

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Петровская Анна Викторовна

Должность: Директор

Дата подписания: 04.09.2023 10:23:06

Уникальный программный ключ:

798bda6555fbdebe827768f6f1710bd17a9070c31f0c1b6a6ac5a1f10c8c5199

Приложение 4
к основной профессиональной образовательной программе
по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции
и организация общественного питания,
направленность (профиль) программы: Технология и организация ресторанного бизнеса

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова»
Краснодарский филиал РЭУ им. Г.В. Плеханова
Факультет экономики, менеджмента и торговли
Кафедра торговли и общественного питания

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ
Б2.О.01.01(У) Ознакомительная практика

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

**Направленность (профиль) программы: «Технология и организация
ресторанного бизнеса»**

Уровень высшего образования: Бакалавриат

Год начала подготовки 2021
Краснодар – 2021 г.

Составители:

Любимова Л.В., к.т.н., ст. преподаватель КТП
Брюшков Р.В., к.т.н., доцент КТП

Программа практики одобрена на заседании кафедры торговли и общественного питания Краснодарского филиала РЭУ им. Г.В. Плеханова протокол № 6 от 21 января 2021 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ЦЕЛИ ПРАКТИКИ	4
2. ЗАДАЧИ ПРАКТИКИ.....	4
3. МЕСТО ПРАКТИКИ В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ.....	4
4. ВИД И ТИПЫ ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ.....	4
5. МЕСТО И ВРЕМЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ	4
6. ПЕРЕЧЕНЬ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ ПРИ ПРОХОЖДЕНИИ ПРАКТИКИ, СООТНЕСЕННЫХ С ТРЕБУЕМЫМИ ИНДИКАТОРАМИ ДОСТИЖЕНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ И КОМПЕТЕНЦИЯМИ ВЫПУСКНИКОВ.	5
7. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ	14
8. ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ, НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКИЕ И НАУЧНО-ПРОИЗВОДСТВЕННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ, ИСПОЛЬЗУЕМЫЕ НА ПРАКТИКЕ.....	19
9. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ НА ПРАКТИКЕ.....	19
10. ФОРМЫ ОТЧЕТНОЙ ДОКУМЕНТАЦИИ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ	19
11. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРАКТИКИ	20
12. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРАКТИКИ	23
13. ОБЯЗАННОСТИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ ПРИ ПРОХОЖДЕНИИ ПРАКТИКИ	24
14. ОБЯЗАННОСТИ РУКОВОДИТЕЛЯ ПРАКТИКИ.....	24
15. ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА	24
16. ОСОБЕННОСТИ ПРОХОЖДЕНИЯ ПРАКТИКИ ДЛЯ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С ОВЗ	78
ПРИЛОЖЕНИЕ 1	79

1. Цели практики

Целью ознакомительной практики является выполнение обучающимися определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью и направленных на:

- закрепление и углубление теоретических знаний, полученных в ходе учебного процесса;
- формирование, закрепление, развитие практических умений и компетенций по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания направленности (профилю) программы «Технология и организация ресторанного бизнеса».

2. Задачи практики

Задачами ознакомительной практики являются освоение обучающимися:

- ознакомление обучающихся с предприятием общественного питания в целом и с особенностями работы отдельных цехов;
- приобретение практических навыков работы на рабочих местах по механической кулинарной обработке сырья и изготовлению полуфабрикатов;
- приобретение навыков по эксплуатации оборудования, инвентаря и посуды;
- изучение правил техники безопасности, соблюдения личной гигиены и пищевой санитарии на предприятии общественного питания.

3. Место практики в структуре образовательной программы

Ознакомительная практика реализуется в рамках обязательной части Блока 2 «Практика».

Практика вырабатывает умения и практические навыки, приобретаемые обучающимися в результате освоения теоретических дисциплин Блока Б.1., способствует комплексному формированию универсальных и общепрофессиональных компетенций.

4. Вид и типы проведения практики

4.1. Вид практики - учебная

4.2 Тип практики – ознакомительная практика.

5. Место и время проведения практики

Место проведения практики:

- в профильных организациях и/или профильных структурных подразделениях организаций, с которыми заключены договоры;
- в профильных структурных подразделениях Краснодарского филиала РЭУ им. Г.В. Плеханова;
- по месту трудовой деятельности, если профессиональная деятельность, осуществляемая обучающимися, соответствует требованиям образовательной программы к проведению практики и заключен индивидуальный договор.

Руководство практикой осуществляется преподавателями кафедры ресторанного бизнеса совместно со специалистами профильных организаций.

Обучающиеся по согласованию с руководителем практики от Филиала, могут избрать иное учреждение, или организацию - место прохождения практики. В этом случае обучающиеся получают от руководителя из числа ППС Филиала индивидуальное задание.

Время проведения практики: в соответствии с учебным планом по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) программы «Технология и организация ресторанного бизнеса» ознакомительная практика проводится в 4 семестре

Для лиц с ограниченными возможностями здоровья выбор мест прохождения практик должен учитывать состояние здоровья и требования по доступности. Практическая подготовка обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов организуется с учетом особенностей их психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья.

6. Перечень планируемых результатов обучения при прохождении практики, соотнесенных с требуемыми индикаторами достижения компетенций и компетенциями выпускников.

В результате прохождения данной практики у обучающихся должны быть сформированы элементы следующих компетенций в соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) программы «Технология и организация ресторанного бизнеса», с учетом обобщенных трудовых функций профессионального стандарта, к выполнению которых в ходе практики готовится обучающийся:

Таблица 1.

Формируемые компетенции (код и наименование компетенции)	Индикаторы достижения компетенций (код и наименование индикатора)	Планируемые результаты обучения (знания, умения)	
Универсальные компетенции			
УК-1. Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	УК-1.1. Осуществляет поиск необходимой информации, опираясь на результаты анализа поставленной задачи	УК-1.1. 3-1. Знает основные методы критического анализа и основы системного подхода как общенаучного метода	
		УК-1.1. У-1. Умеет анализировать задачу, используя основы критического анализа и системного подхода	
		УК-1.1. У-2. Умеет осуществлять поиск необходимой для решения поставленной задачи информации, критически оценивая надежность различных источников информации	
	УК-1.2. Разрабатывает варианты решения проблемной ситуации на основе критического анализа доступных источников информации	УК-1.2. 3-1. Знает критерии сопоставления различных вариантов решения поставленной задачи	УК-1.2. У-1. Умеет осуществлять критический анализ собранной информации на соответствие ее условиям и критериям решения поставленной задачи
			УК-1.2. У-2. Умеет отличать факты от мнений, интерпретаций и оценок при анализе собранной информации
			УК-1.2. У-3. Умеет сопоставлять и оценивать различные варианты решения поставленной задачи, определяя их достоинства и недостатки
			УК-1.3. 3-1. Знает принципы, критерии, правила построения суждения и оценок
	УК-1.3. Выбирает оптимальный вариант решения задачи,	УК-1.3. У-1. Умеет формировать собственные суждения и оценки, грамотно и логично	

	аргументируя свой выбор	аргументируя свою точку зрения УК-1.3. У-2. Умеет применять теоретические знания в решении практических задач	
УК-2. Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	УК-2.1. Понимает базовые принципы постановки задач и выработки решений	УК-2.1. 3-1. Знает основные принципы и концепции в области целеполагания и принятия решений	
		УК-2.1. 3-2. Знает методы генерирования альтернатив решений и приведения их к сопоставимому виду для выбора оптимального решения	
		УК-2.1. 3-3. Знает природу данных, необходимых для решения поставленных задач	
		УК-2.1. У-1. Умеет системно анализировать поставленные цели, формулировать задачи и предлагать обоснованные решения	
		УК-2.1. У-2. Умеет критически оценивать информацию о предметной области принятия решений	
		УК-2.1. У-3. Умеет использовать инструментальные средства для разработки и принятия решений	
		УК-2.2. Выбирает оптимальные способы решения задач, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	УК-2.2. 3-1. Знает основные методы принятия решений, в том числе в условиях риска и неопределенности
	УК-2.2. 3-2. Знает виды и источники возникновения рисков принятия решений, методы управления ими		
	УК-2.2. 3-3. Знает основные нормативно-правовые документы, регламентирующие процесс принятия решений в конкретной предметной области		
	УК-2.2. У-1. Умеет проводить многофакторный анализ элементов предметной области для выявления ограничений при принятии решений		
	УК-2.2. У-2. Умеет разрабатывать и оценивать альтернативные решения с учетом рисков		
	УК-2.2. У-3. Умеет выбирать оптимальные решения исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений		
	УК-3. Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде		УК-3.1. Понимает основные аспекты межличностных и групповых коммуникаций
		УК-3.1. 3-2. Знает методы оценки эффективности командной работы	
УК-3.1. 3-3. Знает основные модели командообразования и технологии эффективной коммуникации в команде			
УК-3.1. У-1. Умеет проектировать межличностные и групповые коммуникации			
УК-3.1. У-2. Умеет определять свою роль в команде, ставить цели и формулировать задачи, связанные с ее реализацией			
УК-3.1. У-3. Умеет выстраивать взаимодействие с учетом социальных особенностей членов команды			
УК-3.2. Применяет методы командного взаимодействия		УК-3.2. 3-1. Знает теоретические основы и практические аспекты организации командной работы	

		УК-3.2. 3-2. Знает основные методы анализа группового взаимодействия	
		УК-3.2. 3-3. Знает методы анализа командных ролей	
		УК-3.2. У-1. Умеет проектировать и организовывать командную работу	
		УК-3.2. У-2. Умеет определять и корректировать командные роли	
		УК-3.2. У-3. Умеет определять потребности участников команды в овладении новыми знаниями и умениями	
УК-4. Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном (ых) языке (ах)	УК-4.1. Выбирает на государственном языке РФ и иностранном(-ых) языках коммуникативно приемлемые стиль и средства взаимодействия в общении с деловыми партнерами	УК-4.1. 3-1. Знает теоретические основы и нормы устной речи, принятые в профессиональной среде	
		УК-4.1. У-1. Умеет выбирать стиль общения на государственном языке РФ и иностранном языке применительно к ситуации взаимодействия	
		УК-4.1. У-2. Умеет применять иностранный язык на уровне, необходимом и достаточном для общения в профессиональной среде	
	УК-4.2. Ведет деловую переписку на государственном языке РФ и иностранном(-ых) языках	УК-4.2. 3-1. Знает нормы письменной речи, принятые в профессиональной среде	
		УК-4.2. У-1. Умеет вести деловую переписку на государственном языке РФ и/или иностранном языке	
	УК-4.3. Использует диалог для сотрудничества в социальной и профессиональной сферах	УК-4.3. 3-1. Знает нормы и модели речевого поведения применительно к конкретной ситуации академического и профессионального взаимодействия	
		УК-4.3. У-1. Умеет выстраивать монолог, вести диалог и полилог с соблюдением норм речевого этикета, аргументированно отстаивать свои позиции и идеи	
	УК-4.4. Умеет выполнять перевод профессиональных текстов с иностранного(-ых) на государственный язык РФ и с государственного языка РФ на иностранный(-ые)	УК-4.4. 3-1. Знает особенности и правила перевода официальных и профессиональных текстов с иностранного языка на русский и с русского языка на иностранный	
		УК-4.4. У-1. Умеет выполнять корректный устный и письменный перевод с иностранного языка на государственный язык РФ и с государственного языка РФ на иностранный язык профессиональных текстов	
	УК-5. Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском	УК-5.1. Имеет базовые представления о межкультурном разнообразии общества в социально-историческом,	УК-5.1. 3-1. Знает о наличии межкультурного разнообразия общества в социально-историческом контексте
			УК-5.1. 3-2. Знает о наличии межкультурного разнообразия общества в философском контексте
			УК-5.1. 3-3. Знает о наличии межкультурного разнообразия общества в философском контексте
УК-5.1. У-1. Умеет воспринимать межкультурное			

контекстах	этическом и философском контекстах	разнообразие общества в социально-историческом контексте
		УК-5.1. У-2. Умеет воспринимать межкультурное разнообразие общества в этическом контексте
		УК-5.1. У-3. Умеет воспринимать межкультурное разнообразие общества в философском контексте
	УК-5.2. Понимает необходимость восприятия и учета межкультурного разнообразия общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах	УК-5.2. 3-1. Знает причины межкультурного разнообразия общества в социально-историческом контексте
		УК-5.2. 3-2. Знает причины межкультурного разнообразия общества в этическом контексте
		УК-5.2. 3-3. Знает причины межкультурного разнообразия общества в философском контексте
		УК-5.2. У-1. Умеет учитывать межкультурное разнообразие общества в рамках социально-исторического контекста
		УК-5.2. У-2. Умеет учитывать межкультурное разнообразие общества в рамках этического контекста
		УК-5.2. У-3. Умеет учитывать межкультурное разнообразие общества в рамках философского контекста
УК-6. Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни	УК-6.1. Адекватно оценивает временные ресурсы и ограничения и эффективно использует эти ресурсы	УК-6.1. 3-1. Знает методы эффективного планирования времени, основные приемы эффективного управления собственным временем
		УК-6.1. У-1. Умеет эффективно организовывать и структурировать свое время
		УК-6.1. У-2. Умеет критически оценить эффективность использования временных и других ресурсов при решении профессиональных задач
	УК-6.2. Выстраивает и реализует персональную траекторию непрерывного образования и саморазвития на его основе	УК-6.2. 3-1. Знает содержание и принципы самоорганизации и саморазвития
		УК-6.2. 3-2. Знает свои личностные особенности и возможности в контексте самообразования
		УК-6.2. 3-3. Знает современные тренды рынка труда, а также основы карьерного роста в своей профессиональной деятельности
		УК-6.2. У-1. Умеет планировать цели и направления своей социальной и профессиональной деятельности с учетом личностных характеристик, внешних и внутренних факторов и угроз
УК-7. Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности	УК-7.1. Рассматривает нормы здорового образа жизни как основу для полноценной социальной и профессиональной деятельности	УК-7.1. 3-1. Знает нормы здорового образа жизни, правильного питания и поведения
		УК-7.1. 3-2. Знает нормативную базу общей физической подготовки для своего половозрастного профиля
		УК-7.1. У-1. Умеет соотносить здоровьесберегающие технологии поддержания здорового образа с физиологическими особенностями своего организма
	УК-7.2. Выбирает и использует здоровьесберегающие	УК-7.2. 3-1. Знает основы общей физической подготовки, в том числе здоровьесбережения
		УК-7.2. 3-2. Знает свои личностные возможности и особенности организма с точки зрения

	приемы физической культуры для укрепления организма в целях осуществления полноценной профессиональной и другой деятельности	физической подготовки УК-7.2. У-1. Умеет использовать основы физической культуры для укрепления организма в целях сохранения полноценной профессиональной и другой деятельности
УК-8. Способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов	УК-8.1. Применяет теоретические и практические знания и навыки для обеспечения безопасных условий жизнедеятельности в бытовой и профессиональной сферах	УК-8.1. 3-1. Знает основные положения концепции устойчивого развития общества
		УК-8.1. 3-2. Знает основы экологии и техники безопасности
	УК-8.2. Осуществляет оперативные действия по предотвращению чрезвычайных ситуаций и/или их последствий, в том числе при угрозе и возникновении военных конфликтов	УК-8.1. У-1. Умеет обеспечивать безопасные и/или комфортные условия жизнедеятельности
		УК-8.1. У-2. Умеет выявлять и устранять проблемы, связанные с нарушениями условий безопасности в быту и на рабочем месте
УК-9. Способен использовать базовые дефектологические знания в социальной и профессиональной сферах	УК-9.1. Осознает значимость и проблемы профессиональной и социальной адаптации лиц с ограниченными возможностями	УК-8.2. 3-1. Знает алгоритм действий при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов
		УК-8.2. У-1. Умеет действовать в чрезвычайных ситуациях и при возникновении военных конфликтов
	УК-9.2. Содействует успешной профессиональной и социальной адаптации лиц с ограниченными возможностями	УК-9.1. 3-1. Знает специфику потребностей лиц с ограниченными возможностями в профессиональной и социальной среде
		УК-9.1. У-1. Умеет аргументированно объяснять ценность многообразия и опровергать стереотипы в отношении лиц с ограниченными возможностями
УК-10. Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях	УК-10.1. Понимает базовые принципы функционирования экономики и экономического	УК-9.2. 3-1. Знает основные методы профессиональной и социальной адаптации лиц с ограниченными возможностями
		УК-9.2. У-1. Умеет идентифицировать возможности более глубокого вовлечения лиц с ограниченными возможностями в профессиональную деятельность
		УК-9.2. У-2. Умеет создавать условия для более глубокого вовлечения лиц с ограниченными возможностями в организационную среду и профессиональную деятельность с учетом их особых потребностей
		УК-9.2. У-3. Умеет выбирать способы и технологии коммуникации, учитывающие особые потребности лиц с ограниченными возможностями
		УК-10.1. 3-1. Знает основы поведения экономических агентов, в том числе теоретические принципы рационального выбора (максимизация полезности) и наблюдаемые отклонения от рационального поведения (ограниченная

