	Умеет в достаточной степени грамотно проводить мониторинг финансово-хозяйственной деятельности предприятия, анализировать и оценивать финансовое состояние предприятия	Умеет на базовом уровне в минимальном объеме проводить мониторинг финансово-хозяйственной деятельности предприятия, анализировать и оценивать финансовое состояние предприятия	Не умеет проводить мониторинг финансово-хозяйственной деятельности предприятия, анализировать и оценивать финансовое состояние предприятия	2-5
ПК-23	Умеет: формировать профессиональную команду; проявлять лидерские качества в коллективе	Умеет в полном объеме формировать профессиональную команду; проявлять лидерские качества в коллективе	Умеет в достаточной степени грамотно формировать профессиональную команду; проявлять лидерские качества в коллективе	Умеет на базовом уровне в минимальном объеме формировать профессиональную команду; проявлять лидерские качества в коллективе	Не умеет формировать профессиональную команду; проявлять лидерские качества в коллективе	2-5

ПК-27	Умеет: контролировать качество предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования	Умеет в полном объеме контролировать качество предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования	Умеет в достаточной степени грамотно контролировать качество предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования	Умеет на базовом уровне в минимальном объеме контролировать качество предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования	Не умеет контролировать качество предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования	2-5
ПК-28	Умеет: осуществлять поиск, выбор и использование информации в области проектирования предприятий питания; проверять правильность подготовки технологического проекта	Умеет в полном объеме осуществлять поиск, выбор и использование информации в области проектирования предприятий питания; проверять правильность подготовки технологического проекта	Умеет в достаточной степени грамотно осуществлять поиск, выбор и использование информации в области проектирования предприятий питания; проверять правильность подготовки технологического проекта	Умеет на базовом уровне в минимальном объеме осуществлять поиск, выбор и использование информации в области проектирования предприятий питания; проверять правильность подготовки технологического проекта	Не умеет осуществлять поиск, выбор и использование информации в области проектирования предприятий питания; проверять правильность подготовки технологического проекта	2-5
ПК-29	Умеет: оценивать результаты проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта	Умеет в полном объеме оценивать результаты проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта	Умеет в достаточной степени грамотно оценивать результаты проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта	Умеет на базовом уровне в минимальном объеме оценивать результаты проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта	Не умеет оценивать результаты проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта	2-5

<i>Владеет</i>						
ПК-1	Владеть: методикой проведения стандартных испытаний по определению показателей качества и безопасности сырья и готовой продукции питания	Владеет в полном объеме методикой проведения стандартных испытаний по определению показателей качества и безопасности сырья и готовой продукции питания	Владеет достаточными навыками использования методики проведения стандартных испытаний по определению показателей качества и безопасности сырья и готовой продукции питания	Владеет на базовом уровне навыками использования методики проведения стандартных испытаний по определению показателей качества и безопасности сырья и готовой продукции питания	Не владеет навыками использования методики проведения стандартных испытаний по определению показателей качества и безопасности сырья и готовой продукции питания	2-5
ПК-5	Владеть: навыками расчета производственных мощностей и эффективности работы технологического оборудования; навыками оценки и планирования внедрения инноваций в производство	Владеет в полном объеме навыками расчета производственных мощностей и эффективности работы технологического оборудования; навыками оценки и планирования внедрения инноваций в производство	Владеет достаточными навыками расчета производственных мощностей и эффективности работы технологического оборудования; навыками оценки и планирования внедрения инноваций в производство	Владеет на базовом уровне навыками расчета производственных мощностей и эффективности работы технологического оборудования; навыками оценки и планирования внедрения инноваций в производство	Не владеет навыками расчета производственных мощностей и эффективности работы технологического оборудования; навыками оценки и планирования внедрения инноваций в производство	2-5
ПК-6	Владеть: методикой составления рецептур с использованием компьютерных технологий	Владеет в полном объеме методикой составления рецептур с использованием компьютерных технологий	Владеет достаточными навыками использования методики составления рецептур с использованием компьютерных технологий	Владеет на базовом уровне навыками использования методики составления рецептур с использованием компьютерных технологий	Не владеет навыками использования методики составления рецептур с использованием компьютерных технологий	2-5

