

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Петровская Анна Викторовна

Должность: Директор

Дата подписания: 04.09.2023 12:54:29

Уникальный программный ключ:

798bda6555fbdebe827768f6f1710bd17a9070c31f0c1b6a6ac5a1f10c8c5199

направленность (профиль) программы: *Технология и организация ресторанного бизнеса*

*Приложение 4  
к основной профессиональной образовательной программе  
по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции  
и организация общественного питания,*

**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 товарной экспертизы, технологии торговли и ресторанного  
бизнеса**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

**Б2.В.01.01(Пд) Преддипломная практика, в том числе научно-  
исследовательская работа**

**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 2024  
Краснодар – 2023 г.**

Составители:

Брюшков Р.В., к.т.н., доцент КТРБ  
Левкина В.Е., ст. преподаватель КТРБ

Программа практики одобрена на заседании кафедры товарной экспертизы, технологии торговли и ресторанного бизнеса Краснодарского филиала РЭУ им. Г.В. Плеханова протокол №7 от 28.02.2023 г.

## СОДЕРЖАНИЕ

1. ЦЕЛИ ПРАКТИКИ .....	4
2. ЗАДАЧИ ПРАКТИКИ.....	4
3. МЕСТО ПРАКТИКИ В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ.....	5
4. ВИД И ТИПЫ ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ.....	5
5. МЕСТО И ВРЕМЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ .....	5
6. ПЕРЕЧЕНЬ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ ПРИ ПРОХОЖДЕНИИ ПРАКТИКИ, СООТНЕСЕННЫХ С ТРЕБУЕМЫМИ ИНДИКАТОРАМИ ДОСТИЖЕНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ И КОМПЕТЕНЦИЯМИ ВЫПУСКНИКОВ. ....	6
7. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ .....	18
8. ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ, НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКИЕ И НАУЧНО-ПРОИЗВОДСТВЕННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ, ИСПОЛЬЗУЕМЫЕ НА ПРАКТИКЕ.....	24
9. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ НА ПРАКТИКЕ.....	24
10. ФОРМЫ ОТЧЕТНОЙ ДОКУМЕНТАЦИИ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ .....	24
11. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРАКТИКИ .....	26
12. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРАКТИКИ .....	32
13. ОБЯЗАННОСТИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ ПРИ ПРОХОЖДЕНИИ ПРАКТИКИ .....	32
14. ОБЯЗАННОСТИ РУКОВОДИТЕЛЯ ПРАКТИКИ.....	32
15. ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ .....	33
16. ОСОБЕННОСТИ ПРОХОЖДЕНИЯ ПРАКТИКИ ДЛЯ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С ОВЗ .....	87
ПРИЛОЖЕНИЕ 1 .....	88

## 1. Цели практики

Целями преддипломной практики, в том числе научно-исследовательской работы (далее – преддипломная практика) являются:

- практическая подготовка в условиях выполнения обучающимися определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью и направленных на формирование, закрепление, развитие практических навыков и компетенций по организации, управлению, технологии и проектированию предприятий общественного питания;
- приобретение практических навыков самостоятельной работы в конкретных условиях производства, непосредственно участвуя в поиске новых рациональных путей повышения его эффективности;
- сбор, анализ и систематизация научного и практического материала для выполнения выпускной квалификационной работы.

## 2. Задачи практики

Задачами преддипломной практики являются:

- использование основ правовых знаний в различных сферах жизнедеятельности;
- изучение требований к разработке мероприятий по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения;
- изучение требований к осуществлению технологического контроля соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам;
- изучение правил эксплуатации различных видов технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания;
- изучение требований по использованию технических средств для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания;
- изучение требований к определению приоритетов в сфере производства продукции питания, обоснованию принятых конкретных технических решений при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; правил выбора технических средств и технологий с учетом экологических последствий их применения;
- изучение правил расчета производственных мощностей и эффективности работы технологического оборудования, оценивание и планирование внедрения инноваций в производство;
- изучение организации документооборота по производству на предприятии питания, использования нормативной, технической, технологической документации в условиях производства продукции питания;
- изучение правил анализа и оценивания результативности системы контроля деятельности производства, осуществления поиска, выбора и использования новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства;
- изучение требований к определению целей и постановке задач отделу продаж по ассортименту продаваемой продукции производства и услугам внутри и вне предприятия питания, анализ информации по результатам продаж и принятию решений в области контроля процесса продаж, владение системой товародвижения и логистическими процессами на предприятиях питания;
- изучение требований к проведению мониторинга и анализа результатов финансово-хозяйственной деятельности предприятия питания, оценивание финансового состояния предприятия питания и принятия решения по результатам контроля;
- изучение нормативно-правовой базы в области продаж продукции производства и услуг;

- формирование навыков к измерению и составлению описания проводимых экспериментов, подготовке данных для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; владению статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований;

- формирование навыков к контролю качества предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования, участвовать в планировке и оснащении предприятий питания;

- формирование навыков к осуществлению поиска, выбора и использования информации в области проектирования предприятий питания, составлению технического задания на проектирование предприятия питания малого бизнеса, проверке правильности подготовки технологического проекта, выполненного проектной организацией, чтению чертежей (экспликации помещений, плана расстановки технологического оборудования, плана монтажной привязки технологического оборудования, объемного изображения производственных цехов);

- ознакомление с правилами ведения переговоров с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования, оценивание результатов проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта.

### **3. Место практики в структуре образовательной программы**

Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа реализуется в части, формируемой участниками образовательных отношений Блока 2 «Практика».

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

### **4. Вид и типы проведения практики**

4.1. Вид практики – Производственная.

4.2 Тип практики – Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа.

### **5. Место и время проведения практики**

#### **Место проведения практики:**

- непосредственно в Филиале, в том числе в структурном подразделении Филиала, предназначенном для проведения практической подготовки;
- в организации, осуществляющей деятельность по профилю соответствующей образовательной программы, в том числе в структурном подразделении профильной организации, предназначенном для проведения практической подготовки на основании договора/соглашения о сотрудничестве, заключаемого между Филиалом и профильной организацией;
- по месту трудовой деятельности, если профессиональная деятельность, осуществляемая обучающимися, соответствует требованиям образовательной программы к проведению практики и заключен индивидуальный договор на практическую подготовку.

Руководство практикой осуществляется преподавателями кафедры 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 преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа для обучающихся очной формы обучения проводится в 8 семестре.

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.*

<b>Формируемые компетенции (код и наименование компетенции)</b>	<b>Индикаторы достижения компетенций (код и наименование индикатора)</b>	<b>Планируемые результаты обучения (знания, умения)</b>
<b>Профессиональные компетенции</b>		
<b>Тип задач профессиональной деятельности: проектный</b>		
<b>ПК-1</b> Способен организовывать технологический процесс в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	<b>ПК-1.1</b> Разрабатывает планы размещения оборудования, технического оснащения и организации рабочих мест в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ПК-1.1. 3-1. <b>Знает</b> технологии производства и организации производственных и технологических процессов, сменные показатели производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
		ПК-1.1. У-1. <b>Умеет</b> определять потребность в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ по каждой технологической операции на основе технологических карт производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
		ПК-1.1. 3-2. <b>Знает</b> методики расчета и подбора технического оснащения для внедрения новых технологических процессов в производство продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
		ПК-1.1. У-2. <b>Умеет</b> применять методы подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

		ПК-1.1. 3-3. <b>Знает</b> требования к качеству выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов на автоматизированных линиях в соответствии с технологическими инструкциями
		ПК-1.1. У-3. <b>Умеет</b> пользоваться методами контроля качества выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
		ПК-1.1. 3-4. <b>Знает</b> методики расчета и подбора технологического оборудования для организации и проведения внедрения новых технологических процессов в производство продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
		ПК-1.1. У-4 <b>Умеет</b> применять методики расчета технико-экономической эффективности производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов при выборе оптимальных технических и организационных решений
	<p><b>ПК-1.2</b>          Рассчитывает производственные мощности и загрузку оборудования в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.</p>	ПК-1.2. 3-1. <b>Знает</b> факторы, влияющие на качество выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями
		ПК-1.2. У-1. <b>Умеет</b> определять технологическую эффективность работы оборудования для производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
		ПК-1.2. 3-2. <b>Знает</b> правила первичного документооборота, учета и отчетности при проектировании производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, в том числе в электронном виде
		ПК-1.2. У-2. <b>Умеет</b> рассчитывать плановые показатели выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
	<p><b>ПК-1.3</b>          Разрабатывает технологическую и эксплуатационную документацию по ведению технологического процесса и техническому обслуживанию оборудования для реализации принятой в</p>	ПК-1.3. 3-1. <b>Знает</b> состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации с использованием персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем
		ПК-1.3. У-1. <b>Умеет</b> использовать информационные и телекоммуникационные технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах производства продукции общественного питания

организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.	массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
	ПК-1.3. З-2. <b>Знает</b> методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базового системного программного обеспечения и пакетов прикладных программ в процессе разработки технологической эксплуатационной документации по внедрению технологического оборудования и его техническому обслуживанию для реализации принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
	ПК-1.3. У-2. <b>Умеет</b> применять методы оптимизации технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов на базе стандартных пакетов прикладных программ
	ПК-1.3. З-3. <b>Знает</b> методы расчета экономической эффективности разработки и внедрения новой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
	ПК-1.3. У-3. <b>Умеет</b> вести основные технологические процессы производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, в том числе в электронном виде
	ПК-1.3. З-4. <b>Знает</b> требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
	ПК-1.3. У-4. <b>Умеет</b> осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала по соблюдению требований охраны труда при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
	ПК-1.3. З-5. <b>Знает</b> методы теххимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
	ПК-1.3. У-5. <b>Умеет</b> вести основные технологические процессы производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, в том числе в электронном виде
<b>ПК 1.4</b> Рассчитывает нормативы	ПК-1.4. З-1. <b>Знает</b> методы планирования, контроля и оценки качества выполнения технологических операций производства продукции общественного



<p>материальных затрат (норм расхода сырья, полуфабрикатов, материалов, инструментов, технологического топлива, энергии) и экономической эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.</p>	<p>питания массового изготовления, в том числе специализированных пищевых продуктов лечебно-профилактического питания соответствии с технологическими инструкциями</p>
	<p>ПК-1.4. У-1. <b>Умеет</b> проводить расчёты нормативов материальных затрат при проведении лабораторных исследований безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов лечебно-профилактического питания</p>
	<p>ПК-1.4. З-2. <b>Знает</b> методы расчета экономической эффективности разработки и внедрения новой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>
	<p>ПК-1.4. У-2. <b>Умеет</b> применять способы расчетов экономической эффективности организации производства и работы трудового коллектива на основе современных методов управления производством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>
	<p>ПК-1.4. З-3. <b>Знает</b> технологии бизнес-планирования производственной, финансовой и инвестиционной деятельности производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>
	<p>ПК-1.4. У-3. <b>Умеет</b> рассчитывать нормативы материальных затрат при бизнес-планировании организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления производством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>
<p><b>ПК-1.5</b> Оформляет изменения в технической и технологической документации при корректировке технологических процессов и режимов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.</p>	<p>ПК-1.5. З-1. <b>Знает</b> правила документооборота, учета и отчетности при оформлении изменений в технической и технологической документации производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, в том числе в электронном виде</p>
	<p>ПК-1.5. У-1. <b>Умеет</b> вести документооборот при изменении в технической и технологической документации в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, в том числе в электронном виде</p>
	<p>ПК-1.5. З-2. <b>Знает</b> технологии производства и организации производственных и технологических процессов продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, с учетом физиологических потребностей различных групп потребителей</p>
	<p>ПК-1.5. У-2 <b>Умеет</b> вести основные технологические процессы производства продукции общественного питания массового изготовления и</p>

		специализированных пищевых продуктов, с учетом физиологических потребностей различных групп потребителей
<b>Тип задач профессиональной деятельности: технологический</b>		
<b>ПК-2</b> Способен управлять качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.	<b>ПК-2.1</b> Осуществляет входной и технологический контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции для организации рационального ведения технологического процесса производства в целях разработки мероприятий по повышению эффективности производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.	ПК-2.1. 3-1. <b>Знает</b> нормативно-технические документы, регламентирующие качество и безопасность сырья, полуфабрикатов и готовой продукции
		ПК-2.1. У-1. <b>Умеет</b> применять нормативно-технические документы, регламентирующие качество и безопасность сырья, полуфабрикатов и готовой продукции при осуществлении входного и технологического контроля
		ПК-2.1. 3-2. <b>Знает</b> методы осуществления входного и технологического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
		ПК-2.1. У-2. <b>Умеет</b> проводить анализ качества производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов на соответствие требованиям технических регламентов по качеству, безопасности и прослеживаемости производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
		ПК-2.1. 3-3. <b>Знает</b> физические, химические, биохимические, теплофизические процессы, происходящих при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
		ПК-2.1. У-3. <b>Умеет</b> пользоваться методами контроля качества выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
		ПК-2.1. 3-4. <b>Знает</b> методики осуществления технологического контроля с использованием сенсорного анализа для внедрения новых технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
		ПК-2.1. У-4. <b>Умеет</b> проводить исследования качества готовой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, включая, органолептический метод, в целях повышения эффективности производства
		ПК-2.1. 3-5. <b>Знает</b> методы лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в целях разработки мероприятий по повышению эффективности производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

		<p>ПК-2.1. У-5. <b>Умеет</b> проводить лабораторные исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, включая микробиологический, химико-бактериологический, химический и физико-химический анализ, в соответствии с регламентами, стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности</p>
	<p><b>ПК-2.2</b> Контроль технологических параметров и режимов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов на соответствие требованиям технологической и эксплуатационной документации.</p>	<p>ПК-2.2. З-1. <b>Знает</b> назначения, принципы действия и устройство оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p> <p>ПК-2.2. У-1. <b>Умеет</b> осуществлять технологическую регулировку оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики, используемых для проведения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p> <p>ПК-2.2. З-2. <b>Знает</b> основы технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p> <p>ПК-2.2. У-2. <b>Умеет</b> анализировать свойства пищевых добавок, влияющих на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, эффективность и надежность процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>
	<p><b>ПК-2.3</b> Контроль соблюдения технологической дисциплины в цехах и правильной эксплуатации технологического оборудования по производству продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.</p>	<p>ПК-2.3. З-1. <b>Знает</b> методы технохимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p> <p>ПК-2.3. У-1. <b>Умеет</b> анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на технологическую дисциплину и качество готовой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p> <p>ПК-2.3. З-2. <b>Знает</b> причины, методы выявления и способы устранения брака в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p> <p>ПК-2.3. У-2. <b>Умеет</b> выявлять брак продукции на основе данных технологического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продукции общественного питания массового</p>

		изготовления и специализированных пищевых продуктов
		ПК-2.3. 3-3. <b>Знает</b> методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базового системного программного обеспечения и пакетов прикладных программ в процессе деятельности предприятия общественного питания
<b>Тип задач профессиональной деятельности: проектный</b>		
<b>ПК-3</b> Способен разрабатывать системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.	<b>ПК-3.1</b> Проводит маркетинговые исследования передового отечественного и зарубежного опыта в области технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.	ПК-3.1. 3-1. <b>Знает</b> технологии маркетинговых исследований рынка продукции и услуг в области производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, используют результаты маркетинговых исследований для разработки концепции предприятия питания
		ПК-3.1. У-1. <b>Умеет</b> использовать информационные и телекоммуникационные технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах в сфере маркетинга предприятий общественного питания; разрабатывать концепцию предприятия питания
		ПК-3.1. 3-2. <b>Знает</b> технологии менеджмента в области производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
		ПК-3.1. У-2. <b>Умеет</b> применять способы организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления производством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
		ПК-3.1. 3-3. <b>Знает</b> методы исследования конъюнктуры рынка и услуг в области общественного питания и специализированных пищевых продуктов
		ПК-3.1. У-3. <b>Умеет</b> применять методы обработки аналитических данных результатов влияния употребления специализированных пищевых продуктов на состояние здоровья потребителей
		ПК-3.2. 3-1. <b>Знает</b> показатели эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
	<b>ПК-3.2</b> Подготавливает предложения по повышению эффективности производства и конкурентоспособности продукции, направленных на рациональное использование и сокращение расходов сырья, материалов, снижение трудоемкости	ПК-3.2. У-1. <b>Умеет</b> организовывать эффективное производство продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов через механизмы управления трудовым коллективом
		ПК-3.2. 3-2. <b>Знает</b> состав производственных и непроизводственных затрат действующих и модернизируемых производств продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