жизнедеятельности	развития, цели и формы участия государства в экономике	рациональность, поведенческие эффекты и систематические ошибки, с ними связанные)
		УК-10.1. 3-2. Знает принципы рыночного обмена и закономерности функционирования рыночной экономики, ее основные понятия, основные принципы экономического анализа для принятия решений (учет альтернативных издержек, изменение ценности во времени, сравнение предельных величин)
		УК-10.1. 3-3. Знает факторы технического и технологического прогресса и повышения производительности, показатели социально-экономического развития и роста, ресурсные и экологические ограничения развития, понимает необходимость долгосрочного устойчивого развития
		УК-10.1. 3-4. Знает особенности циклического развития рыночной экономики, риски инфляции, безработицы, потери благосостояния и роста социального неравенства в периоды финансово-экономических кризисов
		УК-10.1. 3-5 Знает сущность и функции предпринимательской деятельности и риски, связанные с ней, особенности частного и государственного предпринимательства, инновационной деятельности
		УК-10.1. 3-6. Знает понятие общественных благ и роль государства в их обеспечении, цели, задачи и инструменты регулятивной (в том числе бюджетной, денежно-кредитной, социальной и пенсионной) политики государства, понимает влияние государственного регулирования на экономическую динамику и благосостояние индивидов
		УК-10.1. У-1. Умеет критически оценивать информацию о перспективах экономического роста и технологического развития экономики страны, последствий экономической политики для принятия обоснованных экономических решений
	УК-10.2. Применяет методы личного экономического и финансового планирования для достижения текущих и долгосрочных финансовых целей	УК-10.2. 3-1. Знает основные виды личных доходов, основные виды расходов, в том числе обязательных, принципы личного финансового планирования и ведения личного бюджета
		УК-10.2. У-1. Умеет оценивать свои права на налоговые льготы, пенсионные и социальные выплаты
		УК-10.2. У-2. Умеет вести личный бюджет, в том числе используя программные продукты
УК-10.2. У-3. Умеет решать типичные задачи в сфере личного экономического и финансового планирования, возникающие на разных этапах жизненного цикла продукты		
УК-10.3. Использует финансовые инструменты для управления личными финансами,	УК-10.3. 3-1. Знает основные финансовые организации и принципы взаимодействия с ними, основные финансовые инструменты и возможности их использования для достижения финансового благополучия	

	контролирует собственные экономические и финансовые риски	УК-10.3. 3-2. Знает виды и источники возникновения экономических и финансовых рисков для индивида, способы их снижения
		УК-10.3. У-1. Умеет пользоваться источниками информации о правах и обязанностях потребителя финансовых услуг, анализировать условия финансовых продуктов и положения договоров с финансовыми организациями
		УК-10.3. У-2. Умеет оценивать индивидуальные риски, в том числе риск стать жертвой мошенничества, и управлять ими
УК-11. Способен формировать нетерпимое отношение к коррупционному поведению	УК-11.1. Реализует гражданские права и осознанно участвует в жизни общества	УК-11.1. 3-1. Знает права и обязанности человека и гражданина, основы законодательства РФ и правового поведения
		УК-11.1. У-1. Умеет оценивать события и ситуации, оказывающие влияние на политику и общество; выстраивать свою жизненную позицию, основанную на гражданских ценностях и социальной ответственности
	УК-11.2. Следует базовым этическим ценностям, демонстрируя нетерпимое отношение к коррупционному поведению	УК-11.1. У-2. Умеет рефлексировать и конструктивно разрешать проблемные ситуации, связанные с нарушением гражданских прав, применением манипулятивных технологий формирования ложных и антиправовых действий
		УК-11.2. 3-1. Знает базовые этические ценности и способен формировать личностную позицию по основным вопросам гражданско-этического характера
		УК-11.2. У-1. Умеет давать правовую и этическую оценку ситуациям, связанным с коррупционным поведением
		УК-11.2. У-2. Умеет оценивать социальные, правовые, этические последствия коррупционных действий
Общепрофессиональные компетенции		
ОПК-1. Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности	ОПК-1.1 Применяет современные информационные технологии при взаимодействии с субъектами рынка индустрии питания, соблюдает требования информационной безопасности при осуществлении профессиональной деятельности	ОПК-1.1. 3-1. Знает специализированные компьютерные программы, используемые на предприятиях питания
		ОПК-1.1. У-1. Умеет работать в качестве пользователя программ для решения профессиональных задач, создавать базы данных, соблюдать основные требования информационной безопасности.
ОПК-2. Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности	ОПК-2.1. Применяет математические методы и осуществляет математическую обработку данных, полученных в ходе разработки продукции общественного питания, а также	ОПК-2.1. 3-1. Знает основные методы математической обработки данных в объеме, необходимом для профессиональной деятельности и результатов научного исследования.
		ОПК-2.1. У-1. Умеет использовать математические методы при планировании технологических процессов разработки пищевой продукции и осуществления деятельности предприятия общественного питания

	исследований и экспертизы ее качества и качества используемого сырья	
	ОПК-2.2. Использует основные физико-химические и химические методы анализа для разработки, исследований и экспертизы продукции общественного питания и используемого сырья	ОПК-2.2. 3-1. Знает основы физических, химических, физико-химических и биологических методов для инструментальной оценки показателей качества и безопасности продукции ОПК-2.2. У-1. Умеет проводить стандартные испытания по определению показателей физико-механических и физико-химических свойств используемого сырья, полуфабрикатов и готовой продукции питания
ОПК-3. Способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов	ОПК-3.1. Применяет знания инженерных наук в области эксплуатации современного технологического оборудования, приборов и механизмов используемых в индустрии питания	ОПК-3.1. 3-1. Знает рациональные способы эксплуатации машин и технологического оборудования при производстве продукции питания. ОПК-3.1. У-1. Умеет произвести расчет и подбор оборудования в зависимости от вида технологического процесса
	ОПК-3.2. Использует знания инженерных наук при проектировании предприятий индустрии питания	ОПК-3.2. 3-1. Знает требования по подготовке технологического проекта, правила составления проектной документации. ОПК-3.2. У-1. Умеет разрабатывать варианты планировочных решений при проектировании и реконструкции различных типов предприятий питания
ОПК - 4. Способен осуществлять технологические процессы производства продукции питания	ОПК - 4.1. Знает основы технологического процесса производства продукции общественного питания	ОПК-4.1. 3-1. Знает технологию производства продукции общественного питания ОПК-4.1. У-1. Умеет осуществлять технологические процессы производства продукции питания для различных типов предприятий
	ОПК - 4.2. Разрабатывает технологическую документацию на производство продукции общественного питания	ОПК-4.2. 3-1. Знает виды технологической документации, разрабатываемой в предприятиях питания ОПК-4.2. У-1. Умеет разрабатывать нормативную документацию на продукцию питания с учетом современных достижений в области технологии и техники; рассчитывать режимы технологических процессов, правильно выбирать технологическое оборудование
ОПК - 5. Способен организовывать и контролировать производство продукции питания	ОПК - 5.1. Владеет методиками контроля и управления качеством продукции общественного питания	ОПК-5.1. 3-1. Знает требования к качеству и безопасности кулинарной продукции ОПК-5.1. У-1. Умеет использовать методы проведения стандартных испытаний по определению показателей качества и безопасности сырья и готовой продукции питания
	ОПК - 5.2. Составляет программы контроля за	ОПК-5.2. 3-1. Знает и обосновывает программы контроля на основе анализа производственной

	<p>соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений, выполнением сотрудниками стандартов предприятия, обеспечением безопасности и качества продукции и услуг</p>	<p>деятельности. ОПК-5.2. У-1. Умеет проводить аудит продукции и анализ причин возникновения дефектов и брака в продукции и разработке мероприятий по их предупреждению</p>
--	---	--

7. Структура и содержание практики

(этапы формирования и критерии оценивания сформированности компетенций)

Общая трудоемкость Ознакомительной практики составляет 3 зачетных единиц, 108 академических часов.

Таблица 2

№	Разделы (этапы) практики	Виды работ, осуществляемых обучающимися	Трудоемкость (ак. час.)		Индикаторы достижения компетенций	Результаты обучения (знания, умения)	Формы текущего контроля
			Контакт. работа	Сам.раб./ практичес. подготовка			
1	Организационно-подготовительный	<ul style="list-style-type: none"> ➤ вводное занятие; ➤ инструктаж по технике безопасности; ➤ инструктаж по подготовке отчета и процедуре защиты (на кафедре); ➤ встреча с руководителями практики, ➤ обсуждение и утверждение индивидуальных планов практикантов 	2	-	УК-2.1.	УК-2.1 З-1 УК-2.1 З-2 УК-2.1 З-3 УК-2.1 У-1 УК-2.1 У-2 УК-2.1 У-3	утверждение индивидуального задания по практике
					УК-5.1.	УК-5.1 З-1 УК-5.1 З-2 УК-5.1 З-3 УК-5.1 У-1 УК-5.1 У-2 УК-5.1 У-3	
2	Основной	<ul style="list-style-type: none"> ➤ изучение деятельности организации в целом и избранного структурного подразделения; ➤ выполнение индивидуального задания; ➤ сбор материалов для выполнения задания по практике ➤ анализ собранных материалов, проведение расчетов, составление графиков, диаграмм; 	10	74/74	УК-1.1.	УК-1.1 З-1 УК-1.1 У-1 УК-1.1 У-2	отчет/презентация части выполненного индивидуального задания;
					УК-1.2.	УК-1.2 З-1 УК-1.2 У-1 УК-1.2 У-2 УК-1.2 У-3	
					УК-1.3.	УК-1.3 З-1 УК-1.3 У-1 УК-1.3.У-2	
					УК-2.2.	УК-2.2 З-1 УК-2.2 З-2 УК-2.2 З-3 УК-2.2 У-1	

		<ul style="list-style-type: none"> ➤ участие в решение конкретных профессиональных задач; ➤ обработка и систематизация материала; ➤ представление и обсуждение с руководителем проделанной части работы 				УК-2.2 У-2 УК-2.2 У-3	
					УК-3.1.	УК-3.1 3-1 УК-3.1 3-2 УК-3.1 3-3 УК-3.1 У-1 УК-3.1 У-2 УК-3.1 У-3	
					УК-3.2.	УК-3.2 3-1 УК-3.2 3-2 УК-3.2 3-3 УК-3.2 У-1 УК-3.2 У-2 УК-3.2 У-3	
					УК-4.1.	УК-4.1 3-1 УК-4.1 У-1 УК-4.1 У-2	
					УК-4.2.	УК-4.2 3-1 УК-4.2 У-1	
					УК-4.3.	УК-4.3 У-1 УК-4.3 У-2	
					УК-4.4.	УК-4.4 У-1 УК-4.4 У-2	
					УК-5.1	УК-5.1 3-1 УК-5.1 3-2 УК-5.1 3-3 УК-5.1 У-1 УК-5.1 У-2 УК-5.1 У-3	
					УК-5.2.	УК-5.2 3-1 УК-5.2 3-2 УК-5.2 3-3 УК-5.2 У-1 УК-5.2 У-2 УК-5.2 У-3	
					УК-6.1.	УК-6.1 3-1 УК-6.1 У-1	

						УК-6.1 У-2
					УК-6.2.	УК-6.2 3-1 УК-6.2 3-2 УК-6.2 3-3 УК-6.2 У-1
					УК-7.1.	УК-7.1 3-1 УК-7.1 3-2 УК-7.1 У-1
					УК-7.2.	УК-7.2 3-1 УК-7.2 3-2 УК-7.2 У-1
					УК-8.1.	УК-8.1 3-1 УК-8.1 3-2 УК-8.1 У-1 УК-8.1 У-2
					УК-8.2.	УК-8.2 3-1 УК-8.2 У-1
					УК-9.1.	УК-9.1 3-1 УК-9.1 У-1
					УК-9.2.	УК-9.2 3-1 УК-9.2 У-1 УК-9.2 У-2 УК-9.2 У-3
					УК-10.1.	УК-10.1 3-1 УК-10.1 3-2 УК-10.1 3-3 УК-10.1 3-4 УК-10.1 3-5 УК-10.1 3-6 УК-10.1 У-1
					УК-10.2.	УК-10.2 3-1 УК-10.2 У-1 УК-10.2 У-2 УК-10.2 У-3
					УК-10.3.	УК-10.3 3-1 УК-10.3 3-2 УК-10.3 У-1

						УК-10.3 У-2	
					УК-11.1.	УК-11.1 3-1 УК-11.1 У-1 УК-11.1 У-2	
					УК-11.2.	УК-11.2 3-1 УК-11.2 У-1 УК-11.2 У-2	
					ОПК-1.1	ОПК-1.1 3-1 ОПК-1.1 У-1	
					ОПК-2.1	ОПК-2.1 3-1 ОПК-2.1 3-2	
					ОПК-2.2	ОПК-2.2 3-1 ОПК-2.2 У-1	
					ОПК-3.1.	ОПК-3.1 3-1 ОПК-3.1 У-1	
					ОПК-3.2	ОПК-3.2 3-1 ОПК-3.2 У-1	
					ОПК - 4.1.	ОПК-4.1 3-1 ОПК-4.1 У-1	
					ОПК-4.2	ОПК-4.2 3-1 ОПК-4.2 У-1	
					ОПК-5.1	ОПК-5.1 3-1 ОПК-5.1 У-1	
					ОПК-5.2	ОПК-5.2 3-1 ОПК-5.2 У-1	
3	Отчетный	<ul style="list-style-type: none"> ➤ <i>выработка на основе проведенного исследования выводов и предложений;</i> ➤ <i>оформление результатов работы по практике в соответствии с установленными требованиями;</i> ➤ <i>согласование отчета с руководителем практики, устранение замечаний;</i> ➤ <i>сдача комплекта</i> 	4	16/16	ОПК-1.1	ОПК-1.1 3-1 ОПК-1.1 У-1	Отчет по практике. Защита отчета.
					ОПК-2.1.	ОПК-2.1 3-1 ОПК-2.1.3-2	
					ОПК-2.2.	ОПК-2.2 3-1 ОПК-2.2 У-1	

		документов по практике на кафедре; ➤ размещение документов в личном кабинете обучающегося; ➤ защита отчета по практике с презентацией.					
Итого: 108 часов			18	90/90			
В том числе контактные часы на промежуточную аттестацию (зачет)			2				

8. Образовательные, научно-исследовательские и научно-производственные технологии, используемые на практике

- установочная конференция руководителя практики от вуза/организации;
- самостоятельная работа обучающихся, в которую включается выполнение разделов практики в соответствии с индивидуальным заданием и рекомендованными источниками литературы;
- анализ информации и интерпретация результатов;
- выполнение письменных аналитических и расчетных заданий в рамках практики с использованием необходимых информационных источников (лекции, учебники, статьи в периодической печати, сайты в сети Интернет);
- консультации руководителя практики от Филиала и/или руководителя практики от организации по актуальным вопросам, возникающим у обучающихся в ходе ее выполнения; методологии выполнения заданий, подготовке отчета по практике и доклада презентации по нему;
- обсуждение подготовленных обучающимися этапов работ по практике;
- сбор научной литературы по тематике индивидуального задания по практике;
- компьютерные технологии и программные продукты, используемые для сбора, систематизации, анализа информации;
- мультимедийные технологии для проведения ознакомительных мероприятий, презентации результатов исследований;
- защита отчета по практике с использованием презентаций;
- электронно-библиотечные системы для проведения научных исследований и аналитических разработок на основе изучения научной и учебно-методической литературы;
- справочно-правовые системы «Консультант +» и «Гарант».

9. Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы обучающихся на практике

Перечень образцов документов необходимых в процессе прохождения и защиты отчета по практике определяется следующими документами:

- Методические указания к составлению отчета о прохождении практики.

10. Формы отчетной документации и промежуточной аттестации

Формы отчетной документации - комплект отчетных документов в соответствии с Регламентом организации и проведения практик обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы высшего образования – программы бакалавриата, программы магистратуры Краснодарского филиала РЭУ им. Г.В. Плеханова.

