

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

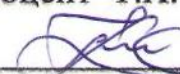
Факультет – «Торгово-технологический»

Кафедра – «Технология продуктов общественного питания и химия»

УТВЕРЖДАЮ

Декан факультета ТТ

доцент Т.Х. Тлупов



«29» мая 2021г.

ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Б2.О.06 (П_д) Преддипломная в т.ч. научно-исследовательская

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

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

Программа подготовки – **академический бакалавриат**

Квалификация выпускника – **бакалавр**

Курс обучения - **4 (5)**

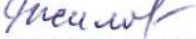
Семестр - **8 (10)**

Форма обучения - **очная (заочная)**

НАЛЬЧИК 2021

Программа производственной практики Б2.О.06 (Пд) Преддипломная в т.ч. научно-исследовательская работа разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, утвержденного Минобрнауки России от 14.08.2020 №1028 (далее ФГОС ВО) и рабочего учебного плана подготовки бакалавров по данному направлению (протокол №7 от 23.04.2021г.).

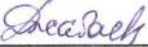
Составитель:

к.т.н., доцент  Р.М. Жилова

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

Протокол от «27» мая 2021 г. № 9

Заведующий кафедрой

д.т.н., профессор  А.С. Джабоева

Одобрено методической комиссией факультета «Торгово-технологический»

Протокол от «28» мая 2021 г. № 9

Председатель МК факультета «Торгово-технологический»

д.э.н., профессор  И.Ш. Дзахмишева

Согласовано:

Директор научной библиотеки  И.А. Шогенова

«26» мая 2021 г.

1. Вид, способы и формы проведения практики

Вид практики – производственная.

Тип практики – преддипломная, в т.ч. научно-исследовательская работа

Способы проведения практики – стационарная; выездная.

Производственная практика (преддипломная в т.ч. научно-исследовательская работа) 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, в т.ч. научно-исследовательской работы – 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. Цель и задачи производственной практики (преддипломная, в т.ч. научно-исследовательская работа).

Цель практики – формирование в условиях производства практических умений и навыков решения конкретных производственных и научных задач, развитие профессионального мышления, сбор материалов для выпускной квалификационной работы.

Основными задачами преддипломной, в т.ч. научно-исследовательской работы являются:

закрепление, расширение и систематизация знаний студентов в области организации производства и обслуживания, проектирования, экономики и управления предприятиями общественного питания;

развитие практических навыков по определению оптимальных режимов работы оборудования, разработки нормативной и технологической документации с учетом новейших достижений в области технологии и техники;

закрепление и углубление знаний в области разработки новых технологических процессов;

формирование у студентов навыков научно-исследовательской работы в профессиональной области;

приобретение умений по анализу и оценке деятельности предприятия питания, организации труда, управления персоналом;

выявление резервов повышения эффективности работы предприятия

сбор и обработка фактического материала для выпускной квалификационной работы.

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

Коды компетенций	Наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения
УК-1	Способен осуществлять критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, выработать стратегию действий	ИД-1 _{УК-1} . Анализирует проблемную ситуацию как систему, выявляя ее составляющие и связи между ними.	Знать: основные методы критического анализа и методологию системного подхода. Уметь: выявлять проблемную ситуацию и осуществлять поиск их решений. Владеть: методикой критического анализа и навыками выхода из проблемной ситуации.
ОПК-2	Способен применять основные законы естествознания и научные методы исследований для решения задач профессиональной деятельности	ИД-1 _{ОПК-2} Применяет математические методы и осуществляет математическую обработку данных, полученных в ходе разработки продукции общественного питания, а также экспертизы качества сырья и готовой продукции	Знать: основные законы естествознания и научные методы исследований Уметь: применять математические методы и осуществлять математическую обработку данных, полученных в ходе разработки продукции общественного питания, а также экспертизы качества сырья и готовой продукции Владеть: навыками применения математических методов и осуществлять математическую обработку данных, полученных в ходе разработки продукции общественного питания, а также экспертизы качества сырья и готовой продукции
		ИД-2 _{ОПК-2} Применяет основные физико-химические и химические методы анализа для разработки, а также экспертизы качества сырья и готовой продукции	Знать: основные физико-химические и химические методы анализа Уметь: применять основные физико-химические и химические методы анализа для разработки, а также экспертизы качества сырья и готовой продукции Владеть: навыками применения основных физико-химических и химических методов анализа для разработки, а также экспертизы качества сырья и готовой продукции

ОПК-3	Способен использовать фундаментальные знания в области эксплуатации современного технологического оборудования и приборов, проектирования предприятий общественного питания	ИД-2 ОПК-3 Использует знания инженерных наук при проектировании и техническом оснащении предприятий индустрии питания	Знать: общие принципы устройства функционирования, эксплуатации и техники безопасности оборудования Уметь: проводить оценку эффективности использования технологического оборудования, анализировать полученные результаты Владеть: навыками рационального выбора оборудования для автоматизации и механизации технологических процессов
ОПК - 4	Способен осуществлять технологические процессы производства продукции питания	ИД-1 _{ОПК - 4} Знает и владеет практическими навыками технологии производства продукции и оказания услуг общественного питания	Знать: основные технологические процессы производства продукции общественного питания и правила оказания услуг общественного питания Уметь: осуществлять основные технологические процессы производства продукции и правила оказания услуг общественного питания Владеть: практическими навыками технологии производства продукции и оказания услуг общественного питания
ОПК - 5	Способен организовывать и контролировать производство продукции питания	ИД-2 _{ОПК-5} Составляет программы контроля за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений, выполнением сотрудниками стандартов предприятия, обеспечением безопасности и качества продукции и услуг	Знать: требования безопасности и качества продукции и услуг предприятий общественного питания Уметь: составлять программы контроля за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений, выполнением сотрудниками стандартов предприятия, обеспечением безопасности и качества продукции и услуг Владеть: методикой разработки программы контроля за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений, выполнением сотрудниками стандартов предприятия, обеспечением безопасности и качества продукции и услуг
ПК-3	Организация ведения технологического процесса в рамках принятой на предприятии технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ИД-1 _{ПК-3} Осуществляет координацию и контроль, проводит оценку эффективности работы предприятия питания	Знать: методику оценки эффективности работы предприятия питания Уметь: проводить оценку эффективности работы предприятия и разрабатывать мероприятия по её повышению Владеть: методикой создания системы контроля на предприятии для организации рационального ведения процесса производства в целях разработки мероприятий по повышению эффективности производства продукции общественного питания

		ИД-2 _{ПК-3} Применяет способы организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления производством продукции общественного питания	Знать: современные методы управления производством продукции общественного питания; виды, формы и методы мотивации персонала производства Уметь: применять способы организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления производством продукции общественного питания Владеть: навыками организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления производством продукции общественного питания
ПК - 4	Способен планировать эффективную систему контроля в области производства продукции и услуг	ИД-1 _{ПК-4} Оценивает результативность деятельности предприятия с учетом достижения наибольших результатов при наименьших затратах ресурсов.	Знать: методику планирования и контроля результативности деятельности предприятия Уметь: оценивать и планировать эффективную систему деятельности предприятия с учетом достижения наибольших результатов при наименьших затратах ресурсов. Владеть: навыками контроля и оценки результативности деятельности предприятия с учетом достижения наибольших результатов при наименьших затратах ресурсов.
ПК-5	Способен разработать проект (проекты реконструкции и технологического перевооружения действующих) предприятий производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ИД-2 _{ПК-5} Проводит необходимые расчеты для проектирования (реконструкции) производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, технологических линий, цехов, отдельных участков предприятий	Знать: методику проведения расчетов для проектирования (реконструкции) производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, технологических линий, цехов, отдельных участков предприятий Уметь: проводить необходимые расчеты для проектирования (реконструкции) производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, технологических линий, цехов, отдельных участков предприятий Владеть: навыками проведения необходимых расчетов для проектирования (реконструкции) производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, технологических линий, цехов, отдельных участков предприятий
ПК-6	Способен разработать комплект технологической документации для проекта предприятий общественного питания различного типа	ИД-2 _{ПК-6} Разрабатывает технико-экономическое обоснование проекта	Знать: методику разработки технико-экономического обоснования проекта Уметь: разрабатывать технико-экономическое обоснование проекта Владеть: навыками разработки технико-экономического обоснования проекта

