

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
«КАБАРДИНО-БАЛКАРСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ  
АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ В.М. КОКОВА»**

**Факультет – «Торгово-технологический»**

**Кафедра – «Технология продуктов общественного питания и химия»**

УТВЕРЖДАЮ  
Декан факультета  
доцент Т.Х.Тлупов

  
«29» августа 2017г.

**ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

**Б2.П.3 ПРЕДДИПЛОМНАЯ**

Направление подготовки **19.03.04** **Технология продукции и организация  
общественного питания**

Направленность «**Технология продукции и организация ресторанного  
дела**»

Квалификация - **бакалавр**

Программа подготовки – **академический бакалавриат**

Курс обучения - **4 (5)**

Семестр - **8 (10)**

Форма обучения - **очная (заочная)**

**НАЛЬЧИК 2017**

Программа практики Б2.П.3 Преддипломной составлена в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» и рабочего учебного плана подготовки бакалавров по данному направлению

Составитель программы

к.т.н., доцент Жилова Р.М. Жилова

Программа рассмотрена на заседании кафедры «Технология продуктов общественного питания и химия»

Протокол от «28» августа 2017 г. №1

Заведующий кафедрой  
д.т.н., профессор Джабоева А.С. Джабоева

Одобрено методической комиссией факультета «Торгово-технологический»

Протокол от «29» августа 2017 № 1

Председатель МК факультета «Торгово-технологический»

к.э. н., доцент Балаева С.И. Балаева

Согласовано:

Директор научной библиотеки Шогенова И.А. Шогенова

« 29» августа 2017 г.

## 1. Вид, способы и формы проведения практики

Вид практики – производственная. Способ проведения практики: стационарная, выездная. Производственная практика (преддипломная) может проводиться на предприятиях индустрии питания различных организационно-правовых форм с цеховой структурой производства, укомплектованных высококвалифицированными специалистами, выпускающих широкий ассортимент продукции, оснащенных современным оборудованием, с которыми заключены прямые договоры между предприятием и ФГБОУ ВО «Кабардино-Балкарский ГАУ».

Форма проведения производственной практики – преддипломной – дискретно, путем выделения в календарном учебном графике непрерывного периода учебного времени для проведения производственной практики.

Для лиц с ограниченными возможностями здоровья выбор места прохождения практик учитывает состояние здоровья и требования по доступности для данной категории обучающихся.

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

### 2.1. Цели и задачи преддипломной практики

Преддипломная практика является обязательным разделом основной профессиональной образовательной программы высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания направленность «Технология продукции и организация ресторанного дела».

**Цель преддипломной практики** – формирование в условиях производства практических умений и навыков решения организационно-технических задач, развитие профессионального мышления, навыков проведения самостоятельной исследовательской работы, сбор материалов для выпускной квалификационной работы.

#### **Основными задачами преддипломной практики являются:**

- ознакомление с организационной структурой предприятия;
- изучение сфер деятельности предприятия и их влияния на формирование стратегии
- приобретение умений по анализу и оценке деятельности предприятия питания, организации труда, управления персоналом;
- развитие практических навыков по выявлению резервов повышения эффективности работы предприятия;
- организация сбора, обработки и представления первичной информации, необходимой для написания бакалаврской работы по направлению, предполагаемой будущей профессиональной деятельности

### **Результаты обучения при прохождении практики, соотнесенные с планируемыми результатами освоения образовательной программы**

| <b>Коды компетенций</b> | <b>Результаты освоения образовательной программы (компетенция или содержание достигнутого уровня освоения компетенции)</b>  | <b>Результаты обучения</b>  |
|-------------------------|---|---|
| ОПК-1                   | Способностью осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий | <b>Знать:</b> программные средства для работы на персональном компьютере<br><b>Уметь:</b> работать в качестве пользователя персонального компьютера, работать с программными средствами общего назначения, создавать базы данных с использованием ресурсов сети Интернет<br><b>Владеть:</b> методами поиска и обмена информацией в глобальных и локальных компьютерных сетях, техническими и программными средствами защиты информации при работе с компьютерными системами |

|       |   |   |
|-------|---|---|
| ПК-3  | Владением правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест   | <b>Знать:</b> санитарное законодательство в индустрии питания; гигиенические требования к оборудованию, инвентарю, посуде; санитарные требования к содержанию предприятий питания; санитарные требования к проведению технологической обработки, качеству блюд, хранению и раздаче готовой пищи, обслуживанию посетителей.<br><b>Уметь:</b> анализировать данные о санитарно-гигиеническом состоянии предприятий питания с целью обеспечения санитарно-эпидемиологической безопасности кулинарной продукции<br><b>Владеть:</b> навыками работы с СанПиНами; оценками производственной санитарии; методами личной гигиены и профилактикой потенциально опасной продукции |
| 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  | <b>Знать:</b> методы взаимодействия с потребителями, особенности и алгоритмы построения систем контроля деятельности предприятий питания, требования систем качества и безопасности пищевой продукции.<br><b>Уметь:</b> выявлять потенциальные опасности загрязнения сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.<br><b>Владеть:</b> методами анализа и оценки результативности систем контроля производства пищевой продукции на всех этапах   |
| ПК-8  | Способность обеспечивать функционирование системы поддержки здоровья и безопасности труда персонала предприятия питания, анализировать деятельность предприятия питания с целью выявления рисков в области безопасности труда и здоровья персонала  | <b>Знать:</b> характер воздействия опасных и вредных факторов на человека и природную среду, методы защиты от них применительно к сфере профессиональной деятельности, основные естественные системы защиты организма.<br><b>Уметь:</b> выбирать методы защиты от опасностей применительно к сфере своей профессиональной деятельности и способы обеспечения комфортных условий жизнедеятельности, рассчитывать индивидуальный и коллективный риски.<br><b>Владеть:</b> навыками рационализации профессиональной деятельности с целью обеспечения безопасности и поддержания здоровья персонала, а также защиты окружающей среды.                                       |
| ПК-9  | Готовностью устанавливать требования и приоритеты к обучению работников по вопросам безопасности в профессиональной деятельности и поведению в чрезвычайных ситуациях   | <b>Знать:</b> основные законодательные и правовые основы в области безопасности и охраны окружающей среды; методы мотивации персонала к безопасной деятельности.<br><b>Уметь:</b> разрабатывать требования и подбирать обучающие программы в сфере безопасности.<br><b>Владеть:</b> основными методами защиты производственного персонала и населения от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий; понятийно-терминологическим аппаратом в области безопасности.   |
| 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 | <b>Знать:</b> алгоритм проведения закупок на предприятии питания и заказа продукции у поставщиков; классификацию товарных запасов; основные этапы планирования товарных запасов при организации предприятия индустрии питания.<br><b>Уметь:</b> разрабатывать алгоритм проведения закупок на предприятии питания и заказа продукции у поставщиков с учетом типа предприятия и его организационной структуры; на основании критериев выбора поставщиков.<br><b>Владеть:</b> методами анализа продаж; методами оценки конкурентоспособности предприятия   |
| ПК-11 | Способностью осуществлять мониторинг проведения мотивационных программ на всех ее этапах, оценивать   | <b>Знать:</b> типы мотивации и их характеристику; виды стимулов; соответствие мотивационных типов и форм стимулирования работников производства.<br><b>Уметь:</b> осуществлять мониторинг проведения  |

|       |  |  |
|-------|--|--|
|       | результаты мотивации и стимулирования работников производства  | мотивационных программ на всех ее этапах, оценивать результаты мотивации и стимулирования работников производства.<br><b>Владеть:</b> нормативно-правовой базой в области управления персоналом; методами мотивации персонала.   |
| 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                                     | <b>Знать:</b> трудовое Законодательство Российской Федерации, характеристику профессий персонала предприятия; виды индивидуальных и коллективных программ обучения; способы оценки результатов обучения и профессионального уровня.<br><b>Уметь:</b> 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.<br><b>Владеть:</b> нормативно-правовой базой в области управления персоналом; методами оценки профессионального уровня персонала; способами разрешения конфликтов.   |
| 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 | <b>Знать:</b> виды лояльности персонала по отношению к предприятию и руководству; особенности открытой и закрытой кадровой политики; формы власти и стили управления; виды и этапы карьеры, роль мотивирующих факторов; виды, свойства и составляющие имиджа; должностные обязанности персонала на предприятиях питания, виды норм труда и методы разработки.<br><b>Уметь:</b> 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.<br><b>Владеть:</b> нормативно-правовой базой в области управления персоналом; методами управления персоналом; способами разработки норм труда. |
| ПК-14 | Способностью проводить мониторинг и анализировать результаты финансово-хозяйственной деятельности предприятия питания, оценивать финансовое состояние предприятия питания и принимать решения по результатам контроля  | <b>Знать:</b> основы экономики, менеджмента, механизмы финансовой, учетной, инвестиционной и кредитной политики предприятия питания.<br><b>Уметь:</b> оценивать результаты финансово-хозяйственной деятельности предприятия питания; организовывать эффективную систему контроля; оценивать результативность экономической деятельности предприятия с учетом достижения наибольших результатов при наименьших затратах материальных и финансовых ресурсов.<br><b>Владеть:</b> методами расчетов показателей финансово-экономической деятельности предприятий питания, аналитическим мышлением, методами проведения мониторинга и контроля деятельности предприятия.  |
| ПК-16 | Способность планировать стратегию развития предприятия питания с учетом множественных факторов, проводить анализ, оценку рынка и риски, умение провести аудит финансовых и материальных ресурсов   | <b>Знать:</b> механизмы формирования политики, стратегических планов развития предприятия;<br><b>Уметь:</b> планировать деятельность предприятия питания с учетом требований рынка; проводить анализ, оценку рынка и рисков; проводить аудит финансовых и материальных ресурсов;<br><b>Владеть:</b> методами бизнес- планирования на предприятиях питания; навыками разработки бизнес-планов, планирования продукции, ее продвижения, и сбыта, а также планирования цен  |
| ПК-19 | Владением нормативно-правовой базой в области продаж продукции производства и услуг  | <b>Знать:</b> нормативно-правовую базу в области продаж продукции производства и услуг, оценки качества и безопасности сырья и пищевых продуктов.  |

|       |  |   |
|-------|--|---|
|       |  | <p><b>Уметь:</b> пользоваться нормативно-правовой базой в области продаж продукции производства и услуг, работать с государственными стандартами, регламентирующими качество и безопасность сырья готовой продукции.</p> <p><b>Владеть:</b> нормативно-правовой базой в области продаж продукции производства и услуг, оценки качества и безопасности сырья и пищевых продуктов.</p>  |
| ПК-21 | <p>Готовностью разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала для составления обучающих программ, проводить аттестацию работников производства и принимать решения по результатам аттестации</p>                   | <p><b>Знать:</b> профессиональные обязанности работников производства; роль обучения в профессиональном развитии сотрудника; внешние и внутренние способы обучения; этапы и методы обучения; методы оценки обучения и трудовой деятельности; процедуру проведения аттестации.</p> <p><b>Уметь:</b> разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала для составления обучающих программ, проводить аттестацию работников производства и принимать решения по результатам аттестации.</p> <p><b>Владеть:</b> нормативно-правовой базой в области управления персоналом; методами оценки профессионального уровня персонала.</p>   |
| ПК-22 | <p>Способностью проводить мониторинг финансово-хозяйственной деятельности предприятия, анализировать и оценивать финансовое состояние предприятия</p>  | <p><b>Знать:</b> экономику предприятий питания, методы мониторинга его хозяйственной и финансовой деятельности, основы бухгалтерского учета</p> <p><b>Уметь:</b> получать и обрабатывать экономическую информацию, необходимую для управления предприятием питания, планировать объем производства предприятий питания и проводить расчеты затрат на производство и реализацию продукции питания, планировать эффективную систему контроля</p> <p><b>Владеть:</b> навыками экономического анализа производства продукции питания</p>  |
| ПК-23 | <p>Способностью формировать профессиональную команду, проявлять лидерские качества в коллективе, владением способами организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления</p> | <p><b>Знать:</b> основы организации деятельности предприятия, принципы и методы управления персоналом; формы власти, природу и стили лидерства; способы набора и отбора персонала.</p> <p><b>Уметь:</b> формировать профессиональную команду, проявлять лидерские качества в коллективе; осуществлять взаимодействие между членами команды; разрабатывать варианты управленческих решений и обосновывать их выбор по критериям эффективности.</p> <p><b>Владеть:</b> способами организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления; методами и моделями принятия управленческих решений; способами поддержания работоспособности персонала.</p>   |
| ПК-27 | <p>Способностью контролировать качество предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования, участвовать в планировке и оснащении предприятий питания</p>                                    | <p><b>Знать:</b> основные планировочные решения помещений предприятий питания в соответствии с их типом; основные направления реконструкции действующих предприятий питания; особенности проектирования предприятий питания с различным контингентом потребителей и заготовочных предприятий; требования к размещению и монтажной привязке оборудования; технологические расчеты отдельно по цехам, основные принципы расстановки оборудования согласно технологическому процессу</p> <p><b>Уметь:</b> обосновать необходимость проекта документами; осуществить поэтажную разбивку помещений в соответствии с их назначением; обосновать наиболее удачное расположение цехов с точки зрения обеспечения поточности технологических процессов и санитарных требований; разместить оборудование с учетом последовательности технологического процесса и требованиями монтажной привязки оборудования</p> |

|       |   |   |
|-------|---|---|
|       |   | <b>Владеть:</b> нормативными документами для проектирования предприятий общественного питания; методами расчета площади предприятия; чтениями чертежей и правилами размещения помещений на плане этажа с учетом взаимосвязи технологического процесса   |
| 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) | <b>Знать:</b> основные планировочные решения помещений предприятий питания в соответствии с их типом, требования к размещению и монтажной привязке оборудования, технологические расчеты.<br><b>Уметь:</b> составлять техническое задание на проектирование предприятий питания, проверять правильность подготовки технологического проекта, выполненного проектной организацией, разместить оборудование с учетом последовательности технологического процесса и требованиями монтажной привязки.<br><b>Владеть:</b> навыками поиска и использования информации в области проектирования предприятий питания, чтения чертежей и размещения оборудования. |
| ПК-29 | Готовностью вести переговоры с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования, оценивать результаты проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта.   | <b>Знать:</b> современные тенденции планировки производственных цехов и помещений и предприятий в целом с использованием компьютерной техники<br><b>Уметь:</b> размещать торгово-технологическое оборудование в производственных цехах и помещениях с учетом требований к их размещению<br><b>Владеть:</b> методикой разработки планированного решения производственных помещений и предприятия в целом.  |

### 3. Место практики в структуре основной профессиональной образовательной программы

Производственная практика (преддипломная) входит в Блок 2 «Практики», относится к вариативной части учебного плана подготовки обучающихся по направлению 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания».

Для студентов очной формы обучения преддипломная практика проводится в 8 учебном семестре.

Для студентов заочной формы обучения преддипломная практика проводится в 10 учебном семестре.

Руководство практикой осуществляет руководитель практики от Университета из числа профессорско-преподавательского состава кафедры «Технология продуктов общественного питания» по согласованию с руководителем соответствующей ОПОП ВО бакалавриата, и руководитель практики из числа специалистов профильной организации.

Для прохождения преддипломной практики обучающиеся направляются в профильные организации, деятельность которых соответствует области профессиональной деятельности в соответствии с ОПОП по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания».

В качестве баз практик могут выступать научно-исследовательские и другие подразделения Университета, осуществляющие деятельность, соответствующую области профессиональной подготовки бакалавров, и имеющие лабораторную или опытно-производственную базу, а также предприятия индустрии питания, расположенные на территории РФ, желательно в КБР, независимо от организационно-правовой формы, выпускающие широкий ассортимент продукции, оснащенные современным оборудованием и испытательными приборами, укомплектованные

высококвалифицированными специалистами, с которыми заключены прямые двухсторонние договоры на проведение практики,

Область профессиональной деятельности обучающихся включает:

-обработку, переработку и хранение продовольственного сырья на предприятиях питания;

-производство полуфабрикатов и продукции различного назначения для предприятий питания;

- эксплуатацию технологического оборудования предприятий питания;

- разработку рецептур, технологий и нормативной документации на производство новых продуктов здорового питания, организацию производства и обслуживания на предприятиях питания;

-контроль за эффективной деятельностью предприятий питания;

-контроль качества и безопасности продовольственного сырья и продукции питания;

- проектирование и реконструкция предприятий питания.

