

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Петровская Анна Викторовна

Должность: Директор

Дата подписания: 25.09.2024 16:00:30

Уникальный программный ключ:

798bda6555fbdebe827768f6f1710bd17a9070c31fdc1b6a6e5b4f10a8e5199

Приложение 6

к основной профессиональной образовательной программе  
по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции

и организация общественного питания,

направленность (профиль) программы: Технология и организа-  
ция ресторанного бизнеса

**МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**  
**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования**  
**«Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова»**  
**Краснодарский филиал РЭУ им. Г. В. Плеханова**

**Факультет экономики, менеджмента и торговли**

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

## **ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ**

**по производственной практике**

**Б2.О.02.02(П) Организационно-управленческая практика**

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

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

**Уровень высшего образования: Бакалавриат**

Год начала подготовки 2024

Краснодар – 2023г.

Составители:

к.т.н., доцент КТРБ  
ст. преподаватель КТРБ  
(ученая степень, ученое звание, должность,)

Р.В. Брюшков  
В.Е. Лёвкина

Оценочные материалы одобрены на заседании кафедры товарной экспертизы, технологии торговли и ресторанного бизнеса  
протокол №7 от 28.02.2023 г.

**ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ**  
**по производственной практике**  
**«Организационно-управленческая практика»**

**ПЕРЕЧЕНЬ КОМПЕТЕНЦИЙ С УКАЗАНИЕМ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ И ЭТАПОВ ИХ ФОРМИРОВАНИЯ ПО ПРАКТИКЕ**

Формируемые компетенции (код и наименование компетенции)	Индикаторы достижения компетенций (код и наименование индикатора)	Результаты обучения (знания, умения)	Наименование контролируемых разделов (этапы практики)	
ОПК-1. Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности	ОПК-1.1 Применяет современные информационные технологии при взаимодействии с субъектами рынка индустрии питания, соблюдает требования информационной безопасности при осуществлении профессиональной деятельности	ОПК-1.1. 3-1 <b>Знает</b> специализированные компьютерные программы, используемые на предприятиях питания	<b>Подготовительный</b>	
		ОПК-1.1. У-1 <b>Умеет</b> работать в качестве пользователя программ для решения профессиональных задач, создавать базы данных, соблюдать основные требования информационной безопасности		
ОПК - 4. Способен осуществлять технологические процессы производства продукции питания	ОПК - 4.1 Знает основы технологического процесса производства продукции общественного питания	ОПК - 4.1. 3-1 <b>Знает</b> технологию производства продукции общественного питания		
	ОПК - 4.2 Разрабатывает технологическую документацию на производство продукции общественного питания	ОПК - 4.1. У-1 <b>Умеет</b> осуществлять технологические процессы производства продукции питания для различных типов предприятий		ОПК - 4.2. 3-1 <b>Знает</b> виды технологической документации, разрабатываемой в предприятиях питания
		ОПК - 4.2. У-1 <b>Умеет</b> разрабатывать нормативную документацию на продукцию питания с учетом современных достижений в области технологии и техники; рассчитывать режимы технологических процессов, правильно выбирать технологическое оборудование.		ОПК - 5.1. 3-1 <b>Знать</b> требования к качеству и безопасности кулинарной продукции
		ОПК - 5.1. У-1 <b>Умеет</b> использовать методы проведения стандартных испытаний по определению показателей качества и безопасности сырья и готовой продукции питания.		ОПК - 5.2. 3-1 <b>Знает</b> и обосновывает программы контроля на основе анализа производственной деятельности.
ОПК - 5. Способен организовывать и контролировать производство продукции питания	ОПК - 5.1. Владеет методиками контроля и управления качеством продукции общественного питания	ОПК - 5.2. У-1 <b>Умеет</b> проводить аудит продукции и анализ причин возникновения дефектов и брака в продукции и разработке мероприятий по их предупреждению		
	ОПК - 5.2. Составляет программы контроля за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений, выполнением сотрудниками			

