

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Петровская Анна Викторовна

Должность: Директор

Дата подписания: 26.09.2024 09:21:15

Уникальный программный ключ:

798bda6555fbdebe827768f6f1710bd17a9070c31fdc1b6a6ac5a1f10c8c5199


**Приложение 6 к основной профессиональной образовательной программе по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) программы «Технология и организация ресторанного дела»**



МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования  
«Российский экономический университет имени Г. В. Плеханова»  
К Р А С Н О Д А Р С К И Й Ф И Л И А Л  
Краснодарский филиал РЭУ им. Г. В. Плеханова

Кафедра торговли и общественного питания

УТВЕРЖДЕНО

Протоколом заседания кафедры торговли и общественного питания от 28.03.2019 № 8  
Зав КТП, к.э.н., доц.  С.Н. Диянова

**ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ**  
**по производственной практике**  
**Б2.В.04 (Пд) Производственная практика.**  
**Преддипломная практика**  
для студентов приема 2020 г.

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

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

Составители:

к.т.н., доцент

 М.В. Ксенз

к.т.н., доцент

 Т.А. Джум

Краснодар  
2019

## СОДЕРЖАНИЕ

<b>1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ.....</b>	<b>4</b>
<b>2. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ РАЗРАБОТКИ ОЦЕНОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ.....</b>	<b>4</b>
<b>3. ПЕРЕЧЕНЬ КОМПЕТЕНЦИЙ С УКАЗАНИЕМ ЭТАПОВ ИХ ФОРМИРОВАНИЯ В ПРОЦЕССЕ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ.....</b>	<b>5</b>
<b>4. ПАСПОРТ ОЦЕНОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ ПО ПРАКТИКЕ.....</b>	<b>20</b>
<b>5. ОПИСАНИЕ ПОКАЗАТЕЛЕЙ И КРИТЕРИЕВ ОЦЕНИВАНИЯ СФОРМИРОВАННОСТИ КОМПЕТЕНЦИЙ, ШКАЛА ОЦЕНИВАНИЯ .....</b>	<b>23</b>
<b>6. ТИПОВЫЕ КОНТРОЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ И ИНЫЕ ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ, НЕОБХОДИМЫЕ ДЛЯ ОЦЕНКИ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ И (ИЛИ) ОПЫТА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИЕ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ В ПРОЦЕССЕ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ.....</b>	<b>26</b>
<b>7. МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ ПРОЦЕДУРЫ ОЦЕНИВАНИЯ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ И (ИЛИ) ОПЫТА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИЕ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ.....</b>	<b>26</b>
<b>ПРИЛОЖЕНИЯ:</b>	
<b>1. Типовые контрольные задания.....</b>	<b>28</b>
<b>2. Вопросы к зачету с оценкой (вопросы к защите отчета).....</b>	<b>35</b>
<b>Лист регистрации изменений.....</b>	<b>40</b>

## **1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ**

Оценочные материалы по производственной практике Б2.В.04(Пд) «Преддипломная практика» являются неотъемлемой частью нормативно-методического обеспечения системы оценки знаний и уровня сформированности компетенций студентов направления подготовки 19.03.04. «Технология продукции и организация общественного питания» направленности (профиля) программы «Технология и организация ресторанного дела» и обеспечивают качество образовательного процесса.

Оценочные материалы входят в состав ОПОП ВО, представляют собой совокупность контролирующих материалов, предназначенных для измерения уровня достижения студентами установленных результатов обучения, указанных в рабочей программе производственной практики «Преддипломная практика».

Оценочные материалы по практике используются при входном контроле уровня подготовки обучающихся в начале прохождения практики, при проведении текущего контроля успеваемости (контроля самостоятельной работы) и промежуточной аттестации обучающихся по итогам прохождения практики с учетом требований:

«Положения о текущем контроле, рубежном контроле успеваемости и промежуточной аттестации студентов в федеральном государственном бюджетном образовательном учреждении высшего образования «Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова»,

«Положения о рейтинговой системе оценки успеваемости и качества знаний студентов в федеральном государственном бюджетном образовательном учреждении высшего образования «Российский экономический университет имени Г. В. Плеханова»,

«Положения о разработке основных профессиональных образовательных программ подготовки бакалавров, специалистов и магистров в федеральном государственном бюджетном образовательном учреждении высшего образования «Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова»,

«Положения о порядке организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры в федеральном государственном бюджетном образовательном учреждении высшего образования «Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова»,

«Положения о порядке проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам высшего образования - программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры в федеральном государственном бюджетном образовательном учреждении высшего образования «Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова».

Виды оценочных материалов по производственной практике «Преддипломной практике» соответствуют образовательным технологиям, представленным в программе практики.

## **2. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ РАЗРАБОТКИ ОЦЕНОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ**

Целью разработки оценочных материалов по производственной практике «Преддипломной практике» является установление соответствия знаний и уровня сформированности компетенций студента на данном этапе обучения требованиям рабочей программы практики.

Задачи, решаемые при помощи оценочных материалов по практике:

- управление процессом приобретения студентами необходимых знаний, умений, навыков и уровня сформированности компетенций, определенных в ФГОС ВО по соответствующему направлению подготовки;

- оценка достижений студентов в процессе прохождения практики;

- обеспечение соответствия результатов обучения задачам будущей профессиональной деятельности через совершенствование традиционных и внедрение инновационных методов обучения в образовательный процесс;
- управление процессом приобретения студентами необходимых знаний, умений, навыков и уровня сформированности компетенций, определенных в ФГОС ВО по соответствующему направлению подготовки;
- оценка достижений студентов в процессе прохождения практики;
- обеспечение соответствия результатов обучения задачам будущей профессиональной деятельности через совершенствование традиционных и внедрение инновационных методов обучения в образовательный процесс.

### 3. ПЕРЕЧЕНЬ КОМПЕТЕНЦИЙ С УКАЗАНИЕМ ЭТАПОВ ИХ ФОРМИРОВАНИЯ В ПРОЦЕССЕ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

В результате прохождения производственной практики «Преддипломная практика» у обучающихся должны быть сформированы общекультурные, общепрофессиональные и профессиональные компетенции в соответствии с учебным планом. Обучающийся должен обладать следующими компетенциями, практическими навыками и умениями (таблица 1):

Таблица 1

Компетенции	Результаты освоения компетенций
<b>ОБЩЕКУЛЬТУРНЫЕ КОМПЕТЕНЦИИ ВЫПУСКНИКА:</b>	
ОК-1-Способностью использовать основы философских знаний для формирования мировоззренческой позиции	<p><b>Знает:</b> базовые ценности мировой культуры; основные философские понятия и категории, закономерности развития природы, общества и мышления; основные приемы определения причинно-следственных связей; основные этапы личностного и профессионального развития</p> <p><b>Умеет:</b> использовать базовые культурные ценности в своем личностном и общекультурном развитии; оперировать знаниями в области развития природы, общества и мышления в профессиональной деятельности; логически мыслить, ставить цели и выбирать пути их достижения; анализировать основные этапы управленческой мысли</p> <p><b>Владеет:</b> методами получения базовых ценностей мировой культуры; навыками анализа и оценки закономерностей общественного развития; культурой мышления, методами обобщения и анализа информации; навыками систематизации знаний в профессиональной деятельности</p>
ОК-2-Способностью анализировать основные этапы и закономерности исторического развития общества для формирования гражданской позиции	<p><b>Знает:</b> основные приемы активизации гражданской ответственности; закономерности и этапы исторического процесса, основные события и процессы мировой и отечественной инженерной истории; основные закономерности развития общества</p> <p><b>Умеет:</b> ставить цели и формулировать задачи, связанные с реализацией профессиональных функций;</p> <p><b>ориентироваться</b> в мировом историческом процессе,</p>