			использованием компьютерных технологий	технологий		
ПК-7	Владеть: навыками использования современных стандартов и методик для анализа и оценки результативности системы контроля деятельности производства	Владеет в полном объеме навыками использования современных стандартов и методик для анализа и оценки результативности системы контроля деятельности производства	Владеет достаточными навыками использования современных стандартов и методик для анализа и оценки результативности системы контроля деятельности производства	Владеет на базовом уровне навыками использования современных стандартов и методик для анализа и оценки результативности системы контроля деятельности производства	Не владеет навыками использования современных стандартов и методик для анализа и оценки результативности системы контроля деятельности производства	2-5
ПК-10	Владеть: способами организации взаимодействия с клиентами и партнерами в области контроля процесса продаж; системой товародвижения и логистическими процессами на предприятиях питания	Владеет в полном объеме способами организации взаимодействия с клиентами и партнерами в области контроля процесса продаж; системой товародвижения и логистическими процессами на предприятиях питания	Владеет достаточными способами организации взаимодействия с клиентами и партнерами в области контроля процесса продаж; системой товародвижения и логистическими процессами на предприятиях питания	Владеет на базовом уровне способами организации взаимодействия с клиентами и партнерами в области контроля процесса продаж; системой товародвижения и логистическими процессами на предприятиях питания	Владеет на базовом уровне способами организации взаимодействия с клиентами и партнерами в области контроля процесса продаж; системой товародвижения и логистическими процессами на предприятиях питания	2-5
ПК-11	Владеть: навыками осуществления мониторинга проведения мотивационных программ на всех ее этапах; оценки результатов мотивации и стимулирования работников	Владеет в полном объеме навыками осуществления мониторинга проведения мотивационных программ на всех	Владеет достаточными навыками осуществления мониторинга проведения мотивационных	Владеет на базовом уровне навыками осуществления мониторинга проведения мотивационных программ на всех ее	Владеет на базовом уровне навыками осуществления мониторинга проведения мотивационных программ на всех ее	2-5

	производства	ее этапах; оценки результатов мотивации и стимулирования работников производства	программ на всех ее этапах; оценки результатов мотивации и стимулирования работников производства	этапах; оценки результатов мотивации и стимулирования работников производства	этапах; оценки результатов мотивации и стимулирования работников производства	
ПК-12	Владеть: навыками разработки критериев оценки профессионального уровня персонала для составления индивидуальных и коллективных программ обучения; навыками оценки наличия требуемых умений у членов команды и осуществления взаимодействия между членами команды	Владеет в полном объеме навыками разработки критериев оценки профессионального уровня персонала для составления индивидуальных и коллективных программ обучения; навыками оценки наличия требуемых умений у членов команды и осуществления взаимодействия между членами команды	Владеет достаточными навыками разработки критериев оценки профессионального уровня персонала для составления индивидуальных и коллективных программ обучения; навыками оценки наличия требуемых умений у членов команды и осуществления взаимодействия между членами команды	Владеет на базовом уровне навыками разработки критериев оценки профессионального уровня персонала для составления индивидуальных и коллективных программ обучения; навыками оценки наличия требуемых умений у членов команды и осуществления взаимодействия между членами команды	Владеет на базовом уровне навыками разработки критериев оценки профессионального уровня персонала для составления индивидуальных и коллективных программ обучения; навыками оценки наличия требуемых умений у членов команды и осуществления взаимодействия между членами команды	2-5
ПК-13	Владеть: навыками разработки программ и мероприятий обеспечения и поддержки лояльности персонала по отношению к предприятию и руководству; планирования и анализа организации трудового дня	Владеет в полном объеме навыками разработки программ и мероприятий обеспечения и поддержки лояльности персонала по	Владеет достаточными навыками разработки программ и мероприятий обеспечения и поддержки лояльности	Владеет на базовом уровне навыками разработки программ и мероприятий обеспечения и поддержки лояльности персонала по отношению к предприятию и	Владеет на базовом уровне навыками разработки программ и мероприятий обеспечения и поддержки лояльности персонала по отношению к предприятию и	2-5