	производства продукции, повышение производительности труда, экономное расходование энергоресурсов в организации, внедрение безотходных и малоотходных технологий производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.	ПК-3.2. У-2. <b>Умеет</b> использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в информационных системах для получения данных по конкурентоспособности продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
		ПК-3.2. 3-3. <b>Знает</b> принципы составления технологических расчетов при разработке новых видов пищевой продукции и кулинарных изделий общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
		ПК-3.2. У-3. <b>Умеет</b> осуществлять составлять технологические расчеты при разработке новых видов пищевой продукции и кулинарных изделий общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
	<b>ПК-3.3</b> Проводит расчеты для проектирования производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, технологических линий, цехов, отдельных участков организаций с использованием систем автоматизированного проектирования и программного обеспечения, информационных технологий при проектировании вновь строящихся и реконструкции действующих организаций.	ПК-3.3. 3-1. <b>Знает</b> методы компьютерного моделирования технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов на базе стандартных пакетов прикладных программ
	ПК-3.3. У-1. <b>Умеет</b> использовать системы автоматизированного проектирования и программного обеспечения, информационные технологии для проектирования производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, технологических линий, цехов, отдельных участков организаций	
	ПК-3.3. 3-2. <b>Знает</b> состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации с использованием персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем, применяемых в автоматизированных технологических линиях производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	
	ПК-3.3. У-2. <b>Умеет</b> использовать стандартное программное обеспечение при проектировании производств продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов и подготовке заданий на разработку смежных частей проектов	
	ПК-3.3. 3-3. <b>Знает</b> методы проведения расчетов для проектирования производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, технологических линий, цехов, отдельных участков организаций с использованием систем автоматизированного проектирования и программного обеспечения, информационных технологий при проектировании вновь строящихся и реконструкции действующих организаций	

		ПК-3.3. У-3. <b>Умеет</b> осуществлять технологическую компоновку и подбор оборудования для технологических линий и участков производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
<b>Тип задач профессиональной деятельности: организационно-управленческий</b>		
<b>ПК-4</b> Способен управлять материальными ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия.	<b>ПК-4.1</b> Формирует системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов предприятия питания.	ПК-4.1. 3-1. <b>Знает</b> теории межличностного и делового общения, переговоров, конфликтологии в соответствии со стандартами качества сервисной деятельности предприятий питания
		ПК-4.1. У-1. <b>Умеет</b> пользоваться иностранным языком с учетом характеристик постоянных клиентов предприятия питания для соответствия с регламентами предприятий питания
		ПК-4.1. 3-2. <b>Знает</b> специализированные компьютерные программы, используемые на предприятиях питания для функционирования системы бизнес-процессов
		ПК-4.1. У-2. <b>Умеет</b> пользоваться методами поддержания системы бизнес-процессов для обеспечения соответствия регламентам и стандартам предприятия питания
		ПК-4.1. 3-3. <b>Знает</b> инновационные способы организации, планирования и контроля деятельности подчиненных в соответствии с регламентами предприятий питания
		ПК-4.1. У-3. <b>Умеет</b> пользоваться инновационными методами деловых и межличностных коммуникаций, проведения совещаний в трудовом коллективе в соответствии с регламентами предприятий питания
		ПК-4.1. 3-4. <b>Знает</b> теории мотивации и обеспечения лояльности персонала для функционирования системы бизнес-процессов предприятий питания
		ПК-4.1. У-4. <b>Умеет</b> использовать наставничество, делегирование, коучинг и другие современные формы развития руководящего состава и ключевых сотрудников департаментов (служб, отделов) предприятия питания
		ПК-4.1. 3-5. <b>Знает</b> основы финансового, бухгалтерского и статистического учета на предприятиях питания для функционирования системы бизнес-процессов
		ПК-4.1. У-5. <b>Умеет</b> пользоваться стратегическими и тактическими методами анализа потребности департаментов (служб, отделов) предприятия питания в материальных и трудовых ресурсах для соответствия регламентам и стандартам предприятий питания
		ПК-4.1. 3-6. <b>Знает</b> основы методов ведения финансово-хозяйственной деятельности предприятия питания с целью соответствия концепции внутренним стандартам и регламентам
ПК-4.1. У-6. <b>Умеет</b> осуществлять координацию и контроль, проводить оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов)		

		предприятия питания с целью соответствия концепции предприятия питания внутренним стандартам и регламентам	
		ПК-4.1. 3-7. <b>Знает</b> трудовое законодательство Российской Федерации для обеспечения соответствия регламентов и стандартов по безопасности труда предприятий питания	
		ПК-4.1. У-7. <b>Умеет</b> использовать наставничество, делегирование, коучинг и другие современные формы развития руководящего состава и ключевых сотрудников департаментов (служб, отделов), обеспечивающих безопасность труда предприятия питания	
		ПК-4.1. 3-8. <b>Знает</b> основы организации деятельности предприятий питания для функционирования системы бизнес-процессов	
		ПК-4.1. У-8. <b>Умеет</b> осуществлять планирование и организацию деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания	
	<b>ПК-4.2</b> Планирует текущую деятельность департаментов (служб, отделов) предприятия питания.	ПК-4.2. 3-1. <b>Знает</b> инновационные методы планирования текущей деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания	
		ПК-4.2. У-1. <b>Умеет</b> пользоваться инновационными методами деловых и межличностных коммуникаций, проведения совещаний в трудовом коллективе при планировании текущей деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания	
		ПК-4.2. 3-2. <b>Знает</b> законодательство Российской Федерации, для планирования текущей деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания	
		ПК-4.2. У-2. <b>Умеет</b> осуществлять планирование деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания в соответствии с законодательством Российской Федерации	
		<b>ПК-4.3</b> Осуществляет оценку материальных ресурсов департаментов (служб, отделов)	ПК-4.3. 3-1. <b>Знает</b> бухгалтерский учет для осуществления оценки материальных ресурсов департаментов (служб, отделов) на предприятиях питания
			ПК-4.3. У-1. <b>Умеет</b> осуществлять контроль и оценку материальных ресурсов департаментов (служб, отделов) для эффективной деятельности предприятия питания
	ПК-4.3. 3-2. <b>Знает</b> экономические показатели эффективности оценки материальных ресурсов департаментов (служб, отделов) предприятия питания		
	ПК-4.3. У-2. <b>Умеет</b> осуществлять контроль экономических показателей эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания		
		ПК-4.3. 3-3. <b>Знает</b> методы анализа и диагностики финансово-хозяйственной деятельности предприятий общественного питания для оценки материальных ресурсов департаментов (служб, отделов)	

		ПК-4.3. У-3. <b>Умеет</b> пользоваться методами анализа и диагностики финансово-хозяйственной деятельности для выявления потребностей в материальных ресурсах департаментов (служб, отделов)
<b>ПК-5</b> Способен осуществлять взаимодействие с потребителями и заинтересованными сторонами.	<b>ПК-5.1</b> Осуществляет проведение встреч, переговоров и презентаций продукции и услуг предприятия питания потребителям, партнерам и заинтересованным сторонам.	ПК-5.1. 3-1. <b>Знает</b> основы межличностного и делового общения, переговоров, конфликтологии, социально-культурных норм бизнес-коммуникаций на предприятиях питания
		ПК-5.1. У-1. <b>Умеет</b> осуществлять проведение деловых встреч с соблюдением протокола и этикета с учетом национальных и корпоративных особенностей собеседников в индустрии общественного питания
		ПК-5.1. 3-2. <b>Знает</b> методы взаимодействия с потребителями, партнерами и другими заинтересованными сторонами с целью выполнения маркетинговых задач
		ПК-5.1. У-2. <b>Умеет</b> организовывать устные и письменные коммуникации с потребителями, партнерами и заинтересованными сторонами с целью выполнения маркетинговых задач
		ПК-5.1. 3-3. <b>Знает</b> основы организации деятельности предприятий питания для разработки современных систем и концепций в том числе эстетики ресторанной продукции с учетом требований потребителей, партнеров и заинтересованных сторон
		ПК-5.1. У-3. <b>Умеет</b> осуществлять разработку современных систем питания и эстетических требований потребителей к продукции и услугам предприятий питания
		ПК-5.1. 3-4. <b>Знает</b> основы организации деятельности предприятий питания с учетом национальных, региональных и культурных особенностей потребителей продукции и услуг, партнеров и заинтересованных сторон
		ПК-5.1. У-4. <b>Умеет</b> осуществлять презентацию продукции и услуг предприятия питания потребителям, партнерам и заинтересованным сторонам с учетом их национальных и культурных особенностей
		ПК-5.1. 3-5. <b>Знает</b> законодательство Российской Федерации, регулирующие деятельность предприятий питания в вопросах разработки систем рационального питания для потребителей, партнеров и заинтересованных сторон
		ПК-5.1. 3-6. <b>Знает</b> основы организации деятельности предприятий питания для разработки систем рационального питания с учетом требований потребителей продукции и услуг предприятий питания, партнеров и заинтересованных сторон
	ПК-5.1. У-5. <b>Умеет</b> осуществлять разработку систем рационального питания с учетом требований потребителей продукции и услуг предприятий питания, партнеров и заинтересованных сторон	
<b>ПК-5.2</b>	ПК-5.2. 3-1. <b>Знает</b> методы взаимодействия с	



Разрешает проблемные ситуации потребителей, партнеров и заинтересованных сторон.	потребителями, партнерами и другими заинтересованными сторонами для решения проблемных ситуаций
	ПК-5.2. У-1. <b>Умеет</b> организовывать устные и письменные коммуникации с потребителями, партнерами и заинтересованными сторонами для решения проблемных ситуаций
	ПК-5.2. З-2. <b>Знает</b> основы межличностного и делового общения, переговоров, социально-культурных норм бизнес-коммуникаций для решения проблемных ситуаций на предприятиях питания
	ПК-5.2. У-2. <b>Умеет</b> соблюдать протокол деловых встреч и этикет с целью недопущения конфликтных ситуаций с учетом национальных и корпоративных особенностей собеседников в индустрии общественного питания

## 7. Структура и содержание практики

(этапы формирования и критерии оценивания сформированности компетенций)

Общая трудоемкость преддипломной практики составляет 9 зачетных единиц, 324 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	<b>Подготовительный</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ <i>вводное занятие;</i></li> <li>➤ <i>инструктаж по технике безопасности;</i></li> <li>➤ <i>инструктаж по подготовке отчета и процедуре защиты (на кафедре);</i></li> <li>➤ <i>встреча с руководителями практики,</i></li> <li>➤ <i>обсуждение и утверждение индивидуальных планов практикантов</i></li> </ul>	2	-	ПК-5.1.	ПК-5.1. 3-1. ПК-5.1. У-1. ПК-5.1. 3-2. ПК-5.1. У-2. ПК-5.1. 3-3. ПК-5.1. У-3. ПК-5.1. 3-4. ПК-5.1. У-4. ПК-5.1. 3-5. ПК-5.1. 3-6. ПК-5.1. У-5.	утверждение индивидуального задания по практике; проверка записи в дневнике практики
					ПК-5.2.	ПК-5.2. 3-1. ПК-5.2. У-1. ПК-5.2. 3-2. ПК-5.2. У-2.	
2	<b>Производственный</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ <i>изучение деятельности организации в целом и избранного структурного подразделения;</i></li> <li>➤ <i>выполнение индивидуального задания;</i></li> <li>➤ <i>сбор материалов для выполнения задания по практике</i></li> <li>➤ <i>анализ собранных материалов, проведение расчетов, составление</i></li> </ul>	-	300	ПК-1.1.	ПК-1.1. 3-1. ПК-1.1. У-1. ПК-1.1. 3-2. ПК-1.1. У-2. ПК-1.1. 3-3. ПК-1.1. У-3. ПК-1.1. 3-4. ПК-1.1. У-4	проверка записи в дневнике практики; отчет/презентация части выполненного индивидуального задания;
					ПК-1.2.	ПК-1.2. 3-1. ПК-1.2. У-1. ПК-1.2. 3-2. ПК-1.2. У-2.	
					ПК-1.3.	ПК-1.3. 3-1.	

		<p><i>графиков, диаграмм;</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ <i>участие в решение конкретных профессиональных задач;</i></li> <li>➤ <i>обработка и систематизация материала;</i></li> <li>➤ <i>представление и обсуждение с руководителем проделанной части работы</i></li> </ul>				<p>ПК-1.3.У-1. ПК-1.3.3-2. ПК-1.3.У-2. ПК-1.3.3-3. ПК-1.3.У-3. ПК-1.3.3-4. ПК-1.3.У-4. ПК-1.3.3-5. ПК-1.3.У-5.</p>
					ПК-1.4.	<p>ПК-1.4. 3-1. ПК-1.4.У-1. ПК-1.4.3-2. ПК-1.4.У-2. ПК-1.4.3-3. ПК-1.4.У-3.</p>
					ПК-1.5.	<p>ПК-1.5. 3-1. ПК-1.5.У-1. ПК-1.5.3-2. ПК-1.5.У-2</p>
					ПК-2.1.	<p>ПК-2.1. 3-1. ПК-2.1.У-1. ПК-2.1.3-2. ПК-2.1.У-2. ПК-2.1.3-3. ПК-2.1.У-3. ПК-2.1.3-4. ПК-2.1.У-4. ПК-2.1.3-5. ПК-2.1.У-5.</p>
					ПК-2.2.	<p>ПК-2.2. 3-1. ПК-2.2.У-1. ПК-2.2.3-2. ПК-2.2.У-2.</p>
					ПК-2.3.	<p>ПК-2.3. 3-1. ПК-2.3.У-1. ПК-2.3.3-2. ПК-2.3.У-2.</p>

						ПК-2.3.3-3. ПК-2.3.У-3.
					ПК-3.1.	ПК-3.1. 3-1. ПК-3.1.У-1. ПК-3.1.3-2. ПК-3.1.У-2. ПК-3.1.3-3. ПК-3.1.У-3.
					ПК-3.2.	ПК-3.2. 3-1. ПК-3.2.У-1. ПК-3.2.3-2. ПК-3.2.У-2. ПК-3.2.3-3. ПК-3.2.У-3.
					ПК-3.3.	ПК-3.3. 3-1. ПК-3.3.У-1. ПК-3.3.3-2. ПК-3.3.У-2. ПК-3.3.3-3. ПК-3.3.У-3.
					ПК-4.1.	ПК-4.1. 3-1. ПК-4.1.У-1. ПК-4.1.3-2. ПК-4.1.У-2. ПК-4.1.3-3. ПК-4.1.У-3. ПК-4.1.3-4. ПК-4.1.У-4. ПК-4.1.3-5. ПК-4.1.У-5. ПК-4.1.3-6. ПК-4.1.У-6. ПК-4.1.3-7. ПК-4.1.У-7. ПК-4.1.3-8. ПК-4.1.У-8.
					ПК-4.2.	ПК-4.2. 3-1.

						ПК-4.2.У-1. ПК-4.2.3-2. ПК-4.2.У-2.	
					ПК-4.3.	ПК-4.3.3-1. ПК-4.3.У-1. ПК-4.3.3-2. ПК-4.3.У-2. ПК-4.3.3-3. ПК-4.3.У-3.	
					ПК-5.1.	ПК-5.1. 3-1. ПК-5.1. У-1. ПК-5.1. 3-2. ПК-5.1. У-2. ПК-5.1. 3-3. ПК-5.1. У-3. ПК-5.1. 3-4. ПК-5.1. У-4. ПК-5.1. 3-5. ПК-5.1. 3-6. ПК-5.1. У-5.	
					ПК-5.2.	ПК-5.2. 3-1. ПК-5.2. У-1. ПК-5.2. 3-2. ПК-5.2. У-2.	
3	<b>Аналитический</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ анализ полученной информации;</li> <li>➤ выработка на основе проведенного исследования выводов и предложений;</li> <li>➤ получение характеристики-отзыва</li> </ul>	1	9	ПК-1.1.	ПК-1.1. 3-1. ПК-1.1. У-1. ПК-1.1. 3-2. ПК-1.1. У-2. ПК-1.1. 3-3. ПК-1.1. У-3. ПК-1.1. 3-4. ПК-1.1. У-4	запись в дневнике практики, выводы.
					ПК-1.2.	ПК-1.2. 3-1. ПК-1.2.У-1. ПК-1.2.3-2. ПК-1.2.У-2.	
					ПК-1.3.	ПК-1.3. 3-1.	