ПК-7	Способен разрабатывать систему мероприятий и организовать работу по проведению испытаний, внедрению и применению инновационных технологий для повышения эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ИД-2 _{ПК-7} Пользуется практическими навыками при составлении научных отчетов, рефератов	Знать: методику составления научных отчетов, рефератов Уметь: пользоваться практическими навыками при составлении научных отчетов, рефератов Владеть: навыками использования практических навыков при составлении научных отчетов, рефератов
ПК-8	Владеет разделами техники и технологии, необходимыми для решения научно-исследовательских задач в области производства продуктов питания и организации потребления	ИД-2 _{ПК-8} Способен организовать научно-исследовательский процесс	Знать: методику проведения научно-исследовательского процесса Уметь: организовать научно-исследовательский процесс Владеть: навыками организации научно-исследовательского процесса

3. Место производственной практики в структуре основной профессиональной образовательной программы

Производственная практика (преддипломная, в т.ч. научно-исследовательская работа) входит в Блок 2 «Практика», относится к обязательной части учебного плана подготовки обучающихся по направлению 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» направленность Технология продукции и организация ресторанного дела.

Для обучающихся очной формы обучения производственная практика (преддипломная, в т.ч. научно-исследовательская работа) проводится на 4 курсе в 8 учебном семестре.

Для обучающихся заочной формы обучения производственная практика (преддипломная, в т.ч. научно-исследовательская работа) проводится на 5 курсе в 10 учебном семестре.

4. Объем производственной практики

Объем и продолжительность производственной практики (преддипломная, в т.ч. научно-исследовательская работа) 9 зачетных единиц (324 академических часа, 6 недель).

5. Содержание практики

5.1. Структура и содержание производственной практики

Содержание производственной практики определяется целями и задачами практики. В процессе прохождения практики у обучающегося должны сформироваться в условиях производства практические умения и навыки решения конкретных

производственных и научных задач, сбора материалов для выпускной квалификационной работы.

Вид работ и содержание производственной практики (преддипломная, в т.ч. научно-исследовательская работа), 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 предприятия	сбор и анализ данных, выполнение индивидуального задания		
1. Подготовительный этап						
1.1	Установочная лекция	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
2. Производственный этап						
2.1	Ознакомление с предприятием (тип, класс, концепция, мощность, режим работы, функциональная структура, контингент потребителей, формы обслуживания).		2	4	6	Проверка посещаемости. Устный опрос-закрепление знаний, умений и навыков, полученных при прохождении производственного этапа.
2.2	Выполнение программы производственной практики под руководством руководителя практики от предприятия. Сбор фактического материала, необходимого для выполнения индивидуального задания и написания выпускной квалификационной работы			54	94	
2.3	Научно-исследовательская работа	4		28	60	
3. Аналитический этап						
3.1	Формирование базы аналитических данных.	2			10	Проверка посещаемости.
	Комплексный анализ собранных данных с использованием различных методов			8	10	Устный опрос-закрепление знаний, умений и навыков, полученных при прохождении

						аналитического этапа. Записи в дневнике практики.
	Интерпретация полученных результатов.				10	Проверка индивидуальных заданий.
4. Заключительный этап						
4.1	Формулирование предложений и рекомендаций по практике	2	2		4	Устный опрос-закрепление знаний, умений и навыков, полученных при прохождении заключительного этапа.
4.2	Представление собранных материалов руководителю практики. Подготовка отчета по производственной практике	2		4	8	Проверка выполненного этапа. Сдача и защита отчета по производственной практике.
Итого-324		14	8	98	204	

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

6. Форма отчетности по производственной практике

По окончании преддипломной (в т.ч. научно-исследовательская работа) практики обучающийся представляет на кафедру 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).

Работа по составлению отчета проводится студентом систематически на протяжении всего периода практики.

Письменный отчет по производственной практике состоит из частей:

§ 1. Титульный лист;

§ 2. Содержание;

§ 3. Введение;

Введение представляет собой описание цели практики и рабочих задач, которые ставит перед собой обучающийся в ходе прохождения практики, краткое обоснование актуальности направления деятельности объекта исследования.

§ 4. Практическая часть, которая состоит из трех разделов:

Раздел 1.Выполнение производственных заданий

Студенты, выполняющие ВКР в виде проекта, должны изучить и отразить в отчете следующие моменты:

1.1. 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 пред-	Тип, класс	Количество	Местонахождение	Режим работы	Контигент потреби-	Формы обслуживания	Объем товарооборота, тыс.руб.
--------------------	------------	------------	-----------------	--------------	--------------------	--------------------	-------------------------------

приятия		мест в залах			телей	ния	всего	в т.ч. собст- венной продук- ции

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).

1.2. 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.

1.3 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

1.4 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

1.5 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.

1.6 Организация производства

Дать общую характеристику производства: состав производственных цехов, взаимосвязь между ними.

Дать характеристику каждого производственного цеха по следующим вопросам:

- назначение цеха, его среднесуточная 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.

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. 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.

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 рецептов, 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.

1.7 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.

Изучить использование новейших форм обслуживания.

Изучить виды и средства рекламы, систему изучения спроса на предприятии.

Дать рекомендации по совершенствованию организации обслуживания на предприятии, внедрению прогрессивных форм обслуживания.

1.8 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 среднедневной 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 скидок 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.

1.9 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.

1.10 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.

Практическая часть работы 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.

Объем до 8-10 страниц

Раздел 2. Научно-исследовательская работа

Разработка технико-технологической карты на блюдо (по выбору):

- выбрать методы исследования;
- составить схему проведения исследования;
- пройти инструктаж по технике безопасности и эксплуатации технологического и лабораторного оборудования;
- выполнить экспериментальные исследования по определению пищевой ценности, физико-химических и микробиологических показателей блюда.

Объем до 5-6 страниц

Раздел 3. 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.

Объем до 5-6 страниц

§ 5. Заключение

В заключении делаются краткие выводы о том, в какой степени студенту удалось достичь поставленной цели отчета, обобщается материал исследования, приводятся выводы, даются предложения по совершенствованию предмета исследования. Выводы и предложения должны непосредственно вытекать из содержания практической части отчета. (1-2 листа);

§6. Список литературы

В конце отчета приводится *список литературы* и нормативных материалов (оформленный в соответствии с ГОСТом);

§ 7. Приложения

Отчет должен быть максимально конкретным и отражать реально проделанную самостоятельную работу обучающегося.

Требования к оформлению отчета

Объем отчета (без приложений) должен составлять 20-25 страниц. Работа печатается на одной стороне стандартных листов белой бумаги формата А4. Шрифт Times New Roman, если текст набирается в пакете Microsoft Word, или аналогичный при наборе текста в других системах верстки и редактирования текста. Размер 14 пт. Межстрочный интервал 1,5. Выравнивание по ширине. Отступ первой строки (абзац) – 1,25 см. Поля на странице: левое поле – 30 мм; правое поле – 15 мм; верхнее поле – 20 мм; нижнее поле – 20 мм. Отчет брошюруется в папку.