	на предприятии питания	отношению к предприятию и руководству; планирования и анализа организации трудового дня на предприятии питания	персонала по отношению к предприятию и руководству; планирования и анализа организации трудового дня на предприятии питания	руководству; планирования и анализа организации трудового дня на предприятии питания	руководству; планирования и анализа организации трудового дня на предприятии питания	
ПК-14	Владеть: навыками проведения мониторинга и анализа результатов финансово-хозяйственной деятельности, оценки финансового состояния предприятия питания и принятия решения по результатам контроля	Владеет в полном объеме навыками проведения мониторинга и анализа результатов финансово-хозяйственной деятельности, оценки финансового состояния предприятия питания и принятия решения по результатам контроля	Владеет достаточными навыками проведения мониторинга и анализа результатов финансово-хозяйственной деятельности, оценки финансового состояния предприятия питания и принятия решения по результатам контроля	Владеет на базовом уровне навыками проведения мониторинга и анализа результатов финансово-хозяйственной деятельности, оценки финансового состояния предприятия питания и принятия решения по результатам контроля	Владеет на базовом уровне навыками проведения мониторинга и анализа результатов финансово-хозяйственной деятельности, оценки финансового состояния предприятия питания и принятия решения по результатам контроля	2-5
ПК-15	Владеть: навыком систематизации и обобщения новой информации	Владеет в полном объеме навыком систематизации и обобщения новой информации	Владеет достаточными навыком систематизации и обобщения новой информации	Владеет на базовом уровне навыком систематизации и обобщения новой информации	Владеет на базовом уровне навыком систематизации и обобщения новой информации	2-5
ПК-16	Владеть: навыком разработки стратегии предприятия питания и	Владеет в полном объеме навыком разработки	Владеет достаточными навыком разработки	Владеет на базовом уровне навыком разработки стратегии	Владеет на базовом уровне навыком разработки стратегии	2-5

	проведения аудита финансовых и материальных ресурсов	стратегии предприятия питания и проведения аудита финансовых и материальных ресурсов	стратегии предприятия питания и проведения аудита финансовых и материальных ресурсов	предприятия питания и проведения аудита финансовых и материальных ресурсов	предприятия питания и проведения аудита финансовых и материальных ресурсов	
ПК-17	Владеть: навыком организации ресурсосберегающего производства, его оперативного планирования и обеспечения надежности технологических процессов производства продукции питания	Владеет в полном объеме навыком организации ресурсосберегающего производства, его оперативного планирования и обеспечения надежности технологических процессов производства продукции питания	Владеет достаточным навыком организации ресурсосберегающего производства, его оперативного планирования и обеспечения надежности технологических процессов производства продукции питания	Владеет на базовом уровне навыком организации ресурсосберегающего производства, его оперативного планирования и обеспечения надежности технологических процессов производства продукции питания	Владеет на базовом уровне навыком организации ресурсосберегающего производства, его оперативного планирования и обеспечения надежности технологических процессов производства продукции питания	2-5
ПК-19	Владеть: навыком применения нормативно-правовой базы в области продаж продукции производства и услуг	Владеет в полном объеме навыком применения нормативно-правовой базы в области продаж продукции производства и услуг	Владеет достаточным навыком применения нормативно-правовой базы в области продаж продукции производства и услуг	Владеет на базовом уровне навыком применения нормативно-правовой базы в области продаж продукции производства и услуг	Владеет на базовом уровне навыком применения нормативно-правовой базы в области продаж продукции производства и услуг	2-5
ПК-20	Владеть: навыком осуществления коммуникативных процессов на предприятии питания	Владеет в полном объеме навыком осуществления коммуникативных процессов на	Владеет достаточным навыком осуществления коммуникативных	Владеет на базовом уровне навыком осуществления коммуникативных процессов на	Владеет на базовом уровне навыком осуществления коммуникативных процессов на	2-5