К защите отчета по практике допускаются обучающиеся, предоставившие полный комплект закрывающих практику документов.

Защита отчета проходит в последний день практики (с учетом календарного учебного графика по образовательной программе).

Отчеты по практике, выполненные на русском языке, подлежат проверке на объем неправомерных заимствований. Итоговая оценка оригинальности текста отчета по практике определяется в системе «Антиплагиат. ВУЗ» и закрепляется на уровне согласно указанному в Регламенте организации и проведения практик обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы высшего образования – программы бакалавриата, программы магистратуры Краснодарского филиала РЭУ им. Г.В. Плеханова».

Структура отчета по практике должна включать следующие разделы:

- титульный лист;
- оглавление (содержание);
- основную часть;
- выводы и предложения;
- приложения;
- список использованных источников (отчетные материалы организации, результаты исследований, нормативные документы, специальная литература, Интернет - ресурсы и т.п.).

В отчете о практике необходимо отразить следующие позиции:

- требования к размещению предприятий общественного питания;
- требования к водоснабжению и канализации, изучение качества воды;
- требования к условиям работы в производственных помещениях;
- требования к устройству и содержанию помещений;
- требования к оборудованию, инвентарю, посуде и таре;
- требования к транспортировке, приему и хранению сырья и пищевых продуктов;
- требования к обработке сырья и производству продукции;
- требования к раздаче блюд и отпуску полуфабрикатов и кулинарных изделий.

Обучающиеся, не выполнившие программу практики без уважительной причины или получившие отрицательную оценку считаются имеющими академическую задолженность и обязаны ликвидировать академическую задолженность в порядке, установленном в локальных документах Филиала.

Промежуточная аттестация осуществляется в соответствии с учебным планом в 4 семестре в форме зачета, который выставляется по результатам проверки отчетной документации, собеседования и защиты отчета.

11. Учебно-методическое и информационное обеспечение практики

- Программа учебной практики. Ознакомительная практика;
- Положение о практической подготовке, утвержденное Приказом Министерства науки и высшего образования Российской Федерации и Министерством просвещения Российской Федерации от 05 августа 2020г. №885/390.
- Положение о практической подготовке обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы высшего образования – программы бакалавриата, программы специалитета, программы магистратуры, программы подготовки научно-педагогических кадров в аспирантуре и осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова»;
- Положение о порядке проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата и программам магистратуры в Краснодарском филиале РЭУ им. Г.В. Плеханова;
- Регламент организации и проведения практик, обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы высшего образования – программы бакалавриата, программы специалитета, программы магистратуры ФГБОУ ВО «РЭУ имени Г.В. Плеханова»;
- Регламенте организации и проведения практик обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы высшего образования – программы бакалавриата, программы магистратуры Краснодарского филиала РЭУ им. Г.В. Плеханова.

Рекомендуемая литература

Основная литература:

1. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: Учебное пособие / Г.М. Зайко, Т.А. Джум. - М.: Магистр: НИЦ ИНФРА-М, 2013. - 560 с.: 60x90 1/16. (переплет) ISBN 978-5-9776-0060-6 - Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=389895>
2. Технология продукции общественного питания: учебник / А.С. Ратушный, Б.А. Баранов, Т.В. Шленская [и др.]; под ред. А.С. Ратушного. – М.: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2019. – 240 с. – (Высшее образование: Бакалавриат). – Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=1016432>
3. Санитария и гигиена питания: учебник / Т. А. Джум, М. Ю. Тамова, М. В. Букалова. – М.: Магистр: ИНФРА-М, 2019. – 544 с. (Бакалавриат) - Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=1010788>

Дополнительная литература:

1. Оборудование предприятий общественного питания: учебник для бакалавриата и магистратуры / Б.В. Чаблин, И.А. Евдокимов. – 2-е изд. – М.: Издательство Юрайт, 2019. – 695 с. - Режим доступа: <https://biblio-online.ru/viewer/oborudovanie-predpriyatiy-obschestvennogo-pitaniya-430950#page/2>
2. Охрана труда в сфере общественного питания: Учебное пособие / А.В. Докторов, Т.И. Митрофанова, О.Е. Мышкина. - М.: Альфа-М: НИЦ Инфра-М, 2012. - 272 с.: ил.; 60x90 1/16. - (ПРОФИЛЬ). (переплет) ISBN 978-5-98281-151-6 - Режим доступа: <https://znanium.com/read?id=278091>
3. Проектирование предприятий общественного питания / Васюкова А.Т. - М.: Дашков и К, 2018. - 144 с.: ISBN 978-5-394-00699-9 - Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=430289>
4. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для академического бакалавриата / Г.С. Сологубова. – 3-е изд., испр. и доп. – М: Издательство Юрайт, 2019. – 332 с. - Режим доступа: <https://biblio-online.ru/viewer/organizaciya-proizvodstva-i-obslyzhivaniya-na-predpriyatiyah-obschestvennogo-pitaniya-427592#page/2>
5. Технология продуктов общественного питания: Сборник задач: Учебное пособие / Джабоева А.С., Тамова М.Ю. - М.: Магистр, НИЦ ИНФРА-М, 2018. - 256 с. - Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=942765>

Нормативно-правовые документы

1. Федеральный закон от 27.12.2002 №184-ФЗ «О техническом регулировании» (с изменениями и дополнениями).
2. Федеральный закон от 24.07.2007г. №209-ФЗ «О развитии малого и среднего предпринимательства в Российской Федерации» (принят ГД ФС РФ 06.07.2007г.).
3. Федеральный закон от 30 марта 1999 года № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (с изменениями и дополнениями).
4. Федеральный закон от 02 января 2000 года № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (с изменениями и дополнениями).
5. Федеральный закон от 9 января 1996 г. № 2-ФЗ «О защите прав потребителей» (с изменениями и дополнениями).
6. Федеральный закон от 26 декабря 2008 г. № 294-ФЗ «О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при осуществлении государственного контроля (надзора) и муниципального контроля» (с изменениями и дополнениями).

7. Федеральный закон от 21 апреля 2006 г № 59-ФЗ «О порядке рассмотрения обращений граждан Российской Федерации» (с изменениями и дополнениями).

8. Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» ТР ТС 021/2011. 2011. - 164 с.

9. Правила оказания услуг ОП, утв. постановлением Правительства РФ от 15.08.1997 г. № 1036, с изм. и доп., утв. постановлением Правительства РФ от 21.05.2001 г. № 389, от 10.05.2007 №276 - с изменениями, внесенными постановлением Правительства РФ от 21.08.2012 № 842

10. ГОСТ 31984-2012 «Услуги общественного питания. Общие требования». М.: Стандартинформ, 2012

11. ГОСТ 31985-2013. Услуги общественного питания. Термины и определения. М.: Стандартинформ, 2013

12. ГОСТ 30389—2013 «Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования». М.: Стандартинформ, 2013.

13. ГОСТ 30390—2013 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия» М.: Стандартинформ, 2014.

14. ГОСТ 30524-2013 "Услуги общественного питания. Требования к персоналу". М.: Стандартинформ, 2014

15. ГОСТ 31986-2012 «Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания», М.: Стандартинформ, 2014

16. ГОСТ 31987-2012 «Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию» М.: Стандартинформ, 2013

17. ГОСТ 31988-2012 «Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания» М.: Стандартинформ, 2013

18. ГОСТ 31989-2012 «Услуги общественного питания. Общие требования к заготовочным предприятиям общественного питания, М.: Стандартинформ, 2013

19. ГОСТ 32692-2014 «Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания», М.: Стандартинформ, 2015

20. "Кодекс Российской Федерации об административных правонарушениях" от 30.12.2001 N 195-ФЗ (ред. от 09.03.2016) .

21. СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов» М.: Минздрав России, 2003 г.

22. СанПиН 2.3.6.1079 – 01. Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья. М.: Минздрав России, 2001 г.

23. СанПиН 2.3.2.1078–01. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов» / Санитарные правила и нормы. Продовольственное сырье и пищевые продукты – М.: «Книга сервис», 2002. – 160 с.

Перечень информационно-справочных систем

1. Информационная справочно-правовая система Консультант плюс (локальная версия);
2. Справочно-правовая система Гарант (локальная версия);
3. Информационно-правовая система «Законодательство России» <http://pravo.gov.ru/ips/>;
4. Правовая справочно-консультационная система «Кодексы и законы РФ» <http://kodeks.systems.ru>;
5. Электронный фонд нормативно-технической и нормативно-правовой информации <http://docs.cntd.ru/>;
6. Инженерный справочник токсичности веществ <https://dpva.ru/Guide/GuideMaterials/>;

7. Инженерный справочник физических свойств веществ
<https://dpva.ru/Guide/GuideMatherials/>;
8. Справочник физических свойств веществ <http://thermalinfo.ru/>;
9. Справочник химических свойств веществ <http://thermalinfo.ru/>.

Перечень профессиональных баз данных

1. Библиографическая и реферативная база данных Scopus
<https://www.elsevier.com/solutions/scopus>;
2. Исследовательская база данных EBSCO <https://www.ebsco.com/>;
3. База данных PATENTSCOPE <https://patentscope.wipo.int/search/ru/search.jsf>
4. База данных Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека
<https://www.rospotrebnadzor.ru/documents/documents.php>;
5. База данных стандартов и регламентов Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии (Росстандарт)
<https://www.rst.gov.ru/portal/gost/home/standarts/catalognational>;
6. База книг и публикаций Электронной библиотеки «Наука и Техника» <http://www.n-t.ru>;
7. Российский архив государственных стандартов, а также строительных норм и правил (СНиП) и образцов юридических документов (РАГС) <http://www.rags.ru/gosts/2874/>;
8. Каталог государственных стандартов РФ <https://www.rags.ru/>;
9. Всероссийская коллекция микроорганизмов <http://www.vkm.ru/rus/>;
10. База данных стандартов и регламентов Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии (Росстандарт) <http://www.gost.ru>
11. Российский архив государственных стандартов, а также строительных норм и правил (СНиП) и образцов юридических документов (РАГС) <http://www.rags.ru/gosts/2874/>

Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети "Интернет"

1. Основы ресторанного дела – <http://www.prorestoran.com>
2. Оборудование для предприятий общественного питания – www.ooopht.ru
3. Официальный представитель фабрик-производителей ресторанной посуды, барного стекла, столовых приборов, барных и кухонных принадлежностей – <http://www.ina-int.ru>
4. Лекции «Engineering Меню» - <https://multiurok.ru/files/liektsii-iengineering-mieniu.html>
5. Управление наполнением меню - menu engineering - http://trade-drive.ru/services/analysis_restaurant_business/engineering_analysis/
6. Рестораны Москвы – www.menu.ru
7. Восточные кухни – www.susi.ru
8. Сайт «Компьютерная поддержка учебно-методической деятельности филиала»
<http://vrgteu.ru>
9. Единое окно доступа к образовательным ресурсам - федеральная информационная система открытого доступа к интегральному каталогу образовательных интернет-ресурсов и к электронной библиотеке учебно-методических материалов для всех уровней образования: дошкольное, общее, среднее профессиональное, высшее, дополнительное
<http://window.edu.ru/>
10. Журнал «Ресторанные ведомости» <https://restoved.ru>

Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по практике, включая перечень программного обеспечения:

1. Операционная система Microsoft Windows 10

2. Пакет прикладных программ Microsoft Office Professional Plus 2010 Rus
3. Антивирусная программа Касперского Kaspersky Endpoint Security для бизнеса-Расширенный Rus Edition
4. PeaZip
5. Adobe Acrobat Reader DC

12. Материально-техническое обеспечение практики

- Учебная аудитория для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации, групповых и индивидуальных консультаций, оснащенная оборудованием и техническими средствами обучения.
- Помещения для самостоятельной работы обучающихся, оснащенные компьютерной техникой с комплектом лицензионного программного обеспечения, с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа к электронной информационно-образовательной среде Филиала.
- Библиотечный фонд Краснодарского филиала РЭУ им. Г.В. Плеханова.
- Материально-техническая база организации/предприятия, обеспечивающая проведение практики (практической подготовки), предусмотренной учебным планом и соответствующей действующим санитарным и противопожарным нормам и правилам.

13. Обязанности обучающегося при прохождении практики

Обязанности обучающегося при прохождении практики определяются Регламентом организации и проведения практик обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы высшего образования- программы бакалавриата, программы специалитета, программы магистратуры ФГБОУ ВО «РЭУ имени Г.В. Плеханова»; Регламентом организации и проведения практик обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы высшего образования – программы бакалавриата, программы магистратуры Краснодарского филиала РЭУ им. Г.В. Плеханова.

14. Обязанности руководителя практики

Обязанности руководителя практики определяются Регламентом организации и проведения практик обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы высшего образования- программы бакалавриата, программы специалитета, программы магистратуры ФГБОУ ВО «РЭУ имени Г.В. Плеханова»; Регламентом организации и проведения практик обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы высшего образования – программы бакалавриата, программы магистратуры Краснодарского филиала РЭУ им. Г.В. Плеханова.

15. Оценочные средства

Оценочные средства по практике разработаны в соответствии с Положением о фонде оценочных средств в ФГБОУ ВО «РЭУ им. Г.В. Плеханова».

Перечень планируемых результатов обучения при прохождении практики, соотнесенных с требуемыми индикаторами достижения компетенций и компетенциями выпускников – указаны в таблице 1, раздел 6.

Этапы формирования и критерии оценивания сформированности компетенций - указаны в таблице 2, раздел 7.

Предметом оценки по практике является приобретение практического опыта. Контроль и оценка по практике проводится на основе индивидуального задания обучающегося (с указанием конкретных видов работ, их объема, качества выполнения в соответствии с технологией и (или) требованиями образовательного учреждения); отзыва руководителя по практике; отчета по практике.

Типовые задания и иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе прохождения практики указаны в Приложении 1.

В процессе прохождения практики руководителем по практике контролируется формирование у обучающихся соответствующих компетенций и ее составляющих.

Виды оценочных средств, используемых для оценки сформированности компетенций

Таблица 3

Формируемые компетенции	Индикаторы достижения компетенций	Виды оценочных средств		
		Выполнение индивидуального задания	Отчет по практике	Защита отчета по практике
УК-1. Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	<p>УК-1.1. Осуществляет поиск необходимой информации, опираясь на результаты анализа поставленной задачи</p> <p>УК-1.2. Разрабатывает варианты решения проблемной ситуации на основе критического анализа доступных источников информации</p> <p>УК-1.3. Выбирает оптимальный вариант решения задачи, аргументируя свой выбор</p>	✓	✓	✓
УК-2. Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные	УК-2.1. Понимает базовые принципы постановки задач и выработки решений.	✓	✓	✓

<p>способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений.</p>	<p>УК-2.2. Выбирает оптимальные способы решения задач, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений</p>			
<p>УК-3. Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде</p>	<p>УК-3.1. Понимает основные аспекты межличностных и групповых коммуникаций</p> <p>УК-3.2. Применяет методы командного взаимодействия</p>	<p>✓</p>	<p>✓</p>	<p>✓</p>
<p>УК-4. Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном (ых) языке (ах)</p>	<p>УК-4.1. Выбирает на государственном языке РФ и иностранном(-ых) языках коммуникативно приемлемые стиль и средства взаимодействия в общении с деловыми партнерами</p> <p>УК-4.2. Ведет деловую переписку на государственном языке РФ и иностранном(-ых) языках</p> <p>УК-4.3. Использует диалог для сотрудничества в социальной и профессиональной сферах</p> <p>УК-4.4. Умеет выполнять перевод профессиональных</p>	<p>✓</p>	<p>✓</p>	<p>✓</p>

	<p>текстов с иностранного(-ых) на государственный язык РФ и с государственного языка РФ на иностранный(-ые)</p>			
<p>УК-5. Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах</p>	<p>УК-5.1. Имеет базовые представления о межкультурном разнообразии общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах</p> <p>УК-5.2. Понимает необходимость восприятия и учета межкультурного разнообразия общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах</p>	✓	✓	✓
<p>УК-6. Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни</p>	<p>УК-6.1. Адекватно оценивает временные ресурсы и ограничения и эффективно использует эти ресурсы</p> <p>УК-6.2. Выстраивает и реализует персональную траекторию непрерывного образования и саморазвития на его основе</p>	✓	✓	✓
<p>УК-7. Способен поддерживать должный уровень физической</p>	<p>УК-7.1. Рассматривает нормы здорового образа жизни как основу для</p>	✓	✓	✓