	<p>анализировать процессы и явления, происходящие в обществе; анализировать социально-значимые проблемы и интересы</p> <p><b>Владеет:</b> навыками принятия решений с позиций гражданской ответственности; методами анализа и оценки исторических событий и процессов; навыками целостного подхода к анализу проблем общества</p>
ОК-3-Способностью использовать основы экономических знаний в различных сферах деятельности	<p><b>Знает:</b> фундаментальные основы экономической теории; основные понятия и инструменты математики, математического анализа, теории вероятностей, математической и социально-экономической статистики</p> <p><b>Умеет:</b> проводить ретроспективный анализ экономической мысли; обрабатывать эмпирические и экспериментальные данные</p> <p><b>Владеет:</b> навыками развития экономического образа мышления; методами количественного анализа и моделирования, теоретического и экспериментального исследования</p>
ОК-4 - Способностью использовать основы правовых знаний в различных сферах жизнедеятельности	<p><b>Знает:</b> российские и международные правовые и нормативно-технические документы, в области метрологии, стандартизации и сертификации в ресторанном бизнесе, а также регламентирующие качество и безопасность сырья, полуфабрикатов и готовой ресторанной продукции</p> <p><b>Умеет:</b> применять правовые и нормативно-технические документы в области метрологии, стандартизации и сертификации в ресторанном бизнесе, а также при разработке и сертификации систем менеджмента качества и безопасности пищевой продукции, производимой на предприятиях общественного питания; осуществлять приемку сырья, полуфабрикатов по количеству и качеству, контроль качества ресторанной продукции в соответствии с действующими нормативно-техническими документами</p> <p><b>Владеет:</b> навыками использования правовых знаний в области общественного питания</p>
ОК-5 - Способностью к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия	<p><b>Знает:</b> понятийно-категориальный аппарат гуманитарных и социальных наук; иностранный язык на уровне, обеспечивающем эффективную профессиональную деятельность</p> <p><b>Умеет:</b> применять понятийно-категориальный аппарат, основные законы гуманитарных; использовать иностранный язык в межличностном общении и профессиональной деятельности и социальных наук в профессиональной деятельности</p> <p><b>Владеет:</b> навыками аргументированного выражения своих мыслей в устной и письменной речи; навыками выражения своих мыслей и мнения в межличностном и деловом общении на иностранном языке</p>
ОК-6 - Способностью работать в коллективе, толерантно воспринимать	<p><b>Знает:</b> теорию построения команды проекта и принципы работы в коллективе</p> <p><b>Умеет:</b> эффективно организовать групповую работу на</p>

социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия	основе знания принципов формирования команды при управлении социальными процессами на предприятии отрасли <b>Владеет:</b> способностью взаимодействия с коллегами, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные, культурные и иные различия.
ОК-7 - Способностью к самоорганизации и самообразованию	<b>Знает:</b> основные этапы и способы обеспечения личностного и профессионального саморазвития; основные подходы к объективной оценке личных качеств; социальную значимость своей будущей профессии <b>Умеет:</b> применять методы и средства познания для интеллектуального развития, повышения культурного уровня, профессиональной компетентности; критически оценивать личные достоинства и недостатки; применять инструменты самоконтроля и мотивации в процессе обеспечения своей профессиональной деятельности <b>Владеет:</b> навыками повышения культурного уровня и профессиональной компетентности; методами самоанализа; методами планирования карьеры
ОК-8 - Способностью использовать методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности	<b>Знает:</b> средства и методы физической культуры; роль оптимальной двигательной активности в повышении функциональных и двигательных возможностей (тренированности) организма человека, общей и профессиональной работоспособности <b>Умеет:</b> проводить самостоятельные занятия физическими упражнениями с общей развивающей, профессионально-прикладной и оздоровительной направленностью <b>Владеет:</b> должным уровнем физической подготовленности и физического развития, необходимых для освоения профессиональных умений и навыков в процессе обучения, для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности
ОК-9 - Способностью использовать приемы оказания первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций	<b>Знает:</b> требования основных нормативных документов, содержащих правила, процедуры, критерии и нормативы, направленные на сохранение жизни и здоровья человека в быту и в процессе трудовой деятельности <b>Умеет:</b> анализировать требования нормативных документов и разрабатывать правила, процедуры, критерии и нормативы, направленные на сохранение жизни и здоровья человека в быту и в процессе трудовой деятельности <b>Владеет:</b> способностью самостоятельно применять требования нормативных документов для решения вопросов направленных на сохранение жизни и здоровья человека в быту и в процессе трудовой деятельности
<b>ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ КОМПЕТЕНЦИИ ВЫПУСКНИКА:</b>	
ОПК-1 - Способностью осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных,	<b>Знает:</b> основные принципы и методы сбора, анализа и обработки информации, способы ее предоставления в требуемом виде с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий в профессиональной деятельности

<p>представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий</p>	<p><b>Умеет:</b> использовать современные методы работы с информацией в процессе ее сбора, анализа, обработки и хранения, предоставлять ее в требуемом виде с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий</p> <p><b>Владеет:</b> основными методами работы с научно-технической информацией в области общественного питания, навыками оценки полученных результатов, способами ее предоставления в требуемом виде с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий</p>
<p>ОПК-2 - Способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения</p>	<p><b>Знает:</b> технологические процессы производства продукции питания различного назначения, критические контрольные точки технологических процессов производства продукции питания различного назначения</p> <p><b>Умеет:</b> разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения</p> <p><b>Владеет:</b> способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения</p>
<p>ОПК-3 - Способностью осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам</p>	<p><b>Знает:</b> правила и порядок проведения технологического контроля соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам; основные инструменты контроля качества</p> <p><b>Умеет:</b> осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам; применять инструменты контроля качества в управлении качеством ресторанной продукции</p> <p><b>Владеет:</b> навыками работы с нормативно-правовыми документами, регламентирующими качество производимой продукции и услуг; методиками проведения и документального оформления технологического контроля соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам; инструментами контроля качества</p>
<p>ОПК-4 - Готовностью эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания</p>	<p><b>Знает:</b> правила техники безопасности при эксплуатации различных видов технологического оборудования для разных классов предприятий питания</p> <p><b>Умеет:</b> оценивать уровень опасностей, способных причинить вред работнику предприятия питания, при эксплуатации технологического оборудования</p> <p><b>Владеет:</b> методами защиты при работе на технологическом оборудовании в предприятиях питания разных классов</p>
<p>ОПК-5 - Готовностью к участию во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов</p>	<p><b>Знает:</b> все фазы организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов</p> <p><b>Умеет:</b> организовать работу производственных цехов и процесс обслуживания на предприятиях питания различных типов</p>

	<b>Владеет:</b> навыками организации производства продукции общественного питания и на предприятиях питания различных типов и классов
<b>ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ КОМПЕТЕНЦИИ ВЫПУСКНИКА:</b>	
<b>Производственно-технологическая деятельность</b>	
ПК-1 - Способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания	<b>Знает:</b> правила использования технических средств для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции <b>Умеет:</b> измерить с использованием технических средств основные параметры технологических процессов, свойства сырья, полуфабрикатов и определить качество готовой продукции <b>Владеет:</b> знаниями в области организации и осуществления технологического процесса производства продукции питания
ПК-2 - Владением современными информационными технологиями, способностью управлять информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования	<b>Знает:</b> современные информационные технологии, сетевые компьютерные технологии и базы данных, пакеты прикладных программ деловой сферы деятельности для расчета технологических параметров оборудования <b>Умеет:</b> использовать прикладные программы деловой сферы деятельности, сетевые компьютерные технологии и базы данных, пакеты прикладных программ в своей предметной области, для расчета технологических параметров оборудования <b>Владеет:</b> навыками использования прикладных программ деловой сферы деятельности, сетевыми компьютерными технологиями и базами данных в своей предметной области для расчета технологических параметров оборудования
ПК-3 - Владением правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест	<b>Знает:</b> правила техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда <b>Умеет:</b> измерять и оценивать параметры производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест <b>Владеет:</b> основными приемами, обеспечивающими соблюдение правил техники безопасности, производственной санитарии и охраны труда на рабочих местах в предприятиях общественного питания
ПК-4 - Готовностью устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при	<b>Знает:</b> приоритеты в сфере производства продукции питания <b>Умеет:</b> обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания <b>Владеет:</b> методикой выбора технических средств и



<p>разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения</p>	<p>технологии с учетом экологических последствий их применения</p>
<p>ПК-5 - Способностью рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство</p>	<p><b>Знает:</b> рациональные способы эксплуатации машин и технологического оборудования при производстве продукции питания; методики расчета основных экономических показателей финансово-хозяйственной деятельности предприятий питания</p> <p><b>Умеет:</b> рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство; формулировать ассортиментную политику разрабатывать производственную программу предприятий питания; организовывать работу производства предприятий питания и осуществлять контроль за технологическим процессом</p> <p><b>Владеет:</b> методами составления рецептур и рационов с использованием компьютерных технологий; методами разработки производственной программы в зависимости от специфики предприятия питания; методами проведения стандартных испытаний по определению показателей качества и безопасности сырья и готовой продукции питания</p>
<p>ПК-6 - Способностью организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания</p>	<p><b>Знает:</b> способы организации документооборота по производству на предприятии питания</p> <p><b>Умеет:</b> использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания</p> <p><b>Владеет:</b> навыками организации документооборота по производству на предприятии питания, использования нормативной, технической, технологической документации в условиях производства продукции питания</p>
<p><b>Организационно-управленческая деятельность</b></p>	
<p>ПК-7 - Способностью анализировать и оценивать результативность системы контроля деятельности производства, осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства</p>	<p><b>Знает:</b> технологию оценки результативности системы контроля деятельности производства продукции общественного питания</p> <p><b>Умеет:</b> осуществлять поиск, выбор и использование инновационных технологических решений в области развития индустрии питания и гостеприимства</p> <p><b>Владеет:</b> навыками анализа действующих систем контроля на предприятиях общественного питания и поиска новых технологий в области развития индустрии питания</p>
<p>ПК-8 - Способностью обеспечивать</p>	<p><b>Знает:</b> виды рисков в области безопасности труда и здоровья персонала предприятий общественного питания</p>