						ПК-1.3.У-1. ПК-1.3.3-2. ПК-1.3.У-2. ПК-1.3.3-3. ПК-1.3.У-3. ПК-1.3.3-4. ПК-1.3.У-4. ПК-1.3.3-5. ПК-1.3.У-5.	
					ПК-1.4.	ПК-1.4. 3-1. ПК-1.4.У-1. ПК-1.4.3-2. ПК-1.4.У-2. ПК-1.4.3-3. ПК-1.4.У-3.	
					ПК-1.5.	ПК-1.5. 3-1. ПК-1.5.У-1. ПК-1.5.3-2. ПК-1.5.У-2	
4	<b>Отчетный</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ <i>оформление результатов работы по практике в соответствии с установленными требованиями;</i></li> <li>➤ <i>согласование отчета с руководителем практики, устранение замечаний;</i></li> <li>➤ <i>сдача комплекта документов по практике на кафедру;</i></li> <li>➤ <i>размещение документов в личном кабинете обучающегося;</i></li> <li>➤ <i>защита отчета по практике с презентацией.</i></li> </ul>	2	10	ПК-1.1.	ПК-1.1. 3-1. ПК-1.1. У-1. ПК-1.1. 3-2. ПК-1.1. У-2. ПК-1.1. 3-3. ПК-1.1. У-3. ПК-1.1. 3-4. ПК-1.1. У-4	Отчет по практике. Защита отчета.
				ПК-1.2.	ПК-1.2. 3-1. ПК-1.2.У-1. ПК-1.2.3-2. ПК-1.2.У-2.		
				ПК-1.3.	ПК-1.3. 3-1. ПК-1.3.У-1. ПК-1.3.3-2. ПК-1.3.У-2. ПК-1.3.3-3. ПК-1.3.У-3.		

						ПК-1.3.3-4. ПК-1.3.У-4. ПК-1.3.3-5. ПК-1.3.У-5.	
					ПК-1.4.	ПК-1.4. 3-1. ПК-1.4.У-1. ПК-1.4.3-2. ПК-1.4.У-2. ПК-1.4.3-3. ПК-1.4.У-3.	
					ПК-1.5.	ПК-1.5. 3-1. ПК-1.5.У-1. ПК-1.5.3-2. ПК-1.5.У-2	
<b>Итого: 324 часов</b>			<b>5</b>	<b>319</b>			
<i>В том числе контактные часы на промежуточную аттестацию (зачет с оценкой)</i>			<b>3</b>				

## **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 производственной 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.



Производственный этап в процессе дипломного проектирования является основополагающим для всех остальных разделов дипломного проекта, так как в нем разрабатывается производственная программа проектируемого предприятия, являющаяся определяющей для всех сфер деятельности предприятия: производственной, хозяйственной, коммерческой. Поэтому в период преддипломной практики студенту следует в отчете предоставить следующие данные о технологической деятельности объекта практики.

#### 1. Общие сведения о предприятии

Наименование, местонахождение, подчиненность предприятия. Организационно-правовая форма предприятия. Вид деятельности предприятия, специализация. Характеристика выпускаемой продукции по номенклатуре и ассортименту. Численность работающих, в том числе рабочих основного производства. Режимы работы предприятия. Водоснабжение, энергоснабжение и теплоснабжение предприятия.

#### 2. Изучение организации технологических процессов

Ассортимент продукции. Рецептура и технологические режимы производства различных видов продукции. Оборудование, применяемое для производства пищевой продукции. Правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и инвентаря. Санитарные требования, предъявляемые к производственным цехам, правила пищевой, санитарной и личной гигиены работников, правила охраны труда, техники безопасности и противопожарной защиты.

#### 3. Изучение структуры управления предприятием

Организационная структура управления предприятием, штатное расписание. Устав и правила внутреннего распорядка на предприятии. Характеристика цехов и участков основного, вспомогательного и обслуживающего производства. Расположение и назначение производственных и вспомогательных подразделений предприятия. Взаимосвязь основных производственных и вспомогательных цехов и участков.

4. Организация работы производственной лаборатории, теххимический контроль производства

Задачи лабораторного контроля при производстве пищевых продуктов. Формы и методы теххимического контроля. Правила отбора проб и подготовки их к анализу. Схемы контроля качества сырья, технологического процесса, готовой продукции. Требования к помещению и оборудованию лаборатории. План работы лаборатории. Формы лабораторных журналов и другой документации для контроля технологического процесса производства.

#### 5. Организация работы по стандартизации и сертификации

Категории и виды стандартов, применяемые на предприятии для контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий. Контроль за внедрением и соблюдением стандартов. Значение сертификации сырья и готовой продукции для обеспечения стабильного качества изделий. Схема сертификации продукции, применяемая на предприятии. Порядок сертификации продукции.

#### 6. Метрологическое обеспечение производства

Значение метрологического обеспечения производства для выпуска продукции стандартного качества. Виды средств измерений, применяемые на предприятии. График поверки мер и измерительных приборов, периодичность контроля, ответственность за его выполнение.

#### 7. Работа в административных службах предприятия

Характеристика административных служб предприятия: учетно-финансовый отдел, отдел материально-технического снабжения, отдел маркетинга и сбыта, отдел труда и заработной платы

#### 8. Ознакомление с функциональными обязанностями производственного персонала

Права и обязанности начальника производства, заведующего лабораторией, технолога. Роль технолога в производственном процессе. Изучение передового отечественного и зарубежного опыта в области технологии и технологического контроля. Разработка и внедрение в производство новых технологий и нового ассортимента. Ведение

производственной документации. Контроль за соблюдением правил техники безопасности и промышленной санитарии. Ознакомление с работой начальников цехов и заведующего производством в ходе исполнения или дублирования их обязанностей, а также сбор материалов к квалификационной работе. Ознакомление с порядком организации контроля за соблюдением норм закладки продуктов при производстве блюд и кулинарных изделий, за качеством выпускаемой продукции, соблюдением технологических режимов, правил эксплуатации оборудования.

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** для обучающихся очной формы обучения проводится в соответствии с учебным планом в 8 семестре в форме зачета с оценкой, который выставляется по результатам проверки отчетной документации, *собеседования и защиты отчета*.

## **11. Учебно-методическое и информационное обеспечение практики**

- Программа преддипломной практики, в том числе научно-исследовательской работы;
- 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»;
- Регламент 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. Зайко, Г. М. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебное пособие / Г. М. Зайко, Т. А. Джум. - Москва : Магистр : ИНФРА-М, 2021. - 560 с. - ISBN 978-5-9776-0060-6 - Режим доступа: <https://znanium.com/read?id=387355>
2. Васюкова, А. Т. Проектирование предприятий общественного питания : практикум / А. Т. Васюкова. - 2-е изд., стер. - Москва : Дашков и К, 2020. - 144 с. - ISBN 978-5-394-03486-2 - Режим доступа: <https://znanium.com/read?id=431813>

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: <https://znanium.com/read?id=339161>

4. 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: <https://znanium.com/read?id=339104>

#### **Дополнительная литература:**

1. Аристов О.В. Управление качеством: Учебник / О.В. Аристов. - 2-е изд., перераб. и доп. (Высшее образование: Бакалавриат) М.: НИЦ Инфра-М. - 2020. - 224 с. — Режим доступа: <https://znanium.com/read?id=353518>

2. Арустамов Э.А. Безопасность жизнедеятельности: Учебник для бакалавров / Э.А. Арустамов, А.Е. Волощенко, Н.А. Прокопенко, Н.В. Косолапова; Под ред. Э.А. Арустамова. - М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К», 2020. - 446 с. – Режим доступа: <https://znanium.com/read?id=358204>

3. Астрейкова А.А. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для ресторанов, кафе, клубов, баров и столовых / А.А. Астрейкова, П.Д. Матвеев, Т.П. Ананич – Минск.: Харвест, 2007. – 800 с.

4. Халилов, Ш. А. Безопасность жизнедеятельности : учебное пособие / Ш.А. Халилов, А.Н. Маликов, В.П. Гневанов ; под ред. Ш.А. Халилова. — Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2023. — 576 с. — (Высшее образование). - ISBN 978-5-8199-0905-8. – Режим доступа: <https://znanium.com/read?id=422430>

5. Быстров С.А. Технология и организация ресторанного бизнеса и питания туристов: учебник / С.А. Быстров - М.: ИНФРА-М, 2019. – 536 с. – (Высшее образование: Бакалавриат). ISBN 978-5-16-012812-2; - Режим доступа: <https://znanium.com/read?id=333159>

6. Васюкова А.Т. Сборник рецептов блюд зарубежной кухни / А.Т. Васюкова, - 6-е изд. - М.: Дашков и К, 2022. - 816 с.: ISBN 978-5-394-02232-6 - Режим доступа: <https://znanium.com/read?id=430186>

7. Васюкова А.Т. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий кухонь народов России для предприятий общественного питания / Под ред. Проф. А.Т. Васюковой – 4-е изд. - М.: Издательско-торговая корпорация “Дашков и К”, 2023. - 208 с. ISBN 978-5-394-02385-9; Режим доступа: <https://znanium.com/read?id=431842>

8. Васюкова, А. Т. Технология продукции общественного питания : учебник / А. Т. Васюкова, А. А. Славянский, Д. А. Куликов. - 4-е изд. - Москва : Дашков и К, 2023. - 496 с. - ISBN 978-5-394-05206-4. - Режим доступа: <https://znanium.com/read?id=432089>

9. Васюкова, А. Т. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник для бакалавров / А. Т. Васюкова, Т. Р. Любецкая ; под. ред. А.Т. Васюковой. - 5-е изд. - Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К», 2022. - 416 с. - ISBN 978-5-394-04964-4. - Режим доступа: <https://znanium.com/read?id=431694>

10. Давыдкина И.Б. Проектирование и организация торгового пространства предприятий розничной торговли и общественного питания: Учебное пособие / И.Б. Давыдкина - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2017. - 266 с.: 60x90 1/16. - (Высшее образование) ISBN 978-5-16-105727-8 (online) - Режим доступа: <https://znanium.com/read?id=36809>

11. Джабоева А.С. Технология продуктов общественного питания: Сборник задач: Учебное пособие / А.С. Джабоева, М.Ю. Тамова - М.: Магистр, НИЦ ИНФРА-М, 2021. - 256 с. ISBN 978-5-9776-0219-8; - Режим доступа: <https://znanium.com/read?id=363431>

12. Джум Т. А. Санитария и гигиена питания: учебник / Т. А. Джум, М. Ю. Тамова, М. В. Букалова. – М.: Магистр: ИНФРА-М, 2019. – 544 с. (Бакалавриат) - Режим доступа: <https://znanium.com/read?id=339161>

13. Джум, Т. А. Современные формы обслуживания в ресторанном бизнесе : учебное пособие / Т. А. Джум, Г. М. Зайко. — Москва : Магистр : ИНФРА-М, 2021. — 528 с. —

- (Бакалавриат). - ISBN 978-5-9776-0369-0. - Режим доступа: <https://znanium.com/read?id=398594>
14. Гайворонский, К. Я. Охрана труда в общественном питании и торговле : учебное пособие / К.Я. Гайворонский. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2023. — 169 с. — DOI 10.12737/1817478. - ISBN 978-5-16-017172-2. - Режим доступа: <https://znanium.com/read?id=419282>
15. Ершов П.С. Сборник рецептур на хлеб и хлебобулочные изделия / П.С. Ершов - СПб.: ПРОФИКС, 2008. - 192 с.
16. Резник, Г. А. Маркетинг : учебное пособие / Г.А. Резник. — 4-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2023. — 199 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). — DOI 10.12737/1242303. - ISBN 978-5-16-016830-2 - Режим доступа: <https://znanium.com/read?id=417786>
17. Зименкова Ф.Н. Питание и здоровье: Учебное пособие для студентов по спецкурсу «Питание и здоровье» / Ф.Н. Зименкова. - Москва: Прометей, 2016. - 168 с. ISBN 978-5-9907123-8-6 - Текст: электронный. — Режим доступа: <https://znanium.com/read?id=278730>
18. Гайворонский, К. Я. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли : учебник / К.Я. Гайворонский, Н.Г. Щеглов. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2023. — 469 с. — DOI 10.12737/1059379. - ISBN 978-5-16-017316-0. Режим доступа: <https://znanium.com/read?id=429561>
19. Никулина Е.О. Теория, методология, практика проектирования предприятий питания: монография / Е.О. Никулина, Г.В. Иванова, О.Я. Кольман. - Красноярск: Сиб. федер. ун-т, 2018. - 174 с. - ISBN 978-5-7638-3837-4. - Режим доступа: <https://znanium.com/read?id=342075>
20. Паламарчук А.С. Экономика предприятия: учебник / А.С. Паламарчук. — М.: ИНФРА-М, 2018.— 458 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). - Режим доступа: <https://znanium.com/read?id=300523>
21. Петров А.М. Общественное питание: учет и калькулирование себестоимости: Учебное пособие / А.М. Петров, 4-е изд. - М.: Магистр, НИЦ ИНФРА-М, 2022. - 270 с. ISBN 978-5-9776-0369-0 - Режим доступа: <https://znanium.com/read?id=392062>
22. Позняковский, В. М. Безопасность продовольственных товаров (с основами нутрициологии) : учебник / В.М. Позняковский. — Москва : ИНФРА-М, 2023. — 269 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). - ISBN 978-5-16-005308-0. — Режим доступа: <https://znanium.com/read?id=418995>
23. Сурков, И. В. Управление качеством на предприятиях пищевой, перерабатывающей промышленности, торговли и общественного питания : учебник / под общ. ред. проф. В. М. Позняковского. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2023. — 336 с. + Доп. материалы [Электронный ресурс]. — (Высшее образование: Бакалавриат). — DOI 10.12737/824. - ISBN 978-5-16-006184-9. — Режим доступа: <https://znanium.com/read?id=422765>
24. Фридман А. М. Экономика предприятия общественного питания : учебник для бакалавров / А. М. Фридман. — 2-е изд., стер. — Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2020. - 462 с. - ISBN 978-5-394-03538-8. - Режим доступа: <https://znanium.com/read?id=358434>

## Нормативно-правовые документы

1. Федеральный закон «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ. Режим доступа: [http://www.consultant.ru/document/cons\\_doc\\_LAW\\_22481/](http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_22481/)

2. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» от 09.12.2011 № 880. Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/902320560>
3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения. Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/1200103471>
4. ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования. Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/1200107325>
5. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия. Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/1200107326>
6. ГОСТ 30494-2011 Здания жилые и общественные. Параметры микроклимата в помещениях <http://docs.cntd.ru/document/gost-30494-2011>
7. ГОСТ 32692-2014 Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания <http://docs.cntd.ru/document/1200111506>
8. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования <http://docs.cntd.ru/document/1200103455>
9. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/1200107327>
10. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/1200103472>
11. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию. Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/1200103473>
12. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/1200103474>
13. ГОСТ 32691-2014 Услуги общественного питания. Порядок разработки фирменных и новых блюд и изделий на предприятиях. Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/1200111505>
14. ГОСТ Р 21.1101-2013 Система проектной документации для строительства (СПДС). Основные требования к проектной и рабочей документации (с Поправкой) <http://docs.cntd.ru/document/1200104690>
15. ГОСТ 2.105-95 Единая система конструкторской документации. Общие требования к текстовым документам. <http://docs.cntd.ru/document/1200001260>
16. ГОСТ 2.109-73 (изм. № 11 от 01.09.2006) Единая система конструкторской документации. Основные требования к чертежам. <http://docs.cntd.ru/document/1200001992>
17. ГОСТ 2.004 - 88 Единая система конструкторской документации. Общие требования к выполнению конструкторских и технологических документов на печатающих и графических устройствах вывода ЭВМ. <http://docs.cntd.ru/document/1200001987>
18. ГОСТ 2.302 - 68 Единая система конструкторской документации. Масштабы. <http://docs.cntd.ru/document/1200006583>
19. ГОСТ 2.303-68. Единая система конструкторской документации. Линии. <http://docs.cntd.ru/document/1200003502>
20. ГОСТ 2.305-2008 Единая система конструкторской документации. Изображения - виды, разрезы, сечения. <http://docs.cntd.ru/document/1200069435>
21. ГОСТ 2.307-2011 Единая система конструкторской документации. Нанесение размеров и предельных отклонений. <http://docs.cntd.ru/document/1200086238>
22. ГОСТ 7.1-2003 СИБИД Библиографическая запись. Библиографическое описание. Общие требования и правила составления. <http://docs.cntd.ru/document/1200034383>