		предприятия питания	процессов на предприятии питания	предприятия питания	предприятия питания	
ПК-21	Владеть: навыком принятия решения по результатам аттестации	Владеет в полном объеме навыком принятия решения по результатам аттестации	Владеет достаточным навыком принятия решения по результатам аттестации	Владеет на базовом уровне навыком принятия решения по результатам аттестации	Владеет на базовом уровне навыком принятия решения по результатам аттестации	2-5
ПК-22	Владеть: навыком принятия решения по результатам мониторинга	Владеет в полном объеме навыком принятия решения по результатам мониторинга	Владеет достаточным навыком принятия решения по результатам мониторинга	Владеет на базовом уровне навыком принятия решения по результатам мониторинга	Владеет на базовом уровне навыком принятия решения по результатам мониторинга	2-5
ПК-23	Владеть: способами организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления	Владеет в полном объеме способами организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления	Владеет достаточными способами организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления	Владеет на базовом уровне способами организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления	Владеет на базовом уровне способами организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления	2-5
ПК-27	Владеть: навыком осуществления контроля предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования	Владеет в полном объеме навыком осуществления контроля предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу	Владеет достаточным навыком осуществления контроля предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и	Владеет на базовом уровне навыком осуществления контроля предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования	Владеет на базовом уровне навыком осуществления контроля предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования	2-5

		оборудования	монтажу оборудования			
ПК-28	Владеть: навыком разработки технического задания на проектирование предприятия питания малого бизнеса	Владеет в полном объеме навыком разработки технического задания на проектирование предприятия питания малого бизнеса	Владеет достаточным навыком разработки технического задания на проектирование предприятия питания малого бизнеса	Владеет на базовом уровне навыком разработки технического задания на проектирование предприятия питания малого бизнеса	Владеет на базовом уровне навыком разработки технического задания на проектирование предприятия питания малого бизнеса	2-5
ПК-29	Владеть: навыком ведения переговоров с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования	Владеет в полном объеме навыком ведения переговоров с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования	Владеет достаточным навыком ведения переговоров с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования	Владеет на базовом уровне навыком ведения переговоров с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования	Владеет на базовом уровне навыком ведения переговоров с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования	2-5
<i>ВСЕГО</i>						60-300

Шкала оценивания уровня сформированности компетенций

Оценка	Баллы	Уровень сформированности компетенций
отлично	270-300	высокий
хорошо	243-269	хороший
удовлетворительно	200-242	достаточный

неудовлетворительно	Ниже 200	недостаточный
---------------------	----------	---------------

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

№ п/п	Контролируемые разделы	Наименование оценочного средства	Код контролируемой компетенции
Основной этап			
1.	Производственно-технологический раздел	ИЗ	ПК-1, ПК-5, ПК-6, ПК-7, ПК-17
2.	Организационный раздел	ИЗ	ПК-10, ПК-11, ПК-12, ПК-13, ПК-15, ПК-16, ПК-19, ПК-20, ПК-21, ПК-23
3.	Проектно-экономический раздел	ИЗ	ПК-14, ПК-22, ПК-27, ПК-28, ПК-29
Заключительный этап			
5.	Разделы отчета по практике	О	

Индивидуальное задание (ИЗ)

Индивидуальное задание разрабатывается для каждого обучающегося, исходя из специфики конкретного предприятия (организации).

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 преддипломной практике.

Оценка по практике приравнивается к оценкам по дисциплинам теоретического обучения и учитывается при подведении итогов промежуточной (сессионной) аттестации студентов.

Обучающийся, набравший от 200 до 242 баллов, получает оценку «удовлетворительно»; от 243 до 269 баллов – оценку «хорошо», от 270 до 300 баллов – оценку «отлично».

Обучающиеся, не выполнившие программу практики по уважительной причине, направляются на практику повторно, в свободное от учебы время при условии согласия базы практики принять студента для прохождения практики.