<p>функционирование системы поддержки здоровья и безопасности труда персонала предприятия питания, анализировать деятельность предприятия питания с целью выявления рисков в области безопасности труда и здоровья персонала</p>	<p><b>Умеет:</b> анализировать деятельность предприятия питания с целью выявления рисков в области безопасности труда и здоровья персонала  <b>Владеет:</b> способностью обеспечивать функционирование системы поддержки здоровья и безопасности труда персонала предприятия питания</p>
<p>ПК-9 - Готовностью устанавливать требования и приоритеты к обучению работников по вопросам безопасности в профессиональной деятельности и поведению в чрезвычайных ситуациях</p>	<p><b>Знает:</b> требования к обучению работников по вопросам безопасности в профессиональной деятельности и поведению в чрезвычайных ситуациях  <b>Умеет:</b> устанавливать требования и приоритеты к обучению работников по вопросам безопасности в профессиональной деятельности и поведению в чрезвычайных ситуациях  <b>Владеет:</b> навыками выбора приоритетов к обучению по вопросам безопасности в профессиональной деятельности и поведению в чрезвычайных ситуациях</p>
<p>ПК-10 - Способностью определять цели и ставить задачи отделу продаж по ассортименту продаваемой продукции производства и услугам внутри и вне предприятия питания, анализировать информацию по результатам продаж и принимать решения в области контроля процесса продаж, владеть системой товародвижения и логистическими процессами на предприятиях питания</p>	<p><b>Знает:</b> ассортимент продукции производства и перечень услуг внутри и вне предприятия питания, процесс формирования удовлетворенности гостя предприятия питания  <b>Умеет:</b> определять цели и ставить задачи обслуживающему персоналу по ассортименту продаваемой продукции производства и услугам предприятия питания, изучать степень удовлетворенности гостей  <b>Владеет:</b> методами анализа информации по результатам продаж и обслуживания, принимать решения в области контроля процесса продаж и обслуживания, владеть методами изучения покупателей, способами совершенствования сервисной деятельности предприятия питания</p>
<p>ПК-11 - Способностью осуществлять мониторинг проведения мотивационных программ на всех ее этапах, оценивать результаты мотивации и стимулировать работников производства</p>	<p><b>Знает:</b> мотивационные программы по стимулированию работников предприятия питания  <b>Умеет:</b> осуществлять мониторинг проведения мотивационных программ на всех ее этапах  <b>Владеет:</b> методикой оценки результатов мотивации работников</p>
<p>ПК-12 - Способностью разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала для составления индивидуальных и коллективных программ обучения, оценивать наличие требуемых умений у членов команды и осуществлять взаимодействие между членами команды</p>	<p><b>Знает:</b> методы разработки критериев оценки профессионального уровня персонала  <b>Умеет:</b> разрабатывать индивидуальные и коллективные программы обучения персонала  <b>Владеет:</b> способностью оценивать наличие требуемых умений у членов команды и навыками осуществления взаимодействия между членами команды</p>

<p>ПК-13 - Способностью планировать и анализировать программы и мероприятия обеспечения и поддержки лояльности персонала по отношению к предприятию и руководству, планировать и анализировать свою деятельность и рабочий день с учетом собственных должностных обязанностей на предприятиях питания</p>	<p><b>Знает:</b> программы и мероприятия, обеспечивающие и поддерживающие лояльность персонала по отношению к предприятию  <b>Умеет:</b> планировать и анализировать свою деятельность и рабочий день с учетом собственных должностных обязанностей на предприятиях питания  <b>Владеет:</b> способностью планировать и анализировать программы и мероприятия обеспечения и поддержки лояльности персонала по отношению к предприятию и руководству</p>
<p>ПК-14 - Способностью проводить мониторинг и анализировать результаты финансово-хозяйственной деятельности предприятия питания, оценивать финансовое состояние предприятия питания и принимать решения по результатам контроля</p>	<p><b>Знает:</b> технологии проведения мониторинга и анализа результатов финансово-хозяйственной деятельности предприятия питания  <b>Умеет:</b> оценивать финансовое состояние предприятия питания  <b>Владеет:</b> навыками принятия решений по результатам контроля</p>
<p>ПК-15 - Способностью осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития потребительского рынка, систематизировать и обобщать информацию</p>	<p><b>Знает:</b> специальные средства и методы для получения новой информации в области развития потребительского рынка и её использования в профессиональной деятельности  <b>Умеет:</b> систематизировать и обобщать информацию, прогнозировать будущие результаты деятельности предприятия и разрабатывать его стратегию, новые конкурентоспособные концепции  <b>Владеет:</b> способностью критически осмыслить полученную информацию и на её основе скорректировать стратегию предприятия общественного питания</p>
<p>ПК-16 - Способностью планировать стратегию развития предприятия питания с учетом множественных факторов, проводить анализ, оценку рынка и риски, проводить аудит финансовых и материальных ресурсов</p>	<p><b>Знает:</b> технологии планирования стратегии развития предприятия питания  <b>Умеет:</b> проводить анализ, оценку рынка и риски предприятия питания  <b>Владеет:</b> навыками проведения аудита финансовых и материальных ресурсов предприятия питания</p>
<p>ПК-17 - Способностью организовать ресурсосберегающее производство, его оперативное планирование и обеспечение надежности технологических процессов производства продукции питания, способы рационального использования</p>	<p><b>Знает:</b> специфику и последовательность осуществления оперативного планирования, способы рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов  <b>Умеет:</b> организовать рациональное использование сырьевых и энергетических ресурсов, грамотно спланировать технологические процессы производства готовой продукции  <b>Владеет:</b> способностью организовать ресурсосберегающее производство, его оперативное</p>

сырьевых, энергетических и других видов ресурсов	планирование и обеспечение надежности технологических процессов производства продукции питания
ПК-18 - Готовностью осуществлять необходимые меры безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия	<b>Знает:</b> необходимые виды опасностей при возникновении чрезвычайных ситуаций на предприятиях пищевых производств <b>Умеет:</b> осуществлять необходимые меры безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на предприятиях пищевых производств <b>Владеет:</b> навыками для осуществления необходимых мер безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на предприятиях пищевых производств
ПК-19 - Владением нормативно-правовой базой в области продаж продукции производства и услуг	<b>Знает:</b> нормативно-правовую базу в области торговой деятельности предприятия питания <b>Умеет:</b> использовать соответствующую нормативно-правовую базу в области продаж продукции и услуг <b>Владеет:</b> технологиями продаж продукции и услуг предприятий общественного питания в соответствии с требованиями нормативно-правовой базы
ПК-20 - Способностью осуществлять поиск, выбор и использование информации в области мотивации и стимулирования работников предприятий питания, проявлять коммуникативные умения	<b>Знает:</b> Методы мотивации и стимулирования работников предприятий питания <b>Умеет:</b> осуществлять поиск, выбор и использование информации в области мотивации и стимулирования работников предприятий питания <b>Владеет:</b> навыками проявлять коммуникативные умения
ПК-21 - Готовностью разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала для составления обучающих программ, проводить аттестацию работников производствами принимать решения по результатам аттестации	<b>Знает:</b> критерии оценки профессионального уровня работников предприятий общественного питания, правила составления обучающих программ для работников предприятий общественного питания <b>Умеет:</b> проводить аттестацию работников предприятий общественного питания, принимать решения по результатам аттестации <b>Владеет:</b> готовностью разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала предприятий питания для составления обучающих программ
ПК-22 - Способностью проводить мониторинг финансово-хозяйственной деятельности предприятия, анализировать и оценивать финансовое состояние предприятия	<b>Знает:</b> технологии проведения анализа и оценки финансово-хозяйственной деятельности предприятия питания <b>Умеет:</b> проводить мониторинг финансово-хозяйственной деятельности предприятия питания <b>Владеет:</b> навыками анализа и оценки финансового состояния предприятия питания
ПК-23 - Способностью формировать профессиональную команду, проявлять лидерские качества в коллективе, владением способами организации производства и эффективной работы трудового коллектива	<b>Знает:</b> современные методы управления трудового коллектива предприятия питания <b>Умеет:</b> формировать профессиональную команду, проявлять лидерские качества в коллективе <b>Владеет:</b> способами организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления

на основе современных методов управления	
<b>Научно-исследовательская деятельность</b>	
ПК-24 - Способностью проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов	<p><b>Знает:</b> процедуры проведения исследования продукции общественного питания</p> <p><b>Умеет:</b> проводить исследования и анализировать результаты экспериментов продукции общественного питания</p> <p><b>Владеет:</b> методикой анализа научно-технической информации в области производства продукции общественного питания</p>
ПК-25 - Способностью изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания	<p><b>Знает:</b> основные направления развития отечественного и зарубежного производства продуктов питания</p> <p><b>Умеет:</b> применять полученную научно-техническую информацию на практике</p> <p><b>Владеет:</b> навыками разработки рационов питания с заданными функциональными свойствами продуктов, их определенной биологической, пищевой и энергетической ценностью, с учетом требований к рационам питания, используемых в отечественной и зарубежной практике</p>
ПК-26 - Способностью измерять и составлять описание проводимых экспериментов, подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; владением статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований	<p><b>Знает:</b> особенности измерения и составления описания проводимых экспериментов в области научных исследований продукции общественного питания</p> <p><b>Умеет:</b> готовить данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций, обрабатывать экспериментальные данные исследований продукции общественного питания</p> <p><b>Владеет:</b> способностью анализировать полученную информацию</p>
<b>Проектная деятельность</b>	
ПК-27 - Способностью контролировать качество предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования, участвовать в планировке и оснащении предприятий питания	<p><b>Знает:</b> виды предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования</p> <p><b>Умеет:</b> участвовать в планировке и оснащении предприятий питания</p> <p><b>Владеет:</b> способностью контролировать качество предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования</p>
ПК-28 - Готовностью осуществлять поиск, выбор и использование информации в области проектирования предприятий питания, составлять техническое задание на проектирование предприятия питания малого бизнеса, проверять	<p><b>Знает:</b> правила и требования к проектированию предприятий питания</p> <p><b>Умеет:</b> составлять техническое задание на проектирование предприятия питания ресторанного бизнеса</p> <p><b>Владеет:</b> навыками проверки правильности подготовки технологического проекта, выполненного проектной организацией</p>

<p>правильность подготовки технологического проекта, выполненного проектной организацией, читать чертежи (экспликацию помещений, план расстановки технологического оборудования, план монтажной привязки технологического оборудования, объемное изображение производственных цехов)</p>	
<p>ПК-29 - Готовностью вести переговоры с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования, оценивать результаты проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта</p>	<p><b>Знает:</b> способы ведения переговоров с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования  <b>Умеет:</b> оценивать результаты проектирования предприятия питания  <b>Владеет:</b> навыками ведения переговоров с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования с целью оценки результатов проектирования предприятия;</p>
<p><b>Маркетинговая деятельность</b></p>	
<p>ПК-30 - Готовностью осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства, способность проводить обоснование и расчеты прибыли и затрат в рамках запланированного объема выпуска продукции питания</p>	<p><b>Знает:</b> технологию планирования объема выпуска продукции предприятия питания  <b>Умеет:</b> осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства  <b>Владеет:</b> способностью проведения обоснования и расчетов прибыли и затрат в рамках запланированного объема выпуска продукции питания</p>
<p>ПК-31 - Способностью планировать маркетинговые мероприятия, составлять календарно-тематические планы их проведения, рекламные сообщения о продукции производства, рекламные акции, владением принципами ценообразования у конкурентов, а также творчески мыслить и анализировать работу с клиентской базой</p>	<p><b>Знает:</b> методику работы с клиентской базой предприятий общественного питания  <b>Умеет:</b> составлять календарно-тематические планы проведения маркетинговых мероприятий, рекламные сообщения о продукции производства предприятий питания, рекламные акции  <b>Владеет:</b> принципами ценообразования продукции и услуг в общественном питании у конкурентов, способностью творчески мыслить</p>
<p>ПК-32 - Готовностью прогнозировать конъюнктуру рынка продовольственного сырья и анализировать</p>	<p><b>Знает:</b> конъюнктуру рынка продовольственного сырья, методы изучения спроса на продукцию производства предприятия питания  <b>Умеет:</b> оценивать эффективность маркетинговых</p>

реализованный спрос на продукцию производства, оценивать эффективность маркетинговых мероприятий по продвижению продукции на рынок, обеспечивать обратную связь с потребителями, участвовать в программах по разработке предложений по формированию ассортимента продукции питания и продвижению ее на рынке	мероприятий по продвижению продукции и услуг предприятия питания на рынок, обеспечивать обратную связь с потребителями <b>Владеет:</b> организацией творческих коллективов (команд) для участия в программах по разработке предложений по формированию ассортимента продукции питания и продвижению ее на рынке, осуществлять руководство ими
ПК-33 - Способностью участвовать в маркетинговых исследованиях товарных рынков, пищевого сырья, продукции и разрабатывать предложения по выбору поставщиков для предприятий питания	<b>Знает:</b> основные особенности проведения маркетинговых исследований и их значимость при выборе поставщиков пищевого сырья и продукции для предприятий общественного питания <b>Умеет:</b> разрабатывать предложения по выбору поставщиков для предприятий общественного питания <b>Владеет:</b> методикой разработки предложений по выбору поставщиков для предприятий общественного питания

Этапы формирования компетенций практики в процессе освоения всех дисциплин основной профессиональной образовательной программы (таблица 2):

Таблица 2

Наименование дисциплин (модулей), практики	Семестры							
	1	2	3	4	5	6	7	8
<b>ОК-1</b>								
Философия			+					
Физика		+						
Производственная практика. Преддипломная практика								+
Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты								+
<b>ОК-2</b>								
История	+							
История экономики	+							
Производственная практика. Преддипломная практика								+
Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты								+
<b>ОК-3</b>								
История экономики	+							
Менеджмент						+		
Бухгалтерский учет				+				
Экономика предприятий питания							+	+
Анализ и диагностика финансово-хозяйственной деятельности предприятий общественного питания							+	

Бизнес-планирование								+	
Производственная практика. Преддипломная практика									+
Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты									+
<b>ОК-4</b>									
Право		+							
Метрология, стандартизация и сертификация в ресторанном бизнесе				+					
Управление качеством						+	+		
Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности				+					
Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности									+
Производственная практика. Преддипломная практика									+
Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты									+
Антикоррупционная политика							+		
<b>ОК-5</b>									
Иностранный язык	+	+	+	+	+	+	+		
Основы деловой документации и делопроизводства в организации	+								
Деловая культура в ресторанном бизнесе		+							
Этика деловых отношений в ресторанном бизнесе		+							
Производственная практика. Преддипломная практика									+
Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты									+
<b>ОК-6</b>									
Право		+							
Психология	+								
Сервисная деятельность предприятий питания		+							
Деловая культура в ресторанном бизнесе		+							
Этика деловых отношений в ресторанном бизнесе		+							
Производственная практика. Преддипломная практика									+
Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты									+
<b>ОК-7</b>									
Иностранный язык	+	+	+	+	+	+	+		
Высшая математика	+	+							



Физика		+						
Право		+						
Психология	+							
Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности				+				
Научно-исследовательская работа						+		
Производственная практика. Преддипломная практика								+
Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты								+
<b>ОК-8</b>								
Физическая культура		+						
Элективные дисциплины по физической культуре и спорту		+		+		+		
Производственная практика. Преддипломная практика								+
Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты								+
<b>ОК-9</b>								
Безопасность жизнедеятельности	+							
Физическая культура		+						
Оборудование предприятий общественного питания					+	+		
Производственная практика. Преддипломная практика								+
Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты								+
<b>ОПК-1</b>								
Физика		+						
Информационные технологии	+							
Программные комплексы организационно-технологической деятельности ресторана		+						
Бухгалтерский учет				+				
Товароведение продовольственных товаров				+				
Метрология, стандартизация и сертификация в ресторанном бизнесе				+				
Управление качеством						+	+	
Основы деловой документации и делопроизводства в организации	+							
Современные системы и концепции питания					+			
Методы и организация научного исследования продукции общественного питания			+					
Управление электронным бизнесом				+				
Моделирование бизнес-процессов в сфере ресторанного дела				+				
Практика по получению первичных				+				

профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности								
Научно-исследовательская работа						+		
Производственная практика. Преддипломная практика								+
Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты								+
<b>ОПК-2</b>								
Метрология, стандартизация и сертификация в ресторанном бизнесе				+				
Управление качеством						+	+	
Современные системы и концепции питания					+			
Технология продукции общественного питания			+	+	+			
Пищевые и биологически активные добавки							+	
Сенсорный анализ							+	
Научно-исследовательская работа						+		
Производственная практика. Преддипломная практика								+
Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты								+
<b>ОПК-3</b>								
Химия	+	+						
Микробиология			+					
Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания					+			
Метрология, стандартизация и сертификация в ресторанном бизнесе				+				
Управление качеством						+	+	
Технология продукции общественного питания			+	+	+			
Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности								+
Производственная практика. Преддипломная практика								+
Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты								+
<b>ОПК-4</b>								
Безопасность жизнедеятельности	+							
Проектирование предприятий общественного питания								+
Основы строительства и инженерное оборудование предприятий питания					+			
Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности								+
Производственная практика. Преддипломная практика								+

Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты									+
<b>ОПК-5</b>									
Психология	+								
Санитария и гигиена питания		+							
Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания						+	+		
Междисциплинарный проект по дисциплинам «Технология ресторанной продукции за рубежом» и «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания»								+	
Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности									+
Производственная практика. Преддипломная практика									+
Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты									+
<b>ПК-1</b>									
Химия	+	+							
Микробиология			+						
Физиология питания			+						
Физико-химические изменения пищевых веществ при кулинарной обработке			+						
Технология и организация рабочих процессов на предприятиях питания				+					
Научно-исследовательская работа						+			
Производственная практика. Преддипломная практика									+
Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты									+
<b>ПК-2</b>									
Информационные технологии	+								
Программные комплексы организационно-технологической деятельности ресторана		+							
Методы и организация научного исследования продукции общественного питания			+						
Научно-исследовательская работа						+			
Производственная практика. Преддипломная практика									+
Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты									+
<b>ПК-3</b>									
Безопасность жизнедеятельности	+								
Санитария и гигиена питания		+							
Основы пищевой безопасности в ресторанном	+								

бизнесе								
Охрана труда в отрасли общественного питания						+		
Производственная и пожарная безопасность						+		
Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности				+				
Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности								+
Производственная практика. Преддипломная практика								+
Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты								+
<b>ПК-4</b>								
Физико-химические изменения пищевых веществ при кулинарной обработке			+					
Научно-исследовательская работа						+		
Производственная практика. Преддипломная практика								+
Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты								+
<b>ПК-5</b>								
Оборудование предприятий общественного питания					+	+		
Анализ и диагностика финансово-хозяйственной деятельности предприятий общественного питания							+	
Бизнес-планирование							+	
Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности								+
Производственная практика. Преддипломная практика								+
Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты								+
<b>ПК-6</b>								
Основы деловой документации и делопроизводства в организации	+							
Технология продукции общественного питания			+	+	+			
Технология и организация рабочих процессов на предприятиях питания				+				
Технология ресторанной продукции за рубежом						+		
Междисциплинарный проект по дисциплинам «Технология ресторанной продукции за рубежом» и «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания»							+	

Лечебно-профилактическое и диетическое питание					+			
Функциональное питание					+			
Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности				+				
Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности								+
Производственная практика. Преддипломная практика								+
Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты								+
Антикоррупционная политика						+		
<b>ПК-7</b>								
Управление качеством						+	+	
Технология продукции общественного питания			+	+	+			
Концептуальные решения в ресторанном бизнесе							+	
Технология ресторанного сервиса							+	
Фирменный стиль предприятий общественного питания							+	
Научно-исследовательская работа						+		
Производственная практика. Преддипломная практика								+
Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты								+
<b>ПК-8</b>								
Безопасность жизнедеятельности	+							
Охрана труда в отрасли общественного питания						+		
Производственная и пожарная безопасность						+		
Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности								+
Производственная практика. Преддипломная практика								+
Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты								+
<b>ПК-9</b>								
Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания						+	+	
Охрана труда в отрасли общественного питания						+		
Производственная и пожарная безопасность						+		
Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности				+				



практика								
Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты								+
<b>ПК-14</b>								
Экономика предприятий питания							+	+
Анализ и диагностика финансово-хозяйственной деятельности предприятий общественного питания							+	
Бизнес-планирование							+	
Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности								+
Производственная практика. Преддипломная практика								+
Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты								+
<b>ПК-15</b>								
Товароведение продовольственных товаров				+				
Методы и организация научного исследования продукции общественного питания			+					
Дипломатический этикет и сервис в ресторанном деле					+			
Концептуальные решения в ресторанном бизнесе							+	
Управление электронным бизнесом				+				
Моделирование бизнес-процессов в сфере ресторанного дела				+				
Инновации в ресторанном бизнесе								+
Эстетика ресторанной продукции								+
Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности				+				
Научно-исследовательская работа						+		
Производственная практика. Преддипломная практика								+
Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты								+
<b>ПК-16</b>								
Экономика предприятий питания							+	+
Управление электронным бизнесом				+				
Моделирование бизнес-процессов в сфере ресторанного дела				+				
Анализ и диагностика финансово-хозяйственной деятельности предприятий общественного питания							+	
Бизнес-планирование							+	
Практика по получению профессиональных								+

умений и опыта профессиональной деятельности								
Производственная практика. Преддипломная практика								+
Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты								+
<b>ПК-17</b>								
Технология продукции общественного питания			+	+	+			
Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания						+	+	
Междисциплинарный проект по дисциплинам «Технология ресторанной продукции за рубежом» и «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания»							+	
Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности								+
Производственная практика. Преддипломная практика								+
Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты								+
<b>ПК-18</b>								
Безопасность жизнедеятельности	+							
Охрана труда в отрасли общественного питания						+		
Производственная и пожарная безопасность						+		
Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности								+
Производственная практика. Преддипломная практика								+
Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты								+
<b>ПК-19</b>								
Право		+						
Сервисная деятельность предприятий питания		+						
Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности								+
Производственная практика. Преддипломная практика								+
Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты								+
<b>ПК-20</b>								
Дипломатический этикет и сервис в ресторанном деле					+			
Практика по получению профессиональных								+



умений и опыта профессиональной деятельности								
Производственная практика. Преддипломная практика								+
Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты								+
<b>ПК-21</b>								
Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания						+	+	
Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности								+
Производственная практика. Преддипломная практика								+
Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты								+
<b>ПК-22</b>								
Экономика предприятий питания							+	+
Анализ и диагностика финансово-хозяйственной деятельности предприятий общественного питания							+	
Бизнес-планирование							+	
Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности								+
Производственная практика. Преддипломная практика								+
Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты								+
<b>ПК-23</b>								
Менеджмент						+		
Дипломатический этикет и сервис в ресторанном деле					+			
Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности								+
Производственная практика. Преддипломная практика								+
Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты								+
<b>ПК-24</b>								
Физика		+						
Химия	+	+						
Микробиология			+					
Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания					+			
Методы и организация научного исследования			+					

продукции общественного питания								
Научно-исследовательская работа						+		
Производственная практика. Преддипломная практика								+
Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты								+
Биохимия				+				
<b>ПК-25</b>								
Физиология питания			+					
Технология ресторанной продукции за рубежом						+		
Методы и организация научного исследования продукции общественного питания			+					
Традиции и культура питания народов мира				+				
Основы пищевой безопасности в ресторанном бизнесе	+							
Междисциплинарный проект по дисциплинам «Технология ресторанной продукции за рубежом» и «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания»							+	
Пищевые и биологически активные добавки							+	
Сенсорный анализ							+	
Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности				+				
Научно-исследовательская работа						+		
Производственная практика. Преддипломная практика								+
Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты								+
<b>ПК-26</b>								
Физика		+						
Химия	+	+						
Микробиология			+					
Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания					+			
Методы и организация научного исследования продукции общественного питания			+					
Научно-исследовательская работа						+		
Производственная практика. Преддипломная практика								+
Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты								+
<b>ПК-27</b>								
Проектирование предприятий общественного питания								+
Основы строительства и инженерное					+			

оборудование предприятий питания								
Оборудование предприятий общественного питания					+	+		
Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности								+
Производственная практика. Преддипломная практика								+
Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты								+
<b>ПК-28</b>								
Проектирование предприятий общественного питания								+
Концептуальные решения в ресторанном бизнесе							+	
Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности				+				
Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности								+
Производственная практика. Преддипломная практика								+
Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты								+
Интерьер предприятий общественного питания								+
<b>ПК-29</b>								
Проектирование предприятий общественного питания								+
Охрана труда в отрасли общественного питания						+		
Производственная и пожарная безопасность						+		
Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности								+
Производственная практика. Преддипломная практика								+
Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты								+
<b>ПК-30</b>								
Экономика предприятий питания							+	+
Маркетинг продукции и услуг в общественном питании			+					
Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности				+				
Практика по получению профессиональных								+

умений и опыта профессиональной деятельности								
Производственная практика. Преддипломная практика								+
Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты								+
<b>ПК-31</b>								
Маркетинг продукции и услуг в общественном питании			+					
Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности								+
Производственная практика. Преддипломная практика								+
Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты								+
<b>ПК-32</b>								
Маркетинг продукции и услуг в общественном питании			+					
Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности								+
Производственная практика. Преддипломная практика								+
Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты								+
<b>ПК-33</b>								
Товароведение продовольственных товаров				+				
Маркетинг продукции и услуг в общественном питании			+					
Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности								+
Производственная практика. Преддипломная практика								+
Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты								+

Основными этапами формирования данных компетенций при прохождении практики является изучение содержательно связанных между собой этапов практики. Прохождение каждого этапа практики предполагает овладение обучающимися необходимыми компетенциями.