Страницы отчета с рисунками и приложениями (по необходимости) должны иметь сквозную нумерацию.

Первой страницей является титульный лист, на котором номер страницы не проставляется. Иллюстрации, таблицы, расположенные на отдельных листах, включаются в общую нумерацию страниц.

Страницы работы следует нумеровать арабскими цифрами. Номер страницы проставляется вверху по правому краю.

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

Отчет по практике, подлежит защите на заседании комиссии. Защита отчета по практике включает публичное обсуждение результатов практики перед членами комиссии.

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

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

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

Преддипломная (в т.ч. научно-исследовательская работа) практика направлена на формирование следующих компетенций:

УК-1 Способен осуществлять критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, выработать стратегию действий

ОПК-2 Способен применять основные законы естествознания и научные методы исследований для решения задач профессиональной деятельности

ОПК-3 Способен использовать фундаментальные знания в области эксплуатации современного технологического оборудования и приборов, проектирования предприятий общественного питания

ОПК-4 Способен осуществлять технологические процессы производства продукции питания

ОПК- 5 Способен организовывать и контролировать производство продукции питания

ПК-3 Организация ведения технологического процесса в рамках принятой на предприятии технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

ПК-4 Способен планировать эффективную систему контроля в области производства продукции и услуг

ПК-5 Способен разработать проект (проекты реконструкции и технологического перевооружения действующих) предприятий производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

ПК-6 Способен разработать комплект технологической документации для проекта предприятий общественного питания различного типа

ПК-7 Способен разрабатывать систему мероприятий и организовать работу по проведению испытаний, внедрению и применению инновационных технологий для повышения эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

ПК-8 Владеет разделами техники и технологии, необходимыми для решения научно-исследовательских задач в области производства продуктов питания и организации потребления

В процессе освоения образовательной программы компетенции УК-1, ОПК-2, ОПК-3, ОПК – 4, ОПК – 5, ПК-3, ПК-4, ПК-5, ПК-6, ПК-7, ПК-8 формируются при изучении дисциплин, прохождении 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
УК-1	Б1.О.08 Неорганическая, аналитическая химия и физико-химические методы анализа	1
	Б1.О.13 Органическая химия с основами биохимии	2
	Б1.О.14 Физическая и коллоидная химия Б1.О.20 Сопротивление материалов Б1.В.ДВ.01.01 История кулинарного искусства	3
	Б1.О.26 Бухгалтерский учет на предприятиях индустрии питания	5
	Б1.О.35 Маркетинг	6
	Б2.О.06(Пд) Производственная практика, преддипломная, в т.ч. научно-исследовательская работа Б3.Д.1 Подготовка к процедуре защиты и процедура защиты ВКР	8
	ОПК-2	Б1.О.06 Прикладная математика, математические методы и модели в сфере общественного питания Б1.О.08 Неорганическая, аналитическая химии и физико-химические методы анализа Б1.О.09 Физика
Б1.О.11 Теоретическая механика Б1.О.12 Методы исследования свойств сырья и пищевых продуктов Б1.О.13 Органическая химия с основами биохимии		2
Б1.О.14 Физическая и коллоидная химия Б1.О.18 Экология и здоровьесбережение предприятий индустрии питания Б1.О.19 Микробиология Б1.О.20 Сопротивление материалов		3
Б1.О.23 Товароведение продовольственных товаров		4
Б1.О.30 Контроль качества продукции общественного питания		7
Б2.О.06(Пд) Производственная практика, преддипломная в т.ч. научно-исследовательская работа Б3.01 Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы		8
ОПК-3		Б1.О.22. Оборудование предприятий общественного питания
	Б2.О. 04(П) Производственная практика, технологическая	6
	Б1.О.31. Проектирование предприятий общественного питания	7
	Б2.О. 06(Пд) Производственная практика, преддипломная, в т.ч. научно-исследовательская Б3.01 Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	8
ОПК-4	Б1. О.25 Технология продукции общественного питания Б2. О.02 (У) Учебная практика, технологическая	4
	Б1. О.25 Технология продукции общественного питания	5
	Б1. О.27 Организация производства и обслуживания предприятий индустрии питания Б1. О.28 Индустриальные технологии продукции общественного питания ФТД.02 Эстетика оформления ресторанной продукции Б2. О.04(П) Производственная практика, технологическая	6

	Б2.О.06 (Пд) Производственная практика, преддипломная в т.ч. научно-исследовательская работа Б3.О.1 Подготовка к процедуре защиты и процедура защиты ВКР	8
ОПК-5	Б1. О.27 Организация производства и обслуживания предприятий индустрии питания Б1. О.28 Индустриальные технологии продукции общественного питания Б1. О.35 Маркетинг Б2. О.04(П) Производственная практика, технологическая Б2. О.05(П) Производственная практика, организационно-управленческая	6
	Б1. О.30 Контроль качества продукции общественного питания	7
	Б2.О.06 (Пд) Производственная практика, преддипломная в т.ч. научно-исследовательская работа Б3.О.1 Подготовка к процедуре защиты и процедура защиты ВКР	8
ПК-3	Б1. О.21 Детали машин и основы конструирования	3
	Б1. О.25 Технология продукции общественного питания	4
	Б1. О.25 Технология продукции общественного питания Б1.В.08.03 Технология специализированных продуктов питания Б1.В.09.03. Организация услуг питания в санаторно-курортных учреждениях и гостиничных комплексах	5
	Б1. О.27 Организация производства и обслуживания предприятий индустрии питания Б1.В.03 Технология национальной кухни народов России и зарубежных стран Б2. О.05(П) Производственная практика, организационно-управленческая	6
	Б1.В.04 Технология производства ресторанной продукции Б1.В.05 Современные подходы к организации управленческой деятельности в ресторане Б1.В.08.04 Технология производства мучных кулинарных и кондитерских изделий	7
	Б1.В.07 Организация производства и обслуживания в барах Б1.В.08.05 Технология производства продуктов питания лечебного и профилактического назначения Б1.В.ДВ. 03.01 Организация банкетов и приемов в ресторанах Б1.В.ДВ. 03.02 Специальные виды услуг и формы обслуживания на предприятиях индустрии питания Б2.О.06 (Пд) Производственная практика, преддипломная в т.ч. научно-исследовательская работа Б3.О.1 Подготовка к процедуре защиты и процедура защиты ВКР	8
	Б1.О.10 Правовые основы деятельности предприятий индустрии питания	2
ПК-4	Б1. О.26 Бухгалтерский учет на предприятиях индустрии питания Б1.В.10.03 Автоматизация производственно-торговой деятельности предприятий общественного питания	5
	Б1. О.27 Организация производства и обслуживания предприятий индустрии питания Б1. О.28 Индустриальные технологии продукции общественного питания Б1.О.32 Менеджмент на предприятиях индустрии питания Б2. О.05(П) Производственная практика, организационно-управленческая	6
	Б1.В.05 Современные подходы к организации управленческой деятельности в ресторане	7
	Б1.В.07 Организация производства и обслуживания в барах Б1.В.ДВ. 03.01 Организация банкетов и приемов в ресторанах Б1.В.ДВ. 03.02 Специальные виды услуг и формы обслуживания на предприятиях индустрии питания Б2.О.06 (Пд) Производственная практика, преддипломная в т.ч. научно-исследовательская работа	8