Практика проводится в соответствии с программой преддипломной практики и рабочим графиком (планом) прохождения практики, составленным совместно руководителем практики от Университета и руководителем практики от организации (Приложение 1).

#### 4. Объем практики

Объем и продолжительность производственной практики (преддипломная) 8 зачетных единиц (288 часов, 5 1/3 недели).

#### 5. Содержание практики

##### 5.1. Структура и содержание преддипломной практики

Содержание преддипломной практики определяется целями и задачами практики.

В процессе прохождения практики обучающийся:

знакомится с организационной структурой предприятия,

изучает сферы его деятельности и их влияние на формирование стратегии;

овладевает методами управления технологическими процессами, обеспечивающими выпуск высококачественной продукции;

изучает нормативные и инструктивные документы, которыми предприятие руководствуется в своей работе;

изучает организационную структуру управления предприятием и разрабатывает предложения по ее совершенствованию;

знакомится с функциональными обязанностями руководителя предприятия и руководителей подразделений предприятия;

знакомится с вопросами подбора и расстановки кадров, системой приема и увольнения работников, повышения квалификации, аттестации кадров;

овладевает навыками практической работы по экономическому анализу хозяйственной деятельности предприятия;

разрабатывает мероприятия по повышению эффективности работы предприятия;

собирает и обрабатывает материал по теме выпускной квалификационной работы.

#### Вид работ и содержание преддипломной практики, включая самостоятельную работу студентов и трудоемкость (в часах)

| № п/п | Разделы практики, виды учебной работы | Контактная работа                                  |   |  | Самостоятельная работа обучающегося | Формы текущего контроля и промежуточной аттестации |
|-------|---------------------------------------|--|---|--|-------------------------------------|--|
|       |                                       | консультация руководителя практики от университета | индивидуальные консультации с руководителем практики от предпри | сбор и анализ данных, выполнение индивидуального задания под |                                     |  |
|       |                                       |  |   |  |                                     |  |

|                                 |   |   |      |  |     |  |
|---------------------------------|---|---|------|--|-----|--|
|                                 |   |   | ятия | руковод-<br>ством<br>специа-<br>листов<br>предприя-<br>тий и<br>руководи-<br>телей<br>практики |     |  |
| <b>1. Подготовительный этап</b> |   |   |      |  |     |  |
| 1.1                             | Установочная лекция: цели и задачи практики, порядок прохождения, форма отчетности.   | 2 | 2    |  |     | Проверка посещаемости, перечень планируемых результатов при прохождении практики   |
| 1.2                             | Инструктаж по технике безопасности  | 2 | 2    |  | 2   | Инструктаж по прохождению практики и зачет по технике безопасности   |
| <b>2. Производственный этап</b> |   |   |      |  |     |  |
| 2.1                             | <p><b>Для студентов, выполняющих ВКР в виде проекта:</b></p> <p>Ознакомление с предприятием общественного питания (тип, класс, концепция, мощность, режим работы, функциональная структура, контингент потребителей, формы обслуживания).</p> <p>Изучение организации работы производства. Приобретение практических навыков и знаний в роли стажера заведующего производством, бригадира, начальника цеха (шефа, су-шефа).</p> <p>Изучение ассортимента и технологии производства выпускаемой продукции.</p> <p>Приобретение практических навыков и закрепление теоретических знаний по технологии продукции общественного питания, эксплуатации технологического оборудования, контролю качества продукции.</p> <p>Изучение основных экономических показателей работы предприятия.</p> <p>Изучение вопросов нормирования труда, организации работы производственного и обслуживающего персонала, соблюдения требований охраны труда, санитарии и гигиены, вопросов безопасности</p> | 2 | 2    | 100  | 144 | Проверка посещаемости. Устный опрос-закрепление знаний, умений и навыков, полученных при прохождении производственного этапа. Проверка выполнения индивидуально-го задания, ведения дневника практики. |

|                               |   |           |          |            |            |  |
|-------------------------------|---|-----------|----------|------------|------------|--|
| 2.2                           | жизнедеятельности и защиты экосистемы на предприятии. Выполнение индивидуального задания.<br><b>Для студентов, выполняющих ВКР в виде научно-исследовательской работы:</b> теоретический анализ литературы и исследований по теме, подбор необходимых источников по теме (патентные материалы, научные отчеты, техническая документация и др.); составление библиографии. |           |          |            |            |  |
| <b>3. Аналитический этап</b>  |   |           |          |            |            |  |
| 3.1                           | Формирование базы аналитических данных и комплексный анализ собранных данных.   | 2         |          | 6          | 10         | Проверка посещаемости. Устный опрос-закрепление знаний, умений и навыков, полученных при прохождении аналитического этапа. Записи в дневнике практики. |
| <b>4. Заключительный этап</b> |   |           |          |            |            |  |
| 4.1                           | Интерпретация полученных результатов. Подготовка отчета по преддипломной практике.  | 2         | 2        | 4          | 4          | Представление собранных материалов руководителю практики. Проверка выполненного этапа. Сдача и защита отчета по преддипломной практике.                |
| <b>Итого-288</b>              |   | <b>10</b> | <b>8</b> | <b>110</b> | <b>160</b> |  |

## 6. Форма отчетности по практике

По итогам преддипломной практики обучающийся представляет на кафедру «Технология продуктов общественного питания и химия» дневник практики (форма дневника и требования к нему приводятся в Приложении 2), подписанный руководителем практики от базы практики и заверенный печатью и письменный отчет о практике (образец титульного листа отчета приведен в Приложении 3).

Отчет по преддипломной практике должен иметь следующую структуру:

*Титульный лист* – является первой страницей отчета о прохождении преддипломной практики;

- содержание;
- основная часть (анализ выполненной работы);
- заключение;
- список использованной литературы;
- приложения (по необходимости).

*Основная часть* работы для студентов, выполняющих ВКР в виде проекта, должна быть структурирована по разделам:

### **Раздел 1. Организационно-экономическая характеристика предприятия**

Студенты должны изучить организационно-экономическую структуру предприятия и данные представить в виде таблицы 1.

Таблица 1 – Организационно-экономическая характеристика предприятия

| Наименование предприятия | Тип, класс | Количество мест в зале | Местонахождение | Режим работы | Контингент потребителей | Формы обслуживания | Объем товарооборота, тыс.руб. |                              |
|--------------------------|------------|------------------------|-----------------|--------------|-------------------------|--------------------|-------------------------------|------------------------------|
|                          |            |                        |                 |              |                         |                    | все го                        | в т.ч. собственной продукции |
|                          |            |                        |                 |              |                         |                    |                               |                              |

В предприятиях социальной сети определить процент охвата питанием рабочих, учащихся, студентов.

Студенты должны составить правовую характеристику предприятия:

- изучить документы, регламентирующие правовой статус предприятия;
- изучить договор об оказании услуг между предприятием питания и обслуживаемой организацией (при обслуживании постоянного контингента питающихся).

### **Раздел 2. Структура управления предприятием**

Ознакомиться с организационно-правовой формой предприятия, указать ее преимущества и недостатки;

-изучить особенности района деятельности предприятия и обслуживаемого контингента потребителей;

- привести организационную структуру управления предприятием и дать предложения по ее совершенствованию с учетом работы предприятия в условиях рыночной экономики;

-изучить организацию информационного обеспечения управления предприятием;

-ознакомиться с видами контроля за деятельностью предприятия имеющейся на предприятии документацией, фиксирующей проверки контролирующих организаций.

Данные свести в таблицу 2.

Таблица 2 – Контролирующие организации

| Порядковый номер | Объект контроля | Контролирующий орган, организация | Частота проверок |
|------------------|-----------------|-----------------------------------|------------------|
|                  |                 |                                   |                  |

В заключении студент должен делать выводы и внести предложения по совершенствованию управления предприятием.

### **Раздел 3. Кадровое обеспечение и документооборот предприятия**

Ознакомиться с вопросами подбора и расстановки кадров, системой приема на работу и расторжения трудового договора, повышением квалификации, аттестацией кадров.

При изучении организации документооборота на предприятии необходимо выяснить, какие документы составляются должностными лицами предприятия.

Данные свести в таблицу 3.

Таблица 3 – Документооборот на предприятии

| Наименование документа | Кем составляется | Кому предназначен | Цель составления | Частота |
|------------------------|------------------|-------------------|------------------|---------|
|                        |                  |                   |                  |         |

### **Раздел 4. Организация продовольственного и материального снабжения**

При изучении организации снабжения на предприятии студенты должны ознакомиться с источниками и видами снабжения, способами доставки продовольственных товаров и предметов материального оснащения; проанализировать

договорные связи с поставщиками и соблюдение сроков поставки. Данные свести в таблицу 4.

Необходимо также изучить сертификаты качества, указать в какие сроки предъявляются претензии к поставщикам, как они оформляются.

Дать рекомендации по совершенствованию продовольственного снабжения предприятия.

Таблица 4 – Характеристика доставки товаров

| Наименование продуктов | Поставщики | Форма доставки | Используемый транспорт | График завозки |
|------------------------|------------|----------------|------------------------|----------------|
|                        |            |                |                        |                |

### **Раздел 5. Организация работы помещений для приема и хранения продуктов, тарного и весового хозяйств**

Изучить работу помещений для приема и хранения продуктов по следующим вопросам:

- характеристика помещений, их оборудование;
- режим работы, порядок приема и отпуска товаров;
- документальное оформление приема и отпуска товаров;
- использование средств механизации при перемещении товаров в кладовых.

Провести (продублировать) приемку и отпуск сырья и товаров совместно с кладовщиком в течение дня.

Изучить организацию тарного хозяйства (условия хранения и ремонта тары, учет тары, ведение отчетности по таре).

Ознакомиться с порядком эксплуатации весоизмерительных приборов на предприятии, с соблюдением сроков клеймения, контроля и проверки весоизмерительных приборов на практике в соответствии с действующими нормативными документами.

Внести предложения по совершенствованию организации складского, тарного и весового хозяйств.

### **Раздел 6. Организация производства**

Дать общую характеристику производства: состав производственных цехов, взаимосвязь между ними. На рисунке схематически показать размещение производственных цехов с указанием технологических потоков.

Указать недостатки и разработать предложения по компоновке помещений предприятия, а при необходимости – по реконструкции.

Дать характеристику каждого производственного цеха по следующим вопросам:

- назначение цеха, его среднедневная производственная программа (ассортимент и количество перерабатываемого сырья в заготовочных цехах, ассортимент и количество выпускаемых блюд в доготовочных цехах);
- оснащенность и расстановка оборудования;
- обеспеченность рабочих мест сырьем, инструментами, инвентарем, посудой;
- расстановка рабочей силы и использование работников согласно их квалификации;
- соблюдение санитарно – гигиенических условий на рабочих местах;
- обеспечение условий труда и техники безопасности.

Составить схему горячего цеха с расстановкой оборудования.

По каждому цеху сделать практические выводы и внести конкретные предложения по улучшению расстановки оборудования в цехе, внедрению нового вида оборудования, организации производства.

Участвовать в оперативном планировании производства. Составлять меню, рассчитать удельный вес холодных блюд, супов, горячих блюд и напитков в общем количестве блюд. Приложить к отчету меню и проанализировать с позиции использования полуфабрикатов различной степени готовности. Указать, имеются ли на предприятии

меню сезона, дня, бизнес-ланча, шведских столов и др.; проанализировать соответствие карты вин основным блюдам меню; периодичность обновления меню.

Отразить в отчете наличие в меню фирменных блюд, кем они разработаны, в каком порядке утверждены.

Принимать участие в получении продуктов из кладовой и распределении их по цехам, отпускать готовую продукцию в филиалы предприятия; ознакомиться с ведением учета продукции по цехам и в целом по предприятию; научиться оформлять соответствующие документы (приложить к отчету).

Участвовать в контроле за соблюдением технологии приготовления пищи, норм вложения сырья, соблюдением санитарно-гигиенического режима, условий и сроков хранения и реализации полуфабрикатов и готовой продукции.

Совместно с технологом провести бракераж пищи, контрольную варку блюд, контрольную закупку с оформлением необходимых документов (приложить к отчету).

Дать анализ имеющейся на предприятии нормативной документации (Сборники рецептур, технико-технологические карты, ТУ, ТИ, стандарты предприятия и др.).

Разработать рекомендации по повышению качества выпускаемой продукции, экономному использованию продовольственных ресурсов и энергии, внедрению рациональных способов кулинарной обработки сырья.

В приложении: нормативно-техническая документация, используемая на предприятии.

#### **Раздел 7. Организация торговой деятельности предприятия и обслуживания потребителей**

Дать характеристику торговой группы помещений, обратить внимание на оформление интерьера зала, расстановку оборудования в зале, проанализировать взаимосвязь торговой и производственной группы. Ознакомиться с примерным перечнем дополнительных услуг, предоставляемых предприятием.

На предприятиях с обслуживанием официантами изучить работу метрдотеля и официантов; виды сервировок столов; повседневное обслуживание, обслуживание банкетов.

На предприятиях с методом самообслуживания изучить работу раздаточной, раздатчиков, сборщиков использованной посуды.

Провести наблюдения в зале в течение рабочего дня и определить коэффициент его загрузки и время одной посадки потребителя. Представить график загрузки зала по часам его работы, проанализировать оборачиваемость мест. На схеме зала показать расстановку оборудования, мебели, а также основные маршруты движения потребителей и персонала.

Изучить использование новейших форм обслуживания.

Изучить виды и средства рекламы, систему изучения спроса на предприятии. Провести анкетирование для потребителей (результаты опроса представить в отчете). Дать рекомендации по совершенствованию организации обслуживания на предприятии, внедрению прогрессивных форм обслуживания.

#### **Раздел 8. Экономический раздел**

Изучить организацию оперативного и бухгалтерского учета, экономическую отчетную документацию. Произвести анализ результатов хозяйственной деятельности предприятия по форме:

Изучить организацию экономической работы на предприятии: кто осуществляет планирование, учет и анализ показателей деятельности.

Изучить организацию оперативного учета товарооборота в предприятии, источники информации, виды отчетности, сроки представления, ответственные работники, применение программных средств.

Установить среднесуточный объем товарооборота и оборота по продукции собственного производства, изучить колебания показателей по дням недели и месяцам,

установить причины колебаний. Определить среднюю стоимость покупки (средний счет) в залах предприятия. Ознакомиться с работой предприятия по увеличению объема товарооборота.

На основании изучения меню установить средний уровень цен на блюда различных групп. Определить, на какой сегмент рынка по уровню доходов потребителей ориентировано предприятие. Ознакомиться с механизмом формирования цен на продукцию предприятия: кто и на основе чего определяет продажные цены. Изучить методику калькулирования цен на продукцию предприятия. Ознакомиться с размерами применяемых наценок и их дифференциацией. Установить применяются ли в предприятии системы бонусов и скидков для потребителей.

Установить численность работников предприятия всего, работников производства и зала, в том числе работающих в смену.

Ознакомиться с действующей на предприятии системой оплаты труда: применяемые формы и системы оплаты труда, систем премирования. Установить средний размер заработной платы работников.

Определить, по какой системе налогообложения работает предприятие. Установить, рентабельна ли его деятельность, и каков средний уровень рентабельности предприятия.

Дать общую оценку состояния экономической работы и результатов хозяйственной деятельности предприятия, подготовить предложения по их совершенствованию.

#### **Раздел 9. Охрана труда на предприятии**

Выявить, какие опасные и вредные производственные факторы (физические, химические, психофизические) действуют на работников на данном предприятии.

Провести анализ выполнения требований к производственным помещениям (размещение помещений, высота помещений, ширина коридоров, вентиляция и кондиционирование воздуха, устройство водоснабжения и канализации, освещение).

Охарактеризовать соблюдение гигиенических требований к производственному оборудованию. Выполнение требований для предотвращения неблагоприятного действия на организм инфракрасного излучения, физической нагрузки. Выполнение мероприятий по электробезопасности и противопожарной безопасности.

Соблюдение режима труда и отдыха. Обучение безопасным методам и приемам работы, проведение инструктажа по охране труда, проверка знаний, проведение аттестации рабочих мест.

#### **Раздел 10. Организация работы по соблюдению санитарии и гигиены на предприятии**

Изучить вопросы профилактики пищевых инфекций и пищевых отравлений на предприятии: выполнение санитарных требований к содержанию предприятий, оборудования, требований к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов, готовых блюд, наличие условий для соблюдения личной гигиены.