	стандартов предприятия, обеспечением безопасности и качества продукции и услуг		
ОПК-1. Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности	ОПК-1.1 Применяет современные информационные технологии при взаимодействии с субъектами рынка индустрии питания, соблюдает требования информационной безопасности при осуществлении профессиональной деятельности	ОПК-1.1 .3-1 <b>Знает</b> специализированные компьютерные программы, используемые на предприятиях питания	<b>Производственный</b>
		ОПК-1.1. У-1 <b>Умеет</b> работать в качестве пользователя программ для решения профессиональных задач, создавать базы данных, соблюдать основные требования информационной безопасности	
ОПК - 4. Способен осуществлять технологические процессы производства продукции питания	ОПК - 4.1 Знает основы технологического процесса производства продукции общественного питания	ОПК - 4.1. 3-1 <b>Знает</b> технологию производства продукции общественного питания	
		ОПК - 4.1. У-1 <b>Умеет</b> осуществлять технологические процессы производства продукции питания для различных типов предприятий	
	ОПК - 4.2 Разрабатывает технологическую документацию на производство продукции общественного питания	ОПК - 4.2. 3-1 <b>Знает</b> виды технологической документации, разрабатываемой в предприятиях питания	
		ОПК - 4.2. У-1 <b>Умеет</b> разрабатывать нормативную документацию на продукцию питания с учетом современных достижений в области технологии и техники; рассчитывать режимы технологических процессов, правильно выбирать технологическое оборудование.	
ОПК - 5. Способен организовывать и контролировать производство продукции питания	ОПК - 5.1. Владеет методиками контроля и управления качеством продукции общественного питания	ОПК - 5.1. 3-1 <b>Знать</b> требования к качеству и безопасности кулинарной продукции	
		ОПК - 5.1. У-1 <b>Умеет</b> использовать методы проведения стандартных испытаний по определению показателей качества и безопасности сырья и готовой продукции питания.	
	ОПК - 5.2. Составляет программы контроля за соблюдением технических условий работы структурных подразделений, выполнением сотрудниками стандартов предприятия, обеспечением безопасности и качества продукции и услуг	ОПК - 5.2. 3-1 <b>Знает</b> и обосновывает программы контроля на основе анализа производственной деятельности.	
		ОПК - 5.2. У-1 <b>Умеет</b> проводить аудит продукции и анализ причин возникновения дефектов и брака в продукции и разработке мероприятий по их предупреждению	
ОПК-1.	ОПК-1.1 Применяет современные инфор-	ОПК-1.1 .3-1 <b>Знает</b> специализированные компьютерные программы, используемые на предприятиях питания	<b>Аналитический</b>

Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности	мационные технологии при взаимодействии с субъектами рынка индустрии питания, соблюдает требования информационной безопасности при осуществлении профессиональной деятельности	ОПК-1.1. У-1 <b>Умеет</b> работать в качестве пользователя программ для решения профессиональных задач, создавать базы данных, соблюдать основные требования информационной безопасности		
ОПК - 4. Способен осуществлять технологические процессы производства продукции питания	ОПК - 4.1 Знает основы технологического процесса производства продукции общественного питания	ОПК - 4.1. 3-1 <b>Знает</b> технологию производства продукции общественного питания		
	ОПК - 4.2 Разрабатывает технологическую документацию на производство продукции общественного питания	ОПК - 4.1. У-1 <b>Умеет</b> осуществлять технологические процессы производства продукции питания для различных типов предприятий		ОПК - 4.2. 3-1 <b>Знает</b> виды технологической документации, разрабатываемой в предприятиях питания
		ОПК - 4.2. У-1 <b>Умеет</b> разрабатывать нормативную документацию на продукцию питания с учетом современных достижений в области технологии и техники; рассчитывать режимы технологических процессов, правильно выбирать технологическое оборудование.		ОПК - 5.1. 3-1 <b>Знать</b> требования к качеству и безопасности кулинарной продукции
		ОПК - 5.2. Составляет программы контроля за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений, выполнением сотрудниками стандартов предприятия, обеспечением безопасности и качества продукции и услуг		ОПК - 5.1. У-1 <b>Умеет</b> использовать методы проведения стандартных испытаний по определению показателей качества и безопасности сырья и готовой продукции питания.
ОПК-1. Способен понимать принципы работы со-	ОПК-1.1 Применяет современные информационные техноло-	ОПК-1.1 .3-1 <b>Знает</b> специализированные компьютерные программы, используемые на предприятиях питания	<b>Отчетный</b>	