	Б3.О.1 Подготовка к процедуре защиты и процедура защиты ВКР	
ПК-5	Б1.В.11.01 Компьютерная графика	2
	Б1.О.21 Детали машин и основы конструирования	3
	Б1.О.31 Проектирование предприятий общественного питания Б1.О.33 Бизнес - планирование деятельности предприятий индустрии питания	7
	Б2.О.06(Пд) Производственная практика, преддипломная в т.ч. научно-исследовательская работа Б3.01 Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	8
ПК-6	Б1.О.21 Детали машин и основы конструирования	3
	Б1.В.11.01 Компьютерная графика	2
	Б1.В.09.02 Основы деловой документации и делопроизводство на предприятиях общественного питания	4
	Б1.О.31 Проектирование предприятий общественного питания	7
	Б1.В.11.03 Системы автоматизированного проектирования предприятий общественного питания Б2.О.06 (Пд) Производственная практика, преддипломная, в т.ч. научно-исследовательская Б3.01 Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	8
ПК-7	Б1.В.10.01 Физико-химические изменения пищевых веществ при кулинарной обработке продуктов	4
	Б1.В.10.02 Научно-практические аспекты применения пищевых и биологически активных добавок	5
	Б1.О.28 Индустриальные технологии продукции общественного питания Б1.О.29 Современные технологии продукции общественного питания	6
	Б2.О.06(Пд) Производственная практика, преддипломная в т.ч. научно-исследовательская работа Б3.01 Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	8
ПК-8	Б1.О.12 Методы исследования свойств сырья и пищевых продуктов Б2.О.03(У) Учебная практика, научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы)	2
	Б1.В.10.01 Физико-химические изменения пищевых веществ при кулинарной обработке продуктов	4
	Б1.В.02 Цифровая экономика в сфере общественного питания	5
	Б2.О.06(Пд) Производственная практика, преддипломная в т.ч. научно-исследовательская работа Б3.01 Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	8

7.2. Перечень компетенции с указанием этапов их формирования в процессе прохождения практики

№ п/п	Код и наименование формируемой компетенции	Этапы формирования компетенции в процессе освоения практики	Наименование оценочного средства
1.	УК-1 Способен осуществлять критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, вырабатывать стратегию	Подготовительный этап. Производственный этап Аналитический этап Заключительный этап	Текущий контроль: Собеседование, Тест, Промежуточный контроль: отчет

	действий		
2.	ОПК-2 Способен применять основные законы естествознания и научные методы исследований для решения задач профессиональной деятельности	Производственный этап Аналитический этап Заключительный этап	Текущий контроль: Собеседование, Тест, Промежуточный контроль: отчет
3.	ОПК-3 Способен использовать фундаментальные знания в области эксплуатации современного технологического оборудования и приборов, проектирования предприятий общественного питания	Подготовительный этап. Производственный этап	Текущий контроль: Собеседование, Тест, Промежуточный контроль: отчет
4.	ОПК-4 Способен осуществлять технологические процессы производства продукции питания	Производственный этап Аналитический этап	Текущий контроль: Собеседование, Тест, Промежуточный контроль: отчет
5.	ОПК-5 Способен организовывать и контролировать производство продукции питания	Производственный этап Заключительный этап	Текущий контроль: Собеседование, Тест, Промежуточный контроль: отчет
6.	ПК-3 Организация ведения технологического процесса в рамках принятой на предприятии технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Производственный этап Заключительный этап	Текущий контроль: Собеседование, Тест, Промежуточный контроль: отчет
7.	ПК-4 Способен планировать эффективную систему контроля в области производства продукции и услуг	Подготовительный этап. Производственный этап Аналитический этап	Текущий контроль: Собеседование, Тест, Промежуточный контроль: отчет
8.	ПК-5 Способен разработать проект (проекты реконструкции и технологического перевооружения действующих) предприятий производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Производственный этап Аналитический этап Заключительный этап	Текущий контроль: Собеседование, Тест, Промежуточный контроль: отчет
9.	ПК-6 Способен разработать комплект технологической документации для проекта предприятий общественного питания различного типа	Производственный этап Аналитический этап Заключительный этап	Текущий контроль: Собеседование, Тест, Промежуточный контроль: отчет
10.	ПК-7 Способен разрабатывать систему мероприятий и организовать работу по проведению испытаний, внедрению и применению инновационных технологий для повышения эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Производственный этап Аналитический этап Заключительный этап	Текущий контроль: Собеседование, Тест, Промежуточный контроль: отчет
11.	ПК-8 Владеет разделами техники и технологии, необходимыми для решения научно-исследовательских задач в области производства продуктов питания и организации потребления	Производственный этап Аналитический этап Заключительный этап	Текущий контроль: Собеседование, Тест, Промежуточный контроль: отчет

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

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

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
ИД-1 _{УК-1} . Анализирует проблемную ситуацию как систему, выявляя ее составляющие и связи между ними (восьмой этап)	Знать: основные методы критического анализа и методологию системного подхода.	Не знает основные методы критического анализа и методологию системного подхода.	Частично знаком с основными методами критического анализа и методологией системного подхода.	Знает на достаточно хорошем уровне основные методы критического анализа и методологию системного подхода	Знает на высоком уровне основные методы критического анализа и методологию системного подхода.
	Уметь: анализировать проблемную ситуацию как систему, выявляя ее составляющие и связи между ними	Не обладает умениями в рамках компетенции.	Частично обладает умениями в рамках компетенции.	Умеет фрагментарно анализировать проблемную ситуацию как систему, выявляя ее составляющие и связи между ними	На высоком уровне умеет анализировать проблемную ситуацию как систему, выявляя ее составляющие и связи между ними
	Владеть: методикой критического анализа и навыками выхода	Не владеет методикой критического анализа и навыками выхода	Не в полной мере имеет представление о методике критического	Владеет методикой критического анализа и навыками	Свободно владеет методикой критического анализа и

Компетенция, этапы освоения компетенции	Планируемые результаты обучения	Соответствие уровней освоения компетенции планируемым результатам обучения и критериям их оценивания			
		минимальный	пороговый	средний	высокий
		Оценка			
		неудовлетвори- тельно	удовлетвори- тельно	хорошо	отлично
	из проблемной ситуации	из проблемной ситуации	анализа и навыках выхода из проблемной ситуации	выхода из проблемной ситуации	навыками выхода из проблемной ситуации
ИД-1 _{ОПК-2} Применяет математиче- ские методы и осуществляет математиче- скую обработку данных, полученных в ходе разработки продукции общественного питания, а также экспертизы качества сырья и готовой продукции (восьмой этап)	Знать : основные законы естествознания и научные методы исследований	Не знает основные законы естествознания и научные методы исследований	Частично знает основные законы естествознания и научные методы исследований	Знает на достаточно хорошем уровне основные законы естествознания и научные методы исследований	Знает на высоком уровне основные законы естествознания и научные методы исследований
	Уметь: применять математические методы и осуществлять математическую обработку данных, полученных в ходе разработки продукции общественного питания, а также экспертизы качества сырья и готовой продукции	Не обладает умениями в рамках компетенции.	Частично обладает умениями в рамках компетенции.	На достаточно хорошем уровне умеет применять математические методы и осуществлять математическую обработку данных, полученных в ходе разработки продукции общественного питания, а также экспертизы качества сырья и готовой продукции	На высоком уровне умеет применять математиче- ские методы и осуществлять математиче- скую обработку данных, полученных в ходе разработки продукции общественного питания, а также экспертизы качества сырья и готовой продукции