Дать анализ санитарного состояния предприятия. Проведение производственного контроля в соответствии с санитарными правилами.

В приложении можно привести инструкции по технике безопасности, правила пожарной безопасности, правила санитарии и гигиены, действующие на данном предприятии, копии актов проверок и пр.

*Основная часть* работы по преддипломной практике для студентов, выполняющих ВКР в виде научно-исследовательской работы, - это обзор литературы по теме исследования.

Студент должен ознакомиться с монографиями, обзорными статьями, диссертациями, отечественной и зарубежной периодической литературой, освещающими круг проблем, изучению которых посвящена выпускная квалификационная работа.

Обзор литературы составляется по плану, согласованному с руководителем работы. Он должен полно и систематизировано отражать тему, избранную для выпускной квалификационной работы.

При составлении обзора необходимо отбирать только тот материал, который имеет непосредственное отношение к теме работы, выявляя малоразработанные, спорные и требующие дополнительных исследований стороны изучаемого вопроса.

Основное внимание следует уделить критической оценке имеющихся экспериментальных данных и теоретических выкладок по ним. Противоречивые и спорные данные по теме исследования следует проанализировать.

В заключение обзора литературы должно быть приведено обоснование необходимости проведения данной работы. При этом следует четко сформулировать, в чем заключается ее новизна и актуальность.

### **Раздел 11. Индивидуальное задание**

Индивидуальное задание для студентов, выполняющих ВКР в виде проекта: Разработка технико-экономического обоснования проекта и расчет дневной производственной программы предприятия.

Материал излагается в следующей последовательности:

- обоснование необходимости строительства предприятия общественного питания;
- обоснование выбора места строительства проектируемого предприятия;
- обоснование технической возможности строительства (реконструкции, проектирования) предприятия;
- обоснование выбора типа предприятия питания;
- обоснование режима работы;
- определение источников продовольственного снабжения
- расчет дневной производственной программы предприятия;

Индивидуальное задание для студентов, выполняющих ВКР в виде научно-исследовательской работы, выдается в соответствии с темой выпускной квалификационной работы по согласованию с руководителем.

В *заключении* логически последовательно излагаются основные выводы, к которым пришел автор в ходе исследования, выявляются положительные и отрицательные моменты деятельности предприятия.

*Список литературы* должен содержать перечень литературных источников, использованных при выполнении работы.

В *приложении* должны быть представлена документация, послужившая информационной базой для выполнения работы.

Отчет должен быть максимально конкретным и отражать реально проделанную самостоятельную работу студента с разработанными практическими рекомендациями по выявленным недостаткам.

Объем отчета не должен превышать 20-25 страниц печатного текста, формат А4, шрифт 14, Times New Roman, интервал 1,5. Отчет брошюруется в папку.

Формой промежуточной аттестации студентов по итогам преддипломной практики является зачет с оценкой.

По окончании преддипломной практики, отчет о проделанной работе, являющийся результатом прохождения данной практики обучающегося, подлежит защите на заседании комиссии, созданной по распоряжению декана факультета пищевых производств.

Защита отчета по практике включает публичное обсуждение результатов практики перед членами комиссии с презентацией основных положений отчета о практике.

Результаты защиты оцениваются по пятибалльной системе и заносятся в зачетную книжку студента и ведомость.

**7. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по практике**

### ***7.1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы***

Преддипломная практика направлена на формирование следующих компетенций:

ОПК-1- Способностью осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий

ПК-3- Владением правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест

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

ПК-8- Способность обеспечивать функционирование системы поддержки здоровья и безопасности труда персонала предприятия питания, анализировать деятельность предприятия питания с целью выявления рисков в области безопасности труда и здоровья персонала

ПК-9 - Готовностью устанавливать требования и приоритеты к обучению работников вопросам безопасности в профессиональной деятельности и поведению в чрезвычайных ситуациях

ПК-10- Способностью определять цели и ставит 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 стимулирования 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-16 -Способность планировать стратегию развития предприятия питания с учетом множественных факторов, проводить анализ, оценку рынка и риски, умение провести аудит финансовых и материальных ресурсов

ПК-19-Владением нормативно-правовой базой в области продаж продукции производства и услуг

ПК-21 -Готовностью разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала для составления обучающих программ, проводить аттестацию работников производства и 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.

В процессе освоения образовательной программы компетенции ОПК-1, ПК-3, ПК-7, ПК-8, ПК-9, ПК-10, ПК-11, ПК-12, ПК-13, ПК-14, ПК-16, ПК-19, ПК-21, ПК-22, ПК-23, ПК-27, ПК-28, ПК-29, также формируются при изучении дисциплин и прохождения других видов и типов практик и ГИА.

**Этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы «Технология продукции и организация общественного питания»**

| Код компетенции | Дисциплины, практики, ГИА через которые формируется компетенция (компоненты)  | Этапы формирования компетенции в процессе освоения образовательной программы*                          |
|-----------------|---|--|
| ОПК-1           | Б1.Б.9 Физика<br>Б2.У.1 Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности   | 2  |
|                 | Б1.Б.10 Экология<br>Б2.П.1 Научно-исследовательская работа  | 4  |
|                 | Б1.Б.24 Детали машин и основы конструирования<br>Б1.В.ДВ.4.1 Пищевые и биологически активные добавки<br>Б1.В.ДВ.4.2 Методы исследования свойств сырья и продуктов питания   | 5  |
|                 | Б1.В.ОД.10 Физико-химические основы пищевых производств   | 6  |
|                 | Б1.Б.7 Маркетинг<br>Б1.В.ОД.11 Исследовательская работа студентов<br>Б1.В.ОД.14 Контроль качества продукции общественного питания<br><b>Б2.П.3 Преддипломная</b><br>Б3.Д.1 Подготовка к процедуре защиты и процедура защиты ВКР | 8  |
| ПК-3            | Б1.В.ОД.5 Санитария и гигиена питания<br>Б1.В.ДВ.5.1 Микробиология<br>Б1.В.ДВ.5.2 Биотехнологии в пищевой промышленности  | 3  |
|                 | Б1.Б.22 Безопасность жизнедеятельности<br>Б1.Б.27 Электротехника и электроника<br>Б1.В.ДВ.1.1 Основы строительного дела на предприятиях общественного питания<br>Б1.В.ДВ.1.2 Современные материалы и технологии в строительстве | 5  |
|                 | <b>Б2.П.3 Преддипломная</b><br>Б3.Д.1 Подготовка к процедуре защите и процедура защиты ВКР  | 8  |
|                 | ПК-7  | Б1.В.ДВ.2.1 Введение в направленность<br>Б1.В.ДВ.2.2 Основы технологии продукции общественного питания |

|       |   |   |
|-------|---|---|
|       | Б1.Б.19 Теоретические основы инновационной политики   | 4 |
|       | Б1.В.ДВ.9.1 Организация питания в санаторно-курортных организациях<br>Б1.В.ДВ.9.2 Технология и организация услуг питания при туристических комплексах   | 5 |
|       | Б1.В.ОД.2 Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания<br><b>Б2.П.3 Преддипломная</b><br>Б3.Д.1 Подготовка к процедуре защите и процедура защиты ВКР                       | 8 |
| ПК-8  | Б1.В.ОД.5 Санитария и гигиена питания   | 3 |
|       | Б1.Б.25 Физиология питания  | 4 |
|       | <b>Б2.П.3 Преддипломная</b><br>Б3.Д.1 Подготовка к процедуре защите и процедура защиты ВКР  | 8 |
| ПК-9  | ФТД.1Гражданское население в противодействии распространению идеологии терроризма   | 2 |
|       | Б1.Б.22 Безопасность жизнедеятельности  | 5 |
|       | <b>Б2.П.3 Преддипломная</b><br>Б3.Д.1 Подготовка к процедуре защите и процедура защиты ВКР  | 8 |
| ПК-10 | Б1.Б.23 Товароведение продовольственных товаров   | 4 |
|       | Б1.Б.7 Маркетинг<br><b>Б2.П.3 Преддипломная</b><br>Б3.Д.1 Подготовка к процедуре защите и процедура защиты ВКР  | 8 |
|       | Б1.Б.6 Менеджмент   | 7 |
| ПК-11 | <b>Б2.П.3 Преддипломная</b><br>Б3.Д.1 Подготовка к процедуре защите и процедура защиты ВКР  | 8 |
|       | Б1.Б.6 Менеджмент   | 7 |
| ПК-12 | <b>Б2.П.3 Преддипломная</b><br>Б3.Д.1 Подготовка к процедуре защите и процедура защиты ВКР  | 8 |
|       | Б1.Б.6 Менеджмент   | 7 |
| ПК-13 | <b>Б2.П.3 Преддипломная</b><br>Б3.Д.1 Подготовка к процедуре защите и процедура защиты ВКР  | 8 |
|       | Б1.Б.6 Менеджмент   | 7 |
| ПК-14 | Б1.Б.4 Экономика<br>Б1.В.ДВ.8.1 Учет и отчетность в ресторанном бизнесе<br>Б1.В.ДВ.8.2 Ценообразование  | 4 |
|       | <b>Б2.П.3 Преддипломная</b><br>Б3.Д.1 Подготовка к процедуре защите и процедура защиты ВКР  | 8 |
|       | Б1.Б.4 Экономика<br>Б1.В.ДВ.8.1 Учет и отчетность в ресторанном бизнесе<br>Б1.В.ДВ.8.2 Ценообразование  | 4 |
| ПК-16 | <b>Б2.П.3 Преддипломная</b><br>Б3.Д.1 Подготовка к процедуре защите и процедура защиты ВКР  | 8 |
|       | Б1.Б.4 Экономика<br>Б1.В.ДВ.8.1 Учет и отчетность в ресторанном бизнесе<br>Б1.В.ДВ.8.2 Ценообразование  | 4 |
| ПК-19 | Б1.В.ДВ.3.1 Основы законодательства по защите прав потребителя<br>Б1.В.ДВ.3.2 Основы антимонопольной политики в общественном питании<br>Б1.В.ДВ.3.3 Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний | 4 |
|       | Б1.Б.7 Маркетинг<br><b>Б2.П.3 Преддипломная</b><br>Б3.Д.1 Подготовка к процедуре защите и процедура защиты ВКР  | 8 |
|       | Б1.Б.6 Менеджмент   | 7 |
| ПК-21 | <b>Б2.П.3 Преддипломная</b><br>Б3.Д.1 Подготовка к процедуре защите и процедура защиты ВКР  | 8 |
|       | Б1.Б.6 Менеджмент   | 7 |
| ПК-22 | Б1.Б.4 Экономика<br><b>Б2.П.3 Преддипломная</b><br>Б3.Д.1 Подготовка к процедуре защите и процедура защиты ВКР  | 8 |
|       | Б1.Б.4 Экономика  | 4 |
| ПК-23 | Б1.В.ДВ.2.3 Психология личности и профессиональное самоопределение  | 3 |
|       | Б1.Б10 Экология   | 4 |

|       |  |          |
|-------|--|----------|
|       | <b>Б2.П.3 Преддипломная</b><br>Б3.Д.1 Подготовка к процедуре защите и процедура защиты ВКР | <b>8</b> |
| ПК-27 | Б1.В.ДВ.1.1 Основы строительного дела на предприятиях общественного питания                | 5        |
|       | Б1.В.ДВ.1.2 Современные материалы и технологии в строительстве                             |          |
|       | Б1.Б.26 Оборудование предприятий общественного питания                                     | 6        |
|       | Б1.В.ОД.3 Проектирование предприятий общественного питания                                 | 7        |
|       | <b>Б2.П.3 Преддипломная</b><br>Б3.Д.1 Подготовка к процедуре защите и процедура защиты ВКР | <b>8</b> |
| ПК-28 | Б1.Б.26 Оборудование предприятий общественного питания                                     | 6        |
|       | Б1.В.ОД.3 Проектирование предприятий общественного питания                                 | 7        |
|       | <b>Б2.П.3 Преддипломная</b><br>Б3.Д.1 Подготовка к процедуре защите и процедура защиты ВКР | <b>8</b> |
| ПК-29 | Б1.В.ДВ.1.1 Основы строительного дела на предприятиях общественного питания                | 5        |
|       | Б1.В.ДВ.1.2 Современные материалы и технологии в строительстве                             |          |
|       | Б1.Б.26 Оборудование предприятий общественного питания                                     | 6        |
|       | Б1.В.ОД.3 Проектирование предприятий общественного питания                                 | 7        |
|       | <b>Б2.П.3 Преддипломная</b><br>Б3.Д.1 Подготовка к процедуре защите и процедура защиты ВКР | <b>8</b> |

*\*Этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы определяется семестром изучения дисциплин и прохождения практик*

## **7.2. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе прохождения практики**

| <b>№ п/п</b> | <b>Код и наименование формируемой компетенции</b>   | <b>Этапы формирования компетенции в процессе освоения практики</b>   | <b>Наименование оценочного средства</b>  |
|--------------|---|--|--|
| 1.           | ОПК-1-Способностью осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий   | Подготовительный этап<br>Производственный этап<br>Аналитический этап | Текущий контроль: выполнение разделов программы, устное собеседование<br>Промежуточный контроль: защита отчета |
| 2.           | ПК-3- Владением правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест | Подготовительный этап<br>Производственный этап                       | Текущий контроль: выполнение разделов программы, устное собеседование<br>Промежуточный контроль: защита отчета |
| 3.           | 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   | Производственный этап<br>Аналитический этап                          | Текущий контроль: выполнение разделов программы, устное собеседование<br>Промежуточный контроль: защита отчета |
| 4.           | ПК-8-Способность обеспечивать функционирование системы поддержки здоровья и безопасности труда персонала предприятия питания, анализировать деятельность предприятия питания с целью выявления рисков в области безопасности труда и здоровья персонала               | Производственный этап<br>Аналитический этап                          | Текущий контроль: выполнение разделов программы, устное собеседование<br>Промежуточный контроль: защита отчета |

|     |  |  |  |
|-----|--|--|--|
| 5.  | ПК-9- Готовностью устанавливать требования и приоритеты к обучению работников вопросам безопасности в профессиональной деятельности и поведению в чрезвычайных ситуациях   | Производственный этап  | Текущий контроль: выполнение разделов программы, устное собеседование<br>Промежуточный контроль: защита отчета |
| 6.  | ПК-10-Способностью определять цели и ставит 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 | Производственный этап<br>Аналитический этап                        | Текущий контроль: выполнение разделов программы, устное собеседование<br>Промежуточный контроль: защита отчета |
| 7.  | ПК-11-Способностью осуществлять мониторинг проведения мотивационных программ на всех ее этапах, оценивать результаты мотивации и стимулирования работников производства  | Производственный этап<br>Аналитический этап                        | Текущий контроль: выполнение разделов программы, устное собеседование<br>Промежуточный контроль: защита отчета |
| 8.  | 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   | Производственный этап<br>Аналитический этап                        | Текущий контроль: выполнение разделов программы, устное собеседование<br>Промежуточный контроль: защита отчета |
| 9.  | 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   | Производственный этап<br>Аналитический этап                        | Текущий контроль: выполнение разделов программы, устное собеседование<br>Промежуточный контроль: защита отчета |
| 10. | ПК-14-Способностью проводить мониторинг и анализировать результаты финансово-хозяйственной деятельности предприятия питания, оценивать финансовое состояние предприятия питания и принимать решения по результатам контроля  | Производственный этап<br>Аналитический этап<br>Заключительный этап | Текущий контроль: выполнение разделов программы, устное собеседование<br>Промежуточный контроль: защита отчета |
| 11. | ПК-16 -Способность планировать стратегию развития предприятия питания с учетом множественных факторов, проводить анализ, оценку рынка и риски, умение провести аудит финансовых и материальных ресурсов  | Производственный этап<br>Аналитический этап<br>Заключительный этап | Текущий контроль: выполнение разделов программы, устное собеседование<br>Промежуточный контроль: защита отчета |
| 12. | ПК-19 - Владением нормативно-правовой базой в области продаж продукции производства и услуг  | Производственный этап<br>Аналитический этап                        | Текущий контроль: выполнение разделов программы, устное собеседование<br>Промежуточный контроль: защита отчета |
| 13. | ПК-21 -Готовностью разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала для составления обучающих программ, проводить аттестацию работников производства и принимать решения по результатам аттестации   | Производственный этап<br>Аналитический этап<br>Заключительный этап | Текущий контроль: выполнение разделов программы, устное собеседование<br>Промежуточный контроль: защита отчета |
| 14. | ПК-22- Способностью проводить мониторинг финансово-хозяйственной деятельности  | Производственный этап  | Текущий контроль: выполнение разделов  |

|     |   |  |  |
|-----|---|--|--|
|     | предприятия, анализировать и оценивать финансовое состояние предприятия   | Аналитический этап<br>Заключительный этап                          | программы, устное собеседование<br>Промежуточный контроль: защита отчета                                       |
| 15. | 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  | Производственный этап  | Текущий контроль: выполнение разделов программы, устное собеседование<br>Промежуточный контроль: защита отчета |
| 16. | ПК-27-Способностью контролировать качество предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования, участвовать в планировке и оснащении предприятий питания  | Производственный этап<br>Аналитический этап                        | Текущий контроль: выполнение разделов программы, устное собеседование<br>Промежуточный контроль: защита отчета |
| 17. | 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) | Производственный этап<br>Аналитический этап<br>Заключительный этап | Текущий контроль: выполнение разделов программы, устное собеседование<br>Промежуточный контроль: защита отчета |
| 18. | ПК-29 - Готовностью вести переговоры с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования, оценивать результаты проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта.   | Производственный этап<br>Аналитический этап                        | Текущий контроль: выполнение разделов программы, устное собеседование<br>Промежуточный контроль: защита отчета |

### **7.3. Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания**

Оценочные средства должны позволять достоверно оценивать сформированность компетенций как целостного новообразования – комплекса способностей, используемых для достижения социальных или профессиональных целей, отражающих результаты освоения основной профессиональной образовательной программы.