временных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности	гии при взаимодействии с субъектами рынка индустрии питания, соблюдает требования информационной безопасности при осуществлении профессиональной деятельности	ОПК-1.1. У-1 <b>Умеет</b> работать в качестве пользователя программ для решения профессиональных задач, создавать базы данных, соблюдать основные требования информационной безопасности	
ОПК - 4. Способен осуществлять технологические процессы производства продукции питания	ОПК - 4.1 Знает основы технологического процесса производства продукции общественного питания	ОПК - 4.1. 3-1 <b>Знает</b> технологию производства продукции общественного питания	
	ОПК - 4.2 Разрабатывает технологическую документацию на производство продукции общественного питания	ОПК - 4.1. У-1 <b>Умеет</b> осуществлять технологические процессы производства продукции питания для различных типов предприятий	
		ОПК - 4.2. 3-1 <b>Знает</b> виды технологической документации, разрабатываемой в предприятиях питания	
ОПК - 5. Способен организовывать и контролировать производство продукции питания	ОПК - 5.1. Владеет методиками контроля и управления качеством продукции общественного питания	ОПК - 4.2. У-1 <b>Умеет</b> разрабатывать нормативную документацию на продукцию питания с учетом современных достижений в области технологии и техники; рассчитывать режимы технологических процессов, правильно выбирать технологическое оборудование.	
		ОПК - 5.1. 3-1 <b>Знать</b> требования к качеству и безопасности кулинарной продукции	
	ОПК - 5.2. Составляет программы контроля за соблюдением технических условий работы структурных подразделений, выполнением сотрудниками стандартов предприятия, обеспечением безопасности и качества продукции и услуг	ОПК - 5.1. У-1 <b>Умеет</b> использовать методы проведения стандартных испытаний по определению показателей качества и безопасности сырья и готовой продукции питания.	ОПК - 5.2. 3-1 <b>Знает</b> и обосновывает программы контроля на основе анализа производственной деятельности.
		ОПК - 5.2. У-1 <b>Умеет</b> проводить аудит продукции и анализ причин возникновения дефектов и брака в продукции и разработке мероприятий по их предупреждению	

## **МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИЕ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ**

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

### **Ситуационное задание № 1**

В предприятие питания – базы практики поступил заказ от банка на организацию банкет-коктейль на 100 человек:

- Охарактеризуйте данный тип предприятия согласно ГОСТ 30389-2013 «Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования» перечислите возможный объем услуг на данном предприятии согласно ГОСТ 31984-2012 «Услуги общественного питания. Общие требования».
- Предложите ассортимент бутербродов для данного мероприятия: опишите технологию приготовления, организацию рабочего места в холодном цехе для выполнения данных технологических операций, требования к качеству и сроки реализации.
- Рассчитайте продукты на три вида бутербродов.
- Определите состав и площадь производственной группы помещений в данном предприятии, если в торговом зале \_\_\_ мест.

### **Ситуационное задание № 2**

В предприятие питания – базы практики по ул. \_\_\_\_\_ обновляется меню с учётом спроса потребителей, особенно постоянных клиентов:

- Охарактеризуйте данный тип предприятия.
- Дайте понятие меню – его особенности построения, оформления, разновидности.
- Предложите ассортимент из отварного мяса.
- Подберите гарниры и соусы к ним.
- Рассчитайте продукцию на 10 порций, если мясо II категории.

### **Ситуационное задание № 3**

В функционирующем предприятии питания – базы практики на \_\_\_ мест уделяют достаточное внимание внедрению основных направлений научной организации труда (НОТ) на производстве:

- Охарактеризуйте сущность и задачи НОТ.
- Основные направления организации труда на производстве.
- Предложите ассортимент салатов для данного предприятия, технологию их приготовления, требования к качеству, сроки реализации.
- Рассчитайте продукты для приготовления 50 порций одного из салатов с учетом сезона, оформите получение сырья из кладовой на производство.
- Определите виды и количество оборудования для данного предприятия.

### **Ситуационное задание № 4**

В предприятии питания – базы практики \_\_\_\_\_ класса г. Краснодара проведена аттестация рабочих мест на производстве:

- Опишите требования, предъявляемые к организации рабочих мест и зон обслуживания в производственных цехах.
- Охарактеризуйте аттестацию рабочих мест.
- Опишите технологию приготовления блюд из натурального жареного мяса, включенных в ресторанное меню, требования к качеству, сроки реализации.
- Произведите расчет продуктов для приготовления одного горячего блюда.