<p>подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности</p>	<p>полноценной социальной и профессиональной деятельности</p> <p>УК-7.2. Выбирает и использует здоровьесберегающие приемы физической культуры для укрепления организма в целях осуществления полноценной профессиональной и другой деятельности</p>			
<p>УК-8. Способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов</p>	<p>УК-8.1. Применяет теоретические и практические знания и навыки для обеспечения безопасных условий жизнедеятельности в бытовой и профессиональной сферах</p> <p>УК-8.2. Осуществляет оперативные действия по предотвращению чрезвычайных ситуаций и/или их последствий, в том числе при угрозе и возникновении военных конфликтов</p>	✓	✓	✓
<p>УК-9. Способен использовать базовые дефектологические знания в социальной и профессиональной сферах</p>	<p>УК-9.1. Осознает значимость и проблемы профессиональной и социальной адаптации лиц с ограниченными возможностями</p> <p>УК-9.2. Содействует</p>	✓	✓	✓

	успешной профессиональной и социальной адаптации лиц с ограниченными возможностями			
УК-10. Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности	УК-10.1. Понимает базовые принципы функционирования экономики и экономического развития, цели и формы участия государства в экономике	✓	✓	✓
	УК-10.2. Применяет методы личного экономического и финансового планирования для достижения текущих и долгосрочных финансовых целей			
	УК-10.3. Использует финансовые инструменты для управления личными финансами, контролирует собственные экономические и финансовые риски	✓	✓	✓
УК-11. Способен формировать нетерпимое отношение к коррупционному поведению	УК-11.1. Реализует гражданские права и осознанно участвует в жизни общества			
	УК-11.2. Следует базовым этическим ценностям, демонстрируя нетерпимое отношение к коррупционному поведению	✓	✓	✓
ОПК-1. Способен понимать принципы	ОПК-1.1 Применяет	✓	✓	✓

работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности	современные информационные технологии при взаимодействии с субъектами рынка индустрии питания, соблюдает требования информационной безопасности при осуществлении профессиональной деятельности			
ОПК-2. Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности	ОПК-2.1. Применяет математические методы и осуществляет математическую обработку данных, полученных в ходе разработки продукции общественного питания, а также исследований и экспертизы ее качества и качества используемого сырья ОПК-2.2. Использует основные физико-химические и химические методы анализа для разработки, исследований и экспертизы продукции общественного питания и используемого сырья	✓	✓	✓
ОПК-3. Способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического	ОПК-3.1. Применяет знания инженерных наук в области эксплуатации современного технологического оборудования, приборов и механизмов, используемых в	✓	✓	✓

оборудования и приборов	индустрии питания ОПК-3.2. Использует знания инженерных наук при проектировании предприятий индустрии питания			
ОПК - 4. Способен осуществлять технологические процессы производства продукции питания	ОПК - 4.1. Знает основы технологического процесса производства продукции общественного питания ОПК-4.2 Разрабатывает технологическую документацию на производство продукции общественного питания	✓	✓	✓
ОПК - 5. Способен организовывать и контролировать производство продукции питания	ОПК - 5.1. Владеет методиками контроля и управления качеством продукции общественного питания ОПК - 5.2. Составляет программы контроля за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений, выполнением сотрудниками стандартов предприятия, обеспечением безопасности и качества продукции и услуг	✓	✓	✓

Форма отзыва руководителя по практике с указанием баллов оформляются в соответствии с Регламентом организации и проведения практик обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы высшего образования,

федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова»; Регламентом организации и проведения практик обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы высшего образования – программы бакалавриата, программы магистратуры Краснодарского филиала РЭУ им. Г.В. Плеханова.

Показатели и критерии оценивания планируемых результатов освоения компетенций и результатов обучения, шкала оценивания

Таблица 4

Шкала оценивания	Формируемые компетенции	Индикатор достижения компетенции	Критерии оценивания		Уровень освоения компетенций
85 – 100 баллов	«зачтено»	УК-1. Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	УК-1.1. Осуществляет поиск необходимой информации, опираясь на результаты анализа поставленной задачи	Знает верно и в полном объеме: основные методы критического анализа и основы системного подхода как общенаучного метода. Умеет верно и в полном объеме: анализировать задачу, используя основы критического анализа и системного подхода; осуществлять поиск необходимой для решения поставленной задачи информации, критически оценивая надежность различных источников информации.	Продвинутый
			УК-1.2. Разрабатывает варианты решения проблемной ситуации на основе критического анализа доступных источников информации	Знает верно и в полном объеме: критерии сопоставления различных вариантов решения поставленной задачи. Умеет верно и в полном объеме: осуществлять критический анализ собранной информации на соответствие ее условиям и критериям решения поставленной задачи; отличать факты от мнений, интерпретаций и оценок при анализе собранной информации; сопоставлять и оценивать различные варианты решения поставленной задачи, определяя их достоинства и недостатки.	
			УК-1.3. Выбирает оптимальный вариант решения задачи, аргументируя свой выбор	Знает верно и в полном объеме: принципы, критерии, правила построения суждения и оценок. Умеет верно и в полном объеме: формировать собственные суждения и оценки, грамотно и логично аргументируя свою точку зрения; применять теоретические знания в решении практических задач.	
		УК-2. Способен определять круг	УК-2.1. Понимает базовые принципы	Знает верно и в полном объеме: основные принципы и концепции в области целеполагания и принятия решений; методы	

		задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений.	постановки задач и выработки решений.	генерирования альтернатив решений и приведения их к сопоставимому виду для выбора оптимального решения; природу данных, необходимых для решения поставленных задач. Умеет верно и в полном объеме: системно анализировать поставленные цели, формулировать задачи и предлагать обоснованные решения; критически оценивать информацию о предметной области принятия решений; использовать инструментальные средства для разработки и принятия решений.	
			УК-2.2. Выбирает оптимальные способы решения задач, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	Знает верно и в полном объеме: основные методы принятия решений, в том числе в условиях риска и неопределенности; виды и источники возникновения рисков принятия решений, методы управления ими; основные нормативно-правовые документы, регламентирующие процесс принятия решений в конкретной предметной области. Умеет верно и в полном объеме: проводить многофакторный анализ элементов предметной области для выявления ограничений при принятии решений; разрабатывать и оценивать альтернативные решения с учетом рисков; выбирать оптимальные решения исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений.	
		УК-3. Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде	УК-3.1. Понимает основные аспекты межличностных и групповых коммуникаций	Знает верно и в полном объеме: основные принципы и методы управления человеческими ресурсами для организации групповой работы; методы оценки эффективности командной работы; основные модели командообразования и технологии эффективной коммуникации в команде. Умеет верно и в полном объеме: проектировать межличностные и групповые коммуникации; определять свою роль в команде, ставить цели и формулировать задачи, связанные с ее реализацией;	

				выстраивать взаимодействие с учетом социальных особенностей членов команды.
			УК-3.2. Применяет методы командного взаимодействия	Знает верно и в полном объеме: теоретические основы и практические аспекты организации командной работы; основные методы анализа группового взаимодействия; методы анализа командных ролей. Умеет верно и в полном объеме: проектировать и организовывать командную работу; определять и корректировать командные роли; определять потребности участников команды в овладении новыми знаниями и умениями.
		УК-4. Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном (ых) языке (ах)	УК-4.1. Выбирает на государственном языке РФ и иностранном(-ых) языках коммуникативно приемлемые стиль и средства взаимодействия в общении с деловыми партнерами	Знает верно и в полном объеме: теоретические основы и нормы устной речи, принятые в профессиональной среде Умеет верно и в полном объеме: выбирать стиль общения на государственном языке РФ и иностранном языке применительно к ситуации взаимодействия; применять иностранный язык на уровне, необходимом и достаточном для общения в профессиональной среде
			УК-4.2. Ведет деловую переписку на государственном языке РФ и иностранном(-ых) языках	Знает верно и в полном объеме: нормы письменной речи, принятые в профессиональной среде. Умеет верно и в полном объеме: вести деловую переписку на государственном языке РФ и/или иностранном языке.
			УК-4.3. Использует диалог для сотрудничества в социальной и профессиональной сферах	Знает верно и в полном объеме: нормы и модели речевого поведения применительно к конкретной ситуации академического и профессионального взаимодействия. Умеет верно и в полном объеме: выстраивать монолог, вести диалог и полилог с соблюдением норм речевого этикета,

				аргументированно отстаивать свои позиции и идеи.	
			УК-4.4. Умеет выполнять перевод профессиональных текстов с иностранного (-ых) на государственный язык РФ и с государственного языка РФ на иностранный(-ые)	Знает верно и в полном объеме: особенности и правила перевода официальных и профессиональных текстов с иностранного языка на русский и с русского языка на иностранный. Умеет верно и в полном объеме: выполнять корректный устный и письменный перевод с иностранного языка на государственный язык РФ и с государственного языка РФ на иностранный язык профессиональных текстов.	
		УК-5. Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах	УК-5.1. Имеет базовые представления о межкультурном разнообразии общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах	Знает верно и в полном объеме: о наличии межкультурного разнообразия общества в социально-историческом контексте; о наличии межкультурного разнообразия общества в этическом контексте; о наличии межкультурного разнообразия общества в философском контексте. Умеет верно и в полном объеме: воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом контексте; воспринимать межкультурное разнообразие общества в этическом контексте; воспринимать межкультурное разнообразие общества в философском контексте.	
			УК-5.2. Понимает необходимость восприятия и учета межкультурного разнообразия общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах	Знает верно и в полном объеме: причины межкультурного разнообразия общества в социально-историческом контексте; причины межкультурного разнообразия общества в этическом контексте; причины межкультурного разнообразия общества в философском контексте. Умеет верно и в полном объеме: учитывать межкультурное разнообразие общества в рамках социально-исторического контекста; учитывать межкультурное разнообразие общества в рамках этического контекста; учитывать межкультурное разнообразие общества в рамках философского	

				контекста.	
		<p>УК-6. Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни</p>	<p>УК-6.1. Адекватно оценивает временные ресурсы и ограничения и эффективно использует эти ресурсы</p>	<p>Знает верно и в полном объеме: методы эффективного планирования времени, основные приемы эффективного управления собственным временем. Умеет верно и в полном объеме: эффективно организовывать и структурировать свое время; критически оценить эффективность использования временных и других ресурсов при решении профессиональных задач.</p>	
			<p>УК-6.2. Выстраивает и реализует персональную траекторию непрерывного образования и саморазвития на его основе</p>	<p>Знает верно и в полном объеме: содержание и принципы самоорганизации и саморазвития; свои личностные особенности и возможности в контексте самообразования; современные тренды рынка труда, а также основы карьерного роста в своей профессиональной деятельности. Умеет верно и в полном объеме: планировать цели и направления своей социальной и профессиональной деятельности с учетом личностных характеристик, внешних и внутренних факторов и угроз.</p>	
		<p>УК-7. Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности</p>	<p>УК-7.1. Рассматривает нормы здорового образа жизни как основу для полноценной социальной и профессиональной деятельности</p>	<p>Знает верно и в полном объеме: нормы здорового образа жизни, правильного питания и поведения; нормативную базу общей физической подготовки для своего половозрастного профиля. Умеет верно и в полном объеме: соотносить здоровьесберегающие технологии поддержания здорового образа с физиологическими особенностями своего организма.</p>	
			<p>УК-7.2. Выбирает и использует здоровьесберегающие приемы физической культуры для укрепления организма в целях</p>	<p>Знает верно и в полном объеме: основы общей физической подготовки, в том числе здоровьесбережения; свои личностные возможности и особенности организма с точки зрения физической подготовки. Умеет верно и в полном объеме: использовать основы физической культуры для укрепления организма в целях сохранения</p>	

			осуществления полноценной профессиональной и другой деятельности	полноценной профессиональной и другой деятельности.	
		УК-8. Способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов	УК-8.1. Применяет теоретические и практические знания и навыки для обеспечения безопасных условий жизнедеятельности в бытовой и профессиональной сферах	Знает верно и в полном объеме: основные положения концепции устойчивого развития общества; основы экологии и техники безопасности Умеет верно и в полном объеме: обеспечивать безопасные и/или комфортные условия жизнедеятельности; выявлять и устранять проблемы, связанные с нарушениями условий безопасности в быту и на рабочем месте.	
			УК-8.2. Осуществляет оперативные действия по предотвращению чрезвычайных ситуаций и/или их последствий, в том числе при угрозе и возникновении военных конфликтов	Знает верно и в полном объеме: алгоритм действий при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов. Умеет верно и в полном объеме: действовать в чрезвычайных ситуациях и при возникновении военных конфликтов.	
		УК-9. Способен использовать базовые дефектологические знания в социальной и профессиональной сферах	УК-9.1. Осознает значимость и проблемы профессиональной и социальной адаптации лиц с ограниченными возможностями	Знает верно и в полном объеме: специфику потребностей лиц с ограниченными возможностями в профессиональной и социальной среде. Умеет верно и в полном объеме: аргументированно объяснять ценность многообразия и опровергать стереотипы в отношении лиц с ограниченными возможностями.	
			УК-9.2. Содействует успешной профессиональной и социальной	Знает верно и в полном объеме: основные методы профессиональной и социальной адаптации лиц с ограниченными возможностями. Умеет верно и в полном объеме:	

			адаптации лиц с ограниченными возможностями	идентифицировать возможности более глубокого вовлечения лиц с ограниченными возможностями в профессиональную деятельность; создавать условия для более глубокого вовлечения лиц с ограниченными возможностями в организационную среду и профессиональную деятельность с учетом их особых потребностей; выбирать способы и технологии коммуникации, учитывающие особые потребности лиц с ограниченными возможностями.	
		УК-10. Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности	УК-10.1. Понимает базовые принципы функционирования экономики и экономического развития, цели и формы участия государства в экономике	Знает верно и в полном объеме: основы поведения экономических агентов, в том числе теоретические принципы рационального выбора (максимизация полезности) и наблюдаемые отклонения от рационального поведения (ограниченная рациональность, поведенческие эффекты и систематические ошибки, с ними связанные); принципы рыночного обмена и закономерности функционирования рыночной экономики, ее основные понятия, основные принципы экономического анализа для принятия решений (учет альтернативных издержек, изменение ценности во времени, сравнение предельных величин); факторы технического и технологического прогресса и повышения производительности, показатели социально-экономического развития и роста, ресурсные и экологические ограничения развития, понимает необходимость долгосрочного устойчивого развития; особенности циклического развития рыночной экономики, риски инфляции, безработицы, потери благосостояния и роста социального неравенства в периоды финансово-экономических кризисов; сущность и функции предпринимательской деятельности и риски, связанные с ней, особенности частного и государственного предпринимательства, инновационной деятельности; понятие	

				<p>общественных благ и роль государства в их обеспечении, цели, задачи и инструменты регулятивной (в том числе бюджетной, денежно-кредитной, социальной и пенсионной) политики государства, понимает влияние государственного регулирования на экономическую динамику и благосостояние индивидов.</p> <p>Умеет верно и в полном объеме: критически оценивать информацию о перспективах экономического роста и технологического развития экономики страны, последствий экономической политики для принятия обоснованных экономических решений.</p>	
			<p>УК-10.2. Применяет методы личного экономического и финансового планирования для достижения текущих и долгосрочных финансовых целей</p>	<p>Знает верно и в полном объеме: основные виды личных доходов, основные виды расходов, в том числе обязательных, принципы личного финансового планирования и ведения личного бюджета.</p> <p>Умеет верно и в полном объеме: оценивать свои права на налоговые льготы, пенсионные и социальные выплаты; вести личный бюджет, в том числе используя программные продукты; решать типичные задачи в сфере личного экономического и финансового планирования, возникающие на разных этапах жизненного цикла.</p>	
			<p>УК-10.3. Использует финансовые инструменты для управления личными финансами, контролирует собственные экономические и финансовые риски</p>	<p>Знает верно и в полном объеме: основные финансовые организации и принципы взаимодействия с ними, основные финансовые инструменты и возможности их использования для достижения финансового благополучия; виды и источники возникновения экономических и финансовых рисков для индивида, способы их снижения.</p> <p>Умеет верно и в полном объеме: пользоваться источниками информации о правах и обязанностях потребителя финансовых услуг, анализировать условия финансовых продуктов и положения договоров</p>	

				с финансовыми организациями; оценивать индивидуальные риски, в том числе риск стать жертвой мошенничества, и управлять ими.	
		УК-11. Способен формировать нетерпимое отношение к коррупционному поведению.	УК-11.1. Реализует гражданские права и осознанно участвует в жизни общества.	Знает верно и в полном объеме: права и обязанности человека и гражданина, основы законодательства РФ и правового поведения. Умеет верно и в полном объеме: оценивать события и ситуации, оказывающие влияние на политику и общество; выстраивать свою жизненную позицию, основанную на гражданских ценностях и социальной ответственности; рефлексировать и конструктивно разрешать проблемные ситуации, связанные с нарушением гражданских прав, применением манипулятивных технологий формирования ложных и антиправовых действий.	
			УК-11.2. Следует базовым этическим ценностям, демонстрируя нетерпимое отношение к коррупционному поведению.	Знает верно и в полном объеме: базовые этические ценности и способен формировать личностную позицию по основным вопросам гражданско-этического характера. Умеет верно и в полном объеме: давать правовую и этическую оценку ситуациям, связанным с коррупционным поведением; оценивать социальные, правовые, этические последствия коррупционных действий.	
		ОПК-1. Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности	ОПК-1.1 Применяет современные информационные технологии при взаимодействии с субъектами рынка индустрии питания, соблюдает требования информационной безопасности при	Знает верно и в полном объеме: специализированные компьютерные программы, используемые на предприятиях питания. Умеет верно и в полном объеме: работать в качестве пользователя программ для решения профессиональных задач, создавать базы данных, соблюдать основные требования информационной безопасности.	