Контроль уровней сформированности компетенции осуществляется с позиций оценивания составляющих ее частей по трехкомпонентной структуре компетенции: знать, уметь, владеть и (или) иметь опыт деятельности.

Основными этапами формирования компетенций при прохождении практики являются последовательное прохождение содержательно связанных между собой разделов практики. Изучение каждого раздела предполагает овладение обучающимися необходимыми компетенциями. Результат аттестации на различных этапах формирования компетенций показывает уровень освоения компетенций обучающимся.

Сформированность каждой компетенции в рамках прохождения преддипломной практики оценивается по трехуровневой шкале:

-пороговый уровень является обязательным для всех обучающихся по завершении освоения практики;

-средний уровень характеризуется превышением минимальных характеристик сформированности компетенции по завершении проведения практики;

-высокий уровень характеризуется максимально возможной выраженностью компетенции и является важным качественным ориентиром для самосовершенствования.

Формой промежуточной аттестации по преддипломной практике является **зачет с оценкой**.

**Показатели и критерии определения уровня сформированности компетенций\***

| Компетенция, этапы освоения компетенции | Планируемые результаты обучения  | Соответствие уровней освоения компетенции планируемым результатам обучения и критериям их оценивания   |  |   |  |
|---|--|--|--|---|--|
|   |  | минимальный  | пороговый  | средний   | высокий  |
|   |  | Оценка   |  |   |  |
|   |  | неудовлетворительно  | удовлетворительно  | хорошо  | отлично  |
| ОПК-1<br>(восьмой этап)                 | <b>Знать:</b><br>программные средства для работы на персональном компьютере  | Не знает программные средства для работы на персональном компьютере  | Частично знаком с программными средствами для работы на персональном компьютере  | Знает на достаточно хорошем уровне программные средства для работы на персональном компьютере   | Знает на высоком уровне программные средства для работы на персональном компьютере   |
|   | <b>Уметь:</b> работать в качестве пользователя персонального компьютера, работать с программными средствами общего назначения, создавать базы данных с использованием ресурсов сети Интернет       | Не обладает умениями в рамках компетенции.   | Частично обладает умениями в рамках компетенции.   | Умеет фрагментарно работать в качестве пользователя персонального компьютера, работать с программными средствами общего назначения, создавать базы данных с использованием ресурсов сети Интернет | На высоком уровне умеет работать в качестве пользователя персонального компьютера, работать с программными средствами общего назначения, создавать базы данных с использованием ресурсов сети Интернет |
|   | <b>Владеть:</b><br>методами поиска и обмена информацией в глобальных и локальных компьютерных сетях, техническими и программными средствами защиты информации при работе с компьютерными системами | Не владеет методами поиска и обмена информацией в глобальных и локальных компьютерных сетях, техническими и программными средствами защиты информации при работе с компьютерными системами | Не в полной мере имеет представление о методах поиска и обмена информацией в глобальных и локальных компьютерных сетях, технических и программных средствах защиты информации при работе с компьютерными системами | Владеет методами поиска и обмена информацией в глобальных и локальных компьютерных сетях, техническими и программными средствами защиты информации при работе с компьютерными и системами         | Свободно владеет методами поиска и обмена информацией в глобальных и локальных компьютерных сетях, техническими и программными средствами защиты информации при работе с компьютерными системами       |
| ПК-3<br>(восьмой этап)                  | <b>Знать :</b><br>санитарное законодательство в индустрии питания; гигиенические требования к  | Не знает санитарное законодательство в индустрии питания; гигиенические  | Частично знает санитарное законодательство в индустрии питания; гигиенические требования к   | Знает на достаточно хорошем уровне санитарное законодательство в индустрии  | Знает на высоком уровне санитарное законодательство в индустрии питания; гигиенические   |

| Компетенция,<br>этапы освоения компетенции | Планируемые результаты обучения  | Соответствие уровней освоения компетенции планируемым результатам обучения и критериям их оценивания  |  |  |   |
|--|--|---|--|--|---|
|  |  | минимальный   | пороговый  | средний  | высокий   |
|  |  | Оценка  |  |  |   |
|  |  | неудовлетворительно   | удовлетворительно  | хорошо   | отлично   |
|  | оборудованию, инвентарю, посуде; санитарные требования к содержанию предприятий питания; санитарные требования к проведению технологической обработки, качеству блюд, хранению и раздаче готовой пищи, обслуживанию посетителей. | требования к оборудованию, инвентарю, посуде; санитарные требования к содержанию предприятий питания; санитарные требования к проведению технологической обработки, качеству блюд, хранению и раздаче готовой пищи, обслуживанию посетителей. | оборудованию, инвентарю, посуде; санитарные требования к содержанию предприятий питания; санитарные требования к проведению технологической обработки, качеству блюд, хранению и раздаче готовой пищи, обслуживанию посетителей. | питания; гигиенические требования к оборудованию, инвентарю, посуде; санитарные требования к содержанию предприятий питания; санитарные требования к проведению технологической обработки, качеству блюд, хранению и раздаче готовой пищи, обслуживанию посетителей. | требования к оборудованию, инвентарю, посуде; санитарные требования к содержанию предприятий питания; санитарные требования к проведению технологической обработки, качеству блюд, хранению и раздаче готовой пищи, обслуживанию посетителей. |
|  | <b>Уметь:</b><br>анализировать данные о санитарно-гигиеническом состоянии предприятий питания с целью обеспечения санитарно-эпидемиологической безопасности кулинарной продукции   | Не обладает умениями в рамках компетенции.  | Частично обладает умениями в рамках компетенции.   | На достаточно хорошем уровне умеет анализировать данные о санитарно-гигиеническом состоянии предприятий питания с целью обеспечения санитарно-эпидемиологической безопасности кулинарной продукции   | На высоком уровне умеет анализировать данные о санитарно-гигиеническом состоянии предприятий питания с целью обеспечения санитарно-эпидемиологической безопасности кулинарной продукции   |
|  | <b>Владеть:</b><br>навыками работы с СанПиНами; оценками производственной санитарии; методами личной гигиены и профилактикой потенциально опасной  | Не владеет навыками работы с СанПиНами; оценками производственной санитарии; методами личной гигиены и профилактикой  | Не в полной мере имеет представление о навыках работы с СанПиНами; оценках производственной санитарии; методах личной гигиены и профилактикой  | Владеет навыками работы с СанПиНами; оценками производственной санитарии; методами личной гигиены и профилактикой  | Свободно владеет навыками работы с СанПиНами; оценками производственной санитарии; методами личной гигиены  |

| Компетенция,<br>этапы освоения компетенции | Планируемые результаты обучения  | Соответствие уровней освоения компетенции планируемым результатам обучения и критериям их оценивания  |   |   |  |
|--|--|---|---|---|--|
|  |  | минимальный   | пороговый   | средний   | высокий  |
|  |  | Оценка  |   |   |  |
|  |  | неудовлетворительно   | удовлетворительно   | хорошо  | отлично  |
|  | продукции  | тикой потенциально опасной продукции  | потенциально опасной продукции  | тикой потенциально опасной продукции  | и профилактикой потенциально опасной продукции   |
| ПК-7<br>(восьмой этап)                     | <b>Знать:</b> методы взаимодействия с потребителями, особенности и алгоритмы построения систем контроля деятельности предприятий питания, требования систем качества и безопасности пищевой продукции. | Не знает методы взаимодействия с потребителями, особенности и алгоритмы построения систем контроля деятельности предприятий питания, требования систем качества и безопасности пищевой продукции. | Частично знает методы взаимодействия с потребителями, особенности и алгоритмы построения систем контроля деятельности предприятий питания, требования систем качества и безопасности пищевой продукции. | Знает на достаточно хорошем уровне методы взаимодействия с потребителями, особенности и алгоритмы построения систем контроля деятельности предприятий питания, требования систем качества и безопасности пищевой продукции. | На высоком уровне знает методы взаимодействия с потребителями, особенности и алгоритмы построения систем контроля деятельности предприятий питания, требования систем качества и безопасности пищевой продукции. |
|  | <b>Уметь:</b> выявлять потенциальные опасности загрязнения сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.  | Не умеет выявлять потенциальные опасности загрязнения сырья, полуфабрикатов и готовой продукции   | Не в полной мере умеет выявлять потенциальные опасности загрязнения сырья, полуфабрикатов и готовой продукции   | На достаточно хорошем уровне умеет выявлять потенциальные опасности загрязнения сырья, полуфабрикатов и готовой продукции   | На высоком уровне умеет выявлять потенциальные опасности загрязнения сырья, полуфабрикатов и готовой продукции   |
|  | <b>Владеть:</b> методами анализа и оценки результативности систем контроля производства пищевой продукции на всех этапах   | Не владеет методами анализа и оценки результативности систем контроля производства пищевой продукции на всех этапах   | Удовлетворительно владеет методами анализа и оценки результативности систем контроля производства пищевой продукции на всех этапах  | Владеет в основном методами анализа и оценки результативности систем контроля производства пищевой продукции на всех этапах   | Владеет методами анализа и оценки результативности систем контроля производства пищевой продукции на всех этапах   |

| Компетенция, этапы освоения компетенции | Планируемые результаты обучения  | Соответствие уровней освоения компетенции планируемым результатам обучения и критериям их оценивания  |   |   |  |
|---|--|---|---|---|--|
|   |  | минимальный   | пороговый   | средний   | высокий  |
|   |  | Оценка  |   |   |  |
|   |  | неудовлетворительно   | удовлетворительно   | хорошо  | отлично  |
| ПК-8<br>(восьмой этап)                  | <b>Знать:</b> характер воздействия опасных и вредных факторов на человека и природную среду, методы защиты от них применительно к сфере профессиональной деятельности, основные естественные системы защиты организма.     | Не знает характер воздействия опасных и вредных факторов на человека и природную среду, методы защиты от них применительно к сфере профессиональной деятельности, основные естественные системы защиты организма.     | Частично знает характер воздействия опасных и вредных факторов на человека и природную среду, методы защиты от них применительно к сфере профессиональной деятельности, основные естественные системы защиты организма.             | Знает на достаточно хорошем уровне характер воздействия опасных и вредных факторов на человека и природную среду, методы защиты от них применительно к сфере профессиональной деятельности, основные естественные системы защиты организма.     | На высоком уровне знает характер воздействия опасных и вредных факторов на человека и природную среду, методы защиты от них применительно к сфере профессиональной деятельности, основные естественные системы защиты организма.     |
|   | <b>Уметь:</b> выбирать методы защиты от опасностей применительно к сфере своей профессиональной деятельности и способы обеспечения комфортных условий жизнедеятельности, рассчитывать индивидуальный и коллективный риски. | Не умеет выбирать методы защиты от опасностей применительно к сфере своей профессиональной деятельности и способы обеспечения комфортных условий жизнедеятельности, рассчитывать индивидуальный и коллективный риски. | Не в полной мере умеет выбирать методы защиты от опасностей применительно к сфере своей профессиональной деятельности и способы обеспечения комфортных условий жизнедеятельности, рассчитывать индивидуальный и коллективный риски. | На достаточно хорошем уровне умеет выбирать методы защиты от опасностей применительно к сфере своей профессиональной деятельности и способы обеспечения комфортных условий жизнедеятельности, рассчитывать индивидуальный и коллективный риски. | На высоком уровне умеет выбирать методы защиты от опасностей применительно к сфере своей профессиональной деятельности и способы обеспечения комфортных условий жизнедеятельности, рассчитывать индивидуальный и коллективный риски. |
|   | <b>Владеть:</b> навыками рационализации профессиональной деятельности с целью обеспечения безопасности и поддержания здоровья  | Не владеет навыками рационализации и профессиональной деятельности с целью обеспечения безопасности и   | Удовлетворительно владеет навыками рационализации профессиональной деятельности с целью обеспечения безопасности и поддержания  | Владеет в основном навыками рационализации и профессиональной деятельности с целью обеспечения  | Владеет навыками рационализации профессиональной деятельности с целью обеспечения безопасности и поддержания   |

| Компетенция, этапы освоения компетенции | Планируемые результаты обучения   | Соответствие уровней освоения компетенции планируемым результатам обучения и критериям их оценивания   |   |  |   |
|---|---|--|---|--|---|
|   |   | минимальный  | пороговый   | средний  | высокий   |
|   |   | Оценка   |   |  |   |
|   |   | неудовлетворительно  | удовлетворительно   | хорошо   | отлично   |
|   | персонала, а также защиты окружающей среды.   | поддержания здоровья персонала, а также защиты окружающей среды.   | здоровья персонала, а также защиты окружающей среды.  | безопасности и поддержания здоровья персонала, а также защиты окружающей среды.  | здоровья персонала, а также защиты окружающей среды.  |
| ПК-9<br>(восьмой этап)                  | <b>Знать:</b> основные законодательные и правовые основы в области безопасности и охраны окружающей среды; методы мотивации персонала к безопасной деятельности.  | Не знает основные законодательные и правовые основы в области безопасности и охраны окружающей среды; методы мотивации персонала к безопасной деятельности.  | Частично знает основные законодательные и правовые основы в области безопасности и охраны окружающей среды; методы мотивации персонала к безопасной деятельности.   | Знает на достаточно хорошем уровне основные законодательные и правовые основы в области безопасности и охраны окружающей среды; методы мотивации персонала к безопасной деятельности.                              | На высоком уровне знает основные законодательные и правовые основы в области безопасности и охраны окружающей среды; методы мотивации персонала к безопасной деятельности.                              |
|   | <b>Уметь:</b> разрабатывать требования и подбирать обучающие программы в сфере безопасности.  | Не умеет разрабатывать требования и подбирать обучающие программы в сфере безопасности.  | Не в полной мере умеет разрабатывать требования и подбирать обучающие программы в сфере безопасности.   | На достаточно хорошем уровне умеет разрабатывать требования и подбирать обучающие программы в сфере безопасности.  | На высоком уровне умеет разрабатывать требования и подбирать обучающие программы в сфере безопасности.  |
|   | <b>Владеть:</b> основными методами защиты производственного персонала и населения от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий; понятийно-терминологическим аппаратом в области безопасности; | Не владеет основными методами защиты производственного персонала и населения от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий; понятийно-терминологическим аппаратом в области безопасности; | Удовлетворительно владеет основными методами защиты производственного персонала и населения от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий; понятийно-терминологическим аппаратом в области безопасности; | Владеет в основном основными методами защиты производственного персонала и населения от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий; понятийно-терминологическим аппаратом в области безопасности; | Владеет основными методами защиты производственного персонала и населения от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий; понятийно-терминологическим аппаратом в области безопасности; |