Компетенция, этапы освоения компетенции	Планируемые результаты обучения	Соответствие уровней освоения компетенции планируемым результатам обучения и критериям их оценивания			
		минимальный	пороговый	средний	высокий
		Оценка			
		неудовлетвори- тельно	удовлетвори- тельно	хорошо	отлично
	Владеть: навыками применения математических методов и осуществлять математическую обработку данных, полученных в ходе разработки продукции общественного питания, а также экспертизы качества сырья и готовой продукции	Не владеет навыками применения основных законов естествознания и научных методов исследований для решения задач профессиональ- ной деятельности, а также экспертизы качества сырья и готовой продукции	Не в полной мере имеет представление о навыках применения основных законов естествознания и научных методов исследований для решения задач профессиональ- ной деятельности, а также экспертизы качества сырья и готовой продукции	Владеет навыками применения основных законов естествознания и научных методов исследований для решения задач профессиональ- ной деятельности, а также экспертизы качества сырья и готовой продукции	Свободно владеет навыками применения основных законов естествознания и научных методов исследований для решения задач профессиональ- ной деятельности, а также экспертизы качества сырья и готовой продукции
ИД-2 _{ОПК-2} Применяет основные физико- химические и химические методы анализа для разработки, а также экспертизы качества сырья и готовой продукции (восьмой этап)	Знать: основные физико- химические и химические методы анализа	Не знает основные физико- химические и химические методы анализа	Частично знает основные физико- химические и химические методы анализа	Знает на достаточно хорошем уровне основные физико- химические и химические методы анализа	На высоком уровне знает основные физико- химические и химические методы анализа.
	Уметь: применять основные физико- химические и химические методы анализа для разработки, а также экспертизы качества сырья и готовой продукции	Не умеет применять основные физико- химические и химические методы анализа для разработки, а также экспертизы качества сырья и готовой продукции	Не в полной мере умеет применять основные физико- химические и химические методы анализа для разработки, а также экспертизы качества сырья и готовой продукции	На достаточно хорошем уровне умеет применять основные физико- химические и химические методы анализа для разработки, а также экспертизы качества сырья и готовой продукции	На высоком уровне умеет применять основные физико- химические и химические методы анализа для разработки, а также экспертизы качества сырья и готовой продукции
	Владеть: навыками применения основных физико- химических и химических	Не владеет навыками применения основных физико- химических и химических	Удовлетвори- тельно владеет навыками применения основных физико- химических и	Владеет в основном навыками применения основных физико- химических и	Владеет навыками применения основных физико- химических

Компетенция, этапы освоения компетенции	Планируемые результаты обучения	Соответствие уровней освоения компетенции планируемым результатам обучения и критериям их оценивания			
		минимальный	пороговый	средний	высокий
		Оценка			
		неудовлетвори- тельно	удовлетвори- тельно	хорошо	отлично
	методов анализа для разработки, а также экспертизы качества сырья и готовой продукции	методов анализа для разработки, а также экспертизы качества сырья и готовой продукции	химических методов анализа для разработки, а также экспертизы качества сырья и готовой продукции	химических методов анализа для разработки, а также экспертизы качества сырья и готовой продукции	методов анализа для разработки, а также экспертизы качества сырья и готовой продукции
ИД-2 _{ОПК-3} Использует знания инженерных наук при проектировании и техническом оснащении предприятий индустрии питания (восьмой этап)	Знать: общие принципы устройства, функционирования, эксплуатации и техники безопасности оборудования	Не знает общие принципы устройства, функционирования, эксплуатации и техники безопасности оборудования	Частично знает общие принципы устройства, функционирования, эксплуатации и техники безопасности оборудования	Знает на достаточно хорошем уровне общие принципы устройства, функционирования, эксплуатации и техники безопасности оборудования	На высоком уровне знает общие принципы устройства, функционирования, эксплуатации и техники безопасности оборудования
	Уметь: проводить оценку эффективности использования технологического оборудования, анализировать полученные результаты	Не умеет проводить оценку эффективности использования технологического оборудования, анализировать полученные результаты	Не в полной мере умеет проводить оценку эффективности использования технологического оборудования, анализировать полученные результаты	На достаточно хорошем уровне умеет проводить оценку эффективности использования технологического оборудования, анализировать полученные результаты	На высоком уровне умеет проводить оценку эффективности использования технологического оборудования, анализировать полученные результаты
	Владеть: навыками рационального выбора оборудования для автоматизации и механизации технологических процессов	Не владеет навыками рационального выбора оборудования для автоматизации и механизации технологических процессов	Удовлетворительно владеет навыками рационального выбора оборудования для автоматизации и механизации технологических процессов	Владеет в основном навыками рационального выбора оборудования для автоматизации и механизации технологических процессов	Владеет навыками рационального выбора оборудования для автоматизации и механизации технологических процессов
ИД-1 _{ОПК-4} Знает и владеет практическими навыками технологии производства продукции и	Знать: основные технологические процессы производства общественного питания и	Не знает основные технологические процессы производства общественного	Частично знает основные технологические процессы производства общественного	Знает на достаточно хорошем уровне основные технологические процессы	На высоком уровне знает основные технологические процессы производства продукции

Компетенция, этапы освоения компетенции	Планируемые результаты обучения	Соответствие уровней освоения компетенции планируемым результатам обучения и критериям их оценивания			
		минимальный	пороговый	средний	высокий
		Оценка			
		неудовлетвори- тельно	удовлетвори- тельно	хорошо	отлично
оказания услуг общественного питания (восьмой этап)	правила оказания услуг общественного питания	питания и правила оказания услуг общественного питания	питания и правила оказания услуг общественного питания	производства продукции общественного питания и правила оказания услуг общественного питания	общественного питания и правила оказания услуг общественного питания
	Уметь: осуществлять основные технологические процессы производства продукции и правила оказания услуг общественного питания	Не умеет осуществлять основные технологиче- ские процессы производства продукции и правила оказания услуг общественного питания	Не в полной мере умеет осуществлять основные технологиче- ские процессы производства продукции и правила оказания услуг общественного питания	На достаточно хорошем уровне умеет осуществлять основные технологиче- ские процессы производства продукции и правила оказания услуг общественного питания	На высоком уровне умеет осуществлять основные технологиче- ские процессы производства продукции и правила оказания услуг общественного питания
	Владеть: практическими навыками технологии производства продукции и оказания услуг общественного питания	Не владеет практическими навыками технологии производства продукции и оказания услуг общественного питания	Удовлетвори- тельно владеет практическими навыками технологии производства продукции и оказания услуг общественного питания	Владеет в основном практическими навыками технологии производства продукции и оказания услуг общественного питания	Владеет практическими навыками технологии производства продукции и оказания услуг общественного питания
ИД-2 _{ОПК-5} Составляет программы контроля за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений, выполнением сотрудниками стандартов предприятия, обеспечением безопасности и качества продукции и услуг	Знать: требования безопасности и качества продукции и услуг предприятий общественного питания	Не знает требования безопасности и качества продукции и услуг предприятий общественного питания	Частично знает требования безопасности и качества продукции и услуг предприятий общественного питания	Знает на достаточно хорошем уровне требования безопасности и качества продукции и услуг предприятий общественного питания	На высоком уровне знает требования безопасности и качества продукции и услуг предприятий общественного питания
	Уметь: составлять программы контроля за соблюдением технических и санитарных	Не умеет составлять программы контроля за соблюдением технических и санитарных	Не в полной мере умеет составлять программы контроля за соблюдением технических и	На достаточно хорошем уровне умеет составлять программы контроля за соблюдением	На высоком уровне умеет составлять программы контроля за соблюдением