			осуществлении профессиональной деятельности		
	ОПК-2. Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности	ОПК-2.1.	Применяет математические методы и осуществляет математическую обработку данных, полученных в ходе разработки продукции общественного питания, а также исследований и экспертизы ее качества и качества используемого сырья	Знает верно и в полном объеме: основные методы математической обработки данных в объеме, необходимом для профессиональной деятельности и результатов научного исследования. Умеет верно и в полном объеме: использовать математические методы при планировании технологических процессов разработки пищевой продукции и осуществления деятельности предприятия общественного питания.	
		ОПК-2.2.	Применяет основные физико-химические и химические методы анализа для разработки, исследований и экспертизы продукции общественного питания и используемого сырья	Знает верно и в полном объеме: основы физических, химических, физико-химических и биологических методов для инструментальной оценки показателей качества и безопасности продукции. Умеет верно и в полном объеме: проводить стандартные испытания по определению показателей физико-механических и физико-химических свойств используемого сырья, полуфабрикатов и готовой продукции питания.	
	ОПК-3. Способен использовать знания инженерных процессов при решении	ОПК-3.1.	Применяет знания инженерных наук в области эксплуатации современного технологического	Знает верно и в полном объеме: рациональные способы эксплуатации машин и технологического оборудования при производстве продукции питания. Умеет верно и в полном объеме: произвести расчет и подбор оборудования в зависимости от вида технологического	

		профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов	оборудования, приборов и механизмов, используемых в индустрии питания	процесса.	
			ОПК-3.2. Использует знания инженерных наук при проектировании предприятий индустрии питания	Знает верно и в полном объеме: требования по подготовке технологического проекта, правила составления проектной документации. Умеет верно и в полном объеме: разрабатывать варианты планировочных решений при проектировании и реконструкции различных типов предприятий питания.	
		ОПК - 4. Способен осуществлять технологические процессы производства продукции питания	ОПК - 4.1. Знает основы технологического процесса производства продукции общественного питания	Знает верно и в полном объеме: технологию производства продукции общественного питания. Умеет верно и в полном объеме: осуществлять технологические процессы производства продукции питания для различных типов предприятий.	
			ОПК-4.2. Разрабатывает технологическую документацию на производство продукции общественного питания	Знает верно и в полном объеме: виды технологической документации, разрабатываемой в предприятиях питания. Умеет верно и в полном объеме: разрабатывать нормативную документацию на продукцию питания с учетом современных достижений в области технологии и техники; рассчитывать режимы технологических процессов, правильно выбирать технологическое оборудовани	
		ОПК - 5. Способен организовывать и контролировать производство продукции питания	ОПК - 5.1. Владеет методиками контроля и управления качеством продукции общественного питания	Знает верно и в полном объеме: требования к качеству и безопасности кулинарной продукции Умеет верно и в полном объеме: использовать методы проведения стандартных испытаний по определению показателей качества и безопасности сырья и готовой продукции питания.	
			ОПК - 5.2. Разрабатывает	Знает верно и в полном объеме: и обосновывает программы контроля на основе	

			<p>программы контроля за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений, выполнением сотрудниками стандартов предприятия, обеспечением безопасности и качества продукции и услуг</p>	<p>анализа производственной деятельности. Умеет верно и в полном объеме: и проводить аудит продукции и анализ причин возникновения дефектов и брака в продукции и разработке мероприятий по их предупреждению</p>	
70 – 84 баллов	«зачтено»	<p>УК-1. Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач</p>	<p>УК-1.1. Осуществляет поиск необходимой информации, опираясь на результаты анализа поставленной задачи</p>	<p>Знает с незначительными замечаниями: основные методы критического анализа и основы системного подхода как общенаучного метода. Умеет с незначительными замечаниями: анализировать задачу, используя основы критического анализа и системного подхода; осуществлять поиск необходимой для решения поставленной задачи информации, критически оценивая надежность различных источников информации.</p>	Повышенный
			<p>УК-1.2. Разрабатывает варианты решения проблемной ситуации на основе критического анализа доступных источников информации</p>	<p>Знает с незначительными замечаниями: критерии сопоставления различных вариантов решения поставленной задачи. Умеет с незначительными замечаниями: осуществлять критический анализ собранной информации на соответствие ее условиям и критериям решения поставленной задачи; отличать факты от мнений, интерпретаций и оценок при анализе собранной информации; сопоставлять и оценивать различные варианты решения поставленной задачи, определяя их достоинства и недостатки.</p>	
			<p>УК-1.3. Выбирает оптимальный</p>	<p>Знает с незначительными замечаниями: принципы, критерии, правила построения суждения и оценок.</p>	

			вариант решения задачи, аргументируя свой выбор	Умеет с незначительными замечаниями: формировать собственные суждения и оценки, грамотно и логично аргументируя свою точку зрения; применять теоретические знания в решении практических задач.	
	Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений.	УК-2.1. Понимает базовые принципы постановки задач и выработки решений.		Знает с незначительными замечаниями: основные принципы и концепции в области целеполагания и принятия решений; методы генерирования альтернатив решений и приведения их к сопоставимому виду для выбора оптимального решения; природу данных, необходимых для решения поставленных задач. Умеет с незначительными замечаниями: системно анализировать поставленные цели, формулировать задачи и предлагать обоснованные решения; критически оценивать информацию о предметной области принятия решений; использовать инструментальные средства для разработки и принятия решений.	
		УК-2.2. Выбирает оптимальные способы решения задач, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений		Знает с незначительными замечаниями: основные методы принятия решений, в том числе в условиях риска и неопределенности; виды и источники возникновения рисков принятия решений, методы управления ими; основные нормативно-правовые документы, регламентирующие процесс принятия решений в конкретной предметной области. Умеет с незначительными замечаниями: проводить многофакторный анализ элементов предметной области для выявления ограничений при принятии решений; разрабатывать и оценивать альтернативные решения с учетом рисков; выбирать оптимальные решения исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений.	
		УК-3. Способен осуществлять социальное	УК-3.1. Понимает основные аспекты межличностных и		Знает с незначительными замечаниями: основные принципы и методы управления человеческими ресурсами для организации групповой работы; методы оценки

		взаимодействие и реализовывать свою роль в команде	групповых коммуникаций	<p>эффективности командной работы; основные модели командообразования и технологии эффективной коммуникации в команде.</p> <p>Умеет с незначительными замечаниями: проектировать межличностные и групповые коммуникации; определять свою роль в команде, ставить цели и формулировать задачи, связанные с ее реализацией; выстраивать взаимодействие с учетом социальных особенностей членов команды.</p>	
			УК-3.2. Применяет методы командного взаимодействия	<p>Знает с незначительными замечаниями: теоретические основы и практические аспекты организации командной работы; основные методы анализа группового взаимодействия; методы анализа командных ролей.</p> <p>Умеет с незначительными замечаниями: проектировать и организовывать командную работу; определять и корректировать командные роли; определять потребности участников команды в овладении новыми знаниями и умениями.</p>	
		УК-4. Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном (ых) языке (ах)	УК-4.1. Выбирает на государственном языке РФ и иностранном(-ых) языках коммуникативно приемлемые стиль и средства взаимодействия в общении с деловыми партнерами	<p>Знает с незначительными замечаниями: теоретические основы и нормы устной речи, принятые в профессиональной среде</p> <p>Умеет с незначительными замечаниями: выбирать стиль общения на государственном языке РФ и иностранном языке применительно к ситуации взаимодействия; применять иностранный язык на уровне, необходимом и достаточном для общения в профессиональной среде</p>	
				УК-4.2. Ведет деловую переписку на государственном языке РФ и иностранном(-ых) языках	

			<p>УК-4.3. Использует диалог для сотрудничества в социальной и профессиональной сферах</p>	<p>Знает с незначительными замечаниями: нормы и модели речевого поведения применительно к конкретной ситуации академического и профессионального взаимодействия.</p> <p>Умеет с незначительными замечаниями: выстраивать монолог, вести диалог и полилог с соблюдением норм речевого этикета, аргументированно отстаивать свои позиции и идеи.</p>
			<p>УК-4.4. Умеет выполнять перевод профессиональных текстов с иностранного (-ых) на государственный язык РФ и с государственного языка РФ на иностранный(-ые)</p>	<p>Знает с незначительными замечаниями: особенности и правила перевода официальных и профессиональных текстов с иностранного языка на русский и с русского языка на иностранный.</p> <p>Умеет с незначительными замечаниями: выполнять корректный устный и письменный перевод с иностранного языка на государственный язык РФ и с государственного языка РФ на иностранный язык профессиональных текстов.</p>
		<p>УК-5. Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах</p>	<p>УК-5.1. Имеет базовые представления о межкультурном разнообразии общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах</p>	<p>Знает с незначительными замечаниями: о наличии межкультурного разнообразия общества в социально-историческом контексте; о наличии межкультурного разнообразия общества в этическом контексте; о наличии межкультурного разнообразия общества в философском контексте.</p> <p>Умеет с незначительными замечаниями: воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом контексте; воспринимать межкультурное разнообразие общества в этическом контексте; воспринимать межкультурное разнообразие общества в философском контексте.</p>
			<p>УК-5.2. Понимает необходимость восприятия и учета межкультурного разнообразия</p>	<p>Знает с незначительными замечаниями: причины межкультурного разнообразия общества в социально-историческом контексте; причины межкультурного разнообразия общества в этическом контексте; причины межкультурного разнообразия</p>

			общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах	общества в философском контексте. Умеет с незначительными замечаниями: учитывать межкультурное разнообразие общества в рамках социально-исторического контекста; учитывать межкультурное разнообразие общества в рамках этического контекста; учитывать межкультурное разнообразие общества в рамках философского контекста.	
	УК-6. Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни	УК-6.1. Адекватно оценивает временные ресурсы и ограничения и эффективно использует эти ресурсы	УК-6.2. Выстраивает и реализует персональную траекторию непрерывного образования и саморазвития на его основе	Знает с незначительными замечаниями: методы эффективного планирования времени, основные приемы эффективного управления собственным временем. Умеет с незначительными замечаниями: эффективно организовывать и структурировать свое время; критически оценить эффективность использования временных и других ресурсов при решении профессиональных задач.	
Знает с незначительными замечаниями: содержание и принципы самоорганизации и саморазвития; свои личностные особенности и возможности в контексте самообразования; современные тренды рынка труда, а также основы карьерного роста в своей профессиональной деятельности. Умеет с незначительными замечаниями: планировать цели и направления своей социальной и профессиональной деятельности с учетом личностных характеристик, внешних и внутренних факторов и угроз.					
УК-7. Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной		УК-7.1. Рассматривает нормы здорового образа жизни как основу для полноценной социальной и профессиональной деятельности	Знает с незначительными замечаниями: нормы здорового образа жизни, правильного питания и поведения; нормативную базу общей физической подготовки для своего половозрастного профиля. Умеет с незначительными замечаниями: соотносить здоровьесберегающие технологии поддержания здорового образа с физиологическими особенностями своего организма.		

		деятельности	УК-7.2. Выбирает и использует здоровые берегающие приемы физической культуры для укрепления организма в целях осуществления полноценной профессиональной и другой деятельности	Знает с незначительными замечаниями: основы общей физической подготовки, в том числе здоровьесбережения; свои личностные возможности и особенности организма с точки зрения физической подготовки. Умеет с незначительными замечаниями: использовать основы физической культуры для укрепления организма в целях сохранения полноценной профессиональной и другой деятельности.	
		УК-8. Способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов	УК-8.1. Применяет теоретические и практические знания и навыки для обеспечения безопасных условий жизнедеятельности в бытовой и профессиональной сферах	Знает с незначительными замечаниями: основные положения концепции устойчивого развития общества; основы экологии и техники безопасности Умеет с незначительными замечаниями: обеспечивать безопасные и/или комфортные условия жизнедеятельности; выявлять и устранять проблемы, связанные с нарушениями условий безопасности в быту и на рабочем месте.	
			УК-8.2. Осуществляет оперативные действия по предотвращению чрезвычайных ситуаций и/или их последствий, в том числе при угрозе и возникновении военных конфликтов	Знает с незначительными замечаниями: алгоритм действий при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов. Умеет с незначительными замечаниями: действовать в чрезвычайных ситуациях и при возникновении военных конфликтов.	
		УК-9. Способен использовать базовые дефектологические знания в	УК-9.1. Осознает значимость и проблемы профессиональной и социальной	Знает с незначительными замечаниями: специфику потребностей лиц с ограниченными возможностями в профессиональной и социальной среде. Умеет с незначительными замечаниями: аргументированно объяснять ценность	

		социальной и профессиональной сферах	адаптации лиц с ограниченными возможностями	многообразия и опровергать стереотипы в отношении лиц с ограниченными возможностями.	
			УК-9.2. Содействует успешной профессиональной и социальной адаптации лиц с ограниченными возможностями	Знает с незначительными замечаниями: основные методы профессиональной и социальной адаптации лиц с ограниченными возможностями. Умеет с незначительными замечаниями: идентифицировать возможности более глубокого вовлечения лиц с ограниченными возможностями в профессиональную деятельность; создавать условия для более глубокого вовлечения лиц с ограниченными возможностями в организационную среду и профессиональную деятельность с учетом их особых потребностей; выбирать способы и технологии коммуникации, учитывающие особые потребности лиц с ограниченными возможностями.	
		УК-10. Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности	УК-10.1. Понимает базовые принципы функционирования экономики и экономического развития, цели и формы участия государства в экономике	Знает с незначительными замечаниями: основы поведения экономических агентов, в том числе теоретические принципы рационального выбора (максимизация полезности) и наблюдаемые отклонения от рационального поведения (ограниченная рациональность, поведенческие эффекты и систематические ошибки, с ними связанные); принципы рыночного обмена и закономерности функционирования рыночной экономики, ее основные понятия, основные принципы экономического анализа для принятия решений (учет альтернативных издержек, изменение ценности во времени, сравнение предельных величин); факторы технического и технологического прогресса и повышения производительности, показатели социально-экономического развития и роста, ресурсные и экологические ограничения развития, понимает необходимость долгосрочного устойчивого развития; особенности циклического развития рыночной	

				<p>экономики, риски инфляции, безработицы, потери благосостояния и роста социального неравенства в периоды финансово-экономических кризисов; сущность и функции предпринимательской деятельности и риски, связанные с ней, особенности частного и государственного предпринимательства, инновационной деятельности; понятие общественных благ и роль государства в их обеспечении, цели, задачи и инструменты регулятивной (в том числе бюджетной, денежно-кредитной, социальной и пенсионной) политики государства, понимает влияние государственного регулирования на экономическую динамику и благосостояние индивидов.</p> <p>Умеет с незначительными замечаниями: критически оценивать информацию о перспективах экономического роста и технологического развития экономики страны, последствий экономической политики для принятия обоснованных экономических решений.</p>	
			<p>УК-10.2. Применяет методы личного экономического и финансового планирования для достижения текущих и долгосрочных финансовых целей</p>	<p>Знает с незначительными замечаниями: основные виды личных доходов, основные виды расходов, в том числе обязательных, принципы личного финансового планирования и ведения личного бюджета.</p> <p>Умеет с незначительными замечаниями: оценивать свои права на налоговые льготы, пенсионные и социальные выплаты; вести личный бюджет, в том числе используя программные продукты; решать типичные задачи в сфере личного экономического и финансового планирования, возникающие на разных этапах жизненного цикла.</p>	
			<p>УК-10.3. Использует финансовые инструменты для управления</p>	<p>Знает с незначительными замечаниями: основные финансовые организации и принципы взаимодействия с ними, основные финансовые инструменты и возможности их использования для достижения финансового</p>	