| Компетенция, этапы освоения компетенции | Планируемые результаты обучения  | Соответствие уровней освоения компетенции планируемым результатам обучения и критериям их оценивания  |   |   |  |
|---|--|---|---|---|--|
|   |  | минимальный   | пороговый   | средний   | высокий  |
|   |  | Оценка  |   |   |  |
|   |  | неудовлетворительно   | удовлетворительно   | хорошо  | отлично  |
| ПК-10<br>(восьмой этап)                 | <b>Знать:</b> алгоритм проведения закупок на предприятии питания и заказа продукции у поставщиков; классификацию товарных запасов; основные этапы планирования товарных запасов при организации предприятия индустрии питания. | Не знает алгоритм проведения закупок на предприятии питания и заказа продукции у поставщиков; классификацию товарных запасов; основные этапы планирования товарных запасов при организации предприятия индустрии питания. | Частично знает алгоритм проведения закупок на предприятии питания и заказа продукции у поставщиков; классификацию товарных запасов; основные этапы планирования товарных запасов при организации предприятия индустрии питания. | Знает на достаточно хорошем уровне алгоритм проведения закупок на предприятии питания и заказа продукции у поставщиков; классификацию товарных запасов; основные этапы планирования товарных запасов при организации предприятия индустрии питания. | На высоком уровне знает алгоритм проведения закупок на предприятии питания и заказа продукции у поставщиков; классификацию товарных запасов; основные этапы планирования товарных запасов при организации предприятия индустрии питания. |
|   | <b>Уметь:</b> Разрабатывать алгоритм проведения закупок на предприятии питания и заказа продукции у поставщиков с учетом типа предприятия и его организационной структуры; на основании критериев выбора поставщиков.          | Не умеет разрабатывать алгоритм проведения закупок на предприятии питания и заказа продукции у поставщиков с учетом типа предприятия и его организационной структуры; на основании критериев выбора поставщиков.          | Не в полной мере умеет разрабатывать алгоритм проведения закупок на предприятии питания и заказа продукции у поставщиков с учетом типа предприятия и его организационной структуры; на основании критериев выбора поставщиков.  | На достаточно хорошем уровне умеет разрабатывать алгоритм проведения закупок на предприятии питания и заказа продукции у поставщиков с учетом типа предприятия и его организационной структуры; на основании критериев выбора поставщиков.          | На высоком уровне умеет разрабатывать алгоритм проведения закупок на предприятии питания и заказа продукции у поставщиков с учетом типа предприятия и его организационной структуры; на основании критериев выбора поставщиков.          |
|   | <b>Владеть:</b> Методами анализа продаж; методами оценки конкурентоспособности предприятия   | Не владеет методами анализа продаж; методами оценки конкурентоспособности предприятия   | Удовлетворительно владеет методами анализа продаж; методами оценки конкурентоспособности предприятия  | Владеет методами анализа продаж; методами оценки конкурентоспособности предприятия  | Владеет на высоком уровне методами анализа продаж; методами оценки конкурентоспособности предприятия   |

| Компетенция, этапы освоения компетенции | Планируемые результаты обучения   | Соответствие уровней освоения компетенции планируемым результатам обучения и критериям их оценивания  |   |  |  |
|---|---|---|---|--|--|
|   |   | минимальный   | пороговый   | средний  | высокий  |
|   |   | Оценка  |   |  |  |
|   |   | неудовлетворительно   | удовлетворительно   | хорошо   | отлично  |
| ПК-11<br>(восьмой этап)                 | <b>Знать:</b> Типы мотивации и их характеристику; виды стимулов; соответствие мотивационных типов и форм стимулирования работников производства.  | Не знает типы мотивации и их характеристику; виды стимулов; соответствие мотивационных типов и форм стимулирования работников производства.                                   | Частично знает типы мотивации и их характеристику; виды стимулов; соответствие мотивационных типов и форм стимулирования работников производства.                                   | Знает на достаточно хорошем уровне типы мотивации и их характеристику; виды стимулов; соответствие мотивационных типов и форм стимулирования работников производства.                    | На высоком уровне знает типы мотивации и их характеристику; виды стимулов; соответствие мотивационных типов и форм стимулирования работников производства.                                   |
|   | <b>Уметь:</b> Осуществлять мониторинг проведения мотивационных программ на всех ее этапах, оценивать результаты мотивации и стимулирования работников производства.   | Не умеет осуществлять мониторинг проведения мотивационных программ на всех ее этапах, оценивать результаты мотивации и стимулирования работников производства.                | Не в полной мере умеет осуществлять мониторинг проведения мотивационных программ на всех ее этапах, оценивать результаты мотивации и стимулирования работников производства.        | На достаточно хорошем уровне умеет осуществлять мониторинг проведения мотивационных программ на всех ее этапах, оценивать результаты мотивации и стимулирования работников производства. | На высоком уровне умеет осуществлять мониторинг проведения мотивационных программ на всех ее этапах, оценивать результаты мотивации и стимулирования работников производства.                |
|   | <b>Владеть:</b> Нормативно-правовой базой в области управления персоналом; методами мотивации персонала.  | Не владеет нормативно-правовой базой в области управления персоналом; методами мотивации персонала.   | Частично владеет нормативно-правовой базой в области управления персоналом; методами мотивации персонала.   | Владеет нормативно-правовой базой в области управления персоналом; методами мотивации персонала.   | В полной мере владеет нормативно-правовой базой в области управления персоналом; методами мотивации персонала.   |
| ПК-12<br>(восьмой этап)                 | <b>Знать:</b> Трудовое Законодательство Российской Федерации, характеристику профессий персонала предприятия; виды индивидуальных и коллективных программ обучения; способы оценки результатов обучения и профессионального | Не знает трудовое Законодательство Российской Федерации, характеристику профессий персонала предприятия; виды индивидуальных и коллективных программ обучения; способы оценки | Частично знает трудовое Законодательство Российской Федерации, характеристику профессий персонала предприятия; виды индивидуальных и коллективных программ обучения; способы оценки | Знает на достаточно хорошем уровне трудовое Законодательство Российской Федерации, характеристику профессий персонала предприятия; виды индивидуальных и коллективных программ           | На высоком уровне знает трудовое Законодательство Российской Федерации, характеристику профессий персонала предприятия; виды индивидуальных и коллективных программ обучения; способы оценки |

| Компетенция,<br>этапы освоения компетенции | Планируемые результаты обучения   | Соответствие уровней освоения компетенции планируемым результатам обучения и критериям их оценивания  |   |   |  |
|--|---|---|---|---|--|
|  |   | минимальный   | пороговый   | средний   | высокий  |
|  |   | Оценка  |   |   |  |
|  |   | неудовлетворительно   | удовлетворительно   | хорошо  | отлично  |
|  | о уровня.   | результатов обучения и профессионального уровня.  | профессионального уровня.   | обучения; способы оценки результатов обучения и профессионального уровня.   | результатов обучения и профессионального уровня.   |
|  | <b>Уметь:</b><br>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. | Не в полной мере 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. | На достаточно хорошем уровне 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. | На высоком уровне 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. |
|  | <b>Владеть:</b><br>Нормативно-правовой базой в области управления персоналом; методами оценки профессионального уровня персонала; способами разрешения конфликтов.  | Не владеет нормативно-правовой базой в области управления персоналом; методами оценки профессионального уровня персонала; способами разрешения конфликтов.  | Частично владеет нормативно-правовой базой в области управления персоналом; методами оценки профессионального уровня персонала; способами разрешения конфликтов.  | Владеет нормативно-правовой базой в области управления персоналом; методами оценки профессионального уровня персонала; способами разрешения конфликтов.   | В полной мере владеет нормативно-правовой базой в области управления персоналом; методами оценки профессионального уровня персонала; способами разрешения конфликтов.  |
| ПК-13<br>(восьмой этап)                    | <b>Знать:</b> Виды лояльности персонала по отношению к предприятию и руководству; особенности открытой и  | Не знает виды лояльности персонала по отношению к предприятию и руководству; особенности открытой и   | Частично знает виды лояльности персонала по отношению к предприятию и руководству; особенности открытой и   | Знает на достаточно хорошем уровне виды лояльности персонала по отношению к предприятию и   | На высоком уровне знает виды лояльности персонала по отношению к предприятию и руководству; особенности  |

| Компетенция, этапы освоения компетенции | Планируемые результаты обучения   | Соответствие уровней освоения компетенции планируемым результатам обучения и критериям их оценивания  |   |   |  |
|---|---|---|---|---|--|
|   |   | минимальный   | пороговый   | средний   | высокий  |
|   |   | Оценка  |   |   |  |
|   |   | неудовлетворительно   | удовлетворительно   | хорошо  | отлично  |
|   | закрытой кадровой политики; формы власти и стили управления; виды и этапы карьеры, роль мотивирующих факторов; виды, свойства и составляющие имиджа; должностные обязанности персонала на предприятиях питания, виды норм труда и методы разработки.  | закрытой кадровой политики; формы власти и стили управления; виды и этапы карьеры, роль мотивирующих факторов; виды, свойства и составляющие имиджа; должностные обязанности персонала на предприятиях питания, виды норм труда и методы разработки.                                    | закрытой кадровой политики; формы власти и стили управления; виды и этапы карьеры, роль мотивирующих факторов; виды, свойства и составляющие имиджа; должностные обязанности персонала на предприятиях питания, виды норм труда и методы разработки.  | руководству; особенности открытой и закрытой кадровой политики; формы власти и стили управления; виды и этапы карьеры, роль мотивирующих факторов; виды, свойства и составляющие имиджа; должностные обязанности персонала на предприятиях питания, виды норм труда и методы разработки.                          | открытой и закрытой кадровой политики; формы власти и стили управления; виды и этапы карьеры, роль мотивирующих факторов; виды, свойства и составляющие имиджа; должностные обязанности персонала на предприятиях питания, виды норм труда и методы разработки.  |
|   | <b>Уметь:</b><br>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. | Не умеет 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. | Не в полной мере умеет 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. | На достаточно хорошем уровне умеет 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. | На высоком уровне умеет 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. |

| Компетенция, этапы освоения компетенции | Планируемые результаты обучения  | Соответствие уровней освоения компетенции планируемым результатам обучения и критериям их оценивания  |   |   |  |
|---|--|---|---|---|--|
|   |  | минимальный   | пороговый   | средний   | высокий  |
|   |  | Оценка  |   |   |  |
|   |  | неудовлетворительно   | удовлетворительно   | хорошо  | отлично  |
|   | <b>Владеть:</b> Нормативно-правовой базой в области управления персоналом; методами управления персоналом; способами разработки норм труда.  | Не владеет нормативно-правовой базой в области управления персоналом; методами управления персоналом; способами разработки норм труда.  | Частично владеет нормативно-правовой базой в области управления персоналом; методами управления персоналом; способами разработки норм труда.  | Владеет нормативно-правовой базой в области управления персоналом; методами управления персоналом; способами разработки норм труда.   | В полной мере владеет нормативно-правовой базой в области управления персоналом; методами управления персоналом; способами разработки норм труда.  |
| ПК-14<br>(восьмой этап)                 | <b>Знать:</b> Основы экономики, менеджмента, механизмы финансовой, учетной, инвестиционной и кредитной политики предприятия питания.   | Не знает основы экономики, менеджмента, механизмы финансовой, учетной, инвестиционной и кредитной политики предприятия питания.   | Частично знает основы экономики, менеджмента, механизмы финансовой, учетной, инвестиционной и кредитной политики предприятия питания.   | Знает на достаточно хорошем уровне основы экономики, менеджмента, механизмы финансовой, учетной, инвестиционной и кредитной политики предприятия питания.   | На высоком уровне знает основы экономики, менеджмента, механизмы финансовой, учетной, инвестиционной и кредитной политики предприятия питания.   |
|   | <b>Уметь:</b> Оценивать результаты финансово-хозяйственной деятельности предприятия питания; организовывать эффективную систему контроля; оценивать результативность экономической деятельности предприятия с учетом достижения наибольших результатов при наименьших затратах материальных и финансовых ресурсов. | Не умеет оценивать результаты финансово-хозяйственной деятельности предприятия питания; организовывать эффективную систему контроля; оценивать результативность экономической деятельности предприятия с учетом достижения наибольших результатов при наименьших затратах материальных и финансовых ресурсов. | Не в полной мере умеет оценивать результаты финансово-хозяйственной деятельности предприятия питания; организовывать эффективную систему контроля; оценивать результативность экономической деятельности предприятия с учетом достижения наибольших результатов при наименьших затратах материальных и финансовых ресурсов. | На достаточно хорошем уровне умеет оценивать результаты финансово-хозяйственной деятельности предприятия питания; организовывать эффективную систему контроля; оценивать результативность экономической деятельности предприятия с учетом достижения наибольших результатов при наименьших затратах материальных и финансовых ресурсов. | На высоком уровне умеет оценивать результаты финансово-хозяйственной деятельности предприятия питания; организовывать эффективную систему контроля; оценивать результативность экономической деятельности предприятия с учетом достижения наибольших результатов при наименьших затратах материальных и финансовых ресурсов. |

| Компетенция,<br>этапы освоения компетенции | Планируемые результаты обучения  | Соответствие уровней освоения компетенции планируемым результатам обучения и критериям их оценивания   |  |   |   |
|--|--|--|--|---|---|
|  |  | минимальный  | пороговый  | средний   | высокий   |
|  |  | Оценка   |  |   |   |
|  |  | неудовлетворительно  | удовлетворительно  | хорошо  | отлично   |
|  |  |  |  | ресурсов.   |   |
|  | <b>Владеть:</b><br>Методами расчетов показателей финансово-экономической деятельности предприятий питания, аналитическим мышлением, методами проведения мониторинга и контроля деятельности предприятия. | Не владеет методами расчетов показателей финансово-экономической деятельности предприятий питания, аналитическим мышлением, методами проведения мониторинга и контроля деятельности предприятия. | Частично владеет методами расчетов показателей финансово-экономической деятельности предприятий питания, аналитическим мышлением, методами проведения мониторинга и контроля деятельности предприятия. | Владеет методами расчетов показателей финансово-экономической деятельности предприятий питания, аналитическим мышлением, методами проведения мониторинга и контроля деятельности предприятия.           | В полной мере владеет методами расчетов показателей финансово-экономической деятельности предприятий питания, аналитическим мышлением, методами проведения мониторинга и контроля деятельности предприятия. |
| ПК-16<br>(восьмой этап)                    | <b>Знать:</b> механизмы формирования политики, стратегических планов развития предприятия.   | Не знает механизмы формирования политики, стратегических планов развития предприятия.  | Частично знает механизмы формирования политики, стратегических планов развития предприятия.  | Знает на достаточно хорошем уровне механизмы формирования политики, стратегических планов развития предприятия.   | На высоком уровне знает механизмы формирования политики, стратегических планов развития предприятия.  |
|  | <b>Уметь:</b> планировать деятельность предприятия питания с учетом требований рынка; проводить анализ, оценку рынка и рисков: проводить аудит финансовых и материальных ресурсов.                       | Не умеет планировать деятельность предприятия питания с учетом требований рынка; проводить анализ, оценку рынка и рисков: проводить аудит финансовых и материальных ресурсов.                    | Не в полной мере умеет планировать деятельность предприятия питания с учетом требований рынка; проводить анализ, оценку рынка и рисков: проводить аудит финансовых и материальных ресурсов.            | На достаточно хорошем уровне умеет планировать деятельность предприятия питания с учетом требований рынка; проводить анализ, оценку рынка и рисков: проводить аудит финансовых и материальных ресурсов. | На высоком уровне умеет планировать деятельность предприятия питания с учетом требований рынка; проводить анализ, оценку рынка и рисков: проводить аудит финансовых и материальных ресурсов.                |