Результат аттестации обучающихся на различных этапах формирования компетенций показывает уровень освоения компетенций обучающимися.

Этапы формирования компетенций в процессе прохождения практики (таблица 3):

Таблица 3

		Разделы практики			
		Подготовительный	Производственный	Аналитический	Отчетный
Формируемые компетенции (коды)	ОК-1	+	+	+	+
	ОК-2	+	+	+	+
	ОК-3	+	+	+	+
	ОК-4	+	+	+	+
	ОК-5	+	+	+	+
	ОК-6	+	+	+	+
	ОК-7	+	+	+	+
	ОК-8	+	+	+	+
	ОК-9	+	+	+	+
	ОПК-1	+	+	+	+
	ОПК-2	+	+	+	+
	ОПК-3	+	+	+	+
	ОПК-4	+	+	+	+
	ОПК-5	+	+	+	+
	ПК-1	+	+	+	+
	ПК-2	+	+	+	+
	ПК-3	+	+	+	+
	ПК-4	+	+	+	+
	ПК-5	+	+	+	+
	ПК-6	+	+	+	+
	ПК-7	+	+	+	+
	ПК-8	+	+	+	+
	ПК-9	+	+	+	+
	ПК-10	+	+	+	+
	ПК-11	+	+	+	+
	ПК-12	+	+	+	+
	ПК-13	+	+	+	+
	ПК-14	+	+	+	+
	ПК-15	+	+	+	+
	ПК-16	+	+	+	+
	ПК-17	+	+	+	+
	ПК-18	+	+	+	+
	ПК-19	+	+	+	+
ПК-20	+	+	+	+	
ПК-21	+	+	+	+	
ПК-22	+	+	+	+	
ПК-23	+	+	+	+	
ПК-24	+	+	+	+	
ПК-25	+	+	+	+	
ПК-26	+	+	+	+	
ПК-27	+	+	+	+	
ПК-28	+	+	+	+	
ПК-29	+	+	+	+	
ПК-30	+	+	+	+	
ПК-31	+	+	+	+	
ПК-32	+	+	+	+	
ПК-33	+	+	+	+	

4 курс, 8 семестр

#### 4. ПАСПОРТ ОЦЕНОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ ПО ПРАКТИКЕ

Оценочные материалы производственной практики «Преддипломной практики» включают контрольные материалы для проведения входного контроля уровня подготовки обучающихся в начале прохождения практики, текущего контроля и промежуточной аттестации с указанием этапов формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы:

Контролируемые разделы, темы дисциплины	Код контролируемой компетенции (или ее части)	Оценочные средства		
		тестовые задания, кол-во	другие оценочные средства	
			вид	кол-во (комплект, перечень)
<b>Текущий контроль</b>				
1.Подготовительный	ОК-1, ОК-2, ОК-3, ОК-4, ОК-5, ОК-6, ОК-7, ОК-8, ОК-9, ОПК-1, ОПК-2, ОПК-3, ОПК-4, ОПК-5, ПК-1, ПК- 2, ПК-3, ПК-4, ПК-5, ПК-6, ПК-7, ПК-8, ПК-9, ПК- 10, ПК-11, ПК-12, ПК-13, ПК-14, ПК-15, ПК-16, ПК-17, ПК-18, ПК-19, ПК-20, ПК-21, ПК-22, ПК-23, ПК-24, ПК-25, ПК-26, ПК-27, ПК-28, ПК-29, ПК-30, ПК-31, ПК-32, ПК-33	-	Типовые контрольные задания	1
2.Производственный	ОК-1, ОК-2, ОК-3, ОК-4, ОК-5, ОК-6, ОК-7, ОК-8, ОК-9, ОПК-1, ОПК-2, ОПК-3, ОПК-4, ОПК-5, ПК-1, ПК- 2, ПК-3, ПК-4, ПК-5, ПК-6, ПК-7, ПК-8, ПК-9, ПК- 10, ПК-11, ПК-12, ПК-13, ПК-14, ПК-15, ПК-16, ПК-17, ПК-18, ПК-19, ПК-20, ПК-21, ПК-22, ПК-23, ПК-24, ПК-25, ПК-26, ПК-27, ПК-28,	-	Типовые контрольные задания	1

	ПК-29, ПК-30, ПК-31, ПК-32, ПК-33			
3. Аналитический	ОК-1, ОК-2, ОК-3, ОК-4, ОК-5, ОК-6, ОК-7, ОК-8, ОК-9, ОПК-1, ОПК-2, ОПК-3, ОПК-4, ОПК-5, ПК-1, ПК- 2, ПК-3, ПК-4, ПК-5, ПК-6, ПК-7, ПК-8, ПК-9, ПК- 10, ПК-11, ПК-12, ПК-13, ПК-14, ПК-15, ПК-16, ПК-17, ПК-18, ПК-19, ПК-20, ПК-21, ПК-22, ПК-23, ПК-24, ПК-25, ПК-26, ПК-27, ПК-28, ПК-29, ПК-30, ПК-31, ПК-32, ПК-33	-	Типовые контрольные задания	1
4. Отчетный	ОК-1, ОК-2, ОК-3, ОК-4, ОК-5, ОК-6, ОК-7, ОК-8, ОК-9, ОПК-1, ОПК-2, ОПК-3, ОПК-4, ОПК-5, ПК-1, ПК- 2, ПК-3, ПК-4, ПК-5, ПК-6, ПК-7, ПК-8, ПК-9, ПК- 10, ПК-11, ПК-12, ПК-13, ПК-14, ПК-15, ПК-16, ПК-17, ПК-18, ПК-19, ПК-20, ПК-21, ПК-22, ПК-23, ПК-24, ПК-25, ПК-26, ПК-27, ПК-28, ПК-29, ПК-30, ПК-31, ПК-32, ПК-33	-	Типовые контрольные задания	1
<b>Промежуточная аттестация</b>	ОК-1, ОК-2, ОК-3, ОК-4, ОК-5, ОК-6, ОК-7, ОК-8, ОК-9, ОПК-1, ОПК-2, ОПК-3, ОПК-4, ОПК-5, ПК-1, ПК- 2, ПК-3, ПК-4,	-	Вопросы к зачету с оценкой отчет	2

	ПК-5, ПК-6, ПК-7, ПК-8, ПК-9, ПК-10, ПК-11, ПК-12, ПК-13, ПК-14, ПК-15, ПК-16, ПК-17, ПК-18, ПК-19, ПК-20, ПК-21, ПК-22, ПК-23, ПК-24, ПК-25, ПК-26, ПК-27, ПК-28, ПК-29, ПК-30, ПК-31, ПК-32, ПК-33			
Всего	ОК-1, ОК-2, ОК-3, ОК-4, ОК-5, ОК-6, ОК-7, ОК-8, ОК-9, ОПК-1, ОПК-2, ОПК-3, ОПК-4, ОПК-5, ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-4, ПК-5, ПК-6, ПК-7, ПК-8, ПК-9, ПК-10, ПК-11, ПК-12, ПК-13, ПК-14, ПК-15, ПК-16, ПК-17, ПК-18, ПК-19, ПК-20, ПК-21, ПК-22, ПК-23, ПК-24, ПК-25, ПК-26, ПК-27, ПК-28, ПК-29, ПК-30, ПК-31, ПК-32, ПК-33	-	Вопросы к зачету с оценкой Типовые контрольные задания Отчет по практике	3



## 5. ОПИСАНИЕ ПОКАЗАТЕЛЕЙ И КРИТЕРИЕВ ОЦЕНИВАНИЯ СФОРМИРОВАННОСТИ КОМПЕТЕНЦИЙ, ШКАЛА ОЦЕНИВАНИЯ

В соответствии с Положением о рейтинговой системе оценки успеваемости и качества знаний студентов в ФГБОУ ВО «РЭУ им. Г. В. Плеханова» распределение баллов, формирующих рейтинговую оценку работы студента, осуществляется следующим образом:

Виды работ	Максимальное количество баллов
Текущий контроль	60
Промежуточная аттестация (зачет с оценкой)	40
Итого	100

В соответствии с утвержденным учебным планом по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» направленности (профиля) «Технология и организация ресторанного дела» по практике предусмотрено:

4 недели практики, 6 рабочих дней в неделю.

### Текущий контроль

Расчет баллов по результатам текущего контроля производственной практики представляется по этапам (разделам) практики:

Форма контроля	Наименование этапа (раздела) практики	Форма проведения контроля	Количество баллов, максимально
Текущий контроль	Подготовительный	Сбор первичных документов	10
	Производственный	Написание разделов отчета	20
	Аналитический	Оформление отчета с выводами, рекомендациями	20
	Отчетный	Представление отчета по практике, дневника, характеристики-отзыва, защита отчета по практике	10
Всего			<b>60</b>

### Промежуточная аттестация

**Зачет с оценкой** по результатам защиты отчета по практике проводится в устной форме и соответствует **40 баллам**. Зачет состоит из ответов на теоретические вопросы.