			личными финансами, контролирует собственные экономические и финансовые риски	благополучия; виды и источники возникновения экономических и финансовых рисков для индивида, способы их снижения. Умеет с незначительными замечаниями: пользоваться источниками информации о правах и обязанностях потребителя финансовых услуг, анализировать условия финансовых продуктов и положения договоров с финансовыми организациями; оценивать индивидуальные риски, в том числе риск стать жертвой мошенничества, и управлять ими.	
	Способен формировать нетерпимое отношение к коррупционному поведению.	УК-11.	УК-11.1.	Знает с незначительными замечаниями: права и обязанности человека и гражданина, основы законодательства РФ и правового поведения. Умеет с незначительными замечаниями: оценивать события и ситуации, оказывающие влияние на политику и общество; выстраивать свою жизненную позицию, основанную на гражданских ценностях и социальной ответственности; рефлексировать и конструктивно разрешать проблемные ситуации, связанные с нарушением гражданских прав, применением манипулятивных технологий формирования ложных и антиправовых действий.	
			УК-11.2.	Знает с незначительными замечаниями: базовые этические ценности и способен формировать личностную позицию по основным вопросам гражданско-этического характера. Умеет с незначительными замечаниями: давать правовую и этическую оценку ситуациям, связанным с коррупционным поведением; оценивать социальные, правовые, этические последствия коррупционных действий.	
		ОПК-1.	ОПК-1.1	Знает с незначительными замечаниями: специализированные компьютерные программы, используемые на предприятиях питания.	
		Способен понимать принципы работы	Применяет современные информационные		

		<p>современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности</p>	<p>технологии при взаимодействии с субъектами рынка индустрии питания, соблюдает требования информационной безопасности при осуществлении профессиональной деятельности</p>	<p>Умеет с незначительными замечаниями: работать в качестве пользователя программ для решения профессиональных задач, создавать базы данных, соблюдать основные требования информационной безопасности.</p>	
		<p>ОПК-2. Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности</p>	<p>ОПК-2.1. Применяет математические методы и осуществляет математическую обработку данных, полученных в ходе разработки продукции общественного питания, а также исследований и экспертизы ее качества и качества используемого сырья</p>	<p>Знает с незначительными замечаниями: основные методы математической обработки данных в объеме, необходимом для профессиональной деятельности и результатов научного исследования. Умеет с незначительными замечаниями: использовать математические методы при планировании технологических процессов разработки пищевой продукции и осуществления деятельности предприятия общественного питания.</p>	
			<p>ОПК-2.2. Применяет основные физико-химические и химические методы анализа для разработки, исследований и экспертизы продукции общественного питания и используемого</p>	<p>Знает с незначительными замечаниями: основы физических, химических, физико-химических и биологических методов для инструментальной оценки показателей качества и безопасности продукции. Умеет с незначительными замечаниями: проводить стандартные испытания по определению показателей физико-механических и физико-химических свойств используемого сырья, полуфабрикатов и готовой продукции питания.</p>	

			сырья	
		ОПК-3. Способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов	ОПК-3.1. Применяет знания инженерных наук в области эксплуатации современного технологического оборудования, приборов и механизмов, используемых в индустрии питания	Знает с незначительными замечаниями: рациональные способы эксплуатации машин и технологического оборудования при производстве продукции питания. Умеет с незначительными замечаниями: произвести расчет и подбор оборудования в зависимости от вида технологического процесса.
			ОПК-3.2. Использует знания инженерных наук при проектировании предприятий индустрии питания	Знает с незначительными замечаниями: требования по подготовке технологического проекта, правила составления проектной документации. Умеет с незначительными замечаниями: разрабатывать варианты планировочных решений при проектировании и реконструкции различных типов предприятий питания.
		ОПК - 4. Способен осуществлять технологические процессы производства продукции питания	ОПК - 4.1. Знает основы технологического процесса производства продукции общественного питания	Знает с незначительными замечаниями: технологии производства продукции общественного питания. Умеет с незначительными замечаниями: осуществлять технологические процессы производства продукции питания для различных типов предприятий.
			ОПК-4.2. Разрабатывает технологическую документацию на производство продукции общественного питания	Знает с незначительными замечаниями: виды технологической документации, разрабатываемой в предприятиях питания. Умеет с незначительными замечаниями: разрабатывать нормативную документацию на продукцию питания с учетом современных достижений в области технологии и техники; рассчитывать режимы технологических процессов, правильно выбирать технологическое оборудовани
		ОПК - 5. Способен	ОПК - 5.1. Владеет методиками	Знает с незначительными замечаниями: требования к качеству и безопасности

		организовывать и контролировать производство продукции питания	контроля и управления качеством продукции общественного питания	кулинарной продукции Умеет с незначительными замечаниями: использовать методы проведения стандартных испытаний по определению показателей качества и безопасности сырья и готовой продукции питания.	
			ОПК - 5.2. Разрабатывает программы контроля за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений, выполнением сотрудниками стандартов предприятия, обеспечением безопасности и качества продукции и услуг	Знает с незначительными замечаниями: и обосновывает программы контроля на основе анализа производственной деятельности. Умеет с незначительными замечаниями: и проводить аудит продукции и анализ причин возникновения дефектов и брака в продукции и разработке мероприятий по их предупреждению	
50 – 69 баллов	«зачтено»	УК-1. Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	УК-1.1. Осуществляет поиск необходимой информации, опираясь на результаты анализа поставленной задачи	Знает на базовом уровне, с ошибками: основные методы критического анализа и основы системного подхода как общенаучного метода. Умеет на базовом уровне, с ошибками: анализировать задачу, используя основы критического анализа и системного подхода; осуществлять поиск необходимой для решения поставленной задачи информации, критически оценивая надежность различных источников информации.	Базовый
			УК-1.2. Разрабатывает варианты решения проблемной ситуации на основе критического анализа доступных	Знает на базовом уровне, с ошибками: критерии сопоставления различных вариантов решения поставленной задачи. Умеет на базовом уровне, с ошибками: осуществлять критический анализ собранной информации на соответствие ее условиям и критериям решения поставленной задачи;	

			источников информации	отличать факты от мнений, интерпретаций и оценок при анализе собранной информации; сопоставлять и оценивать различные варианты решения поставленной задачи, определяя их достоинства и недостатки.	
			УК-1.3. Выбирает оптимальный вариант решения задачи, аргументируя свой выбор	Знает на базовом уровне, с ошибками: принципы, критерии, правила построения суждения и оценок. Умеет на базовом уровне, с ошибками: формировать собственные суждения и оценки, грамотно и логично аргументируя свою точку зрения; применять теоретические знания в решении практических задач.	
		УК-2. Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений.	УК-2.1. Понимает базовые принципы постановки задач и выработки решений.	Знает на базовом уровне, с ошибками: основные принципы и концепции в области целеполагания и принятия решений; методы генерирования альтернатив решений и приведения их к сопоставимому виду для выбора оптимального решения; природу данных, необходимых для решения поставленных задач. Умеет на базовом уровне, с ошибками: системно анализировать поставленные цели, формулировать задачи и предлагать обоснованные решения; критически оценивать информацию о предметной области принятия решений; использовать инструментальные средства для разработки и принятия решений.	
			УК-2.2. Выбирает оптимальные способы решения задач, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	Знает на базовом уровне, с ошибками: основные методы принятия решений, в том числе в условиях риска и неопределенности; виды и источники возникновения рисков принятия решений, методы управления ими; основные нормативно-правовые документы, регламентирующие процесс принятия решений в конкретной предметной области. Умеет на базовом уровне, с ошибками: проводить многофакторный анализ элементов предметной области для выявления ограничений при принятии решений; разрабатывать и оценивать альтернативные	

				решения с учетом рисков; выбирать оптимальные решения исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений.	
		УК-3. Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде	УК-3.1. Понимает основные аспекты межличностных и групповых коммуникаций	Знает на базовом уровне, с ошибками: основные принципы и методы управления человеческими ресурсами для организации групповой работы; методы оценки эффективности командной работы; основные модели командообразования и технологии эффективной коммуникации в команде. Умеет на базовом уровне, с ошибками: проектировать межличностные и групповые коммуникации; определять свою роль в команде, ставить цели и формулировать задачи, связанные с ее реализацией; выстраивать взаимодействие с учетом социальных особенностей членов команды.	
			УК-3.2. Применяет методы командного взаимодействия	Знает на базовом уровне, с ошибками: теоретические основы и практические аспекты организации командной работы; основные методы анализа группового взаимодействия; методы анализа командных ролей. Умеет на базовом уровне, с ошибками: проектировать и организовывать командную работу; определять и корректировать командные роли; определять потребности участников команды в овладении новыми знаниями и умениями.	
		УК-4. Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном (ых)	УК-4.1. Выбирает на государственном языке РФ и иностранном(-ых) языках коммуникативно приемлемые стиль и средства взаимодействия в общении с деловыми	Знает на базовом уровне, с ошибками: теоретические основы и нормы устной речи, принятые в профессиональной среде Умеет на базовом уровне, с ошибками: выбирать стиль общения на государственном языке РФ и иностранном языке применительно к ситуации взаимодействия; применять иностранный язык на уровне, необходимом и достаточном для общения в профессиональной среде	

		языке (ах)	партнерами		
			УК-4.2. Ведет деловую переписку на государственном языке РФ и иностранном(-ых) языках	Знает на базовом уровне, с ошибками: нормы письменной речи, принятые в профессиональной среде. Умеет на базовом уровне, с ошибками: вести деловую переписку на государственном языке РФ и/или иностранном языке.	
			УК-4.3. Использует диалог для сотрудничества в социальной и профессиональной сферах	Знает на базовом уровне, с ошибками: нормы и модели речевого поведения применительно к конкретной ситуации академического и профессионального взаимодействия. Умеет на базовом уровне, с ошибками: выстраивать монолог, вести диалог и полилог с соблюдением норм речевого этикета, аргументированно отстаивать свои позиции и идеи.	
			УК-4.4. Умеет выполнять перевод профессиональных текстов с иностранного (-ых) на государственный язык РФ и с государственного языка РФ на иностранный(-ые)	Знает на базовом уровне, с ошибками: особенности и правила перевода официальных и профессиональных текстов с иностранного языка на русский и с русского языка на иностранный. Умеет на базовом уровне, с ошибками: выполнять корректный устный и письменный перевод с иностранного языка на государственный язык РФ и с государственного языка РФ на иностранный язык профессиональных текстов.	
		УК-5. Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах	УК-5.1. Имеет базовые представления о межкультурном разнообразии общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах	Знает на базовом уровне, с ошибками: о наличии межкультурного разнообразия общества в социально-историческом контексте; о наличии межкультурного разнообразия общества в этическом контексте; о наличии межкультурного разнообразия общества в философском контексте. Умеет на базовом уровне, с ошибками: воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом контексте; воспринимать межкультурное разнообразие общества в этическом контексте;	

				воспринимать межкультурное разнообразие общества в философском контексте.	
			УК-5.2. Понимает необходимость восприятия и учета межкультурного разнообразия общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах	Знает на базовом уровне, с ошибками: причины межкультурного разнообразия общества в социально-историческом контексте; причины межкультурного разнообразия общества в этическом контексте; причины межкультурного разнообразия общества в философском контексте. Умеет на базовом уровне, с ошибками: учитывать межкультурное разнообразие общества в рамках социально-исторического контекста; учитывать межкультурное разнообразие общества в рамках этического контекста; учитывать межкультурное разнообразие общества в рамках философского контекста.	
		УК-6. Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни	УК-6.1. Адекватно оценивает временные ресурсы и ограничения и эффективно использует эти ресурсы	Знает на базовом уровне, с ошибками: методы эффективного планирования времени, основные приемы эффективного управления собственным временем. Умеет на базовом уровне, с ошибками: эффективно организовывать и структурировать свое время; критически оценить эффективность использования временных и других ресурсов при решении профессиональных задач.	
			УК-6.2. Выстраивает и реализует персональную траекторию непрерывного образования и саморазвития на его основе	Знает на базовом уровне, с ошибками: содержание и принципы самоорганизации и саморазвития; свои личностные особенности и возможности в контексте самообразования; современные тренды рынка труда, а также основы карьерного роста в своей профессиональной деятельности. Умеет на базовом уровне, с ошибками: планировать цели и направления своей социальной и профессиональной деятельности с учетом личностных характеристик, внешних и внутренних факторов и угроз.	
		УК-7. Способен	УК-7.1. Рассматривает	Знает на базовом уровне, с ошибками: нормы здорового образа жизни, правильного	

		поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности	нормы здорового образа жизни как основу для полноценной социальной и профессиональной деятельности	питания и поведения; нормативную базу общей физической подготовки для своего половозрастного профиля. Умеет на базовом уровне, с ошибками: соотносить здоровьесберегающие технологии поддержания здорового образа с физиологическими особенностями своего организма.
			УК-7.2. Выбирает и использует здоровьесберегающие приемы физической культуры для укрепления организма в целях осуществления полноценной профессиональной и другой деятельности	Знает на базовом уровне, с ошибками: основы общей физической подготовки, в том числе здоровьесбережения; свои личностные возможности и особенности организма с точки зрения физической подготовки. Умеет на базовом уровне, с ошибками: использовать основы физической культуры для укрепления организма в целях сохранения полноценной профессиональной и другой деятельности.
		УК-8. Способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и	УК-8.1. Применяет теоретические и практические знания и навыки для обеспечения безопасных условий жизнедеятельности в бытовой и профессиональной сферах	Знает на базовом уровне, с ошибками: основные положения концепции устойчивого развития общества; основы экологии и техники безопасности Умеет на базовом уровне, с ошибками: обеспечивать безопасные и/или комфортные условия жизнедеятельности; выявлять и устранять проблемы, связанные с нарушениями условий безопасности в быту и на рабочем месте.
			УК-8.2. Осуществляет оперативные действия по предотвращению чрезвычайных ситуаций и/или их последствий, в том числе при угрозе и возникновении	Знает на базовом уровне, с ошибками: алгоритм действий при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов. Умеет на базовом уровне, с ошибками: действовать в чрезвычайных ситуациях и при возникновении военных конфликтов.