Компетенция, этапы освоения компетенции	Планируемые результаты обучения	Соответствие уровней освоения компетенции планируемым результатам обучения и критериям их оценивания			
		минимальный	пороговый	средний	высокий
		Оценка			
		неудовлетвори- тельно	удовлетвори- тельно	хорошо	отлично
(восьмой этап)	условий работы структурных подразделений, выполнением сотрудниками стандартов предприятия, обеспечением безопасности и качества продукции и услуг	условий работы структурных подразделений, выполнением сотрудниками стандартов предприятия, обеспечением безопасности и качества продукции и услуг	санитарных условий работы структурных подразделений, выполнением сотрудниками стандартов предприятия, обеспечением безопасности и качества продукции и услуг	технических и санитарных условий работы структурных подразделений, выполнением сотрудниками стандартов предприятия, обеспечением безопасности и качества продукции и услуг	санитарных условий работы структурных подразделений, выполнением сотрудниками стандартов предприятия, обеспечением безопасности и качества продукции и услуг
	Владеть: методикой составления программы контроля за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений, выполнением сотрудниками стандартов предприятия, обеспечением безопасности и качества продукции и услуг	Не владеет методикой составления программы контроля за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений, выполнением сотрудниками стандартов предприятия, обеспечением безопасности и качества продукции и услуг	Удовлетворительно владеет методикой составления программы контроля за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений, выполнением сотрудниками стандартов предприятия, обеспечением безопасности и качества продукции и услуг	Владеет методикой составления программы контроля за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений, выполнением сотрудниками стандартов предприятия, обеспечением безопасности и качества продукции и услуг	Владеет на высоком уровне методикой составления программы контроля за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений, выполнением сотрудниками стандартов предприятия, обеспечением безопасности и качества продукции и услуг
ИД-1 _{ПК-3} Осуществляет координацию и контроль, проводит оценку эффективности работы предприятия питания (восьмой этап)	Знать: методику оценки эффективности работы предприятия питания	Не знает методику оценки эффективности работы предприятия питания	Частично знает методику оценки эффективности работы предприятия питания	Знает на достаточно хорошем уровне методику оценки эффективности работы предприятия питания	На высоком уровне знает методику оценки эффективности работы предприятия питания
	Уметь: проводить оценку эффективности работы предприятия и разрабатывать мероприятия по её повышению	Не умеет проводить оценку эффективности работы предприятия и разрабатывать мероприятия по	Не в полной мере умеет проводить оценку эффективности работы предприятия и разрабатывать	На достаточно хорошем уровне умеет проводить оценку эффективности работы предприятия и	На высоком уровне умеет проводить оценку эффективности работы предприятия и разрабатывать

Компетенция, этапы освоения компетенции	Планируемые результаты обучения	Соответствие уровней освоения компетенции планируемым результатам обучения и критериям их оценивания			
		минимальный	пороговый	средний	высокий
		Оценка			
		неудовлетвори- тельно	удовлетвори- тельно	хорошо	отлично
		её повышению	мероприятия по её повышению	разрабатывать мероприятия по её повышению	мероприятия по её повышению
	Владеть: методикой разработки системы контроля на предприятии для организации рационального ведения процесса производства в целях разработки мероприятий по повышению эффективности производства продукции общественного питания	Не владеет методикой разработки контроля на предприятии для организации рационального ведения процесса производства в целях разработки мероприятий по повышению эффективности производства продукции	Частично владеет методикой разработки системы контроля на предприятии для организации рационального ведения процесса производства в целях разработки мероприятий по повышению эффективности производства продукции	Владеет методикой разработки системы контроля на предприятии для организации рационального ведения процесса производства в целях разработки мероприятий по повышению эффективности производства продукции	В полной мере владеет методикой разработки системы контроля на предприятии для организации рационального ведения процесса производства в целях разработки мероприятий по повышению эффективности производства продукции
ИД-2 _{ПК-3} Применяет способы организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления производством продукции общественного питания (восьмой этап)	Знать: современные методы управления производством продукции общественного питания; виды, формы и методы мотивации персонала производства	Не знает современные методы управления производством продукции общественного питания; виды, формы и методы мотивации персонала производства	Частично знает современные методы управления производством продукции общественного питания; виды, формы и методы мотивации персонала производства	Знает на достаточно хорошем уровне современные методы управления производством продукции общественного питания; виды, формы и методы мотивации персонала производства	На высоком уровне знает современные методы управления производством продукции общественного питания; виды, формы и методы мотивации персонала производства
	Уметь: применять способы организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления производством продукции общественного питания	Не умеет применять способы организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления производством продукции общественного	Не в полной мере умеет применять способы организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления производством продукции	На достаточно хорошем уровне умеет применять способы организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления производством	На высоком уровне умеет применять способы организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления производством продукции

Компетенция, этапы освоения компетенции	Планируемые результаты обучения	Соответствие уровней освоения компетенции планируемым результатам обучения и критериям их оценивания			
		минимальный	пороговый	средний	высокий
		Оценка			
		неудовлетвори- тельно	удовлетвори- тельно	хорошо	отлично
		питания	общественного питания	продукции общественного питания	общественного питания
	Владеть: навыками организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления производством продукции общественного питания	Не владеет навыками организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления производством продукции общественного питания	Частично владеет навыками организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления производством продукции общественного питания	Владеет навыками организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления производством продукции общественного питания	В полной мере владеет навыками организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления производством продукции общественного питания
ИД-1 _{ПК-4} Оценивает результатив- ность деятельности предприятия с учетом достижения наибольших результатов при наименьших затратах ресурсов (восьмой этап)	Знать: методику планирования и контроля результативности деятельности предприятия	Не знает методику планирования и контроля результативно- сти деятельности предприятия	Частично знает методику планирования и контроля результативно- сти деятельности предприятия	Знает на достаточно хорошем уровне методику планирования и контроля результативно- сти деятельности предприятия	На высоком уровне знает методику планирования и контроля результативно- сти деятельности предприятия
	Уметь: оценивать и планировать эффективную систему деятельности предприятия с учетом достижения наибольших результатов при наименьших затратах ресурсов.	Не умеет оценивать и планировать эффективную систему деятельности предприятия с учетом достижения наибольших результатов при наименьших затратах ресурсов.	Не в полной мере умеет оценивать и планировать эффективную систему деятельности предприятия с учетом достижения наибольших результатов при наименьших затратах ресурсов.	На достаточно хорошем уровне умеет оценивать и планировать эффективную систему деятельности предприятия с учетом достижения наибольших результатов при наименьших затратах ресурсов.	На высоком уровне умеет оценивать и планировать эффективную систему деятельности предприятия с учетом достижения наибольших результатов при наименьших затратах ресурсов.