Оценка по результатам зачета выставляется исходя из следующих критериев:

- 4 теоретических вопроса – по 10 баллов каждый.

**Итоговый балл** – это сумма баллов за промежуточную аттестацию. Приведение суммарной балльной оценки к четырехбалльной шкале производится следующим образом:

100-балльная система оценки	Традиционная (четырёх-балльная) система оценки	Критерий оценивания	Содержание критерия оценивания
85 - 100	Зачтено/отлично	Продвинутый уровень освоения компетенций	Компетенции освоены. Обучающийся показывает глубокие знания, демонстрирует умения и навыки решения сложных задач. Способен самостоятельно решать проблему / задачу на основе изученных методов, приемов и технологий.
70 - 84	Зачтено/хорошо	Повышенный	Компетенции освоены. Обучающийся

		уровень освоения компетенций	показывает полноту знаний, демонстрирует умения и навыки решения типовых задач в полном объеме.
50 - 69	Зачтено/ удовлетворительно	Базовый уровень освоения компетенций	Компетенции освоены. Обучающийся показывает общие знания, умения и навыки, входящие в состав компетенций, имеет представление об их применении, но применяет их с ошибками.
0 - 49	Незачтено/ неудовлетворительно	Заявленные компетенции не освоены	Компетенции не освоены. Обучающийся не владеет необходимыми знаниями, умениями, навыками или частично показывает знания, умения и навыки, входящие в состав компетенций.

**Оценивание результатов обучения по производственной практике. Преддипломной практике для обучающихся заочной формы обучения программы бакалавриата**

Оценивание результатов обучения по производственной практике. Преддипломной практике для обучающихся заочной формы обучения по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) Технология и организация ресторанного дела проводится с помощью шкал оценки по видам оценочных средств, указанным в разделе 5, формам текущего контроля и промежуточной аттестации раздела 2 рабочей программы практики:

Вид оценочного средства	Форма текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации	Шкала оценки
<b>Текущий контроль успеваемости</b>		
1. Ситуационные задания	Письменный либо устный опрос	Двухбалльная или четырехбалльная
2. Вопросы по этапам практики и иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений и навыков и (или) опыта деятельности	Собеседование по вопросам практики	Двухбалльная
<b>Промежуточная аттестация</b>		
1. Индивидуальные задания на практику, вопросы к защите	Зачет по итогам защиты отчета по практике	Четырехбалльная

Отчет, получивший оценку «неудовлетворительно», возвращается обучающемуся на доработку. Доработанный отчет должен быть вновь представлен научному руководителю. Если доработка не улучшила качества отчета или не была произведена, то отчет не допускается к защите, а зачетную ведомость проставляется оценка «неудовлетворительно».

Доработанный и допущенный к защите отчет после процедуры защиты оценивается в обычном порядке.

Оценка «неудовлетворительно» ставятся также в случаях, если обучающийся не приступал к выполнению задания, списывал, фальсифицировал данные и результаты работы.

Результирующая оценка по итогам текущего контроля рассчитывается как сумма взвешенных оценок, полученных по итогам выполнения всех заданий.

Оценка «неудовлетворительно» ставятся также в случаях, если обучающийся не приступал к выполнению задания, списывал, фальсифицировал данные и результаты работы.

Результирующая оценка по итогам текущего контроля рассчитывается как сумма взвешенных оценок, полученных по итогам выполнения всех заданий.

## **6. ТИПОВЫЕ КОНТРОЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ И ИНЫЕ ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ, НЕОБХОДИМЫЕ ДЛЯ ОЦЕНКИ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ И (ИЛИ) ОПЫТА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИЕ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ В ПРОЦЕССЕ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ**

### **Текущий контроль**

Текущий контроль успеваемости осуществляется в течение периода теоретического обучения по всем видам аудиторных занятий и самостоятельной работы обучающегося в соответствии с утвержденным графиком учебного процесса, а также проведения научно-исследовательской работы, практик.

Типовые контрольные задания и иные оценочные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности представлены в Приложении 1.

### **Промежуточная аттестация**

Вопросы для проведения промежуточной аттестации соотносятся соответственно со знаниевыми компонентами, умениями, навыками, характеризующими этапы формирования компетенций в рамках прохождения практики, (вопросы к зачету с оценкой) представлены в Приложении 2.

## **7. МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ ПРОЦЕДУРЫ ОЦЕНИВАНИЯ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ И (ИЛИ) ОПЫТА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИЕ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ**

Оценка знаний, умений, навыков, и (или) опыта деятельности, характеризующая этапы формирования компетенций в результате прохождения практики проводится в форме текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации.

Текущий контроль успеваемости обучающихся – текущая аттестация – проводится в течение всей практики с целью определения уровня усвоения обучающимися знаний, формирования умений и навыков, своевременного выявления преподавателем недостатков в подготовке обучающихся и принятия необходимых мер по ее корректировке, совершенствованию методики обучения, организации практики и оказания обучающимся индивидуальной помощи.

Контроль за выполнением обучающимися каждого вида работ проводится поэтапно и служит основанием для промежуточной аттестации по практике. Все виды текущего контроля осуществляются в процессе контактной работы преподавателя с обучающимся.

Каждая форма контроля по производственной практике включает в себя теоретические вопросы, позволяющие оценить уровень освоения обучающимися знаний и практические задания, выявляющие степень сформированности умений и навыков, характеризующие этапы формирования компетенций.

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

1. Регулярность и периодичность проведения оценки (на каждом занятии).
2. Надежность, использование единообразных стандартов и критериев оценивания.
3. Справедливость – разные обучающиеся должны иметь равные возможности.

4. Единство используемой технологии для всех обучающихся, выполнение условий сопоставимости результатов оценивания.

5. Соблюдение последовательности проведения оценки: развитие компетенций идет по возрастанию - поэтапно, и оценочные средства на каждом этапе учитывают это развитие.

6. Многоступенчатость: оценка (как преподавателем, так и обучающимися) и самооценка обучающегося, обсуждение результатов и комплекса мер по устранению недостатков и дальнейшему развитию.

Промежуточная аттестация по практике проводится с целью определения соответствия уровня теоретических знаний, практических умений и навыков по результатам прохождения практики требованиям ФГОС ВО. Промежуточная аттестация проводится после завершения практики в соответствии с программой.

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

**Кафедра торговли и общественного питания**

**Типовые контрольные задания**  
производственной практики. Преддипломной практики

**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.

### **1. Общие сведения о предприятии**

1 Производство: понятие, типы. Структура производства: понятие, факторы, её определяющие. Цеховая и бесцеховая структура: понятия, назначение, сравнительный анализ.

2 Цехи: условия создания, классификация, взаимосвязь.

3 Производственный процесс: понятие, сущность, содержание, основные элементы, принципы организации.

4 Технологический процесс: понятие, виды, основные элементы, условия рациональной организации.

5 Моечная кухонной посуды: назначение, оснащение, связь с цехами, организация рабочих мест.

6 Производственные вспомогательные помещения: краткая характеристика. Экспедиция: назначение, размещение, специализация, состав помещений, оснащение.

7 Основные характеристики используемые для описания предприятия общественного питания

8 Процессный подход к организации производства предприятий общественного питания. Цепочка и система ценностей.

9 Организация работы овощного цеха предприятия средней мощности.

10 Организация работы мясо-рыбного цеха.

11 Организация работы горячего цеха.

12 Организация работы холодного цеха.

13 Состав помещений кондитерского цеха, порядок составления производственной программы и организация труда в цехе.

14 Организация работы цеха мучных изделий.

15 Организация работы раздаточных.

16 Технология и организация рабочих процессов вспомогательных производственных помещений: экспедиции, моечной кухонной посуды, хлеборезки.

17 Организация отпуска блюд с учетом формы обслуживания. Отпуск через официантов и анализ основных рабочих процессов, связанных с этим.

18 Влияние форм самообслуживания на выбор типа раздачи и определения численности обслуживающего персонала. Классификация раздаточного оборудования.

19 Степень автоматизации комплектации и раздачи блюд, отражающаяся на технологии и организации рабочих процессов, связанных с реализацией готовой продукции. Организация труда поваров-раздатчиков.

## **2. Изучение организации технологических процессов**

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

## **3. Изучение структуры управления предприятием**

1 Системы управления предприятиями общественного питания

2 Система управления приватизированными (акционерными) предприятиями общественного питания.

3 Линейная структура управления предприятиями общественного питания.

4 Функциональная структура управления предприятиями общественного питания.

5 Линейно-функциональная структура управления предприятиями общественного питания.