23. ГОСТ 7.9-95 Реферат и аннотация. Общие требования.  
<http://docs.cntd.ru/document/1200004585>
24. ГОСТ 7.32-2001 Правила оформления текстовых документов.  
<http://docs.cntd.ru/document/gost-7-32-2001-sibid>
25. ГОСТ 7.80-2000 Библиографическая запись. Заголовок. Общие требования и правила составления. <http://docs.cntd.ru/document/1200006960>
26. ГОСТ 21.101-97 СПДС Основные требования к проектной и рабочей документации. <http://docs.cntd.ru/document/1200000429>
27. ГОСТ 21.501-93 «СПДС Правила выполнения архитектурно-строительных рабочих чертежей». <http://docs.cntd.ru/document/gost-21-501-93-spds>
28. ГОСТ 21.508-93 СПДС Правила выполнения рабочей документации генеральных планов предприятий, сооружений и жилищно-гражданских объектов.  
<http://docs.cntd.ru/document/901700528>
29. ГОСТ Р 51074-2003 Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования. <http://docs.cntd.ru/document/1200035978>
30. Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю), от 28.05.2010, № 299. Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/902249109>
31. СП 56.13330.2011 Производственные здания. Актуализированная редакция СНиП 31-03-2001 (с Изменениями N 1, 2, 3) <http://docs.cntd.ru/document/1200085105>
32. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения. Режим доступа: <https://docs.cntd.ru/document/566276706>
33. СанПиН 2.1.4.1074-01 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества» Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/901798042>
34. СанПиН 2.1.4.1175-02 «Гигиенические требования к качеству воды нецентрализованного водоснабжения. Санитарная охрана источников». Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/901836057>
35. СанПиН 2.2.4.1294-03 «Гигиенические требования к аэроионному составу воздуха производственных общественных помещений». Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/901860667>
36. СанПиН 3.5.2.3472-17 Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дезинсекционных мероприятий в борьбе с членистоногими, имеющими эпидемиологическое и санитарно-гигиеническое значение. Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/456088413>
37. СП 3.5.3.3223-14 Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дератизационных мероприятий. Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/420223924>
38. СП 3.5.1378-03 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и осуществлению дезинфекционной деятельности». Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/901865877>

#### **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/GuideMatherials/>;
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.oopht.ru](http://www.oopht.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/](http://trade-drive.ru/services/analysis_restaurant_business/engineering_analysis/)
6. Рестораны Москвы – [www.menu.ru](http://www.menu.ru)
7. Восточные кухни – [www.susi.ru](http://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**

Операционная система Windows 10 PRO

Пакет прикладных программ Microsoft Office Professional Plus 2016 (MS Word, MS Excel, MS Power Point, MS Access)

Антивирусная программа Касперского Kaspersky Endpoint Security для бизнеса-Расширенный Rus Edition 250-499 Node,

Программное обеспечение утилита PeaZip,  
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 материалы

Оценочные материалы по практике разработаны в соответствии с соответствующим Положением 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*); *дневника практики обучающегося*; 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 материалов, используемых для оценки сформированности компетенций**

Таблица 3

Формируемые компетенции	Индикаторы достижения компетенций	Виды оценочных материалов		
		Выполнение индивидуального задания	Отчет по практике	Защита отчета по практике
ПК-1 Способен организовывать технологический процесс в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	<b>ПК-1.1</b> Разрабатывает планы размещения оборудования, технического оснащения и организации рабочих мест в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов			
	<b>ПК-1.2</b> Рассчитывает производственные мощности и загрузку оборудования в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.	✓	✓	✓
	<b>ПК-1.3</b> Разрабатывает технологическую и			

	<p>эксплуатационную документацию по ведению технологического процесса и техническому обслуживанию оборудования для реализации принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p> <p><b>ПК 1.4</b> Рассчитывает нормативы материальных затрат (норм расхода сырья, полуфабрикатов, материалов, инструментов, технологического топлива, энергии) и экономической эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p> <p><b>ПК-1.5</b> Оформляет изменения в технической и технологической документации при корректировке технологических процессов и режимов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.</p>			
<p>ПК-2 Способен управлять качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>	<p><b>ПК-2.1</b> Осуществляет входной и технологический контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции для организации рационального ведения технологического процесса производства в целях разработки мероприятий по повышению эффективности производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p> <p><b>ПК-2.2</b> Контроль технологических</p>	<p>✓</p>	<p>✓</p>	<p>✓</p>

	<p>параметров и режимов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов на соответствие требованиям технологической и эксплуатационной документации.</p> <p><b>ПК-2.3</b> Контроль соблюдения технологической дисциплины в цехах и правильной эксплуатации технологического оборудования по производству продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.</p>			
<p>ПК-3 Способен разрабатывать системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>	<p><b>ПК-3.1</b> Проводит маркетинговые исследования передового отечественного и зарубежного опыта в области технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p> <p><b>ПК-3.2</b> Подготавливает предложения по повышению эффективности производства и конкурентоспособности продукции, направленных на рациональное использование и сокращение расходов сырья, материалов, снижение трудоемкости производства продукции, повышение производительности труда, экономное расходование энергоресурсов в организации, внедрение безотходных и малоотходных технологий производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p> <p><b>ПК-3.3</b> Проводит расчеты для проектирования производства продукции общественного питания массового</p>	<p>✓</p>	<p>✓</p>	<p>✓</p>

	изготовления и специализированных пищевых продуктов, технологических линий, цехов, отдельных участков организаций с использованием систем автоматизированного проектирования и программного обеспечения, информационных технологий при проектировании вновь строящихся и реконструкции действующих организаций			
ПК-4 Способен управлять материальными ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания	<p><b>ПК-4.1</b> Формирует системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов предприятия питания</p> <p><b>ПК-4.2</b> Планирует текущую деятельность департаментов (служб, отделов) предприятия питания</p> <p><b>ПК-4.3</b> Осуществляет оценку материальных ресурсов департаментов (служб, отделов)</p>	✓	✓	✓
ПК-5 Способен осуществлять взаимодействие с потребителями и заинтересованными сторонами	<p><b>ПК-5.1</b> Осуществляет проведение встреч, переговоров и презентаций продукции и услуг предприятия питания потребителям, партнерам и заинтересованным сторонам</p> <p><b>ПК-5.2</b> Разрешает проблемные ситуации потребителей, партнеров и заинтересованных сторон</p>	✓	✓	✓

**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
<b>85 – 100 баллов</b>	<b>«зачтено»/ «отлично»</b>	ПК-1. Способен организовывать технологический процесс в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ПК-1.1. Разрабатывает планы размещения оборудования, технического оснащения и организации рабочих мест в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	<p><b>Знает верно и в полном объеме:</b> технологии производства и организации производственных и технологических процессов, сменные показатели производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; методики расчета и подбора технического оснащения для внедрения новых технологических процессов в производство продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; требования к качеству выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов на автоматизированных линиях в соответствии с технологическими инструкциями; методики расчета и подбора технологического оборудования для организации и проведения внедрения новых технологических процессов в производство продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.</p> <p><b>Умеет верно и в полном объеме:</b> определять потребность в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ по каждой технологической операции на основе технологических карт производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; применять методы подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; пользоваться методами контроля качества выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых</p>	<b>Продвинутый</b>

				продуктов; применять методики расчета технико-экономической эффективности производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов при выборе оптимальных технических и организационных решений.	
			ПК-1.2. Рассчитывает производственные мощности и загрузку оборудования в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	<p><b>Знает верно и в полном объеме:</b> факторы, влияющие на качество выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями; правила первичного документооборота, учета и отчетности при проектировании производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, в том числе в электронном виде.</p> <p><b>Умеет верно и в полном объеме:</b> определять технологическую эффективность работы оборудования для производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; рассчитывать плановые показатели выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.</p>	
			ПК-1.3. Разрабатывает технологическую и эксплуатационную документацию по ведению технологического процесса и техническому обслуживанию оборудования для реализации принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	<p><b>Знает верно и в полном объеме:</b> состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации с использованием персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем; методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базового системного программного обеспечения и пакетов прикладных программ в процессе разработки технологической эксплуатационной документации по внедрению технологического оборудования и его техническому обслуживанию для реализации принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; методы расчета экономической эффективности разработки и внедрения</p>	

				<p>новой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; методы теххимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.</p> <p><b>Умest верно и в полном объеме:</b> использовать информационные и телекоммуникационные технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; применять методы оптимизации технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов на базе стандартных пакетов прикладных программ; вести основные технологические процессы производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, в том числе в электронном виде; осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала по соблюдению требований охраны труда при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; вести основные технологические процессы производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, в том числе в электронном виде.</p>	
			<p>ПК-1.4. Рассчитывает нормативы материальных затрат (норм расхода сырья, полуфабрикатов,</p>	<p><b>Знает верно и в полном объеме:</b> методы планирования, контроля и оценки качества выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления, в том числе специализированных</p>	

			<p>материалов, инструментов, технологического топлива, энергии) и экономической эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>	<p>пищевых продуктов лечебно-профилактического питания соответствии с технологическими инструкциями; методы расчета экономической эффективности разработки и внедрения новой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; технологии бизнес-планирования производственной, финансовой и инвестиционной деятельности производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.</p> <p><b>Умеет верно и в полном объеме:</b> проводить расчёты нормативов материальных затрат при проведении лабораторных исследований безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов лечебно-профилактического питания; применять способы расчетов экономической эффективности организации производства и работы трудового коллектива на основе современных методов управления производством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; рассчитывать нормативы материальных затрат при бизнес-планировании организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления производством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.</p>	
			<p>ПК-1.5. Оформляет изменения в технической и технологической документации при корректировке технологических процессов и режимов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>	<p><b>Знает верно и в полном объеме:</b> правила документооборота, учета и отчетности при оформлении изменений в технической и технологической документации производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, в том числе в электронном виде; технологии производства и организации производственных и технологических процессов продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, с учетом физиологических потребностей различных групп потребителей.</p> <p><b>Умеет верно и в полном объеме:</b> вести документооборот</p>	



				при изменении в технической и технологической документации в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, в том числе в электронном виде; вести основные технологические процессы производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, с учетом физиологических потребностей различных групп потребителей.	
		ПК-2. Способен управлять качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ПК-2.1. Осуществляет входной и технологический контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции для организации рационального ведения технологического процесса производства в целях разработки мероприятий по повышению эффективности производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	<p><b>Знает верно и в полном объеме:</b> нормативно-технические документы, регламентирующие качество и безопасность сырья, полуфабрикатов и готовой продукции; методы осуществления входного и технологического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; физические, химические, биохимические, теплофизические процессы, происходящих при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; методики осуществления технологического контроля с использованием сенсорного анализа для внедрения новых технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; методы лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в целях разработки мероприятий по повышению эффективности производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.</p> <p><b>Умеет верно и в полном объеме:</b> применять нормативно-технические документы, регламентирующие качество и безопасность сырья, полуфабрикатов и готовой продукции при осуществлении входного и технологического контроля; проводить анализ качества производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов на соответствие требованиям технических регламентов по</p>	

			<p>качеству, безопасности и прослеживаемости производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; пользоваться методами контроля качества выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; проводить исследования качества готовой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, включая, органолептический метод, в целях повышения эффективности производства; проводить лабораторные исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, включая микробиологический, химико-бактериологический, химический и физико-химический анализ, в соответствии с регламентами, стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности.</p>	
		<p>ПК-2.2. Контроль технологических параметров и режимов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов на соответствие требованиям технологической и эксплуатационной документации</p>	<p><b>Знает верно и в полном объеме:</b> назначения, принципы действия и устройство оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; основы технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.</p> <p><b>Умеет верно и в полном объеме:</b> осуществлять технологическую регулировку оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики, используемых для проведения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; анализировать свойства пищевых добавок, влияющих на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, эффективность и надежность процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.</p>	

		<p>ПК-2.3 Контроль соблюдения технологической дисциплины в цехах и правильной эксплуатации технологического оборудования по производству продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.</p>		<p><b>Знает верно и в полном объеме:</b> методы технохимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; причины, методы выявления и способы устранения брака в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базового системного программного обеспечения и пакетов прикладных программ в процессе деятельности предприятия общественного питания.</p> <p><b>Умеет верно и в полном объеме:</b> анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на технологическую дисциплину и качество готовой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; выявлять брак продукции на основе данных технологического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; использовать информационные и телекоммуникационные технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах для обеспечения деятельности предприятий питания.</p>	
		<p>ПК-3. Способен разрабатывать системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и</p>	<p>ПК-3.1. Проводит маркетинговые исследования передового отечественного и зарубежного опыта в области технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>	<p><b>Знает верно и в полном объеме:</b> технологии маркетинговых исследований рынка продукции и услуг в области производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, используют результаты маркетинговых исследований для разработки концепции предприятия питания; технологии менеджмента в области производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; методы исследования конъюнктуры рынка и услуг в области общественного питания и специализированных пищевых продуктов.</p>	

		<p>специализированных пищевых продуктов</p>		<p><b>Умеет верно и в полном объеме:</b> использовать информационные и телекоммуникационные технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах в сфере маркетинга предприятий общественного питания; разрабатывать концепцию предприятия питания; применять способы организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления производством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; применять методы обработки аналитических данных результатов влияния употребления специализированных пищевых продуктов на состояние здоровья потребителей.</p>	
			<p>ПК-3.2. Подготавливает предложения по повышению эффективности производства и конкурентоспособности продукции, направленных на рациональное использование и сокращение расходов сырья, материалов, снижение трудоемкости производства продукции, повышение производительности труда, экономное расходование энергоресурсов в организации, внедрение безотходных и малоотходных технологий производства продукции общественного питания</p>	<p><b>Знает верно и в полном объеме:</b> показатели эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; состав производственных и непроизводственных затрат действующих и модернизируемых производств продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; принципы составления технологических расчетов при разработке новых видов пищевой продукции и кулинарных изделий общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.</p> <p><b>Умеет верно и в полном объеме:</b> организовывать эффективное производство продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов через механизмы управления трудовым коллективом; использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в информационных системах для получения данных по конкурентоспособности продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; осуществлять составлять технологические расчеты при разработке новых видов пищевой продукции и кулинарных изделий общественного питания массового изготовления и</p>	

			<p>массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>	<p>специализированных пищевых продуктов.</p>	
			<p>ПК-3.3. Проводит расчеты для проектирования производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, технологических линий, цехов, отдельных участков организаций с использованием систем автоматизированного проектирования и программного обеспечения, информационных технологий при проектировании вновь строящихся и реконструкции действующих организаций</p>	<p><b>Знает верно и в полном объеме:</b> методы компьютерного моделирования технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов на базе стандартных пакетов прикладных программ; состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации с использованием персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем, применяемых в автоматизированных технологических линиях производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; методы проведения расчетов для проектирования производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, технологических линий, цехов, отдельных участков организаций с использованием систем автоматизированного проектирования и программного обеспечения, информационных технологий при проектировании вновь строящихся и реконструкции действующих организаций.</p> <p><b>Умеет верно и в полном объеме:</b> использовать системы автоматизированного проектирования и программного обеспечения, информационные технологии для проектирования производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, технологических линий, цехов, отдельных участков организаций; использовать стандартное программное обеспечение при проектировании производств продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов и подготовке заданий на разработку смежных частей проектов; осуществлять технологическую компоновку и подбор оборудования для технологических линий и участков производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных</p>	