		военных конфликтов	военных конфликтов		
		УК-9. Способен использовать базовые дефектологические знания в социальной и профессиональной сферах	УК-9.1. Осознает значимость и проблемы профессиональной и социальной адаптации лиц с ограниченными возможностями	Знает на базовом уровне, с ошибками: специфику потребностей лиц с ограниченными возможностями в профессиональной и социальной среде. Умеет на базовом уровне, с ошибками: аргументированно объяснять ценность многообразия и опровергать стереотипы в отношении лиц с ограниченными возможностями.	
			УК-9.2. Содействует успешной профессиональной и социальной адаптации лиц с ограниченными возможностями	Знает на базовом уровне, с ошибками: основные методы профессиональной и социальной адаптации лиц с ограниченными возможностями. Умеет на базовом уровне, с ошибками: идентифицировать возможности более глубокого вовлечения лиц с ограниченными возможностями в профессиональную деятельность; создавать условия для более глубокого вовлечения лиц с ограниченными возможностями в организационную среду и профессиональную деятельность с учетом их особых потребностей; выбирать способы и технологии коммуникации, учитывающие особые потребности лиц с ограниченными возможностями.	
		УК-10. Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности	УК-10.1. Понимает базовые принципы функционирования экономики и экономического развития, цели и формы участия государства в экономике	Знает на базовом уровне, с ошибками: основы поведения экономических агентов, в том числе теоретические принципы рационального выбора (максимизация полезности) и наблюдаемые отклонения от рационального поведения (ограниченная рациональность, поведенческие эффекты и систематические ошибки, с ними связанные); принципы рыночного обмена и закономерности функционирования рыночной экономики, ее основные понятия, основные принципы экономического анализа для принятия решений (учет альтернативных издержек, изменение ценности во времени,	

				<p>сравнение предельных величин); факторы технического и технологического прогресса и повышения производительности, показатели социально-экономического развития и роста, ресурсные и экологические ограничения развития, понимает необходимость долгосрочного устойчивого развития; особенности циклического развития рыночной экономики, риски инфляции, безработицы, потери благосостояния и роста социального неравенства в периоды финансово-экономических кризисов; сущность и функции предпринимательской деятельности и риски, связанные с ней, особенности частного и государственного предпринимательства, инновационной деятельности; понятие общественных благ и роль государства в их обеспечении, цели, задачи и инструменты регулятивной (в том числе бюджетной, денежно-кредитной, социальной и пенсионной) политики государства, понимает влияние государственного регулирования на экономическую динамику и благосостояние индивидов.</p> <p>Умеет на базовом уровне, с ошибками: критически оценивать информацию о перспективах экономического роста и технологического развития экономики страны, последствий экономической политики для принятия обоснованных экономических решений.</p>	
			<p>УК-10.2. Применяет методы личного экономического и финансового планирования для достижения текущих и долгосрочных финансовых целей</p>	<p>Знает на базовом уровне, с ошибками: основные виды личных доходов, основные виды расходов, в том числе обязательных, принципы личного финансового планирования и ведения личного бюджета.</p> <p>Умеет на базовом уровне, с ошибками: оценивать свои права на налоговые льготы, пенсионные и социальные выплаты; вести личный бюджет, в том числе используя программные продукты; решать типичные</p>	

				задачи в сфере личного экономического и финансового планирования, возникающие на разных этапах жизненного цикла.	
			УК-10.3. Использует финансовые инструменты для управления личными финансами, контролирует собственные экономические и финансовые риски	Знает на базовом уровне, с ошибками: основные финансовые организации и принципы взаимодействия с ними, основные финансовые инструменты и возможности их использования для достижения финансового благополучия; виды и источники возникновения экономических и финансовых рисков для индивида, способы их снижения. Умеет на базовом уровне, с ошибками: пользоваться источниками информации о правах и обязанностях потребителя финансовых услуг, анализировать условия финансовых продуктов и положения договоров с финансовыми организациями; оценивать индивидуальные риски, в том числе риск стать жертвой мошенничества, и управлять ими.	
		УК-11. Способен формировать нетерпимое отношение к коррупционному поведению.	УК-11.1. Реализует гражданские права и осознанно участвует в жизни общества.	Знает на базовом уровне, с ошибками: права и обязанности человека и гражданина, основы законодательства РФ и правового поведения. Умеет на базовом уровне, с ошибками: оценивать события и ситуации, оказывающие влияние на политику и общество; выстраивать свою жизненную позицию, основанную на гражданских ценностях и социальной ответственности; рефлексировать и конструктивно разрешать проблемные ситуации, связанные с нарушением гражданских прав, применением манипулятивных технологий формирования ложных и антиправовых действий.	
			УК-11.2. Следует базовым этическим ценностям, демонстрируя нетерпимое отношение к	Знает на базовом уровне, с ошибками: базовые этические ценности и способен формировать личностную позицию по основным вопросам гражданско-этического характера. Умеет на базовом уровне, с ошибками: давать правовую и этическую оценку	

			коррупционному поведению.	ситуациям, связанным с коррупционным поведением; оценивать социальные, правовые, этические последствия коррупционных действий.	
		ОПК-1. Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности	ОПК-1.1 Применяет современные информационные технологии при взаимодействии с субъектами рынка индустрии питания, соблюдает требования информационной безопасности при осуществлении профессиональной деятельности	Знает на базовом уровне, с ошибками: специализированные компьютерные программы, используемые на предприятиях питания. Умеет на базовом уровне, с ошибками: работать в качестве пользователя программ для решения профессиональных задач, создавать базы данных, соблюдать основные требования информационной безопасности.	
		ОПК-2. Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности	ОПК-2.1. Применяет математические методы и осуществляет математическую обработку данных, полученных в ходе разработки продукции общественного питания, а также исследований и экспертизы ее качества и качества используемого сырья	Знает на базовом уровне, с ошибками: основные методы математической обработки данных в объеме, необходимом для профессиональной деятельности и результатов научного исследования. Умеет на базовом уровне, с ошибками: использовать математические методы при планировании технологических процессов разработки пищевой продукции и осуществления деятельности предприятия общественного питания.	
			ОПК-2.2. Применяет основные физико-химические и химические методы	Знает на базовом уровне, с ошибками: основы физических, химических, физико-химических и биологических методов для инструментальной оценки показателей качества и безопасности продукции.	

			анализа для разработки, исследований и экспертизы продукции общественного питания и используемого сырья	Умеет на базовом уровне, с ошибками: проводить стандартные испытания по определению показателей физико-механических и физико-химических свойств используемого сырья, полуфабрикатов и готовой продукции питания.	
	Способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов	ОПК-3.1. Применяет знания инженерных наук в области эксплуатации современного технологического оборудования, приборов и механизмов, используемых в индустрии питания		Знает на базовом уровне, с ошибками: рациональные способы эксплуатации машин и технологического оборудования при производстве продукции питания. Умеет на базовом уровне, с ошибками: произвести расчет и подбор оборудования в зависимости от вида технологического процесса.	
		ОПК-3.2. Использует знания инженерных наук при проектировании предприятий индустрии питания		Знает на базовом уровне, с ошибками: требования по подготовке технологического проекта, правила составления проектной документации. Умеет на базовом уровне, с ошибками: разрабатывать варианты планировочных решений при проектировании и реконструкции различных типов предприятий питания.	
	Способен осуществлять технологические процессы производства продукции питания	ОПК - 4.1. Знает основы технологического процесса производства продукции общественного питания		Знает на базовом уровне, с ошибками: технологию производства продукции общественного питания. Умеет на базовом уровне, с ошибками: осуществлять технологические процессы производства продукции питания для различных типов предприятий.	
		ОПК-4.2. Разрабатывает технологическую документацию на		Знает на базовом уровне, с ошибками: виды технологической документации, разрабатываемой в предприятиях питания. Умеет на базовом уровне, с ошибками:	

			производство продукции общественного питания	разрабатывать нормативную документацию на продукцию питания с учетом современных достижений в области технологии и техники; рассчитывать режимы технологических процессов, правильно выбирать технологическое оборудование	
		ОПК - 5. Способен организовывать и контролировать производство продукции питания	ОПК - 5.1. Владеет методиками контроля и управления качеством продукции общественного питания	Знает на базовом уровне, с ошибками: требования к качеству и безопасности кулинарной продукции Умеет на базовом уровне, с ошибками: использовать методы проведения стандартных испытаний по определению показателей качества и безопасности сырья и готовой продукции питания.	
			ОПК - 5.2. Разрабатывает программы контроля за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений, выполнением сотрудниками стандартов предприятия, обеспечением безопасности и качества продукции и услуг	Знает на базовом уровне, с ошибками: и обосновывает программы контроля на основе анализа производственной деятельности. Умеет на базовом уровне, с ошибками: и проводить аудит продукции и анализ причин возникновения дефектов и брака в продукции и разработке мероприятий по их предупреждению	
менее 50 баллов	«не зачтено»	УК-1. Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных	УК-1.1. Осуществляет поиск необходимой информации, опираясь на результаты анализа поставленной задачи	Не знает на базовом уровне: основные методы критического анализа и основы системного подхода как общенаучного метода. Не умеет на базовом уровне: анализировать задачу, используя основы критического анализа и системного подхода; осуществлять поиск необходимой для решения поставленной задачи информации, критически оценивая надежность различных источников	Компетенции не сформированы

		задач		информации.	
			УК-1.2. Разрабатывает варианты решения проблемной ситуации на основе критического анализа доступных источников информации	Не знает на базовом уровне: критерии сопоставления различных вариантов решения поставленной задачи. Не умеет на базовом уровне: осуществлять критический анализ собранной информации на соответствие ее условиям и критериям решения поставленной задачи; отличать факты от мнений, интерпретаций и оценок при анализе собранной информации; сопоставлять и оценивать различные варианты решения поставленной задачи, определяя их достоинства и недостатки.	
			УК-1.3. Выбирает оптимальный вариант решения задачи, аргументируя свой выбор	Не знает на базовом уровне: принципы, критерии, правила построения суждения и оценок. Не умеет на базовом уровне: формировать собственные суждения и оценки, грамотно и логично аргументируя свою точку зрения; применять теоретические знания в решении практических задач.	
		УК-2. Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений.	УК-2.1. Понимает базовые принципы постановки задач и выработки решений.	Не знает на базовом уровне: основные принципы и концепции в области целеполагания и принятия решений; методы генерирования альтернатив решений и приведения их к сопоставимому виду для выбора оптимального решения; природу данных, необходимых для решения поставленных задач. Не умеет на базовом уровне: системно анализировать поставленные цели, формулировать задачи и предлагать обоснованные решения; критически оценивать информацию о предметной области принятия решений; использовать инструментальные средства для разработки и принятия решений.	
			УК-2.2. Выбирает оптимальные способы решения задач, исходя из	Не знает на базовом уровне: основные методы принятия решений, в том числе в условиях риска и неопределенности; виды и источники возникновения рисков принятия решений, методы управления ими;	

			действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	основные нормативно-правовые документы, регламентирующие процесс принятия решений в конкретной предметной области. Не умеет на базовом уровне: проводить многофакторный анализ элементов предметной области для выявления ограничений при принятии решений; разрабатывать и оценивать альтернативные решения с учетом рисков; выбирать оптимальные решения исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений.	
		УК-3. Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде	УК-3.1. Понимает основные аспекты межличностных и групповых коммуникаций	Не знает на базовом уровне: основные принципы и методы управления человеческими ресурсами для организации групповой работы; методы оценки эффективности командной работы; основные модели командообразования и технологии эффективной коммуникации в команде. Не умеет на базовом уровне: проектировать межличностные и групповые коммуникации; определять свою роль в команде, ставить цели и формулировать задачи, связанные с ее реализацией; выстраивать взаимодействие с учетом социальных особенностей членов команды.	
			УК-3.2. Применяет методы командного взаимодействия	Не знает на базовом уровне: теоретические основы и практические аспекты организации командной работы; основные методы анализа группового взаимодействия; методы анализа командных ролей. Не умеет на базовом уровне: проектировать и организовывать командную работу; определять и корректировать командные роли; определять потребности участников команды в овладении новыми знаниями и умениями.	
		УК-4. Способен осуществлять деловую	УК-4.1. Выбирает на государственном языке РФ и	Не знает на базовом уровне: теоретические основы и нормы устной речи, принятые в профессиональной среде Не умеет на базовом уровне:	

		коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном (ых) языке (ах)	иностранном(-ых) языках коммуникативно приемлемые стиль и средства взаимодействия в общении с деловыми партнерами	выбирать стиль общения на государственном языке РФ и иностранном языке применительно к ситуации взаимодействия; применять иностранный язык на уровне, необходимом и достаточном для общения в профессиональной среде	
			УК-4.2. Ведет деловую переписку на государственном языке РФ и иностранном(-ых) языках	Не знает на базовом уровне: нормы письменной речи, принятые в профессиональной среде. Не умеет на базовом уровне: вести деловую переписку на государственном языке РФ и/или иностранном языке.	
			УК-4.3. Использует диалог для сотрудничества в социальной и профессиональной сферах	Не знает на базовом уровне: нормы и модели речевого поведения применительно к конкретной ситуации академического и профессионального взаимодействия. Не умеет на базовом уровне: выстраивать монолог, вести диалог и полилог с соблюдением норм речевого этикета, аргументированно отстаивать свои позиции и идеи.	
			УК-4.4. Умеет выполнять перевод профессиональных текстов с иностранного (-ых) на государственный язык РФ и с государственного языка РФ на иностранный(-ые)	Не знает на базовом уровне: особенности и правила перевода официальных и профессиональных текстов с иностранного языка на русский и с русского языка на иностранный. Не умеет на базовом уровне: выполнять корректный устный и письменный перевод с иностранного языка на государственный язык РФ и с государственного языка РФ на иностранный язык профессиональных текстов.	
		УК-5. Способен воспринимать межкультурное	УК-5.1. Имеет базовые представления о межкультурном	Не знает на базовом уровне: о наличии межкультурного разнообразия общества в социально-историческом контексте; о наличии межкультурного	

		разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах	разнообразии общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах	разнообразия общества в этическом контексте; о наличии межкультурного разнообразия общества в философском контексте. Не умеет на базовом уровне: воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом контексте; воспринимать межкультурное разнообразие общества в этическом контексте; воспринимать межкультурное разнообразие общества в философском контексте.	
			УК-5.2. Понимает необходимость восприятия и учета межкультурного разнообразия общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах	Не знает на базовом уровне: причины межкультурного разнообразия общества в социально-историческом контексте; причины межкультурного разнообразия общества в этическом контексте; причины межкультурного разнообразия общества в философском контексте. Не умеет на базовом уровне: учитывать межкультурное разнообразие общества в рамках социально-исторического контекста; учитывать межкультурное разнообразие общества в рамках этического контекста; учитывать межкультурное разнообразие общества в рамках философского контекста.	
		УК-6. Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни	УК-6.1. Адекватно оценивает временные ресурсы и ограничения и эффективно использует эти ресурсы	Не знает на базовом уровне: методы эффективного планирования времени, основные приемы эффективного управления собственным временем. Не умеет на базовом уровне: эффективно организовывать и структурировать свое время; критически оценить эффективность использования временных и других ресурсов при решении профессиональных задач.	
			УК-6.2. Выстраивает и реализует персональную траекторию непрерывного	Не знает на базовом уровне: содержание и принципы самоорганизации и саморазвития; свои личностные особенности и возможности в контексте самообразования; современные тренды рынка труда, а также основы карьерного роста в своей	

			образования и саморазвития на его основе	<p>профессиональной деятельности.</p> <p>Не умеет на базовом уровне: планировать цели и направления своей социальной и профессиональной деятельности с учетом личностных характеристик, внешних и внутренних факторов и угроз.</p>	
		<p>УК-7. Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности</p>	<p>УК-7.1. Рассматривает нормы здорового образа жизни как основу для полноценной социальной и профессиональной деятельности</p>	<p>Не знает на базовом уровне: нормы здорового образа жизни, правильного питания и поведения; нормативную базу общей физической подготовки для своего половозрастного профиля.</p> <p>Не умеет на базовом уровне: соотносить здоровьесберегающие технологии поддержания здорового образа с физиологическими особенностями своего организма.</p>	
			<p>УК-7.2. Выбирает и использует здоровьесберегающие приемы физической культуры для укрепления организма в целях осуществления полноценной профессиональной и другой деятельности</p>	<p>Не знает на базовом уровне: основы общей физической подготовки, в том числе здоровьесбережения; свои личностные возможности и особенности организма с точки зрения физической подготовки.</p> <p>Не умеет на базовом уровне: использовать основы физической культуры для укрепления организма в целях сохранения полноценной профессиональной и другой деятельности.</p>	
		<p>УК-8. Способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды,</p>	<p>УК-8.1. Применяет теоретические и практические знания и навыки для обеспечения безопасных условий жизнедеятельности в бытовой и профессиональной сферах</p>	<p>Не знает на базовом уровне: основные положения концепции устойчивого развития общества; основы экологии и техники безопасности</p> <p>Не умеет на базовом уровне: обеспечивать безопасные и/или комфортные условия жизнедеятельности; выявлять и устранять проблемы, связанные с нарушениями условий безопасности в быту и на рабочем месте.</p>	
			<p>УК-8.2. Осуществляет</p>	<p>Не знает на базовом уровне: алгоритм действий при угрозе и</p>	

		обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов	оперативные действия по предотвращению чрезвычайных ситуаций и/или их последствий, в том числе при угрозе и возникновении военных конфликтов	возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов. Не умеет на базовом уровне: действовать в чрезвычайных ситуациях и при возникновении военных конфликтов.	
		УК-9. Способен использовать базовые дефектологические знания в социальной и профессиональной сферах	УК-9.1. Осознает значимость и проблемы профессиональной и социальной адаптации лиц с ограниченными возможностями	Не знает на базовом уровне: специфику потребностей лиц с ограниченными возможностями в профессиональной и социальной среде. Не умеет на базовом уровне: аргументированно объяснять ценность многообразия и опровергать стереотипы в отношении лиц с ограниченными возможностями.	
			УК-9.2. Содействует успешной профессиональной и социальной адаптации лиц с ограниченными возможностями	Не знает на базовом уровне: основные методы профессиональной и социальной адаптации лиц с ограниченными возможностями. Не умеет на базовом уровне: идентифицировать возможности более глубокого вовлечения лиц с ограниченными возможностями в профессиональную деятельность; создавать условия для более глубокого вовлечения лиц с ограниченными возможностями в организационную среду и профессиональную деятельность с учетом их особых потребностей; выбирать способы и технологии коммуникации, учитывающие особые потребности лиц с ограниченными возможностями.	
		УК-10. Способен принимать обоснованные экономические решения в	УК-10.1. Понимает базовые принципы функционирования экономики и экономического	Не знает на базовом уровне: основы поведения экономических агентов, в том числе теоретические принципы рационального выбора (максимизация полезности) и наблюдаемые отклонения от рационального поведения (ограниченная	