6 Понятие организационной структурой управления (менеджмента) предприятия общественного питания.

7 Основные цели построения и использования структур управления.

8 Проектирование организационной структуры управления.

9 Принципы построения эффективной кадровой политики в предприятии общественного питания.

10 Этапы управления персоналом.

11 Планирование найма работников.

12 Методы отбора персонала.

13 Аттестация персонала предприятия общественного питания.

14 Обучение и развитие персонала.

15 Управление мотивацией персонала в ресторане.

16 Оценка эффективности кадровой политики предприятия общественного питания.

#### **4. Организация работы производственной лаборатории, теххимический контроль производства**

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

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

- 1 Выявление ключевых факторов успеха и определение рейтинга процессов
- 2 Создание информационной поддержки процессов.
- 3 Карты процессов. Содержание процедуры управления процессом согласно международного стандарта ИСО 9001-2000
- 4 Основные критерии и контроль качества продукции общественного питания: пищевая ценность
- 5 Основные критерии и контроль качества продукции общественного питания: безопасность для человека.
- 6 Нормативно-технологическая документация предприятий общественного питания.
- 7 Правильное позиционирование и его виды как основа грамотной структуры производства на современном этапе.
- 8 Методика идентификации, развертывания, документирования, взаимодействия процессов организации производства предприятий общественного питания.
- 9 Требования для успешного производственного процесса на предприятиях общественного питания.
- 10 Производственный процесс в зависимости от степени технической оснащённости на предприятиях общественного питания.
- 11 Структура производства и условия рациональной её организации. Общие требования к организации рабочих мест. Значение и порядок проведения аттестации рабочих мест.
- 12 Стандартизация технологических процессов при производстве кулинарной продукции на предприятиях общественного питания: сборники рецептур и технологические карты.
- 13 Стандартизация технологических процессов при производстве кулинарной продукции на предприятиях общественного питания: технико-технологические карты и стандарты предприятия.
- 14 Стандартизация технологических процессов при производстве кулинарной продукции на предприятиях общественного питания: отраслевые стандарты, технические условия, технологические инструкции.
- 15 Технология и организация рабочих процессов реализации готовой продукции общественного питания. Функции, выполняемые поварами-раздатчиками.

#### **6. Метрологическое обеспечение производства**

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



## **7. Работа в административных службах предприятия**

- 1 Логистический подход к организации снабжения.
- 2 Договорные отношения с поставщиками. Нормативные и технические документы, регламентирующие договорные отношения. Договоры поставки, их разделы.
- 3 Технологический процесс товародвижения, повышение его эффективности. Организационные формы поставок, способы и маршруты доставки.
- 4 Организация приемки продовольственных товаров по количеству и качеству, порядок приемки. Особенности приемки импортных товаров.
- 5 Организация материально-технического снабжения: требования к нему, особенности приемки товаров.
- 6 Организация хранения продуктов и материально-технических средств. Режим и способы хранения. Порядок отпуска продуктов на производство. Документальное оформление отпуска.
- 7 Организация тарного хозяйства. Тара: понятие, функции, назначение, классификация, требования.
- 8 Организация тарооборота: приемка, вскрытие, хранение и возврат. Мероприятия по сокращению расходов по таре.

## **8. Ознакомление с функциональными обязанностями инженерно – технических работников**

- 1 Основы рационального питания.
- 2 Физиологические нормы потребления продуктов питания.
- 3 Понятие о режимах питания; роль режима питания для здоровья человека.
- 4 Дифференцированное питание различных групп населения.
- 5 Безвредность продуктов питания – важнейшая проблема современности.
- 6 Системы питания – вегетарианство, сыроедение, раздельное питание, лечебное голодание и др.
- 7 Лечебно – профилактическое питание. Научная концепция фармаконутрициологии.
- 8 Роль технолога в осуществлении задач, стоящих перед работниками общественного питания в современных условиях.
- 9 Цель разработки технико-экономического обоснования проекта.
- 10 Проектирование заготовочных предприятий.
- 11 Особенности расчета численности работников производства и зала.
- 12 Показатели, определяющие производственную программу специализированных заготовочных цехов.
- 13 Принципы формирования и размещения сети общедоступных предприятий питания городской застройки.
- 14 Механическое оборудование, применяемое на предприятиях общественного питания.
- 15 Расчетные нормативы проектирование предприятий общественного питания при промышленных предприятиях и административных учреждениях.
- 16 Подъемно-транспортное оборудование, применяемое на предприятиях общественного питания.
- 17 Холодильное оборудование, применяемое на предприятиях общественного питания.
- 18 Тепловое оборудование, применяемое на предприятиях общественного питания.
- 19 Перечислить все виды оборудования (механического и вспомогательного) для производства рубленых полуфабрикатов.
- 20 Виды заготовочных предприятий и определение их мощности.

- 21 Перечислить все виды оборудования для производства полуфабрикатов из овощей.
- 22 Принципы проектирования, размещения и развития сети заготовочных предприятий.
- 23 Вспомогательное оборудование, применяемое на предприятиях общественного питания.
- 24 Планирование выпуска общего количества кулинарной продукции и отдельных групп доготовочных предприятиях общественного питания и с полным учетом производства.
- 25 Способы расчета площадей помещений.
- 26 Принципы определения потребности сырья для обеспечения производственной программы в предприятиях общественного питания различных типов.
- 27 Принципы подбора оборудования.
- 28 Методы определения числа потребителей в общедоступных предприятиях общественного питания.
- 29 Технические помещения. Особенности проектирования.
- 30 Дайте характеристику методов расчета площадей помещений предприятий общественного питания.
- 31 Служебные и бытовые помещения. Состав, технологические требования.
- 32 Основные методы расчета численности производственных работников предприятий общественного питания.
- 33 Помещение для потребителей. Состав, технологические требования.
- 34 Способы размещения оборудования в предприятиях общественного питания и их характеристика.
- 35 Объемно – планировочные решения в предприятиях общественного питания и их характеристика.
- 36 Последовательность разработки объемно-планировочных и конструктивных решений.
- 37 Объемно-планировочные решения отдельно стоящих зданий общественного питания.
- 38 Способы расстановки оборудования в производственных цехах.
- 39 Производственные помещения. Технологические требования к проектированию, оборудование.
- 40 Перечислить составные части проекта.
- 41 Состав и технологические требования к помещениям для приема и хранения продуктов.
- 42 Перечислить функциональные группы помещений предприятий питания
- 43 Индивидуальное проектирование.
- 44 Общие понятия о моделировании и анализе при проектировании объектов сервиса. Состав и содержание проектов.
- 45 Типовое проектирование.
- 46 Назначение и виды проектов.
- 47 Принципы составления расчетного меню.
- 48 Технологический процесс на предприятиях общественного питания.
- 49 Понятие о сырье, полуфабрикатах, готовой продукции, отходах.
- 50 Значение тепловой обработки продуктов, ее положительные и отрицательные стороны.

Составители:  
к.т.н., доцент  М.В. Кsenz

к.т.н., доцент  Т.А. Джум

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

**Кафедра торговли и общественного питания**

**Вопросы к зачету с оценкой  
производственной практики. Преддипломной практики**

- 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 оснащённости 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 Значение тепловой обработки продуктов, ее положительные и отрицательные стороны.
- 123 Классификация видов тепловой обработки.
- 124 Оценка эффективности кадровой политики предприятия общественного питания.

Составители:

к.т.н., доцент  М.В. Ксенз

к.т.н., доцент  Т.А. Джум

## ЛИСТ РЕГИСТРАЦИИ ИЗМЕНЕНИЙ (АКТУАЛИЗАЦИИ)

1. Фонд оценочных средств по производственной практике «Преддипломная практика» с внесенными дополнениями и изменениями рекомендован к утверждению на заседании кафедры торговли и общественного питания, протокол от 17.03.2020 № 8

И.о. зав. кафедрой  Е.Н. Губа

Согласовано на заседании УМС Краснодарского филиала РЭУ им. Г.В. Плеханова, протокол от 19.03.2020 № 7

Председатель  Г.Л. Авагян

Утверждено советом Краснодарского филиала РЭУ им. Г.В. Плеханова, протокол 26.03.2020 № 11

Председатель  А.В. Петровская

2. Оценочные материалы по производственной практике «Преддипломная практика» с внесенными дополнениями и изменениями рекомендована к утверждению на заседании товарной экспертизы, технологии торговли и ресторанного бизнеса, протокол от 18.03.2024 № 8

Зав. кафедрой  Е.Н. Губа

Согласовано на заседании МС Краснодарского филиала РЭУ им. Г.В. Плеханова, протокол от 26.03.2024 № 6

Председатель  Э.Г. Баладыга

Утверждено Советом Краснодарского филиала РЭУ им. Г.В. Плеханова, протокол 28.03.2024 № 9

Председатель  А.В. Петровская