Компетенция, этапы освоения компетенции	Планируемые результаты обучения	Соответствие уровней освоения компетенции планируемым результатам обучения и критериям их оценивания			
		минимальный	пороговый	средний	высокий
		Оценка			
		неудовлетвори- тельно	удовлетвори- тельно	хорошо	отлично
	Владеть: навыками контроля и оценки результативности деятельности предприятия с учетом достижения наибольших результатов при наименьших затратах ресурсов.	Не владеет навыками контроля и оценки результативнос- ти и деятельности предприятия с учетом достижения наибольших результатов при наименьших затратах ресурсов.	Частично владеет навыками контроля и оценки результативнос- ти деятельности предприятия с учетом достижения наибольших результатов при наименьших затратах ресурсов.	Владеет навыками контроля и оценки результативнос- ти деятельности предприятия с учетом достижения наибольших результатов при наименьших затратах ресурсов.	В полной мере владеет навыками контроля и оценки результативнос- ти деятельности предприятия с учетом достижения наибольших результатов при наименьших затратах ресурсов.
ИД-2ПК-5 Проводит необходимые расчеты для проектирова- ния (реконструк- ции) производства общественного питания массового изготовления и специализиро- ванных пищевых продуктов, технологических линий, цехов, отдельных участков предприятий (восьмой этап)	Знать: методику проведения расчетов для проектирования (реконструкции) производства продукции общественного питания массового изготовления и специализиро- ванных пищевых продуктов, технологических линий, цехов, отдельных участков предприятий	Не знает методику проведения расчетов для проектирования (реконструкци-) производства продукции общественного питания массового изготовления и специализиро- ванных пищевых продуктов, технологиче- ских линий, цехов, отдельных участков предприятий	Частично знает методику проведения расчетов для проектирования (реконструкци-) производства продукции общественного питания массового изготовления и специализиро- ванных пищевых продуктов, технологиче- ских линий, цехов, отдельных участков предприятий	Знает на достаточно хорошем уровне методику проведения расчетов для проектирования (реконструкци-) производства продукции общественного питания массового изготовления и специализиро- ванных пищевых продуктов, технологиче- ских линий, цехов, отдельных участков предприятий	На высоком уровне знает методику проведения расчетов для проектирования (реконструкци-) производства продукции общественного питания массового изготовления и специализиро- ванных пищевых продуктов, технологиче- ских линий, цехов, отдельных участков предприятий
	Уметь: проводить необходимые расчеты для проектирования (реконструкции) производства продукции общественного питания массового изготовления и специализиро- ванных пищевых продуктов, технологических	Не умеет проводить необходимые расчеты для проектирования (реконструкци-) производства продукции общественного питания массового изготовления и специализиро- ванных пищевых продуктов,	Не в полной мере умеет проводить необходимые расчеты для проектирования (реконструкци-) производства продукции общественного питания массового изготовления и специализиро- ванных пищевых	На достаточно хорошем уровне умеет проводить необходимые расчеты для проектирования (реконструкци-) производства продукции общественного питания массового изготовления и специализиро- ванных	На высоком уровне умеет проводить необходимые расчеты для проектирования (реконструкци-) производства продукции общественного питания массового изготовления и специализиро- ванных пищевых

Компетенция, этапы освоения компетенции	Планируемые результаты обучения	Соответствие уровней освоения компетенции планируемым результатам обучения и критериям их оценивания			
		минимальный	пороговый	средний	высокий
		Оценка			
		неудовлетвори- тельно	удовлетвори- тельно	хорошо	отлично
	линий, цехов, отдельных участков предприятий	технологических линий, цехов, отдельных участков предприятий	продуктов, технологических линий, цехов, отдельных участков предприятий	пищевых продуктов, технологических линий, цехов, отдельных участков предприятий	продуктов, технологических линий, цехов, отдельных участков предприятий
	Владеть: навыками проведения необходимых расчетов для проектирования (реконструкции) производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, технологических линий, цехов, отдельных участков предприятий .	Не владеет навыками проведения необходимых расчетов для проектирования (реконструкции) производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, технологических линий, цехов, отдельных участков предприятий-	Частично владеет навыками проведения необходимых расчетов для проектирования (реконструкции) производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, технологических линий, цехов, отдельных участков предприятий	Владеет навыками проведения необходимых расчетов для проектирования (реконструкции) производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, технологических линий, цехов, отдельных участков предприятий	В полной мере владеет навыками проведения необходимых расчетов для проектирования (реконструкции) производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, технологических линий, цехов, отдельных участков предприятий
ИД-2 _{ПК-6} Разрабатывает технико-экономическое обоснование проекта (восьмой этап)	Знать: методику разработки технико-экономического обоснования проекта	Не знает методику разработки технико-экономического обоснования проекта	Частично знает методику разработки технико-экономического обоснования проекта	Знает на достаточно хорошем уровне методику разработки технико-экономического обоснования проекта	На высоком уровне знает методику разработки технико-экономического обоснования проекта
	Уметь: разрабатывать технико-экономическое обоснование проекта	Не умеет разрабатывать технико-экономическое обоснование проекта	Не в полной мере умеет разрабатывать технико-экономическое обоснование проекта	На достаточно хорошем уровне умеет разрабатывать технико-экономическое обоснование проекта	На высоком уровне умеет разрабатывать технико-экономическое обоснование проекта

Компетенция, этапы освоения компетенции	Планируемые результаты обучения	Соответствие уровней освоения компетенции планируемым результатам обучения и критериям их оценивания			
		минимальный	пороговый	средний	высокий
		Оценка			
		неудовлетвори- тельно	удовлетвори- тельно	хорошо	отлично
	Владеть: навыками разработки техничко- экономического обоснования проекта	Не владеет навыками разработки техничко- экономического обоснования проекта	Частично владеет навыками разработки техничко- экономического обоснования проекта	Владеет навыками разработки техничко- экономического обоснования проекта	В полной мере владеет навыками разработки техничко- экономического обоснования проекта
ИД-2 _{ПК-7} Пользуется практическими навыками при составлении научных отчетов, рефератов (восьмой этап)	Знать: методику составления научных отчетов, рефератов	Не знает методику составления научных отчетов, рефератов	Частично знает методику составления научных отчетов, рефератов	Знает на достаточно хорошем уровне методику составления научных отчетов, рефератов	На высоком уровне знает методику составления научных отчетов, рефератов
	Уметь: пользоваться практическими навыками при составлении научных отчетов, рефератов	Не умеет пользоваться практическими навыками при составлении научных отчетов, рефератов	Не в полной мере умеет пользоваться практическими навыками при составлении научных отчетов, рефератов	На достаточно хорошем уровне умеет пользоваться практическими навыками при составлении научных отчетов, рефератов	На высоком уровне умеет пользоваться практическими навыками при составлении научных отчетов, рефератов
	Владеть: навыками использования практических навыков при составлении научных отчетов, рефератов	Не обладает навыками в рамках компетенции	Частично обладает навыками в рамках компетенции.	Владеет навыками использования практических навыков при составлении научных отчетов, рефератов	Свободно владеет навыками использования практических навыков при составлении научных отчетов, рефератов
ИД-2 _{ПК-8} Способен организовать научно- исследовательский процесс (восьмой этап)	Знать: методику организации научно- исследовательско го процесса	Не знает методику организации научно- исследовательско го процесса	Частично знает методику организации научно- исследовательско го процесса	Знает на достаточно хорошем уровне методику организации научно- исследовательско го процесса	Знает на высоком уровне методику организации научно- исследовательско го процесса
	Уметь: организовать научно- исследовательский процесс	Не умеет организовать научно- исследовательский процесс	Не в полной мере умеет организовать научно- исследовательский процесс	На достаточно хорошем уровне умеет организовать научно- исследовательский процесс	На высоком уровне умеет организовать научно- исследовательский процесс

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
			ский процесс	исследовательский процесс	ский процесс
	Владеть: навыками организации научно-исследовательского процесса	Не владеет навыками организации научно-исследовательского процесса	Частично владеет навыками организации научно-исследовательского процесса	Владеет навыками организации научно-исследовательского процесса	В полной мере владеет навыками организации научно-исследовательского процесса

*На этапе освоения дисциплины

Критерии оценивания результатов обучения по практике

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

Наименование оценочного средства	Оценка (шкала оценивания)	Критерии оценивания компетенций (результатов)	Критерии оценивания
Письменный отчёт 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 « отлично » 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 « хорошо » 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 « удовлетворительно » 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» (неудовлетворительно)	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 « неудовлетворительно » 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.

К защите допускаются студенты, выполнившие программу проектно-технологической практики, написавшие отчет.

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 «не удовлетворительно» 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 технологической практики и защиты отчетов в индивидуальном порядке.