| Компетенция, этапы освоения компетенции | Планируемые результаты обучения   | Соответствие уровней освоения компетенции планируемым результатам обучения и критериям их оценивания   |  |  |   |
|---|---|--|--|--|---|
|   |   | минимальный  | пороговый  | средний  | высокий   |
|   |   | Оценка   |  |  |   |
|   |   | неудовлетворительно  | удовлетворительно  | хорошо   | отлично   |
|   | <b>Владеть:</b> методами бизнес-планирования на предприятиях питания; навыками разработки бизнес-планов, планирования продукции, ее продвижения, и сбыта, а также планирования цен                                | Не владеет методами бизнес-планирования на предприятиях питания; навыками разработки бизнес-планов, планирования продукции, ее продвижения, и сбыта, а также планирования цен                                | Частично владеет методами бизнес-планирования на предприятиях питания; навыками разработки бизнес-планов, планирования продукции, ее продвижения, и сбыта, а также планирования цен  | Владеет методами бизнес-планирования на предприятиях питания; навыками разработки бизнес-планов, планирования продукции, ее продвижения, и сбыта, а также планирования цен   | В полной мере владеет методами бизнес-планирования на предприятиях питания; навыками разработки бизнес-планов, планирования продукции, ее продвижения, и сбыта, а также планирования цен                                    |
| ПК-19<br>(восьмой этап)                 | <b>Знать:</b> нормативно-правовую базу в области продаж продукции производства и услуг, оценки качества и безопасности сырья и пищевых продуктов.   | Не знает нормативно-правовую базу в области продаж продукции производства и услуг, оценки качества и безопасности сырья и пищевых продуктов  | Частично знает нормативно-правовую базу в области продаж продукции производства и услуг, оценки качества и безопасности сырья и пищевых продуктов  | Знает на достаточно хорошем уровне нормативно-правовую базу в области продаж продукции производства и услуг, оценки качества и безопасности сырья и пищевых продуктов  | На высоком уровне знает нормативно-правовую базу в области продаж продукции производства и услуг, оценки качества и безопасности сырья и пищевых продуктов  |
|   | <b>Уметь:</b> пользоваться нормативно-правовой базой в области продаж продукции производства и услуг, работать с государственными стандартами, регламентирующими качество и безопасность сырья готовой продукции. | Не умеет пользоваться нормативно-правовой базой в области продаж продукции производства и услуг, работать с государственными стандартами, регламентирующими качество и безопасность сырья готовой продукции. | Не в полной мере умеет пользоваться нормативно-правовой базой в области продаж продукции производства и услуг, работать с государственными стандартами, регламентирующими качество и безопасность сырья готовой продукции. | На достаточно хорошем уровне умеет пользоваться нормативно-правовой базой в области продаж продукции производства и услуг, работать с государственными стандартами, регламентирующими качество и безопасность сырья готовой продукции. | На высоком уровне умеет пользоваться нормативно-правовой базой в области продаж продукции производства и услуг, работать с государственными стандартами, регламентирующими качество и безопасность сырья готовой продукции. |
|   | <b>Владеть:</b> нормативно-правовой базой в   | Не обладает навыками в рамках  | Частично обладает навыками в   | Владеет нормативно-правовой базой  | Свободно владеет нормативно-  |

| Компетенция, этапы освоения компетенции | Планируемые результаты обучения   | Соответствие уровней освоения компетенции планируемым результатам обучения и критериям их оценивания  |   |   |  |
|---|---|---|---|---|--|
|   |   | минимальный   | пороговый   | средний   | высокий  |
|   |   | Оценка  |   |   |  |
|   |   | неудовлетворительно   | удовлетворительно   | хорошо  | отлично  |
|   | области продаж продукции производства и услуг, оценки качества и безопасности сырья и пищевых продуктов.  | компетенции   | рамках компетенции.   | в области продаж продукции производства и услуг, оценки качества и безопасности сырья и пищевых продуктов.  | правовой базой в области продаж продукции производства и услуг, оценки качества и безопасности сырья и пищевых продуктов.  |
| ПК-21<br>(восьмой этап)                 | <b>Знать:</b><br>профессиональные обязанности работников производства; роль обучения в профессиональном развитии сотрудника; внешние и внутренние способы обучения; этапы и методы обучения; методы оценки обучения и трудовой деятельности; процедуру проведения аттестации. | Не знает профессиональные обязанности работников производства; роль обучения в профессиональном развитии сотрудника; внешние и внутренние способы обучения; этапы и методы обучения; методы оценки обучения и трудовой деятельности; процедуру проведения аттестации. | Частично знает профессиональные обязанности работников производства; роль обучения в профессиональном развитии сотрудника; внешние и внутренние способы обучения; этапы и методы обучения; методы оценки обучения и трудовой деятельности; процедуру проведения аттестации. | Знает на достаточно хорошем уровне профессиональные обязанности работников производства; роль обучения в профессиональном развитии сотрудника; внешние и внутренние способы обучения; этапы и методы обучения; методы оценки обучения и трудовой деятельности; процедуру проведения аттестации. | Знает на высоком уровне профессиональные обязанности работников производства; роль обучения в профессиональном развитии сотрудника; внешние и внутренние способы обучения; этапы и методы обучения; методы оценки обучения и трудовой деятельности; процедуру проведения аттестации. |
|   | <b>Уметь:</b><br>разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала для составления обучающих программ, проводить аттестацию работников производства и принимать решения по результатам аттестации.   | Не умеет разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала для составления обучающих программ, проводить аттестацию работников производства и принимать решения по результатам аттестации.   | Не в полной мере умеет разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала для составления обучающих программ, проводить аттестацию работников производства и принимать решения по результатам аттестации.   | На достаточно хорошем уровне умеет разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала для составления обучающих программ, проводить аттестацию работников производства и принимать решения по результатам аттестации.   | На высоком уровне умеет разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала для составления обучающих программ, проводить аттестацию работников производства и принимать решения по результатам аттестации.   |

| Компетенция, этапы освоения компетенции | Планируемые результаты обучения   | Соответствие уровней освоения компетенции планируемым результатам обучения и критериям их оценивания   |   |  |   |
|---|---|--|---|--|---|
|   |   | минимальный  | пороговый   | средний  | высокий   |
|   |   | Оценка   |   |  |   |
|   |   | неудовлетворительно  | удовлетворительно   | хорошо   | отлично   |
|   |   |  |   | результатам аттестации.  |   |
|   | <b>Владеть:</b> нормативно-правовой базой в области управления персоналом; методами оценки профессионального уровня персонала.  | Не владеет нормативно-правовой базой в области управления персоналом; методами оценки профессионального уровня персонала.  | Частично владеет нормативно-правовой базой в области управления персоналом; методами оценки профессионального уровня персонала.                 | Владеет нормативно-правовой базой в области управления персоналом; методами оценки профессионального уровня персонала.   | В полной мере владеет нормативно-правовой базой в области управления персоналом; методами оценки профессионального уровня персонала.  |
| ПК-22<br>(восьмой этап)                 | <b>Знать:</b> экономику предприятий питания, методы мониторинга его хозяйственной и финансовой деятельности, основы бухгалтерского учета  | Не знает экономику предприятий питания, методы мониторинга его хозяйственной и финансовой деятельности, основы бухгалтерского учета  | Знает в общих чертах экономику предприятий питания, методы мониторинга его хозяйственной и финансовой деятельности, основы бухгалтерского учета | Знает в достаточной степени экономику предприятий питания, методы мониторинга его хозяйственной и финансовой деятельности, основы бухгалтерского учета   | Знает экономику предприятий питания, методы мониторинга его хозяйственной и финансовой деятельности, основы бухгалтерского учета  |
|   | <b>Уметь:</b> получать и обрабатывать экономическую информацию, необходимую для управления предприятием питания, планировать объем производства предприятий питания и проводить расчеты затрат на производство и реализацию продукции питания, планировать эффективную систему контроля | Не умеет получать и обрабатывать экономическую информацию, необходимую для управления предприятием питания, планировать объем производства предприятий питания и проводить расчеты затрат на производство и реализацию продукции питания, планировать эффективную систему контроля | Частично обладает навыками в рамках компетенции.  | На достаточно хорошем уровне умеет получать и обрабатывать экономическую информацию, необходимую для управления предприятием питания, планировать объем производства предприятий питания и проводить расчеты затрат на производство и реализацию продукции питания, планировать эффективную систему контроля | Умеет получать и обрабатывать экономическую информацию, необходимую для управления предприятием питания, планировать объем производства предприятий питания и проводить расчеты затрат на производство и реализацию продукции питания, планировать эффективную систему контроля |

| Компетенция,<br>этапы освоения компетенции | Планируемые результаты обучения   | Соответствие уровней освоения компетенции планируемым результатам обучения и критериям их оценивания   |  |  |   |
|--|---|--|--|--|---|
|  |   | минимальный  | пороговый  | средний  | высокий   |
|  |   | Оценка   |  |  |   |
|  |   | неудовлетворительно  | удовлетворительно  | хорошо   | отлично   |
|  |   |  |  | роля   |   |
|  | <b>Владеть:</b> навыками экономического анализа производства продукции питания  | Не владеет навыками экономического анализа производства продукции питания  | Удовлетворительно владеет навыками экономического анализа производства продукции питания   | Владеет в основном навыками экономического анализа производства продукции питания  | Владеет навыками экономического анализа производства продукции питания  |
| ПК-23<br>(восьмой этап)                    | <b>Знать:</b> основы организации деятельности предприятия, принципы и методы управления персоналом; формы власти, природу и стили лидерства; способы набора и отбора персонала.   | Не знает основы организации деятельности предприятия, принципы и методы управления персоналом; формы власти, природу и стили лидерства; способы набора и отбора персонала.   | Частично знает основы организации деятельности предприятия, принципы и методы управления персоналом; формы власти, природу и стили лидерства; способы набора и отбора персонала.   | Знает на достаточно хорошем уровне основы организации деятельности предприятия, принципы и методы управления персоналом; формы власти, природу и стили лидерства; способы набора и отбора персонала.   | На высоком уровне знает основы организации деятельности предприятия, принципы и методы управления персоналом; формы власти, природу и стили лидерства; способы набора и отбора персонала.   |
|  | <b>Уметь:</b> формировать профессиональную команду, проявлять лидерские качества в коллективе; осуществлять взаимодействие между членами команды; разрабатывать варианты управленческих решений и обосновывать их выбор по критериям эффективности. | Не умеет формировать профессиональную команду, проявлять лидерские качества в коллективе; осуществлять взаимодействие между членами команды; разрабатывать варианты управленческих решений и обосновывать их выбор по критериям эффективности. | Не в полной мере умеет формировать профессиональную команду, проявлять лидерские качества в коллективе; осуществлять взаимодействие между членами команды; разрабатывать варианты управленческих решений и обосновывать их выбор по критериям эффективности. | На достаточно хорошем уровне умеет формировать профессиональную команду, проявлять лидерские качества в коллективе; осуществлять взаимодействие между членами команды; разрабатывать варианты управленческих решений и обосновывать их выбор по критериям эффективности. | На высоком уровне умеет формировать профессиональную команду, проявлять лидерские качества в коллективе; осуществлять взаимодействие между членами команды; разрабатывать варианты управленческих решений и обосновывать их выбор по критериям эффективности. |
|  | <b>Владеть:</b> способами организации производства и  | Не владеет способами организации производства и  | Частично владеет способами организации   | Владеет способами организации производства и   | В полной мере владеет способами организации   |

| Компетенция,<br>этапы освоения компетенции | Планируемые результаты обучения  | Соответствие уровней освоения компетенции планируемым результатам обучения и критериям их оценивания  |   |   |  |
|--|--|---|---|---|--|
|  |  | минимальный   | пороговый   | средний   | высокий  |
|  |  | Оценка  |   |   |  |
|  |  | неудовлетворительно   | удовлетворительно   | хорошо  | отлично  |
|  | эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления; методами и моделями принятия управленческих решений; способами поддержания работоспособности персонала.  | эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления; методами и моделями принятия управленческих решений; способами поддержания работоспособности персонала.   | производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления; методами и моделями принятия управленческих решений; способами поддержания работоспособности персонала.  | эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления; методами и моделями принятия управленческих решений; способами поддержания работоспособности персонала.   | производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления; методами и моделями принятия управленческих решений; способами поддержания работоспособности персонала.   |
| ПК-27<br>(восьмой этап)                    | <b>Знать:</b> основные планировочные решения помещений предприятий питания в соответствии с их типом; основные направления реконструкции действующих предприятий питания; особенности проектирования предприятий питания с различным контингентом потребителей и заготовочных предприятий; требования к размещению и монтажной привязке оборудования; технологические расчеты отдельно по цехам, основные принципы расстановки оборудования согласно технологическому процессу | Не знает основные планировочные решения помещений предприятий питания в соответствии с их типом; основные направления реконструкции действующих предприятий питания; особенности проектирования предприятий питания с различным контингентом потребителей и заготовочных предприятий; требования к размещению и монтажной привязке оборудования; технологические расчеты отдельно по цехам, основные принципы расстановки оборудования согласно | Частично знает основные планировочные решения помещений предприятий питания в соответствии с их типом; основные направления реконструкции действующих предприятий питания; особенности проектирования предприятий питания с различным контингентом потребителей и заготовочных предприятий; требования к размещению и монтажной привязке оборудования; технологические расчеты отдельно по цехам, основные принципы расстановки оборудования согласно | Знает на достаточно хорошем уровне основные планировочные решения помещений предприятий питания в соответствии с их типом; основные направления реконструкции действующих предприятий питания; особенности проектирования предприятий питания с различным контингентом потребителей и заготовочных предприятий; требования к размещению и монтажной привязке оборудования; технологические расчеты отдельно по цехам, основные принципы расстановки оборудования согласно | На высоком уровне знает основные планировочные решения помещений предприятий питания в соответствии с их типом; основные направления реконструкции действующих предприятий питания; особенности проектирования предприятий питания с различным контингентом потребителей и заготовочных предприятий; требования к размещению и монтажной привязке оборудования; технологические расчеты отдельно по цехам, основные принципы расстановки оборудования согласно |

| Компетенция,<br>этапы освоения компетенции | Планируемые результаты обучения   | Соответствие уровней освоения компетенции планируемым результатам обучения и критериям их оценивания  |   |   |  |
|--|---|---|---|---|--|
|  |   | минимальный   | пороговый   | средний   | высокий  |
|  |   | Оценка  |   |   |  |
|  |   | неудовлетворительно   | удовлетворительно   | хорошо  | отлично  |
|  |   | технологическому процессу   | у процессу  | расстановки оборудования согласно технологическому процессу   | технологическому процессу  |
|  | <b>Уметь:</b><br>обосновать необходимость проекта документами; осуществить поэтажную разбивку помещений в соответствии с их назначением; обосновать наиболее удачное расположение цехов с точки зрения обеспечения поточности технологических процессов и санитарных требований; разместить оборудование с учетом последовательности технологического процесса и требованиями монтажной привязки оборудования | Не умеет обосновывать необходимость проекта документами; осуществить поэтажную разбивку помещений в соответствии с их назначением; обосновать наиболее удачное расположение цехов с точки зрения обеспечения поточности технологических процессов и санитарных требований; разместить оборудование с учетом последовательности технологического процесса и требованиями монтажной привязки оборудования | Не в полной мере умеет обосновывать необходимость проекта документами; осуществить поэтажную разбивку помещений в соответствии с их назначением; обосновать наиболее удачное расположение цехов с точки зрения обеспечения поточности технологических процессов и санитарных требований; разместить оборудование с учетом последовательности технологического процесса и требованиями монтажной привязки оборудования | На достаточно хорошем уровне умеет обосновывать необходимость проекта документами; осуществить поэтажную разбивку помещений в соответствии с их назначением; обосновать наиболее удачное расположение цехов с точки зрения обеспечения поточности технологических процессов и санитарных требований; разместить оборудование с учетом последовательности технологического процесса и требованиями монтажной привязки оборудования | На высоком уровне умеет обосновывать необходимость проекта документами; осуществить поэтажную разбивку помещений в соответствии с их назначением; обосновать наиболее удачное расположение цехов с точки зрения обеспечения поточности технологических процессов и санитарных требований; разместить оборудование с учетом последовательности технологического процесса и требованиями монтажной привязки оборудования |
|  | <b>Владеть:</b><br>нормативными документами для проектирования предприятий общественного питания; методами расчета площади предприятия; чтениями чертежей и правилами размещения  | Не владеет нормативными документами для проектирования предприятий общественного питания; методами расчета площади предприятия; чтениями чертежей и   | Частично владеет нормативными документами для проектирования предприятий общественного питания; методами расчета площади предприятия; чтениями чертежей и правилами   | Владеет нормативными документами для проектирования предприятий общественного питания; методами расчета площади предприятия; чтениями чертежей и  | В полной мере владеет нормативными документами для проектирования предприятий общественного питания; методами расчета площади предприятия; чтениями чертежей и правилами   |