				пищевых продуктов.	
		ПК-4. Способен управлять материальными ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания	ПК-4.1. Формирует системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов предприятия питания	<p><b>Знает верно и в полном объеме:</b> теории межличностного и делового общения, переговоров, конфликтологии в соответствии со стандартами качества сервисной деятельности предприятий питания; специализированные компьютерные программы, используемые на предприятиях питания для функционирования системы бизнес-процессов; инновационные способы организации, планирования и контроля деятельности подчиненных в соответствии с регламентами предприятий питания; теории мотивации и обеспечения лояльности персонала для функционирования системы бизнес-процессов предприятий питания; основы финансового, бухгалтерского и статистического учета на предприятиях питания для функционирования системы бизнес-процессов; основы методов ведения финансово-хозяйственной деятельности предприятия питания с целью соответствия концепции внутренним стандартам и регламентам; трудовое законодательство Российской Федерации для обеспечения соответствия регламентов и стандартов по безопасности труда предприятий питания; основы организации деятельности предприятий питания для функционирования системы бизнес-процессов.</p> <p><b>Умеет верно и в полном объеме:</b> пользоваться иностранным языком с учетом характеристик постоянных клиентов предприятия питания для соответствия с регламентами предприятий питания; пользоваться методами поддержания системы бизнес-процессов для обеспечения соответствия регламентам и стандартам предприятия питания; пользоваться инновационными методами деловых и межличностных коммуникаций, проведения совещаний в трудовом коллективе в соответствии с регламентами предприятий питания; использовать наставничество, делегирование, коучинг и другие современные формы развития руководящего состава и ключевых сотрудников департаментов (служб, отделов) предприятия питания; пользоваться стратегическими и тактическими методами анализа потребности департаментов (служб, отделов) предприятия питания в материальных и трудовых ресурсах для соответствия регламентам и стандартам предприятий</p>	

				<p>питания; осуществлять координацию и контроль, проводить оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания с целью соответствия концепции предприятия питания внутренним стандартам и регламентам; использовать наставничество, делегирование, коучинг и другие современные формы развития руководящего состава и ключевых сотрудников департаментов (служб, отделов), обеспечивающих безопасность труда предприятия питания; осуществлять планирование и организацию деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания.</p>	
			<p>ПК-4.2. Планирует текущую деятельность департаментов (служб, отделов) предприятия питания</p>	<p><b>Знает верно и в полном объеме:</b> инновационные методы планирования текущей деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания; законодательство Российской Федерации, для планирования текущей деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания</p> <p><b>Умеет верно и в полном объеме:</b> пользоваться инновационными методами деловых и межличностных коммуникаций, проведения совещаний в трудовом коллективе при планировании текущей деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания; осуществлять планирование деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания в соответствии с законодательством Российской Федерации</p>	
			<p>ПК-4.3. Осуществляет оценку материальных ресурсов департаментов (служб, отделов)</p>	<p><b>Знает верно и в полном объеме:</b> бухгалтерский учет для осуществления оценки материальных ресурсов департаментов (служб, отделов) на предприятиях питания; экономические показатели эффективности оценки материальных ресурсов департаментов (служб, отделов) предприятия питания; методы анализа и диагностики финансово-хозяйственной деятельности предприятий общественного питания для оценки материальных ресурсов департаментов (служб, отделов).</p> <p><b>Умеет верно и в полном объеме:</b> осуществлять контроль и оценку материальных ресурсов департаментов (служб, отделов) для эффективной деятельности предприятия питания; осуществлять контроль экономических показателей эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания; пользоваться</p>	

				методами анализа и диагностики финансово-хозяйственной деятельности для выявления потребностей в материальных ресурсах департаментов (служб, отделов).	
		ПК-5. Способен осуществлять взаимодействие с потребителями и заинтересованными сторонами	ПК-5.1. Осуществляет проведение встреч, переговоров и презентаций продукции и услуг предприятия питания потребителям, партнерам и заинтересованным сторонам	<p><b>Знает верно и в полном объеме:</b> основы межличностного и делового общения, переговоров, конфликтологии, социально-культурных норм бизнес-коммуникаций на предприятиях питания; методы взаимодействия с потребителями, партнерами и другими заинтересованными сторонами с целью выполнения маркетинговых задач; основы организации деятельности предприятий питания для разработки современных систем и концепций в том числе эстетики ресторанной продукции с учетом требований потребителей, партнеров и заинтересованных сторон; основы организации деятельности предприятий питания с учетом национальных, региональных и культурных особенностей потребителей продукции и услуг, партнеров и заинтересованных сторон; законодательство Российской Федерации, регулирующие деятельность предприятий питания в вопросах разработки систем рационального питания для потребителей, партнеров и заинтересованных сторон; основы организации деятельности предприятий питания для разработки систем рационального питания с учетом требований потребителей продукции и услуг предприятий питания, партнеров и заинтересованных сторон.</p> <p><b>Умеет верно и в полном объеме:</b> осуществлять проведение деловых встреч с соблюдением протокола и этикета с учетом национальных и корпоративных особенностей собеседников в индустрии общественного питания; организовывать устные и письменные коммуникации с потребителями, партнерами и заинтересованными сторонами с целью выполнения маркетинговых задач; осуществлять разработку современных систем питания и эстетических требований потребителей к продукции и услугам предприятий питания; осуществлять презентацию продукции и услуг предприятия питания потребителям, партнерам и заинтересованным сторонам с учетом их национальных и культурных особенностей; осуществлять разработку систем рационального питания с учетом требований</p>	



				<p>потребителей продукции и услуг предприятий питания, партнеров и заинтересованных сторон</p> <p><b>Знает верно и в полном объеме:</b> методы взаимодействия с потребителями, партнерами и другими заинтересованными сторонами для решения проблемных ситуаций; основы межличностного и делового общения, переговоров, социально-культурных норм бизнес-коммуникаций для решения проблемных ситуаций на предприятиях питания.</p> <p><b>Умеет верно и в полном объеме:</b> организовывать устные и письменные коммуникации с потребителями, партнерами и заинтересованными сторонами для решения проблемных ситуаций; соблюдать протокол деловых встреч и этикет с целью недопущения конфликтных ситуаций с учетом национальных и корпоративных особенностей собеседников в индустрии общественного питания</p>	
<b>70 – 84 баллов</b>	<b>«зачтено»/ «хорошо»</b>	ПК-1. Способен организовывать технологический процесс в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ПК-1.1. Разрабатывает планы размещения оборудования, технического оснащения и организации рабочих мест в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	<p><b>Знает с незначительными замечаниями:</b> технологии производства и организации производственных и технологических процессов, сменные показатели производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; методики расчета и подбора технического оснащения для внедрения новых технологических процессов в производство продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; требования к качеству выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов на автоматизированных линиях в соответствии с технологическими инструкциями; методики расчета и подбора технологического оборудования для организации и проведения внедрения новых технологических процессов в производство продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.</p> <p><b>Умеет с незначительными замечаниями:</b> определять потребность в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ по каждой технологической операции на основе технологических карт</p>	<b>Повышенный</b>

			<p>производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; применять методы подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; пользоваться методами контроля качества выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; применять методики расчета технико-экономической эффективности производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов при выборе оптимальных технических и организационных решений.</p>	
		ПК-1.2. Рассчитывает производственные мощности и загрузку оборудования в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	<p><b>Знает с незначительными замечаниями:</b> факторы, влияющие на качество выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями; правила первичного документооборота, учета и отчетности при проектировании производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, в том числе в электронном виде.</p> <p><b>Умеет с незначительными замечаниями:</b> определять технологическую эффективность работы оборудования для производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; рассчитывать плановые показатели выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.</p>	
		ПК-1.3. Разрабатывает технологическую и эксплуатационную документацию по ведению технологического процесса и техническому	<p><b>Знает с незначительными замечаниями:</b> состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации с использованием персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем; методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и</p>	

			<p>обслуживанию оборудования для реализации принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>	<p>накопления информации с использованием базового системного программного обеспечения и пакетов прикладных программ в процессе разработки технологической эксплуатационной документации по внедрению технологического оборудования и его техническому обслуживанию для реализации принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; методы расчета экономической эффективности разработки и внедрения новой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; методы теххимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.</p> <p><b>Умеет с незначительными замечаниями:</b> использовать информационные и телекоммуникационные технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; применять методы оптимизации технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов на базе стандартных пакетов прикладных программ; вести основные технологические процессы производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, в том числе в электронном виде; осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала по соблюдению требований охраны труда при</p>	
--	--	--	--	---	--

				производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; вести основные технологические процессы производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, в том числе в электронном виде.	
			ПК-1.4. Рассчитывает нормативы материальных затрат (норм расхода сырья, полуфабрикатов, материалов, инструментов, технологического топлива, энергии) и экономической эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	<p><b>Знает с незначительными замечаниями:</b> методы планирования, контроля и оценки качества выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления, в том числе специализированных пищевых продуктов лечебно-профилактического питания соответствии с технологическими инструкциями; методы расчета экономической эффективности разработки и внедрения новой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; технологии бизнес-планирования производственной, финансовой и инвестиционной деятельности производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.</p> <p><b>Умеет с незначительными замечаниями:</b> проводить расчёты нормативов материальных затрат при проведении лабораторных исследований безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов лечебно-профилактического питания; применять способы расчетов экономической эффективности организации производства и работы трудового коллектива на основе современных методов управления производством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; рассчитывать нормативы материальных затрат при бизнес-планировании организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления производством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.</p>	
			ПК-1.5. Оформляет изменения в технической	<b>Знает с незначительными замечаниями:</b> правила документооборота, учета и отчетности при оформлении	

			и технологической документации при корректировке технологических процессов и режимов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	изменений в технической и технологической документации производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, в том числе в электронном виде; технологии производства и организации производственных и технологических процессов продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, с учетом физиологических потребностей различных групп потребителей. <b>Умеет с незначительными замечаниями:</b> вести документооборот при изменении в технической и технологической документации в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, в том числе в электронном виде; вести основные технологические процессы производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, с учетом физиологических потребностей различных групп потребителей.	
		ПК-2. Способен управлять качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ПК-2.1. Осуществляет входной и технологический контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции для организации рационального ведения технологического процесса производства в целях разработки мероприятий по повышению эффективности производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	<b>Знает с незначительными замечаниями:</b> нормативно-технические документы, регламентирующие качество и безопасность сырья, полуфабрикатов и готовой продукции; методы осуществления входного и технологического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; физические, химические, биохимические, теплофизические процессы, происходящих при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; методики осуществления технологического контроля с использованием сенсорного анализа для внедрения новых технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; методы лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в целях разработки мероприятий по повышению	

				<p>эффективности производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.</p> <p><b>Умеет с незначительными замечаниями:</b> применять нормативно-технические документы, регламентирующие качество и безопасность сырья, полуфабрикатов и готовой продукции при осуществлении входного и технологического контроля; проводить анализ качества производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов на соответствие требованиям технических регламентов по качеству, безопасности и прослеживаемости производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; пользоваться методами контроля качества выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; проводить исследования качества готовой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, включая, органолептический метод, в целях повышения эффективности производства; проводить лабораторные исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, включая микробиологический, химико-бактериологический, химический и физико-химический анализ, в соответствии с регламентами, стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности.</p>	
			<p>ПК-2.2. Контроль технологических параметров и режимов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов на</p>	<p><b>Знает с незначительными замечаниями:</b> назначения, принципы действия и устройство оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; основы технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных</p>	

			<p>соответствие требованиям технологической и эксплуатационной документации</p>	<p>пищевых продуктов.  <b>Умеет с незначительными замечаниями:</b> осуществлять технологическую регулировку оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики, используемых для проведения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; анализировать свойства пищевых добавок, влияющих на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, эффективность и надежность процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.</p>	
			<p>ПК-2.3 Контроль соблюдения технологической дисциплины в цехах и правильной эксплуатации технологического оборудования по производству продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.</p>	<p><b>Знает с незначительными замечаниями:</b> методы теххимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; причины, методы выявления и способы устранения брака в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базового системного программного обеспечения и пакетов прикладных программ в процессе деятельности предприятия общественного питания.  <b>Умеет с незначительными замечаниями:</b> анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на технологическую дисциплину и качество готовой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; выявлять брак продукции на основе данных технологического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; использовать информационные и телекоммуникационные технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных</p>	

			системах для обеспечения деятельности предприятий питания.
	ПК-3. Способен разрабатывать системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ПК-3.1. Проводит маркетинговые исследования передового отечественного и зарубежного опыта в области технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	<p><b>Знает с незначительными замечаниями:</b> технологии маркетинговых исследований рынка продукции и услуг в области производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, используют результаты маркетинговых исследований для разработки концепции предприятия питания; технологии менеджмента в области производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; методы исследования конъюнктуры рынка и услуг в области общественного питания и специализированных пищевых продуктов.</p> <p><b>Умеет с незначительными замечаниями:</b> использовать информационные и телекоммуникационные технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах в сфере маркетинга предприятий общественного питания; разрабатывать концепцию предприятия питания; применять способы организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления производством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; применять методы обработки аналитических данных результатов влияния употребления специализированных пищевых продуктов на состояние здоровья потребителей.</p>
		ПК-3.2. Подготавливает предложения по повышению эффективности производства и конкурентоспособности продукции, направленных на рациональное использование и сокращение расходов	<p><b>Знает с незначительными замечаниями:</b> показатели эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; состав производственных и непроизводственных затрат действующих и модернизируемых производств продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; принципы составления технологических расчетов при разработке новых видов пищевой продукции и кулинарных изделий общественного питания массового изготовления и</p>



			<p>сырья, материалов, снижение трудоемкости производства продукции, повышение производительности труда, экономное расходование энергоресурсов в организации, внедрение безотходных и малоотходных технологий производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>	<p>специализированных пищевых продуктов.  <b>Умеет с незначительными замечаниями:</b> организовывать эффективное производство продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов через механизмы управления трудовым коллективом; использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в информационных системах для получения данных по конкурентоспособности продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; осуществлять составление технологических расчетов при разработке новых видов пищевой продукции и кулинарных изделий общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.</p>	
			<p>ПК-3.3. Проводит расчеты для проектирования производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, технологических линий, цехов, отдельных участков организаций с использованием систем автоматизированного проектирования и программного обеспечения, информационных технологий при проектировании вновь строящихся и реконструкции действующих организаций</p>	<p><b>Знает с незначительными замечаниями:</b> методы компьютерного моделирования технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов на базе стандартных пакетов прикладных программ; состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации с использованием персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем, применяемых в автоматизированных технологических линиях производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; методы проведения расчетов для проектирования производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, технологических линий, цехов, отдельных участков организаций с использованием систем автоматизированного проектирования и программного обеспечения, информационных технологий при проектировании вновь строящихся и реконструкции действующих организаций.  <b>Умеет с незначительными замечаниями:</b> использовать</p>	

				<p>системы автоматизированного проектирования и программного обеспечения, информационные технологии для проектирования производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, технологических линий, цехов, отдельных участков организаций; использовать стандартное программное обеспечение при проектировании производств продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов и подготовке заданий на разработку смежных частей проектов; осуществлять технологическую компоновку и подбор оборудования для технологических линий и участков производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.</p>	
		<p>ПК-4. Способен управлять материальными ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания</p>	<p>ПК-4.1. Формирует системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов предприятия питания</p>	<p><b>Знает с незначительными замечаниями:</b> теории межличностного и делового общения, переговоров, конфликтологии в соответствии со стандартами качества сервисной деятельности предприятий питания; специализированные компьютерные программы, используемые на предприятиях питания для функционирования системы бизнес-процессов; инновационные способы организации, планирования и контроля деятельности подчиненных в соответствии с регламентами предприятий питания; теории мотивации и обеспечения лояльности персонала для функционирования системы бизнес-процессов предприятий питания; основы финансового, бухгалтерского и статистического учета на предприятиях питания для функционирования системы бизнес-процессов; основы методов ведения финансово-хозяйственной деятельности предприятия питания с целью соответствия концепции внутренним стандартам и регламентам; трудовое законодательство Российской Федерации для обеспечения соответствия регламентов и стандартов по безопасности труда предприятий питания; основы организации деятельности предприятий питания для функционирования системы бизнес-процессов.</p> <p><b>Умеет с незначительными замечаниями:</b> пользоваться иностранным языком с учетом характеристик постоянных</p>	