7.4 Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки результатов освоения индикаторов достижения компетенции ИД-1_{УК-1}, ИД-1_{ОПК-2}, ИД-2_{ОПК-2}, ИД-2_{ОПК-3}, ИД-1_{ОПК-4}, ИД-2_{ОПК-5}, ИД-1_{ПК-3}, ИД-2_{ПК-3}, ИД-1_{ПК-4}, ИД-2_{ПК-5}, ИД-2_{ПК-6}, ИД-2_{ПК-7}, ИД-2_{ПК-8} в процессе освоения ОПОП

7.4.1 Перечень примерных индивидуальных заданий по преддипломной практике:

1. Разработка технико-экономического обоснования и расчет дневной производственной программы предприятия.

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

7.4.2. Типовые контрольные вопросы и задания для проведения промежуточной аттестации:

Для оценивания знаний, полученных в результате прохождения производственной практики, в процессе защиты отчета обучающимся рекомендуются задать следующие общие вопросы по программе практики:

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 отчёте и способы их расчёта?
54. Какие виды финансовой, бухгалтерской и иной информации использованы при подготовке отчёта?

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 сложные задачи на основе приобретенных знаний, умений и навыков, в нетипичных ситуациях.

При оценке уровня освоения компетенций по технологической практике 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.

Тестовые задания могут охватывать содержание определенных разделов практики или всей программы практики. 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 (индивидуальное задание).

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 (Аттестационный лист по практике (Приложение 4)).

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 содержания отчета.

Общий итог защиты отчета по производственной практике (преддипломная, в т.ч. научно-исследовательской работа) выставляется на титульном листе работы, в экзаменационной ведомости и зачетной книжке студента.

8. Перечень учебной литературы и ресурсов сети «Интернет» необходимых для проведения преддипломной (в т.ч. научно-исследовательской работы) 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.: Высш. 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 рецептур 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 рецептур 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.

9. Перечень современных профессиональных баз данных и информационных справочных систем.

• ЭБС «Издательства Лань»

ООО «Издательство Лань».

Договор № 009/2021-44ФЗ от 21.05.21 г. сроком на 1 год

Договор № 010/2021-44ФЗ от 21.05.21 г. сроком на 1 год

<http://e.lanbook.com/>

• ЭБС «Университетская библиотека online»

ООО «Директ-Медиа»

Контракт № 87-04/21 от 21.05.2021 сроком на 1 год

<http://biblioclub.ru>

• **Научная электронная библиотека e-LIBRARY.RU(SCIENCE INDEX)**

ООО Научная электронная библиотека.

Лицензионный договор № SIO-2114/2021 от 16.04.2021 сроком на 1 год

<http://elibrary.ru>

• **ЭБС «ЮРАЙТ» Пакет СПО**

ООО «Электронное издательство Юрайт»

Договор № 8 от 01.09.2020 г. действует с 01 сентября 2020г. по 19 марта 2021г.

Договор №17 от 20.03.21 г. действует с 20 марта 2021г. по 31 августа 2021г.

<https://urait.ru/>

10. Перечень лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства

10.1 Лицензионное программное обеспечение

AutoDesk AutoCad 2012 Education Product Standalone

Антиплагиат лицензионный договор №1143 от 13.05.19г.

Kaspersky Endpoint Security для бизнеса - Стандартный Russian Edition № лицензии 26FE-180912-140403-3-1306

10.2 Интернет-ресурсы свободного доступа

Наименование ресурса сети «Интернет»	Электронный адрес ресурса
«Российское образование» - федеральный портал	http://www.edu.ru/index.php
Информационная система "Единое окно доступа к образовательным ресурсам"	http://window.edu.ru/
Российская торговля	http://www.rtpress.ru
Консультант Плюс	http://www.consultant.ru
«Экономика и жизнь»	http://www.akdi.ru

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.	Проведение занятий лекционного и семинарского типа (практические занятия); групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации.	Аудитория № 304	Компьютер в комплекте Asus МФУ HP Laser Jet Pro M 1132 с выходом в Интернет, проектор View Sonic DLP 3000 Lm 1080p, столы – 31, стулья – 61, доска меловая, кафедра, шкаф для хранения учебного материала, учебно-наглядные пособия.
2.	Выполнение программы практики, в т.ч. научно-исследователь-	Предприятия общественного питания различных форм	Пароконвектомат «Rational», плита индукционная «ИПП-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

	ской работы	<p>собственности: ООО «Ридада» ООО «Ридада Резиденс» ООО «Ювента», ресторан «Глянец»</p> <p>ООО «Эфстори» ООО «Каббалкторг»</p> <p>ООО «Инкотрейд» ООО «Супермаркет Ласточкино гнездо» АО «Санаторий «Чайка»</p> <p>Лаборатории (№№107, 310)</p>	<p>110-S», шкаф морозильный «Tefcold UF 200», овощерезка «Robot coupe», весы электрические порционные «CAS AD 10», электрокипятильник, водонагреватель «T 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.</p>
2.	Самостоятельная работа	<p>Учебная аудитория №315 (компьютерный класс с выходом в Интернет), для организации самостоятельной работы обучающихся; читальный зал научной библиотеки</p>	<p>Доска аудиторная, специализированная мебель, 15 компьютеров с выходом в интернет</p>

**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.

№ п/п	Наименование работ	Дата		Май																												Июнь				
		28	29	1	2	3	4	5	6	8	9	10	11	12	13	15	16	17	18	19	20	22	23	24	25	26	27	29	30	31	1	2	3			
1.	Установочная лекция. Прохождение инструктажа по технике безопасности	+																																		
2.	Ознакомление с предприятием. Организационно-экономическая характеристика предприятия	+																																		
3.	Структура управления предприятием			+	+																															
	И т.д.																																			



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

8. Заключение руководителя практики от Университета

Руководитель практики
от Университета

подпись

фамилия инициалы

**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 т.ч. научно-исследовательская работа)**

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 т.ч. научно-исследовательская работа) 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
ИД-1 _{УК-1} . Анализирует проблемную ситуацию как систему, выявляя ее составляющие и связи между ними.			
ИД-1 _{ОПК-2} Применяет математические методы и осуществляет математическую обработку данных, полученных в ходе разработки продукции общественного питания, а также экспертизы качества сырья и готовой продукции			
ИД-2 _{ОПК-2} Применяет основные физико-химические и химические методы анализа для разработки, а также экспертизы качества сырья и готовой продукции			
ИД-2 _{ОПК-3} Использует знания инженерных наук при проектировании и техническом оснащении предприятий индустрии питания			
ИД-1 _{ОПК-4} 4 Знает и владеет практическими навыками технологии производства продукции и оказания услуг общественного питания			
ИД-2 _{ОПК-5} Составляет программы контроля за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений, выполнением сотрудниками стандартов предприятия, обеспечением безопасности и качества продукции и услуг			
ИД-1 _{ПК-3} Осуществляет координацию и контроль, проводит оценку эффективности работы предприятия питания			
ИД-2 _{ПК-3} Применяет способы организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления производством продукции общественного питания			
ИД-1 _{ПК-4} Оценивает результативность деятельности предприятия с учетом достижения наибольших результатов при наименьших затратах ресурсов.			
ИД-1 _{ПК-4} Оценивает результативность деятельности предприятия с учетом достижения наибольших результатов при наименьших затратах ресурсов.			
ИД-2 _{ПК-5} Проводит необходимые расчеты для проектирования (реконструкции) производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, технологических линий, цехов, отдельных участков			

предприятий			
ИД-2 _{ПК-6} Разрабатывает технико-экономическое обоснование проекта			
ИД-2 _{ПК-7} Пользуется практическими навыками при составлении научных отчетов, рефератов ИД-2 _{ПК-8} Способен организовать научно-исследовательский процесс			

Руководитель практики от университета

(подпись)

(Ф.И.О.)