| Компетенция, этапы освоения компетенции | Планируемые результаты обучения   | Соответствие уровней освоения компетенции планируемым результатам обучения и критериям их оценивания   |  |  |   |
|---|---|--|--|--|---|
|   |   | минимальный  | пороговый  | средний  | высокий   |
|   |   | Оценка   |  |  |   |
|   |   | неудовлетворительно  | удовлетворительно  | хорошо   | отлично   |
|   | помещений на плане этажа с учетом взаимосвязи технологического процесса   | правилами размещения помещений на плане этажа с учетом взаимосвязи технологического процесса   | размещения помещений на плане этажа с учетом взаимосвязи технологического процесса   | правилами размещения помещений на плане этажа с учетом взаимосвязи технологического процесса   | размещения помещений на плане этажа с учетом взаимосвязи технологического процесса  |
| ПК-28 (восьмой этап)                    | <b>Знать:</b> основные планировочные решения помещений предприятий питания в соответствии с их типом, требования к размещению и монтажной привязке оборудования, технологические расчеты.   | Не знает основные планировочные решения помещений предприятий питания в соответствии с их типом, требования к размещению и монтажной привязке оборудования, технологические расчеты.   | Частично знает основные планировочные решения помещений предприятий питания в соответствии с их типом, требования к размещению и монтажной привязке оборудования, технологические расчеты.   | Знает на достаточно хорошем уровне основные планировочные решения помещений предприятий питания в соответствии с их типом, требования к размещению и монтажной привязке оборудования, технологические расчеты.   | На высоком уровне знает основные планировочные решения помещений предприятий питания в соответствии с их типом, требования к размещению и монтажной привязке оборудования, технологические расчеты.   |
|   | <b>Уметь:</b> составлять техническое задание на проектирование предприятий питания, проверять правильность подготовки технологического проекта, выполненного проектной организацией, разместить оборудование с учетом последовательности и технологического процесса и требованиями монтажной привязки. | Не умеет составлять техническое задание на проектирование предприятий питания, проверять правильность подготовки технологического проекта, выполненного проектной организацией, разместить оборудование с учетом последовательности технологического процесса и требованиями монтажной привязки. | Не в полной мере умеет составлять техническое задание на проектирование предприятий питания, проверять правильность подготовки технологического проекта, выполненного проектной организацией, разместить оборудование с учетом последовательности технологического процесса и требованиями монтажной привязки. | На достаточно хорошем уровне умеет составлять техническое задание на проектирование предприятий питания, проверять правильность подготовки технологического проекта, выполненного проектной организацией, разместить оборудование с учетом последовательности технологического процесса и требованиями монтажной привязки. | На высоком уровне умеет составлять техническое задание на проектирование предприятий питания, проверять правильность подготовки технологического проекта, выполненного проектной организацией, разместить оборудование с учетом последовательности технологического процесса и требованиями монтажной привязки. |

| Компетенция,<br>этапы освоения компетенции | Планируемые результаты обучения   | Соответствие уровней освоения компетенции планируемым результатам обучения и критериям их оценивания   |   |  |   |
|--|---|--|---|--|---|
|  |   | минимальный  | пороговый   | средний  | высокий   |
|  |   | Оценка   |   |  |   |
|  |   | неудовлетворительно  | удовлетворительно   | хорошо   | отлично   |
|  | <b>Владеть:</b> навыками поиска и использования информации в области проектирования предприятий питания, чтения чертежей и размещения оборудования. | Не владеет навыками поиска и использования информации в области проектирования предприятий питания, чтения чертежей и размещения оборудования. | Знаком с некоторыми навыками поиска и использования информации в области проектирования предприятий питания, чтения чертежей и размещения оборудования. | Владеет навыками поиска и использования информации в области проектирования предприятий питания, чтения чертежей и размещения оборудования.                        | В полной мере владеет навыками поиска и использования информации в области проектирования предприятий питания, чтения чертежей и размещения оборудования. |
| ПК-29<br>(восьмой этап)                    | <b>Знать:</b> современные тенденции планировки производственных цехов и помещений и предприятий в целом с использованием компьютерной техники       | Не знает современные тенденции планировки производственных цехов и помещений и предприятий в целом с использованием компьютерной техники       | Частично знает современные тенденции планировки производственных цехов и помещений и предприятий в целом с использованием компьютерной техники          | Знает на достаточно хорошем уровне современные тенденции планировки производственных цехов и помещений и предприятий в целом с использованием компьютерной техники | На высоком уровне знает современные тенденции планировки производственных цехов и помещений и предприятий в целом с использованием компьютерной техники   |
|  | <b>Уметь:</b> размещать торговое-технологическое оборудование в производственных цехах и помещениях с учетом требований к их размещению             | Не умеет размещать торговое-технологическое оборудование в производственных цехах и помещениях с учетом требований к их размещению             | Не в полной мере умеет размещать торговое-технологическое оборудование в производственных цехах и помещениях с учетом требований к их размещению        | На достаточно хорошем уровне умеет размещать торговое-технологическое оборудование в производственных цехах и помещениях с учетом требований к их размещению       | На высоком уровне умеет размещать торговое-технологическое оборудование в производственных цехах и помещениях с учетом требований к их размещению         |
|  | <b>Владеть:</b> методикой разработки планированного решения производственных помещений и предприятия в целом.                                       | Не владеет методикой разработки планированного решения производственных помещений и предприятия в целом.                                       | Частично владеет методикой разработки планированного решения производственных помещений и предприятия в целом.  | Владеет методикой разработки планированного решения производственных помещений и предприятия в целом.  | В полной мере владеет методикой разработки планированного решения производственных помещений и предприятия в целом.                                       |

\*На этапе освоения дисциплины

### Критерии оценивания результатов обучения

Результаты защиты оцениваются как оценка «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно», заносятся в зачетную книжку студента и ведомость.

| Наименование оценочного средства  | Оценка (шкала оценивания)                      | Критерии оценивания компетенций (результатов)  | Критерии оценивания   |
|-----------------------------------|--|--|---|
| Письменный отчёт<br>Защита отчета | Высокий уровень «5» (отлично)                  | Выполнены все требования к написанию отчета: содержание разделов соответствует их названию, собрана полноценная, необходимая информация, выдержан объём; умелое использование профессиональной терминологии, соблюдены требования к внешнему оформлению. | оценку <b>«отлично»</b> заслуживает студент, показавший всесторонние и систематизированные, глубокие знания вопросов и умение уверенно применять их на практике при решении конкретных задач, свободное и правильное обоснование принятых решений.                                  |
|                                   | Средний уровень «4» (хорошо)                   | Основные требования к отчету выполнены, но при этом допущены недочёты. В частности, имеется неполнота материала; не выдержан объём отчета; имеются упущения в оформлении.  | оценку <b>«хорошо»</b> заслуживает студент, если он твердо знает материал, грамотно и по существу излагает его, умеет применять полученные знания на практике, но допускает в ответе некоторые неточности, которые может устранить с помощью дополнительных вопросов преподавателя. |
|                                   | Пороговый уровень «3» (удовлетворительно)      | Имеются существенные отступления от требований к отчету. В частности: разделы отчета освещены лишь частично; допущены ошибки в содержании отчета; отсутствуют выводы.  | оценку <b>«удовлетворительно»</b> заслуживает студент, показавший фрагментарный, разрозненный характер знаний, недостаточно правильные формулировки базовых понятий и может применять полученные знания по образцу в стандартной ситуации.  |
|                                   | Минимальный уровень «2» (не удовлетворительно) | Задачи практики не раскрыты в отчете, использованная информация и иные данные отрывисты, много заимствованного, отраженная информация не внушает доверия или отчет не представлен вовсе.   | оценку <b>«неудовлетворительно»</b> заслуживает студент, который не знает большей части основного содержания вопросов, допускает грубые ошибки в формулировках основных понятий и не умеет использовать полученные знания при решении типовых практических задач.                   |

#### Описание процедуры оценивания

При возвращении с производственной практики (преддипломной) в университет обучающийся обязан предоставить на кафедру отчет для проверки в последний день окончания практики. Отчет регистрируется в специальном журнале, о чем делается пометка на титульном листе отчета. Руководитель практики от Университета проверяет его и пишет резюме, в котором дается оценка содержания и оформления отчета, делает запись о допуске к защите или необходимости доработки отдельных разделов.

В процессе рецензирования оценивается:

- качество представленных аналитических материалов, характеризующих объект исследования;

- содержание представленного итогового отчета о прохождении практики.

Окончательная оценка выставляется по результатам защиты.

К защите допускаются студенты, выполнившие программу практики, написавшие отчет.

Защита отчетов по практике проводится в установленные сроки на кафедре руководителем практики от кафедры.

Во время защиты отчета студент должен уметь объяснить, как составлен отчет, а также обосновать свои выводы и предложения.

Обучающиеся, не выполнившие программу практики без уважительной причины или получившие оценку «неудовлетворительно» по результатам защиты практики, могут быть отчислены из Университета за невыполнение обязанностей по добросовестному освоению основной профессиональной образовательной программы и выполнению учебного плана.

При наличии уважительных причин возможен перенос сроков прохождения практики и защиты отчетов в индивидуальном порядке.

#### **7.4. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений и навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенции в процессе освоения ОПОП**

##### **7.4.1. Типовые контрольные вопросы и задания для проведения промежуточной аттестации:**

Контрольные вопросы для проведения промежуточной аттестации по производственной практике (преддипломной) могут быть следующими:

1. Тип предприятия питания, в котором проходила практика?
2. Какова организационно-правовая форма предприятия – базы практики?
3. Как вы можете охарактеризовать свое предприятие в соответствии с ГОСТ 30389 - 2013 «Услуги общественного питания. Классификация и общие требования»?
4. Какую функциональную структуру имеет предприятие -база вашей практики?
5. Какие задачи выполняет складское хозяйство на предприятии?
6. Охарактеризуйте состав складских помещений на вашем предприятии. Каковы требования к их расположению?
7. Каким оборудованием и инструментами оснащены склады?
8. Из чего состоит складской технологический процесс?
9. Какие требования необходимо соблюдать при хранении продуктов?
10. Как ведется учет продуктов в местах хранения?
11. Как документально оформляется отпуск продукции? Каков порядок отпуска?
12. Как оформляются товарные потери, порядок их списания и учета?
13. Как ведется учет по таре на предприятии?
14. Какие мероприятия проводятся на предприятии по сокращению потерь по таре?
15. Что составляет материально-техническую базу вашего предприятия?
16. Охарактеризуйте активную и пассивную части основных фондов вашего предприятия?
17. Как определяется необходимое количество материальных средств?
18. Как определяется потребность в транспорте на предприятии?
19. Какие виды завоза товаров используются на предприятии?
20. Какие организационно-технические меры по экономному расходованию топливно-энергетических ресурсов используются на предприятии?
21. Что включает производственный контроль на предприятии?
22. Каковы обязанности руководителя в части соблюдения санитарных правил на предприятии?
23. Какова последовательность оперативного планирования производства на вашем предприятии?
24. Какие факторы учитываются при составлении плана-меню?

25. В чем заключается функция маркетинга на предприятии?
26. Каким принципам должна отвечать система контроля качества на предприятии?
27. По каким показателям контролируется качество кулинарной продукции на предприятии?
28. Какие помещения вашего предприятия относятся к производственным?
29. Какие технологические линии организованы в производственных цехах?
30. Какие факторы влияют на успешное выполнение производственного процесса?
31. Какие требования к производственным помещениям соблюдены на предприятии?
32. Какие факторы определяют микроклимат в производственных помещениях?
33. Какие факторы определяют оптимальные условия труда?
34. Какие рабочие места организованы в горячем (холодном) цехе?
35. Перечислите ассортимент кулинарной продукции, производимой в вашем предприятии.
36. По какой нормативной документации вырабатывается продукция в данном предприятии?
37. Охарактеризуйте трудовые ресурсы на предприятии.
38. Какова система подбора. Подготовки и повышения квалификации кадров?
39. Какие формы материального и морального стимулирования применяются на предприятии?
40. Какие методы обслуживания применяются на предприятии?
41. Перечислите виды услуг, оказываемых предприятием.
42. Охарактеризуйте состав торговой группы помещений предприятия.
43. Какая мебель использована для оснащения зала?
44. Какие прогрессивные технологии обслуживания применяются на предприятии?
45. Назовите виды столовой посуды и приборов в вашем предприятии, соответствуют ли они требованиям?
46. Перечислите виды меню, применяемые на предприятии?
47. Какой план по собственной продукции на вашем предприятии?
48. Как увеличить объем продаж собственной продукции (буфетной продукции)?
49. Назовите основных конкурентов вашего предприятия?
50. Каковы конкурентные преимущества вашего предприятия?
51. Как соблюдаются требования пожарной безопасности на вашем предприятии?
52. Какие средства для обработки данных применялись при выполнении задания практики?
53. Назовите основные экономические показатели, представленные в отчете и способы их расчета?
54. Какие виды финансовой, бухгалтерской и иной информации использованы при подготовке отчета?

Задания для обучающихся на преддипломную практику выдаются в соответствии с темой выпускной квалификационной работы.

Индивидуальное задание выполняется в соответствии с методическими указаниями по разработке ВКР по следующей схеме:

- обоснование необходимости строительства предприятия общественного питания;
- обоснование выбора места строительства проектируемого предприятия;
- обоснование технической возможности строительства (реконструкции, проектирования) предприятия;
- обоснование выбора типа предприятия питания;
- обоснование режима работы и коэффициента потребления блюд;
- расчет дневной производственной программы предприятия;
- определение источников продовольственного снабжения.

### **7.5. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций**

Оценочные средства должны позволять достоверно оценивать сформированность компетенций как целостного новообразования – комплекса способностей, используемых для достижения социальных или профессиональных целей, отражающих результаты освоения основной профессиональной образовательной программы.

Основными этапами формирования компетенций при прохождении практики являются последовательное прохождение содержательно связанных между собой разделов практики. Изучение каждого раздела предполагает овладение обучающимися необходимыми компетенциями. Результат аттестации на различных этапах формирования компетенций показывает уровень освоения компетенций обучающимся.

Процедура оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, обучающихся основывается на следующих принципах:

1. Надежность использование единообразных стандартов и критериев оценки.
2. Справедливость – разные обучающиеся должны иметь равные возможности.
3. Единство используемой технологии для всех обучающихся, выполнение условий сопоставимости результатов оценивания.
4. Соблюдение последовательности проведения оценки: развитие компетенций идет по возрастанию – поэтапно, и оценочные средства на каждом этапе учитывают это развитие.
5. Многоступенчатость: оценка (как преподавателем, так и обучающимся) и самооценка обучающегося, обсуждение результатов и комплекса мер по устранению недостатков и дальнейшему развитию.

Знания, умения, навыки и (или) опыт деятельности в полной мере находят свое отражение в материалах, собранных и (или) подготовленных в процессе прохождения практики, решении задач практики, качестве выполнения и оформления отчета о прохождении практики, содержании доклада на его защите и ответах на вопросы.

При этом под указанными категориями понимается:

«знать» – воспроизводить и объяснять освоенный материал с требуемой степенью научной точности и полноты;

«уметь» – решать типичные задачи на основе воспроизведения стандартных алгоритмов решения;

«владеть» – решать усложненные задачи на основе приобретенных знаний, умений и навыков, в нетипичных ситуациях.

При оценке уровня освоения компетенций по практике по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности оценивается:

- полнота и качество ведения дневника по практике;
- учитывается оценка, данная руководителем практики от организации-базы практики;
- полнота собранных материалов, оценивается своевременность сдачи отчета по практике, его полнота и качество выполнения заданий (руководителем практики);

- защита отчета (ответы на вопросы).

Для оценивания результатов обучения в виде знаний, полученных в результате прохождения практики, возможно использование таких типов контроля, как тестирование, индивидуальное собеседование, устные ответы на вопросы и т.д.

Индивидуальное собеседование, устный опрос проводятся по разработанным вопросам по отдельным разделам содержания практики.

Для оценивания результатов обучения в виде умений и владений используются практические контрольные задания, включающие одну или несколько задач (вопросов) в виде краткой формулировки действий (комплекса действий), которые следует выполнить, или описание результата, который нужно получить.

Оценивание знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности обучающихся производится в результате исполнения ими следующих требований:

–Отчет о прохождении практики выполнен в соответствии с правилами и требованиями.

–В результате защиты отчета продемонстрированы конкретные результаты прохождения практики, выполнение программы практики.

Для оценивания уровня компетенций используется шкала: высокий уровень, средний уровень, пороговый уровень, минимальный.

Промежуточная аттестация по практике проводится в форме зачета с оценкой. Оценка складывается из интегрированной оценки, включающей в себя оценку результатов собеседования (защиты отчета по практике), оценки за выполнение индивидуального задания, оценки содержания отчета.