				<p>клиентов предприятия питания для соответствия с регламентами предприятий питания; пользоваться методами поддержания системы бизнес-процессов для обеспечения соответствия регламентам и стандартам предприятия питания; пользоваться инновационными методами деловых и межличностных коммуникаций, проведения совещаний в трудовом коллективе в соответствии с регламентами предприятий питания; использовать наставничество, делегирование, коучинг и другие современные формы развития руководящего состава и ключевых сотрудников департаментов (служб, отделов) предприятия питания; пользоваться стратегическими и тактическими методами анализа потребности департаментов (служб, отделов) предприятия питания в материальных и трудовых ресурсах для соответствия регламентам и стандартам предприятий питания; осуществлять координацию и контроль, проводить оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания с целью соответствия концепции предприятия питания внутренним стандартам и регламентам; использовать наставничество, делегирование, коучинг и другие современные формы развития руководящего состава и ключевых сотрудников департаментов (служб, отделов), обеспечивающих безопасность труда предприятия питания; осуществлять планирование и организацию деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания.</p>	
			<p>ПК-4.2. Планирует текущую деятельность департаментов (служб, отделов) предприятия питания</p>	<p><b>Знает с незначительными замечаниями:</b> инновационные методы планирования текущей деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания; законодательство Российской Федерации, для планирования текущей деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания</p> <p><b>Умеет с незначительными замечаниями:</b> пользоваться инновационными методами деловых и межличностных коммуникаций, проведения совещаний в трудовом коллективе при планировании текущей деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания; осуществлять планирование деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания в соответствии с</p>	

			законодательством Российской Федерации		
		ПК-4.3. Осуществляет оценку материальных ресурсов департаментов (служб, отделов)		<p><b>Знает с незначительными замечаниями:</b> бухгалтерский учет для осуществления оценки материальных ресурсов департаментов (служб, отделов) на предприятиях питания; экономические показатели эффективности оценки материальных ресурсов департаментов (служб, отделов) предприятия питания; методы анализа и диагностики финансово-хозяйственной деятельности предприятий общественного питания для оценки материальных ресурсов департаментов (служб, отделов).</p> <p><b>Умеет с незначительными замечаниями:</b> осуществлять контроль и оценку материальных ресурсов департаментов (служб, отделов) для эффективной деятельности предприятия питания; осуществлять контроль экономических показателей эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания; пользоваться методами анализа и диагностики финансово-хозяйственной деятельности для выявления потребностей в материальных ресурсах департаментов (служб, отделов).</p>	
	ПК-5. Способен осуществлять взаимодействие с потребителями и заинтересованными сторонами	ПК-5.1. Осуществляет проведение встреч, переговоров и презентаций продукции и услуг предприятия питания потребителям, партнерам и заинтересованным сторонам		<p><b>Знает с незначительными замечаниями:</b> основы межличностного и делового общения, переговоров, конфликтологии, социально-культурных норм бизнес-коммуникаций на предприятиях питания; методы взаимодействия с потребителями, партнерами и другими заинтересованными сторонами с целью выполнения маркетинговых задач; основы организации деятельности предприятий питания для разработки современных систем и концепций в том числе эстетики ресторанной продукции с учетом требований потребителей, партнеров и заинтересованных сторон; основы организации деятельности предприятий питания с учетом национальных, региональных и культурных особенностей потребителей продукции и услуг, партнеров и заинтересованных сторон; законодательство Российской Федерации, регулирующие деятельность предприятий питания в вопросах разработки систем рационального питания для потребителей, партнеров и заинтересованных сторон; основы организации деятельности предприятий питания для разработки систем рационального питания с учетом требований потребителей продукции и услуг</p>	

				<p>предприятий питания, партнеров и заинтересованных сторон.</p> <p><b>Умеет с незначительными замечаниями:</b> осуществлять проведение деловых встреч с соблюдением протокола и этикета с учетом национальных и корпоративных особенностей собеседников в индустрии общественного питания; организовывать устные и письменные коммуникации с потребителями, партнерами и заинтересованными сторонами с целью выполнения маркетинговых задач; осуществлять разработку современных систем питания и эстетических требований потребителей к продукции и услугам предприятий питания; осуществлять презентацию продукции и услуг предприятия питания потребителям, партнерам и заинтересованным сторонам с учетом их национальных и культурных особенностей; осуществлять разработку систем рационального питания с учетом требований потребителей продукции и услуг предприятий питания, партнеров и заинтересованных сторон</p>	
			<p>ПК-5.2. Разрешает проблемные ситуации потребителей, партнеров и заинтересованных сторон</p>	<p><b>Знает с незначительными замечаниями:</b> методы взаимодействия с потребителями, партнерами и другими заинтересованными сторонами для решения проблемных ситуаций; основы межличностного и делового общения, переговоров, социально-культурных норм бизнес-коммуникаций для решения проблемных ситуаций на предприятиях питания.</p> <p><b>Умеет с незначительными замечаниями:</b> организовывать устные и письменные коммуникации с потребителями, партнерами и заинтересованными сторонами для решения проблемных ситуаций; соблюдать протокол деловых встреч и этикет с целью недопущения конфликтных ситуаций с учетом национальных и корпоративных особенностей собеседников в индустрии общественного питания</p>	
<p><b>50 – 69 баллов</b></p>	<p><b>«зачтено»/ «удовл.»</b></p>	<p>ПК-1. Способен организовывать технологический процесс в рамках принятой в организации</p>	<p>ПК-1.1. Разрабатывает планы размещения оборудования, технического оснащения и организации рабочих мест в рамках принятой в</p>	<p><b>Знает на базовом уровне, с ошибками:</b> технологии производства и организации производственных и технологических процессов, сменные показатели производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; методики расчета и подбора технического</p>	<p><b>Базовый</b></p>

		<p>технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>	<p>организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>	<p>оснащения для внедрения новых технологических процессов в производство продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; требования к качеству выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов на автоматизированных линиях в соответствии с технологическими инструкциями; методики расчета и подбора технологического оборудования для организации и проведения внедрения новых технологических процессов в производство продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.</p> <p><b>Умеет на базовом уровне, с ошибками:</b> определять потребность в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ по каждой технологической операции на основе технологических карт производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; применять методы подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; пользоваться методами контроля качества выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; применять методики расчета технико-экономической эффективности производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов при выборе оптимальных технических и организационных решений.</p>	
			<p>ПК-1.2. Рассчитывает производственные мощности и загрузку оборудования в рамках принятой в организации технологии производства продукции</p>	<p><b>Знает на базовом уровне, с ошибками:</b> факторы, влияющие на качество выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями; правила первичного документооборота, учета и отчетности при проектировании производства</p>	

			<p>общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>	<p>продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, в том числе в электронном виде.  <b>Умеет на базовом уровне, с ошибками:</b> определять технологическую эффективность работы оборудования для производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; рассчитывать плановые показатели выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.</p>	
			<p>ПК-1.3. Разрабатывает технологическую и эксплуатационную документацию по ведению технологического процесса и техническому обслуживанию оборудования для реализации принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>	<p><b>Знает на базовом уровне, с ошибками:</b> состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации с использованием персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем; методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базового системного программного обеспечения и пакетов прикладных программ в процессе разработки технологической эксплуатационной документации по внедрению технологического оборудования и его техническому обслуживанию для реализации принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; методы расчета экономической эффективности разработки и внедрения новой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; методы теххимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и продукции общественного питания массового изготовления и специализированных</p>	

			<p>пищевых продуктов.</p> <p><b>Умеет на базовом уровне, с ошибками:</b> использовать информационные и телекоммуникационные технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; применять методы оптимизации технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов на базе стандартных пакетов прикладных программ; вести основные технологические процессы производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, в том числе в электронном виде; осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала по соблюдению требований охраны труда при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; вести основные технологические процессы производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, в том числе в электронном виде.</p>	
		<p>ПК-1.4. Рассчитывает нормативы материальных затрат (норм расхода сырья, полуфабрикатов, материалов, инструментов, технологического топлива, энергии) и экономической эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных</p>	<p><b>Знает на базовом уровне, с ошибками:</b> методы планирования, контроля и оценки качества выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления, в том числе специализированных пищевых продуктов лечебно-профилактического питания соответствии с технологическими инструкциями; методы расчета экономической эффективности разработки и внедрения новой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; технологии бизнес-планирования производственной, финансовой и инвестиционной деятельности производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.</p> <p><b>Умеет на базовом уровне, с ошибками:</b> проводить расчёты нормативов материальных затрат при проведении</p>	



			пищевых продуктов	лабораторных исследований безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов лечебно-профилактического питания; применять способы расчетов экономической эффективности организации производства и работы трудового коллектива на основе современных методов управления производством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; рассчитывать нормативы материальных затрат при бизнес-планировании организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления производством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.	
			ПК-1.5. Оформляет изменения в технической и технологической документации при корректировке технологических процессов и режимов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	<b>Знает на базовом уровне, с ошибками:</b> правила документооборота, учета и отчетности при оформлении изменений в технической и технологической документации производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, в том числе в электронном виде; технологии производства и организации производственных и технологических процессов продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, с учетом физиологических потребностей различных групп потребителей. <b>Умел на базовом уровне, с ошибками:</b> вести документооборот при изменении в технической и технологической документации в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, в том числе в электронном виде; вести основные технологические процессы производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, с учетом физиологических потребностей различных групп потребителей.	
		ПК-2. Способен управлять качеством,	ПК-2.1. Осуществляет входной и	<b>Знает на базовом уровне, с ошибками:</b> нормативно-технические документы, регламентирующие качество и	

		<p>безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>	<p>технологический контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции для организации рационального ведения технологического процесса производства в целях разработки мероприятий по повышению эффективности производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>	<p>безопасность сырья, полуфабрикатов и готовой продукции; методы осуществления входного и технологического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; физические, химические, биохимические, теплофизические процессы, происходящих при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; методики осуществления технологического контроля с использованием сенсорного анализа для внедрения новых технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; методы лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в целях разработки мероприятий по повышению эффективности производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.</p> <p><b>Умел на базовом уровне, с ошибками:</b> применять нормативно-технические документы, регламентирующие качество и безопасность сырья, полуфабрикатов и готовой продукции при осуществлении входного и технологического контроля; проводить анализ качества производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов на соответствие требованиям технических регламентов по качеству, безопасности и прослеживаемости производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; пользоваться методами контроля качества выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; проводить исследования качества готовой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, включая, органолептический метод, в целях повышения</p>	
--	--	---	--	--	--

				<p>эффективности производства; проводить лабораторные исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, включая микробиологический, химико-бактериологический, химический и физико-химический анализ, в соответствии с регламентами, стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности.</p>	
			<p>ПК-2.2. Контроль технологических параметров и режимов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов на соответствие требованиям технологической и эксплуатационной документации</p>	<p><b>Знает на базовом уровне, с ошибками:</b> назначения, принципы действия и устройство оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; основы технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.</p> <p><b>Умеет на базовом уровне, с ошибками:</b> осуществлять технологическую регулировку оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики, используемых для проведения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; анализировать свойства пищевых добавок, влияющих на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, эффективность и надежность процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.</p>	
			<p>ПК-2.3 Контроль соблюдения технологической дисциплины в цехах и правильной эксплуатации технологического оборудования по производству продукции общественного питания</p>	<p><b>Знает на базовом уровне, с ошибками:</b> методы теххимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; причины, методы выявления и способы устранения брака в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и</p>	

		массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.	<p>накопления информации с использованием базового системного программного обеспечения и пакетов прикладных программ в процессе деятельности предприятия общественного питания.</p> <p><b>Умеет на базовом уровне, с ошибками:</b> анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на технологическую дисциплину и качество готовой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; выявлять брак продукции на основе данных технологического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; использовать информационные и телекоммуникационные технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах для обеспечения деятельности предприятий питания.</p>
	ПК-3. Способен разрабатывать системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ПК-3.1. Проводит маркетинговые исследования передового отечественного и зарубежного опыта в области технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	<p><b>Знает на базовом уровне, с ошибками:</b> технологии маркетинговых исследований рынка продукции и услуг в области производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, используют результаты маркетинговых исследований для разработки концепции предприятия питания; технологии менеджмента в области производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; методы исследования конъюнктуры рынка и услуг в области общественного питания и специализированных пищевых продуктов.</p> <p><b>Умеет на базовом уровне, с ошибками:</b> использовать информационные и телекоммуникационные технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах в сфере маркетинга предприятий общественного питания; разрабатывать концепцию предприятия питания; применять способы организации производства и</p>

			<p>эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления производством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; применять методы обработки аналитических данных результатов влияния употребления специализированных пищевых продуктов на состояние здоровья потребителей.</p>	
		<p>ПК-3.2. Подготавливает предложения по повышению эффективности производства и конкурентоспособности продукции, направленных на рациональное использование и сокращение расходов сырья, материалов, снижение трудоемкости производства продукции, повышение производительности труда, экономное расходование энергоресурсов в организации, внедрение безотходных и малоотходных технологий производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>	<p><b>Знает на базовом уровне, с ошибками:</b> показатели эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; состав производственных и непроизводственных затрат действующих и модернизируемых производств продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; принципы составления технологических расчетов при разработке новых видов пищевой продукции и кулинарных изделий общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.</p> <p><b>Умеет на базовом уровне, с ошибками:</b> организовывать эффективное производство продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов через механизмы управления трудовым коллективом; использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в информационных системах для получения данных по конкурентоспособности продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; осуществлять составлять технологические расчеты при разработке новых видов пищевой продукции и кулинарных изделий общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.</p>	
		<p>ПК-3.3. Проводит расчеты для проектирования производства продукции общественного питания</p>	<p><b>Знает на базовом уровне, с ошибками:</b> методы компьютерного моделирования технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов на базе стандартных пакетов прикладных</p>	

		<p>массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, технологических линий, цехов, отдельных участков организаций с использованием систем автоматизированного проектирования и программного обеспечения, информационных технологий при проектировании вновь строящихся и реконструкции действующих организаций</p>	<p>программ; состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации с использованием персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем, применяемых в автоматизированных технологических линиях производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; методы проведения расчетов для проектирования производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, технологических линий, цехов, отдельных участков организаций с использованием систем автоматизированного проектирования и программного обеспечения, информационных технологий при проектировании вновь строящихся и реконструкции действующих организаций.</p> <p><b>Умеет на базовом уровне, с ошибками:</b> использовать системы автоматизированного проектирования и программного обеспечения, информационные технологии для проектирования производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, технологических линий, цехов, отдельных участков организаций; использовать стандартное программное обеспечение при проектировании производств продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов и подготовке заданий на разработку смежных частей проектов; осуществлять технологическую компоновку и подбор оборудования для технологических линий и участков производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.</p>	
	<p>ПК-4. Способен управлять материальными ресурсами и персоналом департаментов</p>	<p>ПК-4.1. Формирует системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов предприятия питания</p>	<p><b>Знает на базовом уровне, с ошибками:</b> теории межличностного и делового общения, переговоров, конфликтологии в соответствии со стандартами качества сервисной деятельности предприятий питания; специализированные компьютерные программы, используемые на предприятиях питания для</p>	

		(служб, отделов) предприятия питания		<p>функционирования системы бизнес-процессов; инновационные способы организации, планирования и контроля деятельности подчиненных в соответствии с регламентами предприятий питания; теории мотивации и обеспечения лояльности персонала для функционирования системы бизнес-процессов предприятий питания; основы финансового, бухгалтерского и статистического учета на предприятиях питания для функционирования системы бизнес-процессов; основы методов ведения финансово-хозяйственной деятельности предприятия питания с целью соответствия концепции внутренним стандартам и регламентам; трудовое законодательство Российской Федерации для обеспечения соответствия регламентов и стандартов по безопасности труда предприятий питания; основы организации деятельности предприятий питания для функционирования системы бизнес-процессов.</p> <p><b>Умеет на базовом уровне, с ошибками:</b> пользоваться иностранным языком с учетом характеристик постоянных клиентов предприятия питания для соответствия с регламентами предприятий питания; пользоваться методами поддержания системы бизнес-процессов для обеспечения соответствия регламентам и стандартам предприятия питания; пользоваться инновационными методами деловых и межличностных коммуникаций, проведения совещаний в трудовом коллективе в соответствии с регламентами предприятий питания; использовать наставничество, делегирование, коучинг и другие современные формы развития руководящего состава и ключевых сотрудников департаментов (служб, отделов) предприятия питания; пользоваться стратегическими и тактическими методами анализа потребности департаментов (служб, отделов) предприятия питания в материальных и трудовых ресурсах для соответствия регламентам и стандартам предприятий питания; осуществлять координацию и контроль, проводить оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания с целью соответствия концепции предприятия питания внутренним стандартам и регламентам; использовать наставничество, делегирование, коучинг и другие</p>	
--	--	---	--	---	--