### **Ситуационное задание № 5**

На предприятие питания – базы практики поступил заказ на организацию банкет-фуршет для обслуживания участников конференции на 100 человек:

- Охарактеризуйте горячий цех данного предприятия.
- Предложите ассортимент горячих закусок, возможных для предложения к выбору на данное мероприятие.
- Опишите технологию приготовления горячих закусок, требования к качеству, сроки реализации.

- Рассчитайте продукты на одну из горячих закусок в соответствии с сезоном.

Установите очередность подачи с учетом правил предложения данной продукции в меню: вало-ваны с салатом, суп-пюре из птицы, икра паюсная, кокиль из судака, шашлык из говядины, суфле шоколадное, галантин из кур, масло сливочное, кофе по-восточному

#### **Типовые индивидуальные задания**

1. Анализ договорных взаимоотношений на данном предприятии.
2. Анализ организации снабжения
3. Годовая динамика и анализ выполнения плана производства.
4. Управление и анализ ассортимента и структуры продукции.
5. Анализ конкурентного окружения, конкурентоспособность и качество продукции.
6. Планирование ритмичности работы организации.
7. Анализ проекта предприятия, достоинства и недостатки.
8. Оценка и пути повышения эффективности производства
9. Маркетинговые стратегии предприятия.

### **МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИЕ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ ВО ВРЕМЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ**

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

1. Технологический процесс на предприятиях общественного питания.
2. Понятие о сырье, полуфабрикатах, готовой продукции, отходах.
3. Значение тепловой обработки продуктов, ее положительные и отрицательные стороны.
4. Классификация видов тепловой обработки.
5. Классификация супов.
6. Основные технологические операции приготовления супов и их характеристика.
7. Заправочные супы: характеристика, классификация, технология приготовления каждой группы.
8. Классификация соусов, значение их в питании: сырьё и полуфабрикаты для приготовления соусов.
9. Блюда из отварных и припущенных картофеля и овощей: ассортимент, основные правила варки, припускания, технология приготовления блюд и подбор соусов к ним, требования к качеству. Характеристика физико-химических процессов при тепловой обработке.
10. Блюда из жареных, тушеных и запеченных овощей: ассортимент, основные правила жарения, тушения и запекания, технология приготовления, требования к качеству. Характеристика физико-химических процессов при тепловой обработке.
11. Блюда из круп: каши и изделия из каш, ассортимент и технология приготовления, требования к качеству. Характеристика физико-химических процессов при тепловой обработке.
12. Блюда из бобовых и макаронных изделий: ассортимент и технология приготовления, требования к качеству. Характеристика физико-химических процессов при тепловой обработке.
13. Блюда из яиц: ассортимент и технология приготовления, требования к качеству. Характеристика физико-химических процессов при тепловой обработке.
14. Блюда из творога: ассортимент, технология приготовления, требования к качеству. Характеристика физико-химических процессов при тепловой обработке.

15. Блюда из жареного мяса: крупнокусковые, порционные и мелкокусковые, основные правила жарения, ассортимент, технология приготовления, требования к качеству. Характеристика физико-химических процессов при тепловой обработке.
16. Блюда из рубленого мяса: изделия натуральные, рубленные, из котлетной массы, ассортимент, технология приготовления.
17. Блюда из тушеной и запеченной рыбы: ассортимент и технология приготовления, требования к качеству. Характеристика физико-химических процессов при тепловой обработке.
18. Блюда из отварной и припущенной рыбы: ассортимент, технология приготовления. Правила подбора соусов и подачи блюд, требования к качеству. Характеристика физико-химических процессов при тепловой обработке.
19. Тепловая обработка птицы, основные принципы, требования к качеству. Характеристика физико-химических процессов при тепловой обработке.
20. Горячие закуски: ассортимент и технология приготовления.
21. Классификация холодных блюд и закусок, характеристика, технология приготовления каждой группы.
22. Технология салатов и винегретов. Подготовка продуктов, особенности ассортимента, рецептур, правила реализации блюд, требования к качеству.
23. Классификация изделий из теста. Требования к исходному сырью для приготовления мучных блюд и изделий. Процессы, происходящие при замесе, брожении, выпечке изделий.
24. Классификация сладких блюд, ассортимент и технология приготовления. Характеристика желирующих веществ.
25. Технология производства горячих напитков: чай, кофе, какао, химический состав, особенности ассортимента, рецептур, правила реализации горячих напитков, требования к качеству.
26. Холодные безалкогольные напитки, ассортимент и технология приготовления, требования к качеству.
27. Особенности приготовления блюд для различных диет.
28. Особенности приготовления блюд для школьников.
29. Значение белков, углеводов, минеральных веществ, витаминов в детском питании.
30. Правила составления меню, ассортимент блюд.
31. Основные типы и классы предприятий по ГОСТ 30389-2013.
32. Рациональная организация снабжения предприятий общественного питания: задачи, значение, обеспечение.
33. Основные требования к организации снабжения.
34. Организация приемки продовольственных товаров по количеству и качеству, порядок приемки.
35. Складское хозяйство: понятие, назначение, компоновка складских помещений. Последовательность складских операций.
36. Состав складских помещений для различных типов предприятий. Организация хранения продуктов и материально-технических средств.
37. Режим и способы хранения.
38. Порядок отпуска продуктов на производство.
39. Документальное оформление отпуска.
40. Оперативное планирование предприятий средней мощности и доготовочных.
41. Виды меню, применяемые в различных типах предприятий общественного питания. Порядок оформления меню.
42. Нормативно-технологическая документация предприятий общественного питания.
43. Структура производства и условия рациональной её организации.
44. Общие требования к организации рабочих мест.
45. Значение и порядок проведения аттестации рабочих мест.