Общий итог защиты отчета по производственной практике выставляется на титульном листе работы, в экзаменационной ведомости и зачетной книжке студента.

Оценка по практике приравнивается к оценке по теоретическому обучению и учитывается при подведении итогов общей успеваемости студентов. При этом студенты, не выполнившие программу производственной практики без уважительной причины, получившие отрицательный отзыв о работе или неудовлетворительную оценку при защите отчета, не допускаются к государственной итоговой аттестации и отчисляются из университета, как не выполнившие обязанности по добросовестному освоению образовательной программы и выполнению учебного плана.

## **8. Перечень учебной литературы и ресурсов сети «Интернет» необходимых для проведения практики**

### **Основная литература**

1. Веснин, В. Р. Менеджмент: учебник / В. Р. Веснин. – 4-е изд., перераб. и доп. – М.: Проспект, 2011. – 616 с.

2. Главчева С.И. Организация производства и обслуживания в ресторанах и барах: Учебное пособие/С.И. Главчева, Л.Е.Чердниченко – СПб.: Троицкий мост, 2012. – 208 с.

3. Зайко, Г.М. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания / Зайко Г.М., Т.А. Джум: Учебное пособие - М.:Магистр: ИНФРА-М, 2011. - 560 с.

4. Родионова, Н.С. Современное состояние ресторанного бизнеса [Электронный ресурс]: учебное пособие / Н.С. Родионова, Е.В. Субботина, Н.Ю. Агаева - Воронеж : Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2013. - 223 с. – Режим доступа - <http://biblioclub.ru>.

5. Смирнова, И.Р. Организация производства на предприятиях общественного питания /И.Р. Смирнова, А.Д. Ефимов, Л.А. Толстова, Л.В. Козловская.- СПб.: Троицкий Мост, 2011.- 232 с.

6. Технология продукции общественного питания: учебник / под ред. А. И. Мглинца. – СПб.: Троицкий мост, 2010. – 736 с.

7. Ястина, Г. М. Проектирование предприятий общественного питания с основами

Auto CAD: учебник для бакалавров / Г. М. Ястина, С. В. Несмелова. – СПб.: Троицкий мост, 2012. – 288 с.

#### **Дополнительная литература**

8.Бурашников, Ю. М. Безопасность жизнедеятельности: Охрана труда на предприятиях пищевых производств: учебник / Ю. М. Бурашников, А. С. Максимов. – СПб.: ГИОРД, 2007. – 416 с.

9.Дунец, Е. Г.Санитария и гигиена на предприятиях общественного питания: учебное пособие / Е. Г.Дунец, М. Ю. Тамова, И. А. Куликов. – СПб.: Троицкий мост, 2012. – 192 с.

10. Иванова, В.Н. Особенности выполнения выпускной квалификационной работы: учебное пособие/ В.Н. Иванова, М.П.Могильный, Т.В.Шленская. – М.: ДеЛи плюс, 2013.- 72 с.

11.Емельянова, Т.В. Экономика общественного питания: Учеб. Пособие / Т.В. Емельянова, В.П. Кравченко.- Мн.: Вышш. шк., 2003.- 286 с.

12.Кащенко, В. Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие / В. Ф. Кащенко, Р. В. Кащенко. – М.: Альфа – М:ИНФРА – М, 2011. – 416 с.

13.Могильный, М.П. Справочник работника общественного питания/М.П. Могильный, Т.В. Шленская, А.М. Могильный. – М.: ДеЛи, 2011. – 666 с.

14. Могильный, М. П. Технология продукции общественного питания: технологическая характеристика продукции: учебное пособие / М. П. Могильный, Т. Ш. Шалтумаев, Т. В. Шленская. – М.: ДеЛи плюс, 2013. – 431 с.

15.Оборудование предприятий общественного питания: учебник. Ч. 1. Механическое оборудование / В. Д. Елхина, М. И. Ботов. – М.: Академия, 2012. – 416 с. 8.Оборудование предприятий общественного питания: учебник. Ч. 2. Тепловое оборудование / В. П. Кирпичников, М. И. Ботов. – М.: Академия, 2012. – 496 с.

16.Оборудование предприятий общественного питания: учебник. Ч. 3. Торговое оборудование / Т. Л. Колупаева. – М.: Академия, 2012. – 304 с.

17.Общественное питание: сборник нормативных документов / Отв. за вып. Е.Н. Волнова. – М.: ГроссМедиа, 2005. – 208с.

18. Петров, А. М. Общественное питание: учет и калькулирование себестоимости: учебное пособие / А. М. Петров. – М.: Омега– Л, 2011. – 415 с.

19.Проектирование предприятий общественного питания: учебное пособие / Т. В. Шленская [и др.]. – СПб.: Троицкий мост, 2011. – 288 с.

20.Радченко, Л. А. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник / Л. А. Радченко. – Ростов н/Д.: Феникс, 2012. – 373 с.

21. Радченко, Л.А. Обслуживание на предприятиях общественного питания: Учебное пособие / Л.А.Радченко; под ред. С.Н.Белоусовой - Изд. 3-е доп. и перераб. - Ростов-на-Дону: издательство «Феникс», 2012. - 318 с.

22. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для ресторанов, кафе, клубов, баров, столовых: руководство / А.А. Астрейкова, П.Д. Матвеев, Т.П. Ананич. – Минск: Харвест, 2009.- 800 с.

23.Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. – СПб.: Политехника, 2000. – 392 с.

24.Техническое оснащение и охрана труда в общественном питании /В.М. Калинина. – М.: Мастерство, 2001. – 432 с.

25.Товароведение и экспертиза продовольственных товаров: учебник / под ред. Л. Г. Елисеева. – М.: МЦФЭР, 2009. – 800 с.

26. Усов, В. В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебное пособие / В. В. Усов. – М.: Академия, 2011. – 432 с.

**Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» (далее сеть - «Интернет»), необходимых для освоения практики**

- ЭБС «Университетская библиотека»  
ООО «Директ-Медиа» Контракт № 127-04/17 от 22.05.2017 до 31.12.2017 г.-  
<http://biblioclub.ru>
- ЭБС «Издательства Лань»  
ООО «Издательство Лань». Договор № 514/17 от 22.05.17 г. сроком на 1 год  
<http://e.lanbook.com/>
- Научная электронная библиотека e-LIBRARY.RU( SCIENCE INDEX)  
ООО Научная электронная библиотека. Лицензионный договор № SIO-2114/2017 от 04.05.2017 сроком на 1 год – <http://elibrary.ru>

### Интернет-ресурсы свободного доступа

| Наименование ресурса сети «Интернет»  | Электронный адрес ресурса   |
|---|---|
| <a href="http://www.edu.ru/index.php">«Российское образование» - федеральный портал</a> | <a href="http://www.edu.ru/index.php">http://www.edu.ru/index.php</a> |
| Информационная система "Единое окно доступа к образовательным ресурсам"                 | <a href="http://window.edu.ru/">http://window.edu.ru/</a>             |
| Система «Антиплагиат»   | <a href="http://www.antiplagiat.ru">www.antiplagiat.ru</a>            |
| Справочно-правовая система ГАРАНТ   | <a href="http://www.garant.ru;">http://www.garant.ru;</a>             |
| Консультат Плюс   | <a href="http://www.consultant.ru">http://www.consultant.ru.</a>      |
| «Экономика и жизнь»   | <a href="http://www.akdi.ru">http://www.akdi.ru</a>                   |
| «Компания» -  | <a href="http://www.ko.ru">http://www.ko.ru</a>                       |
| «Эксперт»   | <a href="http://www.expert.ru">http://www.expert.ru</a>               |

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

9.1. При организации образовательного процесса по дисциплине применяются современные образовательные и информационные технологии:

- слайд - презентации;
- поиск информации с помощью информационных (справочных) систем, баз данных;
- интерактивное общение с обучающимися и консультирование посредством электронной - почты;
- использование ресурсов сети Интернет и др.

9.2. Лицензионное программное обеспечение

Microsoft Office Professional Plus 2013, 2010, 2007 лицензионное соглашение № V9414269

Microsoft Windows 8.1, 8, 7, 10 Vista лицензионное соглашение № V9414269

Microsoft Windows Server 2008R2 лицензионное соглашение № V9414269

AutoDesk AutoCad 2012 Education Product Standalone

Антиплагиат лицензионный договор №71

Антиплагиат лицензионный договор №212

Антивирус Касперский лицензионное соглашение № 1E40-161004-072008-003-58

1С Университет;

9.3. Информационно-справочные системы

Консультат Плюс. [URL:http://www.consultant.ru](http://www.consultant.ru). Контракт № 304-17/078

### 10.Описание материально-технической базы, необходимой для проведения практики

| № п/п | Вид учебной работы | Наименование оборудованных учебных кабинетов            | Перечень оборудования и технических средств обучения   |
|-------|--------------------|---|--|
| 1.    | Лекционные занятия | Аудитория № 309 для проведения занятий лекционного типа | Компьютер в комплекте Asus МФУ HP Laser Jet Pro M 1132, проектор View Sonic DLP 3000 Lm 1080p, веб-камера, динамик микрофон «Pilips», экран настенно-потолочный, плакаты, таблицы, доска аудиторная, специализированная мебель |
| 2.    | Практика           | Предприятия   | Пароконвектомат «Rational», плита индукционная «ИПП-   |

|    |                        |  |  |
|----|------------------------|--|--|
|    |                        | общественного питания различных форм собственности<br><br>Лаборатории (№№107, 310)   | <p>410145», печь хлебопекарная электрическая ХПЭ-750/3С «Восход», машина тестомесильная МТ-30, машина тестораскаточная МРТ-1, рогаликовая, багетоформирующая машина ТЗ-5 «Восход», шкаф холодильный «Polair CM 110-S», шкаф морозильный «Tefcold UF 200», овощерезка «Robot coupe», весы электрические порционные «CAS AD 10», электрокипяtilьник, водонагреватель «Т thermex», мясорубка «Sirman TS-12E», линия раздачи «Аста», столы производственные, столы с моечной ванной, ванны моечные ВМ-41/430, стеллажи производственные, кухонный инвентарь и инструменты, посуда столовая.</p> <p>Вытяжные шкафы, химические столы, шкафы для реактивов, холодильник «SANUSSI», конвекционный сушильный шкаф «WS 100», жидкостной хроматограф «ХРОМ3 HIGH PRESSURE PUMP HPP 5003», газовый хроматограф «СНРОМ 5», вакуумный сушильный шкаф «WS100», вакуумный сушильный шкаф «SPt 200», сосуды Дюара, дистиллятор, центрифуга «Т23D», муфельная печь, электронные аналитические весы «ВЛ КТ-500», конвекционный сушильный шкаф «HS 61 А», термостат «VL-32», магнитная мешалка «LTH S 100», термостат, пресс станок, вакуумный насос</p> <p>Рабочее место оборудуется персональным компьютером и специализированным программным обеспечением, отвечающим задачам приобретения практических профессиональных навыков, а также сбора фактического материала, необходимого для подготовки отчета</p> |
| 3. | Самостоятельная работа | Учебная аудитория №315 (компьютерный класс с выходом в Интернет), для организации самостоятельной работы обучающихся; читальный зал научной библиотеки | Доска аудиторная, специализированная мебель, 15 компьютеров с выходом в интернет   |

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
«КАБАРДИНО-БАЛКАРСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ  
АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ В.М. КОКОВА»**

**Факультет – «Торгово-технологический»**

**Кафедра – «Технология продуктов общественного питания и химия»**

УТВЕРЖДАЮ  
Декан факультета  
доцент Т.Х.Тлупов

---

« \_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 г.

**Рабочий график (план) прохождения практики**

\_\_\_\_\_ (тип практики)

Обучающегося \_\_\_\_\_

Направление - \_\_\_\_ . \_\_\_\_ . \_\_\_\_ \_\_\_\_\_

Направленность \_\_\_\_\_

курс \_\_\_\_ семестр \_\_\_\_

продолжительность (сроки) \_\_\_\_\_ недель (с \_\_\_\_\_ по \_\_\_\_\_ )

Руководитель практики  
от Университета

\_\_\_\_\_ Фамилия И.О.  
(подпись)

« \_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 г.

Руководитель практики  
от профильной организации

\_\_\_\_\_ Фамилия И.О.  
(подпись)

« \_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 г.





МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РФ  
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
«КАБАРДИНО-БАЛКАРСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ  
ИМЕНИ В.М. КОКОВА»

**ДНЕВНИК  
производственной практики**

Обучающегося \_\_\_\_\_  
(фамилия, имя, отчество)

Института (факультета) \_\_\_\_\_

Курс \_\_\_\_\_ группа \_\_\_\_\_ Направление подготовки/специальность \_\_\_\_\_

Направленность \_\_\_\_\_

Место производственной практики (организация и его адрес) \_\_\_\_\_

Начат \_\_\_\_\_

Окончен \_\_\_\_\_

Нальчик 201\_





### 5. Отметка о посещении практики руководителями

| Дата посещения | Фамилия руководителя | Подпись |
|----------------|----------------------|---------|
|                |                      |         |
|                |                      |         |
|                |                      |         |
|                |                      |         |
|                |                      |         |

Примечание: замечания о ходе технологической практики даются в тексте дневника в день посещения.

### 6. Отзыв о работе обучающегося на практике

(заполняется профильной организацией)

1. Поощрения, взыскания, прогулы и опоздания \_\_\_\_\_

---

---

---

2. Характеристика работы обучающегося по месту прохождения практики

Обучающийся(ая) \_\_\_\_\_  
показал(а) \_\_\_\_\_ профессиональную подготовку,  
(оценка)

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

Руководитель практики  
от профильной организации \_\_\_\_\_

подпись

фамилия инициалы

МП

### 7. Предложения и пожелания обучающегося о совершенствовании проведения практики

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

Обучающийся \_\_\_\_\_

Подпись



**МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РФ  
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ**

**КАБАРДИНО-БАЛКАРСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ  
АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМ. В. М. КОКОВА**

**Факультет – «Торгово-технологический»**

**Кафедра – «Технология продуктов общественного питания и химия»**

**ОТЧЕТ ПО ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ  
(ПРЕДДИПЛОМНАЯ)**

**В**

---

(МЕСТО ПРОХОЖДЕНИЯ, ОРГАНИЗАЦИЯ)

Обучающегося \_\_\_\_\_ курса  
очной (другой) формы обучения  
Направление подготовки  
Направленность  
ФИО обучающегося  
Руководитель практики:  
Должность ФИО

Нальчик – 201\_\_

## Аттестационный лист по практике

(Ф.И.О)

Обучающийся (аяся) \_\_\_\_\_ курса направления подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»  
 направленность «Технология продукции и организация ресторанного дела», успешно прошел производственную практику (преддипломная)  
 в объеме \_\_\_ / \_\_\_ часов/з.ед. ( \_\_\_\_\_ недель) с « \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 201\_\_ года  
 по « \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 201\_\_ года в организации \_\_\_\_\_

В ходе практики обучающийся согласно рабочей программе практики освоил следующие компетенции.

| Наименование компетенций   | пороговый | средний | высокий |
|--|-----------|---------|---------|
| ОПК-1-Способностью осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий  |           |         |         |
| ПК-3- Владением правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест  |           |         |         |
| ПК-7 - Способностью анализировать и оценивать результативность системы контроля деятельности производства, осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства  |           |         |         |
| ПК-8-Способность обеспечивать функционирование системы поддержки здоровья и безопасности труда персонала предприятия питания, анализировать деятельность предприятия питания с целью выявления рисков в области безопасности труда и здоровья персонала  |           |         |         |
| ПК-9- Готовностью устанавливать требования и приоритеты к обучению работников вопросам безопасности в профессиональной деятельности и поведению в чрезвычайных ситуациях   |           |         |         |
| ПК-10-Способностью определять цели и ставит 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 стимулирования 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-16 -Способность планировать стратегию развития предприятия питания с учетом множественных факторов, проводить анализ, оценку рынка и риски, умение провести аудит финансовых и материальных ресурсов   |  |  |  |
| ПК-19 - Владением нормативно-правовой базой в области продаж продукции производства и услуг   |  |  |  |
| ПК-21 -Готовностью разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала для составления обучающих программ, проводить аттестацию работников производства и 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.   |  |  |  |

Руководитель практики от университета

\_\_\_\_\_

(подпись)

\_\_\_\_\_

(Ф.И.О.)