				современные формы развития руководящего состава и ключевых сотрудников департаментов (служб, отделов), обеспечивающих безопасность труда предприятия питания; осуществлять планирование и организацию деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания.	
			ПК-4.2. Планирует текущую деятельность департаментов (служб, отделов) предприятия питания	<b>Знает на базовом уровне, с ошибками:</b> инновационные методы планирования текущей деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания; законодательство Российской Федерации, для планирования текущей деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания <b>Умеет на базовом уровне, с ошибками:</b> пользоваться инновационными методами деловых и межличностных коммуникаций, проведения совещаний в трудовом коллективе при планировании текущей деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания; осуществлять планирование деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания в соответствии с законодательством Российской Федерации	
			ПК-4.3. Осуществляет оценку материальных ресурсов департаментов (служб, отделов)	<b>Знает на базовом уровне, с ошибками:</b> бухгалтерский учет для осуществления оценки материальных ресурсов департаментов (служб, отделов) на предприятиях питания; экономические показатели эффективности оценки материальных ресурсов департаментов (служб, отделов) предприятия питания; методы анализа и диагностики финансово-хозяйственной деятельности предприятий общественного питания для оценки материальных ресурсов департаментов (служб, отделов). <b>Умеет на базовом уровне, с ошибками:</b> осуществлять контроль и оценку материальных ресурсов департаментов (служб, отделов) для эффективной деятельности предприятия питания; осуществлять контроль экономических показателей эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания; пользоваться методами анализа и диагностики финансово-хозяйственной деятельности для выявления потребностей в материальных ресурсах департаментов (служб, отделов).	
		ПК-5. Способен осуществлять взаимодействие с	ПК-5.1. Осуществляет проведение встреч, переговоров и	<b>Знает на базовом уровне, с ошибками:</b> основы межличностного и делового общения, переговоров, конфликтологии, социально-культурных норм бизнес-	



		<p>потребителями и заинтересованными сторонами</p>	<p>презентаций продукции и услуг предприятия питания потребителям, партнерам и заинтересованным сторонам</p>	<p>коммуникаций на предприятиях питания; методы взаимодействия с потребителями, партнерами и другими заинтересованными сторонами с целью выполнения маркетинговых задач; основы организации деятельности предприятий питания для разработки современных систем и концепций в том числе эстетики ресторанной продукции с учетом требований потребителей, партнеров и заинтересованных сторон; основы организации деятельности предприятий питания с учетом национальных, региональных и культурных особенностей потребителей продукции и услуг, партнеров и заинтересованных сторон; законодательство Российской Федерации, регулирующие деятельность предприятий питания в вопросах разработки систем рационального питания для потребителей, партнеров и заинтересованных сторон; основы организации деятельности предприятий питания для разработки систем рационального питания с учетом требований потребителей продукции и услуг предприятий питания, партнеров и заинтересованных сторон.</p> <p><b>Умеет на базовом уровне, с ошибками:</b> осуществлять проведение деловых встреч с соблюдением протокола и этикета с учетом национальных и корпоративных особенностей собеседников в индустрии общественного питания; организовывать устные и письменные коммуникации с потребителями, партнерами и заинтересованными сторонами с целью выполнения маркетинговых задач; осуществлять разработку современных систем питания и эстетических требований потребителей к продукции и услугам предприятий питания; осуществлять презентацию продукции и услуг предприятия питания потребителям, партнерам и заинтересованным сторонам с учетом их национальных и культурных особенностей; осуществлять разработку систем рационального питания с учетом требований потребителей продукции и услуг предприятий питания, партнеров и заинтересованных сторон</p>	
			<p>ПК-5.2. Разрешает проблемные ситуации потребителей, партнеров</p>	<p><b>Знает на базовом уровне, с ошибками:</b> методы взаимодействия с потребителями, партнерами и другими заинтересованными сторонами для решения проблемных</p>	

			и заинтересованных сторон	<p>ситуаций; основы межличностного и делового общения, переговоров, социально-культурных норм бизнес-коммуникаций для решения проблемных ситуаций на предприятиях питания.</p> <p><b>Умеет на базовом уровне, с ошибками:</b> организовывать устные и письменные коммуникации с потребителями, партнерами и заинтересованными сторонами для решения проблемных ситуаций; соблюдать протокол деловых встреч и этикет с целью недопущения конфликтных ситуаций с учетом национальных и корпоративных особенностей собеседников в индустрии общественного питания</p>	
менее 50 баллов	«неудовл.»/ «не зачтено»	ПК-1. Способен организовывать технологический процесс в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ПК-1.1. Разрабатывает планы размещения оборудования, технического оснащения и организации рабочих мест в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	<p><b>Не знает на базовом уровне:</b> технологии производства и организации производственных и технологических процессов, сменные показатели производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; методики расчета и подбора технического оснащения для внедрения новых технологических процессов в производство продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; требования к качеству выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов на автоматизированных линиях в соответствии с технологическими инструкциями; методики расчета и подбора технологического оборудования для организации и проведения внедрения новых технологических процессов в производство продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.</p> <p><b>Не умеет на базовом уровне:</b> определять потребность в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ по каждой технологической операции на основе технологических карт производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; применять методы подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных</p>	Компетенции не сформированы

				пищевых продуктов; пользоваться методами контроля качества выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; применять методики расчета технико-экономической эффективности производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов при выборе оптимальных технических и организационных решений.	
			ПК-1.2. Рассчитывает производственные мощности и загрузку оборудования в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	<b>Не знает на базовом уровне:</b> факторы, влияющие на качество выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями; правила первичного документооборота, учета и отчетности при проектировании производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, в том числе в электронном виде. <b>Не умеет на базовом уровне:</b> определять технологическую эффективность работы оборудования для производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; рассчитывать плановые показатели выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.	
			ПК-1.3. Разрабатывает технологическую и эксплуатационную документацию по ведению технологического процесса и техническому обслуживанию оборудования для реализации принятой в организации технологии производства продукции общественного питания	<b>Не знает на базовом уровне:</b> состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации с использованием персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем; методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базового системного программного обеспечения и пакетов прикладных программ в процессе разработки технологической эксплуатационной документации по внедрению технологического оборудования и его техническому обслуживанию для реализации принятой в	

			<p>массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>	<p>организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; методы расчета экономической эффективности разработки и внедрения новой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; методы теххимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.</p> <p><b>Не умеет на базовом уровне:</b> использовать информационные и телекоммуникационные технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; применять методы оптимизации технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов на базе стандартных пакетов прикладных программ; вести основные технологические процессы производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, в том числе в электронном виде; осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала по соблюдению требований охраны труда при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; вести основные технологические процессы производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, в том числе в электронном виде.</p>	
--	--	--	--	---	--

		<p>ПК-1.4. Рассчитывает нормативы материальных затрат (норм расхода сырья, полуфабрикатов, материалов, инструментов, технологического топлива, энергии) и экономической эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>	<p><b>Не знает на базовом уровне:</b> методы планирования, контроля и оценки качества выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления, в том числе специализированных пищевых продуктов лечебно-профилактического питания соответствии с технологическими инструкциями; методы расчета экономической эффективности разработки и внедрения новой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; технологии бизнес-планирования производственной, финансовой и инвестиционной деятельности производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.</p> <p><b>Не умеет на базовом уровне:</b> проводить расчёты нормативов материальных затрат при проведении лабораторных исследований безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов лечебно-профилактического питания; применять способы расчетов экономической эффективности организации производства и работы трудового коллектива на основе современных методов управления производством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; рассчитывать нормативы материальных затрат при бизнес-планировании организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления производством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.</p>	
		<p>ПК-1.5. Оформляет изменения в технической и технологической документации при корректировке технологических процессов и режимов производства продукции</p>	<p><b>Не знает на базовом уровне:</b> правила документооборота, учета и отчетности при оформлении изменений в технической и технологической документации производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, в том числе в электронном виде; технологии производства и организации производственных и технологических процессов продукции общественного</p>	

		общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, с учетом физиологических потребностей различных групп потребителей. <b>Не умеет на базовом уровне:</b> вести документооборот при изменении в технической и технологической документации в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, в том числе в электронном виде; вести основные технологические процессы производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, с учетом физиологических потребностей различных групп потребителей.
	ПК-2. Способен управлять качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ПК-2.1. Осуществляет входной и технологический контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции для организации рационального ведения технологического процесса производства в целях разработки мероприятий по повышению эффективности производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	<b>Не знает на базовом уровне:</b> нормативно-технические документы, регламентирующие качество и безопасность сырья, полуфабрикатов и готовой продукции; методы осуществления входного и технологического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; физические, химические, биохимические, теплофизические процессы, происходящих при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; методики осуществления технологического контроля с использованием сенсорного анализа для внедрения новых технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; методы лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в целях разработки мероприятий по повышению эффективности производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов. <b>Не умеет на базовом уровне:</b> применять нормативно-технические документы, регламентирующие качество и безопасность сырья, полуфабрикатов и готовой продукции при осуществлении входного и технологического

			<p>контроля; проводить анализ качества производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов на соответствие требованиям технических регламентов по качеству, безопасности и прослеживаемости производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; пользоваться методами контроля качества выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; проводить исследования качества готовой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, включая, органолептический метод, в целях повышения эффективности производства; проводить лабораторные исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, включая микробиологический, химико-бактериологический, химический и физико-химический анализ, в соответствии с регламентами, стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности.</p>	
		<p>ПК-2.2. Контроль технологических параметров и режимов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов на соответствие требованиям технологической и эксплуатационной документации</p>	<p><b>Не знает на базовом уровне:</b> назначения, принципы действия и устройство оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; основы технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.</p> <p><b>Не умеет на базовом уровне:</b> осуществлять технологическую регулировку оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики, используемых для проведения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; анализировать свойства пищевых добавок, влияющих на оптимизацию</p>	

				технологического процесса и качество готовой продукции, эффективность и надежность процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.	
			ПК-2.3 Контроль соблюдения технологической дисциплины в цехах и правильной эксплуатации технологического оборудования по производству продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.	<p><b>Не знает на базовом уровне:</b> методы теххимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; причины, методы выявления и способы устранения брака в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базового системного программного обеспечения и пакетов прикладных программ в процессе деятельности предприятия общественного питания.</p> <p><b>Не умеет на базовом уровне:</b> анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на технологическую дисциплину и качество готовой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; выявлять брак продукции на основе данных технологического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; использовать информационные и телекоммуникационные технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах для обеспечения деятельности предприятий питания.</p>	
		ПК-3. Способен разрабатывать системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства продукции	ПК-3.1. Проводит маркетинговые исследования передового отечественного и зарубежного опыта в области технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и	<p><b>Не знает на базовом уровне:</b> технологии маркетинговых исследований рынка продукции и услуг в области производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, используют результаты маркетинговых исследований для разработки концепции предприятия питания; технологии менеджмента в области производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;</p>	



		<p>общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>	<p>специализированных пищевых продуктов</p>	<p>методы исследования конъюнктуры рынка и услуг в области общественного питания и специализированных пищевых продуктов.  <b>Не умеет на базовом уровне:</b> использовать информационные и телекоммуникационные технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах  в сфере маркетинга предприятий общественного питания; разрабатывать концепцию предприятия питания; применять способы организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления производством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; применять методы обработки аналитических данных результатов влияния употребления специализированных пищевых продуктов на состояние здоровья потребителей.</p>	
			<p>ПК-3.2. Подготавливает предложения по повышению эффективности производства и конкурентоспособности продукции, направленных на рациональное использование и сокращение расходов сырья, материалов, снижение трудоемкости производства продукции, повышение производительности труда, экономное расходование энергоресурсов в организации, внедрение безотходных и малоотходных</p>	<p><b>Не знает на базовом уровне:</b> показатели эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; состав производственных и непроизводственных затрат действующих и модернизируемых производств продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; принципы составления технологических расчетов при разработке новых видов пищевой продукции и кулинарных изделий общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.  <b>Не умеет на базовом уровне:</b> организовывать эффективное производство продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов через механизмы управления трудовым коллективом; использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в информационных системах для получения данных по конкурентоспособности продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; осуществлять</p>	

			<p>технологий производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>	<p>составлять технологические расчеты при разработке новых видов пищевой продукции и кулинарных изделий общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.</p>	
			<p>ПК-3.3. Проводит расчеты для проектирования производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, технологических линий, цехов, отдельных участков организаций с использованием систем автоматизированного проектирования и программного обеспечения, информационных технологий при проектировании вновь строящихся и реконструкции действующих организаций</p>	<p><b>Не знает на базовом уровне:</b> методы компьютерного моделирования технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов на базе стандартных пакетов прикладных программ; состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации с использованием персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем, применяемых в автоматизированных технологических линиях производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; методы проведения расчетов для проектирования производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, технологических линий, цехов, отдельных участков организаций с использованием систем автоматизированного проектирования и программного обеспечения, информационных технологий при проектировании вновь строящихся и реконструкции действующих организаций.</p> <p><b>Не умеет на базовом уровне:</b> использовать системы автоматизированного проектирования и программного обеспечения, информационные технологии для проектирования производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, технологических линий, цехов, отдельных участков организаций; использовать стандартное программное обеспечение при проектировании производств продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов и подготовке заданий на разработку смежных частей проектов; осуществлять технологическую</p>	

			компоновку и подбор оборудования для технологических линий и участков производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.	
	ПК-4. Способен управлять материальными ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания	ПК-4.1. Формирует системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов предприятия питания	<p><b>Не знает на базовом уровне:</b> теории межличностного и делового общения, переговоров, конфликтологии в соответствии со стандартами качества сервисной деятельности предприятий питания; специализированные компьютерные программы, используемые на предприятиях питания для функционирования системы бизнес-процессов; инновационные способы организации, планирования и контроля деятельности подчиненных в соответствии с регламентами предприятий питания; теории мотивации и обеспечения лояльности персонала для функционирования системы бизнес-процессов предприятий питания; основы финансового, бухгалтерского и статистического учета на предприятиях питания для функционирования системы бизнес-процессов; основы методов ведения финансово-хозяйственной деятельности предприятия питания с целью соответствия концепции внутренним стандартам и регламентам; трудовое законодательство Российской Федерации для обеспечения соответствия регламентов и стандартов по безопасности труда предприятий питания; основы организации деятельности предприятий питания для функционирования системы бизнес-процессов.</p> <p><b>Не умеет на базовом уровне:</b> пользоваться иностранным языком с учетом характеристик постоянных клиентов предприятия питания для соответствия с регламентами предприятий питания; пользоваться методами поддержания системы бизнес-процессов для обеспечения соответствия регламентам и стандартам предприятия питания; пользоваться инновационными методами деловых и межличностных коммуникаций, проведения совещаний в трудовом коллективе в соответствии с регламентами предприятий питания; использовать наставничество, делегирование, коучинг и другие современные формы развития руководящего состава и ключевых сотрудников департаментов (служб, отделов) предприятия питания; пользоваться стратегическими и тактическими методами анализа потребности департаментов (служб, отделов)</p>	

			<p>предприятия питания в материальных и трудовых ресурсах для соответствия регламентам и стандартам предприятий питания; осуществлять координацию и контроль, проводить оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания с целью соответствия концепции предприятия питания внутренним стандартам и регламентам; использовать наставничество, делегирование, коучинг и другие современные формы развития руководящего состава и ключевых сотрудников департаментов (служб, отделов), обеспечивающих безопасность труда предприятия питания; осуществлять планирование и организацию деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания.</p>	
		ПК-4.2. Планирует текущую деятельность департаментов (служб, отделов) предприятия питания	<p><b>Не знает на базовом уровне:</b> инновационные методы планирования текущей деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания; законодательство Российской Федерации, для планирования текущей деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания</p> <p><b>Не умеет на базовом уровне:</b> пользоваться инновационными методами деловых и межличностных коммуникаций, проведения совещаний в трудовом коллективе при планировании текущей деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания; осуществлять планирование деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания в соответствии с законодательством Российской Федерации</p>	
		ПК-4.3. Осуществляет оценку материальных ресурсов департаментов (служб, отделов)	<p><b>Не знает на базовом уровне:</b> бухгалтерский учет для осуществления оценки материальных ресурсов департаментов (служб, отделов) на предприятиях питания; экономические показатели эффективности оценки материальных ресурсов департаментов (служб, отделов) предприятия питания; методы анализа и диагностики финансово-хозяйственной деятельности предприятий общественного питания для оценки материальных ресурсов департаментов (служб, отделов).</p> <p><b>Не умеет на базовом уровне:</b> осуществлять контроль и оценку материальных ресурсов департаментов (служб, отделов) для эффективной деятельности предприятия питания; осуществлять контроль экономических</p>	