46. Организация работы горячего цеха. Компонировка помещений. Отделения и участки в горячем цехе. Оборудование, посуда и инвентарь. Организация рабочих мест.
47. Организация работы холодного цеха. Компонировка помещений. Санитарно-гигиенические требования к помещениям, оборудованию, работникам. Технологические участки в цехе.
48. Сущность и основные задачи научной организации труда (НОТ).
49. Основные направления НОТ.
50. Состав и характеристика помещений для организации обслуживания посетителей в предприятиях общественного питания разного типа.
51. Методы обслуживания посетителей на предприятиях общественного питания.
52. Обслуживание официантами, индивидуальный и бригадный методы.
53. Самообслуживание.
54. Классификация и характеристика форм самообслуживания.
55. Подготовка торговых помещений к обслуживанию посетителей. Уборка помещений. Расстановка торговой мебели. Подготовка персонала к работе.
56. Получение посуды, столового белья, сервировка столов при обслуживании официантами.
57. Организация работы раздаточных.
58. Типы раздач, характеристика. Выбор типа и определение количества раздач. Линии комплектации и отпуска скомплектованных обедов. Организация рабочих мест раздатчиков.
59. Организация расчетов с потребителями.
60. Организация обслуживания в ресторанах. Техника обслуживания. Правила подачи блюд и напитков.
61. Организация банкетов, приемов, праздничных вечеров. Виды банкетов. Прием заказа.
62. Специальные формы обслуживания: шведский стол, кофе - брейк, бизнес-ланч. Организация их проведения.
63. Особенности обслуживания иностранных туристов.
64. Классификация сладких блюд, ассортимент и технология приготовления. Характеристика желеобразующих веществ.
65. Технология производства горячих напитков: чай, кофе, какао, химический состав, особенности ассортимента, рецептур, правила реализации горячих напитков, требования к качеству.
66. Холодные безалкогольные напитки, ассортимент и технология приготовления, требования к качеству.
67. Особенности приготовления блюд для различных диет.
68. Особенности приготовления блюд для школьников.
69. Значение белков, углеводов, минеральных веществ, витаминов в детском питании.
70. Правила составления меню, ассортимент блюд.
71. Основные типы и классы предприятий по ГОСТ 30389-2013.
72. Рациональная организация снабжения предприятий общественного питания: задачи, значение, обеспечение.

Отчет по практике оценивается в соответствии с Регламентом организации и проведения практик обучающихся в Федеральном государственном бюджетном образовательном учреждении высшего образования «Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова», Регламентом организации и проведения практик обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы высшего образования – программы бакалавриата, программы магистратуры Краснодарского филиала РЭУ им. Г.В. Плеханова.