		различных областях жизнедеятельности	развития, цели и формы участия государства в экономике	<p>рациональность, поведенческие эффекты и систематические ошибки, с ними связанные); принципы рыночного обмена и закономерности функционирования рыночной экономики, ее основные понятия, основные принципы экономического анализа для принятия решений (учет альтернативных издержек, изменение ценности во времени, сравнение предельных величин); факторы технического и технологического прогресса и повышения производительности, показатели социально-экономического развития и роста, ресурсные и экологические ограничения развития, понимает необходимость долгосрочного устойчивого развития; особенности циклического развития рыночной экономики, риски инфляции, безработицы, потери благосостояния и роста социального неравенства в периоды финансово-экономических кризисов; сущность и функции предпринимательской деятельности и риски, связанные с ней, особенности частного и государственного предпринимательства, инновационной деятельности; понятие общественных благ и роль государства в их обеспечении, цели, задачи и инструменты регулятивной (в том числе бюджетной, денежно-кредитной, социальной и пенсионной) политики государства, понимает влияние государственного регулирования на экономическую динамику и благосостояние индивидов.</p> <p>Не умеет на базовом уровне: критически оценивать информацию о перспективах экономического роста и технологического развития экономики страны, последствий экономической политики для принятия обоснованных экономических решений.</p>	
			УК-10.2. Применяет методы	Не знает на базовом уровне: основные виды личных доходов, основные	

			<p>личного экономического и финансового планирования для достижения текущих и долгосрочных финансовых целей</p>	<p>виды расходов, в том числе обязательных, принципы личного финансового планирования и ведения личного бюджета.</p> <p>Не умеет на базовом уровне: оценивать свои права на налоговые льготы, пенсионные и социальные выплаты; вести личный бюджет, в том числе используя программные продукты; решать типичные задачи в сфере личного экономического и финансового планирования, возникающие на разных этапах жизненного цикла.</p>	
			<p>УК-10.3. Использует финансовые инструменты для управления личными финансами, контролирует собственные экономические и финансовые риски</p>	<p>Не знает на базовом уровне: основные финансовые организации и принципы взаимодействия с ними, основные финансовые инструменты и возможности их использования для достижения финансового благополучия; виды и источники возникновения экономических и финансовых рисков для индивида, способы их снижения.</p> <p>Не умеет на базовом уровне: пользоваться источниками информации о правах и обязанностях потребителя финансовых услуг, анализировать условия финансовых продуктов и положения договоров с финансовыми организациями; оценивать индивидуальные риски, в том числе риск стать жертвой мошенничества, и управлять ими.</p>	
		<p>УК-11. Способен формировать нетерпимое отношение к коррупционному поведению.</p>	<p>УК-11.1. Реализует гражданские права и осознанно участвует в жизни общества.</p>	<p>Не знает на базовом уровне: права и обязанности человека и гражданина, основы законодательства РФ и правового поведения.</p> <p>Не умеет на базовом уровне: оценивать события и ситуации, оказывающие влияние на политику и общество; выстраивать свою жизненную позицию, основанную на гражданских ценностях и социальной ответственности; рефлексировать и конструктивно разрешать проблемные ситуации, связанные с нарушением гражданских прав, применением манипулятивных технологий формирования</p>	

				ложных и антиправовых действий.	
			УК-11.2. Следует базовым этическим ценностям, демонстрируя нетерпимое отношение к коррупционному поведению.	Не знает на базовом уровне: базовые этические ценности и способен формировать личностную позицию по основным вопросам гражданско-этического характера. Не умеет на базовом уровне: давать правовую и этическую оценку ситуациям, связанным с коррупционным поведением; оценивать социальные, правовые, этические последствия коррупционных действий.	
		ОПК-1. Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности	ОПК-1.1 Применяет современные информационные технологии при взаимодействии с субъектами рынка индустрии питания, соблюдает требования информационной безопасности при осуществлении профессиональной деятельности	Не знает на базовом уровне: специализированные компьютерные программы, используемые на предприятиях питания. Не умеет на базовом уровне: работать в качестве пользователя программ для решения профессиональных задач, создавать базы данных, соблюдать основные требования информационной безопасности.	
		ОПК-2. Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности	ОПК-2.1. Применяет математические методы и осуществляет математическую обработку данных, полученных в ходе разработки продукции общественного питания, а также исследований и экспертизы ее	Не знает на базовом уровне: основные методы математической обработки данных в объеме, необходимом для профессиональной деятельности и результатов научного исследования. Не умеет на базовом уровне: использовать математические методы при планировании технологических процессов разработки пищевой продукции и осуществления деятельности предприятия общественного питания.	

			качества и качества используемого сырья		
			ОПК-2.2. Применяет основные физико-химические и химические методы анализа для разработки, исследований и экспертизы продукции общественного питания и используемого сырья	Не знает на базовом уровне: основы физических, химических, физико-химических и биологических методов для инструментальной оценки показателей качества и безопасности продукции. Не умеет на базовом уровне: проводить стандартные испытания по определению показателей физико-механических и физико-химических свойств используемого сырья, полуфабрикатов и готовой продукции питания.	
		ОПК-3. Способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов	ОПК-3.1. Применяет знания инженерных наук в области эксплуатации современного технологического оборудования, приборов и механизмов, используемых в индустрии питания	Не знает на базовом уровне: рациональные способы эксплуатации машин и технологического оборудования при производстве продукции питания. Не умеет на базовом уровне: произвести расчет и подбор оборудования в зависимости от вида технологического процесса.	
			ОПК-3.2. Использует знания инженерных наук при проектировании предприятий индустрии питания	Не знает на базовом уровне: требования по подготовке технологического проекта, правила составления проектной документации. Не умеет на базовом уровне: разрабатывать варианты планировочных решений при проектировании и реконструкции различных типов предприятий питания.	
		ОПК - 4. Способен осуществлять технологические	ОПК - 4.1. Знает основы технологического процесса	Не знает на базовом уровне: технологии производства продукции общественного питания. Не умеет на базовом уровне:	

		процессы производства продукции питания	производства продукции общественного питания	осуществлять технологические процессы производства продукции питания для различных типов предприятий.
			ОПК-4.2. Разрабатывает технологическую документацию на производство продукции общественного питания	Не знает на базовом уровне: виды технологической документации, разрабатываемой в предприятиях питания. Не умеет на базовом уровне: разрабатывать нормативную документацию на продукцию питания с учетом современных достижений в области технологии и техники; рассчитывать режимы технологических процессов, правильно выбирать технологическое оборудовани
		ОПК - 5. Способен организовывать и контролировать производство продукции питания	ОПК - 5.1. Владеет методиками контроля и управления качеством продукции общественного питания	Не знает на базовом уровне: требования к качеству и безопасности кулинарной продукции Не умеет на базовом уровне: использовать методы проведения стандартных испытаний по определению показателей качества и безопасности сырья и готовой продукции питания.
			ОПК - 5.2. Разрабатывает программы контроля за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений, выполнением сотрудниками стандартов предприятия, обеспечением безопасности и качества продукции и услуг	Не знает на базовом уровне: и обосновывает программы контроля на основе анализа производственной деятельности. Не умеет на базовом уровне: и проводить аудит продукции и анализ причин возникновения дефектов и брака в продукции и разработке мероприятий по их предупреждению

16. Особенности прохождения практики для инвалидов и лиц с ОВЗ

Выбор мест прохождения практики для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья осуществляется с учетом рекомендаций медико-социальной экспертизы, отраженных в индивидуальной программе реабилитации, доступности рекомендованных условий труда для данной категории обучающихся (сюда относятся профильные доступные организации, готовые принять обучающихся, кафедры Филиала).

Обучающимся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидам необходимо написать заявление с приложением документов, подтверждающих необходимость подбора места практики с учетом их индивидуальных особенностей.

Содержание индивидуального задания для практики обсуждается обучающимся совместно с руководителем практики от организации, учитывая специфику организации и возможности в предоставлении материалов по отдельным аспектам организационной работы.

Обучающиеся должны проходить практику в соответствии с планом, выполняя все задания и по возникающим вопросам обращаться к руководителю практики от кафедры, сообщая о результатах проведенной работы не реже, чем два раза в неделю, при личном посещении или по электронной почте.

Типовые задания, необходимые для оценки знаний, умений, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе прохождения практики.

Ситуационное задание № 1

В предприятие питания поставка сырья осуществляется на основании договора с ОАО птицефабрикой г. Краснодара:

- Дайте понятие договорных отношений между предприятием общественного питания и поставщиками.
- Охарактеризуйте организацию и сроки приемки продуктов по количеству и качеству. Запас сырья и продуктов, их значение в организации ритмичной работы производства.
- Разработайте ассортимент вторых блюд из жареной птицы для данного предприятия, технологию приготовления, требования к качеству, сроки реализации.
- Рассчитайте продукты для приготовления одного из блюд, если куры поступили потрошенные I категории.

Ситуационное задание № 2

В условиях рыночной экономики при обострении конкуренции получили широкое распространение закусочные и бары:

- Охарактеризуйте данные типы предприятий: виды, структура, особенности деятельности, отличительные особенности.
- Предложите ассортимент закусок для данных типов предприятий.
- Опишите технологию предложенного Вами ассортимента, требования к качеству, условия и сроки реализации.
- Охарактеризуйте нормативную и технологическую документацию, используемую на предприятии.
- Составьте технологическую карту на 1 и 100 порций одной из предложенной вами закуски.

Ситуационное задание № 3

В г. Краснодаре функционирует ООО ресторан «Екатеринодар» первого класса:

- Охарактеризуйте задачи и современные требования к организации снабжения ресторана.
- Опишите источники снабжения.
- Предложите возможный ассортимент блюд из натуральных порционных полуфабрикатов мяса, требования к качеству, сроки реализации.
- Рассчитайте продукты на одно из предложенных блюд.

Назовите кондиции мясного сырья, предусмотренные в рецептурах Сборника

Ситуационное задание № 4

В городе открылся рыбный ресторан:

- Охарактеризуйте процесс создания предприятия.
- Перечислите документы, на основе которых предприятие имеет право осуществлять свою деятельность.
- Предложите ассортимент запеченных блюд из рыбы.
- Опишите технологию приготовления, требования к качеству, сроки и условия реализации.

- Рассчитайте продукты для приготовления 50 порций «Рыбы, запеченной по-русски» если в наличии крупный сом.

Ситуационное задание № 5

В производственную программу холодного цеха студенческой столовой КФ РЭУ им. Г.В. Плеханова включен широкий ассортимент холодных овощных закусок:

- Раскройте особенности функционирования студенческой столовой.
- Предложите ассортимент холодных овощных закусок для данного предприятия.
- Опишите технологию их приготовления, требования к качеству, сроки реализации.
- Охарактеризуйте овощной цех данной столовой по выпуску полуфабрикатов для овощных блюд и закусок.
- Рассчитайте продукцию на одну из предложенных закусок в соответствии с сезоном.

Примерный перечень вопросов для защиты отчета

1. Классификация предприятий общественного питания
2. Типы предприятий общественного питания, их краткая характеристика
3. Классификация и ассортимент продукции общественного питания
4. Понятие технологического цикла производства кулинарной продукции
5. Характеристика технологического цикла производства кулинарной продукции
6. Технологические принципы производства кулинарной продукции
7. Характеристика способов и режимов кулинарной обработки сырья и полуфабрикатов на предприятиях общественного питания
8. Механическая кулинарная обработка пищевых продуктов на предприятиях общественного питания
9. Способы и режимы механической кулинарной обработки
10. Тепловая кулинарная обработка продуктов на предприятиях общественного питания
11. Способы и режимы тепловой кулинарной обработки
12. Классификация и ассортимент кулинарной продукции предприятий общественного питания
13. Классификация по ассортиментному составу продукции, виду сырья, способу тепловой обработки
14. Нормативная документация предприятий общественного питания. Сборники рецептур, технологические карточки, технико-технологические карты, ТУ и ТИ, сертификаты качества (дать определение каждому документу и его краткое описание)
15. Обработка овощей, плодов и грибов. Характеристика сырья
16. Технологический процесс механической кулинарной обработки овощей, плодов и грибов
17. Использование переработанных овощей, плодов и грибов
18. Обработка рыбы и нерыбного водного сырья. Характеристика сырья
19. Приготовление полуфабрикатов из рыбы и нерыбного водного сырья
20. Обработка и использование рыбных отходов
21. Обработка мяса и субпродуктов. Характеристика сырья
22. Основные понятия о технологическом использовании различных частей туши
23. Общие приемы приготовления полуфабрикатов из мяса
24. Обработка сельскохозяйственной птицы, пернатой дичи и кролика. Характеристика сырья
25. Механическая кулинарная обработка птицы, пернатой дичи и кролика
26. Приготовление полуфабрикатов из птицы
27. Классификация блюд. Рецептуры и технология приготовления блюд
28. Рецептуры и технология приготовления блюд. Подбор гарниров и соусов

29. Пища человека – важнейшая социальная и экономическая проблема общества. Две категории продовольственных проблем
30. Функции воды в сырье и пищевых продуктах
31. Особенности изменения белков рыбного сырья при его кулинарной обработке
32. Особенности изменения белков животного сырья при его кулинарной обработке
33. Особенности изменения белков молочных продуктов при их кулинарной обработке
34. Изменение жиров при жарке продуктов основным способом. Впитывание и адсорбция продуктами жира. Величина угара
35. Изменения жиров при жарке во фритюре. Меры по сохранению качества фритюрных жиров
36. Изменение углеводов клеточных стенок растительного сырья при его гидротермической обработке
37. Карамелизация сахаров. Химизм реакции. Роль данной реакции в кулинарной практике
38. Меланоидинообразование. Стадии реакции меланоидинообразования. Роль данной реакции в кулинарной практике
39. Влияние технологической обработки на минеральный состав пищевых продуктов
40. Витамины, их физиологическое значение, классификация
41. Изменения витаминов в технологическом потоке
42. Витаминизация продуктов питания. Принципы витаминизации
43. Назовите главные условия, выполнение которых обеспечивает безопасность применения пищевых добавок
44. Дайте классификацию пищевым красителям. Чем объясняется повышенное внимание потребителей и технологов к окраске продуктов питания?
45. Роль ароматобразующих веществ в оценке пищевой ценности продуктов питания
46. Дайте определение понятия «биологически активные добавки». Приведите их классификацию
47. Качество, безопасность, фальсификация и идентификация пищевых продуктов
48. Изменения мышечных белков мяса при кулинарной обработке
49. Изменение белков яиц, молока при кулинарной обработке. Влияние изменений на качество продукции
50. Изменения сахаров и крахмала при тепловой обработке. Влияние изменений на качество продукции
51. Изменение углеводов клеточных стенок в процессе тепловой обработки. Влияние изменений на качество продукции
52. Изменение жиров при варке и при пускании продуктов
53. Изменение жиров при жарке с небольшим количеством жира
54. Изменение жиров при жарке продуктов во фритюре. Факторы, влияющие на скорость изменения фритюрного жира
55. Правила жарки изделий во фритюре
56. Способы, обеспечивающие сохранность витаминов при кулинарной обработке продуктов
57. Витаминизация пищи в предприятиях общественного питания
58. Изменения вкуса, аромата и массы продуктов при термической обработке
59. Процессы, происходящие при тепловой обработке овощей
60. Процессы, происходящие при тепловой обработке круп, бобовых и макаронных изделий
61. Процессы, происходящие при тепловой обработке мышечной ткани рыбы
62. Процессы, происходящие при тепловой обработке мяса
63. Процессы, происходящие при тепловой обработке птицы
64. Процессы, происходящие при тепловой обработке яиц
65. Методы дезинфекции и их гигиеническая характеристика

66. Методы дезинсекции и их гигиеническая характеристика
67. Личная гигиена работников предприятий пищевой промышленности. Гигиенические требования к уходу за кожей и слизистыми. Санитарная одежда
68. Гигиенические требования к планировке помещений предприятий отрасли
69. Санитарно-гигиенические требования к технологическому оборудованию
70. Санитарно-гигиенические требования к транспортировке, приемке и хранению пищевых продуктов
71. Санитарно-гигиенические требования к механической кулинарной обработке пищевых продуктов