				показателей эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания; пользоваться методами анализа и диагностики финансово-хозяйственной деятельности для выявления потребностей в материальных ресурсах департаментов (служб, отделов).	
		ПК-5. Способен осуществлять взаимодействие с потребителями и заинтересованными сторонами	ПК-5.1. Осуществляет проведение встреч, переговоров и презентаций продукции и услуг предприятия питания потребителям, партнерам и заинтересованным сторонам	<p><b>Не знает на базовом уровне:</b> основы межличностного и делового общения, переговоров, конфликтологии, социально-культурных норм бизнес-коммуникаций на предприятиях питания; методы взаимодействия с потребителями, партнерами и другими заинтересованными сторонами с целью выполнения маркетинговых задач; основы организации деятельности предприятий питания для разработки современных систем и концепций в том числе эстетики ресторанной продукции с учетом требований потребителей, партнеров и заинтересованных сторон; основы организации деятельности предприятий питания с учетом национальных, региональных и культурных особенностей потребителей продукции и услуг, партнеров и заинтересованных сторон; законодательство Российской Федерации, регулирующие деятельность предприятий питания в вопросах разработки систем рационального питания для потребителей, партнеров и заинтересованных сторон; основы организации деятельности предприятий питания для разработки систем рационального питания с учетом требований потребителей продукции и услуг предприятий питания, партнеров и заинтересованных сторон.</p> <p><b>Не умеет на базовом уровне:</b> осуществлять проведение деловых встреч с соблюдением протокола и этикета с учетом национальных и корпоративных особенностей собеседников в индустрии общественного питания; организовывать устные и письменные коммуникации с потребителями, партнерами и заинтересованными сторонами с целью выполнения маркетинговых задач; осуществлять разработку современных систем питания и эстетических требований потребителей к продукции и услугам предприятий питания; осуществлять презентацию продукции и услуг предприятия питания потребителям, партнерам и заинтересованным сторонам с учетом их национальных и культурных особенностей; осуществлять</p>	

				разработку систем рационального питания с учетом требований потребителей продукции и услуг предприятий питания, партнеров и заинтересованных сторон	
			ПК-5.2. Разрешает проблемные ситуации потребителей, партнеров и заинтересованных сторон	<p><b>Не знает на базовом уровне:</b> методы взаимодействия с потребителями, партнерами и другими заинтересованными сторонами для решения проблемных ситуаций; основы межличностного и делового общения, переговоров, социально-культурных норм бизнес-коммуникаций для решения проблемных ситуаций на предприятиях питания.</p> <p><b>Не умеет на базовом уровне:</b> организовывать устные и письменные коммуникации с потребителями, партнерами и заинтересованными сторонами для решения проблемных ситуаций; соблюдать протокол деловых встреч и этикет с целью недопущения конфликтных ситуаций с учетом национальных и корпоративных особенностей собеседников в индустрии общественного питания</p>	

## **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.**

### Типовые задания

#### Ситуационное задание № 1

В предприятии питания – базы практики по \_\_\_\_\_ уделяется большое внимание внедрению рациональных форм разделения и кооперации труда:

- Охарактеризуйте данный тип предприятия согласно ГОСТ 30389-2013 «Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования».
- Раскройте особенности разделения и кооперации труда в предприятии питания как одного из направлений НОТ.
- Предложите блюда из натурального рубленого мяса.
- Опишите технологию приготовления, оформления, требования к качеству, сроки реализации.
- Рассчитайте продукты на одно из предложенных блюд, говядина II категории.
- Определите площадь холодильной камеры для 600 кг мяса и 500 кг птицы по данным: норма нагрузки мяса на 1 м<sup>2</sup> – 150 кг, птицы – 140 кг; коэффициент, учитывающий свободные проходы – 50 %.

#### Ситуационное задание № 2

В предприятии питания – базы практики на \_\_\_\_\_ мест обновлен ассортимент первых блюд с учетом специфики кубанской кухни:

- Охарактеризуйте специфику работы супового отделения горячего цеха данного предприятия питания.
- Охарактеризуйте функциональные обязанности заведующего производством согласно ГОСТ 30524-2013 «Услуги общественного питания. Требования к персоналу».
- Опишите сущность оперативного планирования производства.
- Предложите ассортимент супов кубанской кухни для меню данного предприятия питания.
- Опишите технологию приготовления данных блюд, требования к качеству.

#### Ситуационное задание № 3

На ул. \_\_\_\_\_ функционирует предприятие питания – база практики (уточняется тип) на \_\_\_\_\_ мест:

- Охарактеризуйте данный тип предприятия согласно ГОСТ 30389-2013 «Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования».
- Раскройте особенности производственно-торговой деятельности предприятий общественного питания на примере данной базы практики.
- Разработайте ассортимент из мяса тушеного мелким куском.
- Опишите технологию приготовления перечисленных блюд, отпуск, требования к качеству, сроки реализации.
- Произведите подбор по нормам оснащения торгово-технологического оборудования для нормальной работы данного предприятия. Дайте характеристику действующих норм оснащения.
- Рассчитайте продукты для приготовления 50 порций одного из блюд, если свинина обрезная.



#### **Ситуационное задание № 4**

Разработайте предложения по улучшению:

- микроклимата в производственных цехах (горячем, кондитерском),
- снижению уровня шума,
- производственного травматизма и профзаболеваний.

#### **Ситуационное задание № 5**

Предложите режимы труда и отдыха производственного, обслуживающего, управленческого персонала. Составьте месячный график выхода на работу персонала. Составьте дневной график выхода на работу для работников одного цеха (по заданию преподавателя).

Определите формы и направления повышения квалификации персонала

#### **Типовые индивидуальные задания**

1. Анализ производства и реализации продукции на данном предприятии.
2. Анализ динамики и выполнения плана производства и реализации продукции.
3. Анализ ассортимента и структуры продукции.
4. Анализ положения товаров на рынках сбыта.
5. Анализ конкурентоспособности и качества продукции.
6. Анализ ритмичности работы организации.
7. Проектирование размещения торговых организаций.
8. Анализ, оценка и пути повышения эффективности торговой деятельности
9. Использование Интернет-технологий в торговой деятельности и другие.

#### **Примерный перечень вопросов для защиты отчета**

1. Содержание основной задачи технолога – качества готовой продукции – его основные компоненты и их характеристика.
2. Понятие органолептических, физико-химических и микробиологических показателей качества продукции. Виды её безопасности.
3. Характеристика основных этапов технологического цикла производства, в процессе которого формируется качество кулинарной продукции
4. Технологические принципы производства кулинарной продукции
5. Классификация способов кулинарной обработки
6. Технология и организация рабочих процессов, сопровождающих механические способы обработки пищевых продуктов
7. Технология и организация рабочих процессов, сопровождающих гидромеханические способы обработки пищевых продуктов
8. Технология и организация рабочих процессов, сопровождающих массообменные способы обработки пищевых продуктов
9. Технология и организация рабочих процессов, сопровождающих химические, биохимические, микробиологические способы обработки пищевых продуктов
10. Технология и организация рабочих процессов, сопровождающих термические способы обработки пищевых продуктов
11. Технология и организация рабочих процессов, сопровождающих тепловые способы обработки пищевых продуктов – варку и её виды
12. Технология и организация рабочих процессов, сопровождающих тепловые способы обработки пищевых продуктов – жарку и её виды
13. Логистический подход к организации снабжения.
14. Договорные отношения с поставщиками. Нормативные и технические документы, регламентирующие договорные отношения. Договоры поставки, их разделы.

15. Технологический процесс товародвижения, повышение его эффективности. Организационные формы поставок, способы и маршруты доставки.
16. Организация приемки продовольственных товаров по количеству и качеству, порядок приемки. Особенности приемки импортных товаров.
17. Организация материально-технического снабжения: требования к нему, особенности приемки товаров.
18. Организация хранения продуктов и материально-технических средств. Режим и способы хранения. Порядок отпуска продуктов на производство. Документальное оформление отпуска.
19. Организация тарооборота: приемка, вскрытие, хранение и возврат. Мероприятия по сокращению расходов по таре.
20. Нормативно-технологическая документация предприятий общественного питания.
21. Процессный подход к организации производства предприятий общественного питания. Цепочка и система ценностей.
22. Правильное позиционирование и его виды как основа грамотной структуры производства на современном этапе.
23. Методика идентификации, развертывания, документирования, взаимодействия процессов организации производства предприятий общественного питания.
24. Требования для успешного производственного процесса на предприятиях общественного питания.
25. Производственный процесс в зависимости от степени технической оснащенности на предприятиях общественного питания.
26. Структура производства и условия рациональной, её организации. Общие требования к организации рабочих мест. Значение и порядок проведения аттестации рабочих мест.
27. Организация работы овощного цеха предприятия средней мощности.
28. Организация работы мясо-рыбного цеха.
29. Организация работы горячего цеха.
30. Организация работы холодного цеха.
31. Состав помещений кондитерского цеха, порядок составления производственной программы и организация труда в цехе.
32. Организация технологического процесса и рабочих мест по приготовлению изделия из дрожжевого и слоеного теста в кондитерском цехе.
33. Организация технологического процесса и рабочих мест по приготовлению бисквитного, песочного теста. Организация рабочих мест для отделки полуфабрикатов из теста.
34. Организация работы цеха мучных изделий.
35. Организация работы раздаточных.
36. Технология и организация рабочих процессов вспомогательных производственных помещений: экспедиции, моечной кухонной посуды, хлеборезки.
37. Стандартизация технологических процессов при производстве кулинарной продукции на предприятиях общественного питания: сборники рецептур и технологические карты.
38. Стандартизация технологических процессов при производстве кулинарной продукции на предприятиях общественного питания: технико-технологические карты и стандарты предприятия.
39. Стандартизация технологических процессов при производстве кулинарной продукции на предприятиях общественного питания: отраслевые стандарты, технические условия, технологические инструкции.
40. Технология и организация рабочих процессов реализации готовой продукции общественного питания. Функции, выполняемые поварами-раздатчиками.

41. Организация отпуска блюд с учетом формы обслуживания. Отпуск через официантов и анализ основных рабочих процессов, связанных с этим.
42. Влияние форм самообслуживания на выбор типа раздачи и определения численности обслуживающего персонала. Классификация раздаточного оборудования.
43. Степень автоматизации комплектации и раздачи блюд, отражающаяся на технологии и организации рабочих процессов, связанных с реализацией готовой продукции. Организация труда поваров-раздатчиков.
44. Организация труда поваров-раздатчиков.
45. Выявление ключевых факторов успеха и определение рейтинга процессов
46. Создание информационной поддержки процессов.
47. Карты процессов. Содержание процедуры управления процессом согласно международного стандарта ИСО 9001-2000.
48. Основные критерии и контроль качества продукции общественного питания: пищевая ценность.
49. Основные критерии и контроль качества продукции общественного питания: безопасность для человека.
50. Производство: понятие, типы. Структура производства: понятие, факторы, её определяющие. Цеховая и бесцеховая структура: понятия, назначение, сравнительный анализ.
51. Цехи: условия создания, классификация, взаимосвязь.
52. Производственный процесс: понятие, сущность, содержание, основные элементы, принципы организации.
53. Технологический процесс: понятие, виды, основные элементы, условия рациональной организации.
54. Моечная кухонной посуды: назначение, оснащение, связь с цехами, организация рабочих мест.
55. Производственные вспомогательные помещения: краткая характеристика. Экспедиция: назначение, размещение, специализация, состав помещений, оснащение.
56. Основные характеристики используемые для описания предприятия общественного питания.
57. Принципы сооружения здания предприятия общественного питания.
58. Системы управления предприятиями общественного питания.
59. Система управления приватизированными (акционерными) предприятиями общественного питания.
60. Линейная структура управления предприятиями общественного питания.
61. Функциональная структура управления предприятиями общественного питания.
62. Линейно-функциональная структура управления предприятиями общественного питания.
63. Понятие организационной структурой управления (менеджмента) предприятия общественного питания.
64. Основные цели построения и использования структур управления.
65. Проектирование организационной структуры управления.
66. Принципы построения эффективной кадровой политики в предприятии общественного питания.
67. Этапы управления персоналом.
68. Планирование найма работников.
69. Методы отбора персонала.
70. Аттестация персонала предприятия общественного питания.
71. Обучение и развитие персонала.
72. Управление мотивацией персонала в ресторане.
73. Основы рационального питания.

74. Физиологические нормы потребления продуктов питания.
75. Понятие о режимах питания; роль режима питания для здоровья человека.
76. Дифференцированное питание различных групп населения.
77. Безвредность продуктов питания – важнейшая проблема современности.
78. Системы питания – вегетарианство, сыроедение, раздельное питание, лечебное голодание и др.
79. Лечебно – профилактическое питание. Научная концепция фармаконутрициологии.
80. Роль технолога в осуществлении задач, стоящих перед работниками общественного питания в современных условиях.
81. Цель разработки технико-экономического обоснования проекта.
82. Проектирование заготовочных предприятий.
83. Особенности расчета численности работников производства и зала.
84. Показатели, определяющие производственную программу специализированных заготовочных цехов.
85. Принципы формирования и размещения сети общедоступных предприятий питания городской застройки.
86. Механическое оборудование, применяемое на предприятиях общественного питания.
87. Расчетные нормативы проектирование предприятий общественного питания при промышленных предприятиях и административных учреждениях.
88. Подъемно-транспортное оборудование, применяемое на предприятиях общественного питания.
89. Холодильное оборудование, применяемое на предприятиях общественного питания.
90. Тепловое оборудование, применяемое на предприятиях общественного питания.
91. Перечислить все виды оборудования (механического и вспомогательного) для производства рубленых полуфабрикатов.
92. Виды заготовочных предприятий и определение их мощности.
93. Перечислить все виды оборудования для производства полуфабрикатов из овощей.
94. Принципы проектирования, размещения и развития сети заготовочных предприятий.
95. Вспомогательное оборудование, применяемое на предприятиях общественного питания.
96. Планирование выпуска общего количества кулинарной продукции и отдельных групп доготовочных предприятиях общественного питания и с полным учетом производства.
97. Способы расчета площадей помещений.
98. Принципы определения потребности сырья для обеспечения производственной программы в предприятиях общественного питания различных типов.
99. Принципы подбора оборудования.
100. Методы определения числа потребителей в общедоступных предприятиях общественного питания.
101. Технические помещения. Особенности проектирования.
102. Дайте характеристику методов расчета площадей помещений предприятий общественного питания.
103. Служебные и бытовые помещения. Состав, технологические требования.
104. Основные методы расчета численности производственных работников предприятий общественного питания.
105. Помещение для потребителей. Состав, технологические требования.

106. Способы размещения оборудования в предприятиях общественного питания и их характеристика.
107. Объемно – планировочные решения в предприятиях общественного питания и их характеристика.
108. Последовательность разработки объемно-планировочных и конструктивных решений.
109. Объемно-планировочные решения отдельно стоящих зданий общественного питания.
110. Способы расстановки оборудования в производственных цехах.
111. Производственные помещения. Технологические требования к проектированию, оборудование.
112. Перечислить составные части проекта.
113. Состав и технологические требования к помещениям для приема и хранения продуктов.
114. Перечислить функциональные группы помещений предприятий питания
115. Индивидуальное проектирование.
116. Общие понятия о моделировании и анализе при проектировании объектов сервиса. Состав и содержание проектов.
117. Типовое проектирование.
118. Назначение и виды проектов.
119. Принципы составления расчетного меню.
120. Технологический процесс на предприятиях общественного питания.
121. Понятие о сырье, полуфабрикатах, готовой продукции, отходах.
122. Оценка эффективности кадровой политики предприятия общественного питания.