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

Шкала оценивания		Формируемые компетенции	Индикатор достижения компетенции	Критерии оценивания	Уровень освоения компетенций
85 – 100 баллов	«зачтено»	<b>ОПК-1.</b> Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности	<b>ОПК-1.1</b> Применяет современные информационные технологии при взаимодействии с субъектами рынка индустрии питания, соблюдает требования информационной безопасности при осуществлении профессиональной деятельности	<b>Знает верно и в полном объеме:</b> специализированные компьютерные программы, используемые на предприятиях питания <b>Умеет верно и в полном объеме:</b> работать в качестве пользователя программ для решения профессиональных задач, создавать базы данных, соблюдать основные требования информационной безопасности.	<b>Продвинутый</b>
		<b>ОПК - 4.</b> Способен осуществлять технологические процессы производства продукции питания	<b>ОПК - 4.1.</b> Знает основы технологического процесса производства продукции общественного питания	<b>Знает верно и в полном объеме:</b> технологии производства продукции общественного питания <b>Умеет верно и в полном объеме:</b> осуществлять технологические процессы производства продукции питания для различных типов предприятий	
			<b>ОПК - 4.2.</b> Разрабатывает технологическую документацию на производство продукции общественного питания	<b>Знает верно и в полном объеме:</b> виды технологической документации, разрабатываемой в предприятиях питания <b>Умеет верно и в полном объеме:</b> разрабатывать нормативную документацию на продукцию питания с учетом современных достижений в области технологии и техники; рассчитывать режимы технологических процессов, правильно выбирать технологическое оборудование.	
		<b>ОПК - 5.</b> Способен организовывать и контролировать производство продукции питания	<b>ОПК - 5.1.</b> Владеет методиками контроля и управления качеством продукции общественного питания	<b>Знает верно и в полном объеме:</b> требования к качеству и безопасности кулинарной продукции <b>Умеет верно и в полном объеме:</b> использовать методы проведения стандартных испытаний по определению показателей качества и безопасности сырья и готовой продукции питания.	

			<b>ОПК - 5.2.</b> Составляет программы контроля за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений, выполнением сотрудниками стандартов предприятия, обеспечением безопасности и качества продукции и услуг	<b>Знает верно и в полном объеме:</b> и обосновывает программы контроля на основе анализа производственной деятельности. <b>Умеет верно и в полном объеме:</b> проводить аудит продукции и анализ причин возникновения дефектов и брака в продукции и разработке мероприятий по их предупреждению	
<b>70 – 84 баллов</b>	«зачтено»	<b>ОПК-1.</b> Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности	<b>ОПК-1.1</b> Применяет современные информационные технологии при взаимодействии с субъектами рынка индустрии питания, соблюдает требования информационной безопасности при осуществлении профессиональной деятельности	<b>Знает с незначительными замечаниями:</b> специализированные компьютерные программы, используемые на предприятиях питания <b>Умеет с незначительными замечаниями:</b> работать в качестве пользователя программ для решения профессиональных задач, создавать базы данных, соблюдать основные требования информационной безопасности.	<b>Повышенный</b>
		<b>ОПК - 4.</b> Способен осуществлять технологические процессы производства продукции питания	<b>ОПК - 4.1.</b> Знает основы технологического процесса производства продукции общественного питания	<b>Знает с незначительными замечаниями:</b> технологии производства продукции общественного питания <b>Умеет с незначительными замечаниями:</b> осуществлять технологические процессы производства продукции питания для различных типов предприятий	
			<b>ОПК - 4.2.</b> Разрабатывает технологическую документацию на производство продукции общественного питания	<b>Знает с незначительными замечаниями:</b> виды технологической документации, разрабатываемой в предприятиях питания <b>Умеет с незначительными замечаниями:</b> разрабатывать нормативную документацию на продукцию питания с учетом современных достижений в области технологии и техники; рассчитывать режимы технологических процессов, правильно выбирать технологическое оборудование.	
		<b>ОПК - 5.</b> Способен организовать и контролировать	<b>ОПК - 5.1.</b> Владеет методиками контроля и управления качеством продукции общественного питания	<b>Знает с незначительными замечаниями:</b> требования к качеству и безопасности кулинарной продукции <b>Умеет с незначительными замечаниями:</b>	

		производство продукции питания		использовать методы проведения стандартных испытаний по определению показателей качества и безопасности сырья и готовой продукции питания.	
			<b>ОПК - 5.2.</b> Составляет программы контроля за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений, выполнением сотрудниками стандартов предприятия, обеспечением безопасности и качества продукции и услуг	<b>Знает с незначительными замечаниями:</b> и обосновывает программы контроля на основе анализа производственной деятельности. <b>Умеет с незначительными замечаниями:</b> проводить аудит продукции и анализ причин возникновения дефектов и брака в продукции и разработке мероприятий по их предупреждению	
<b>50 – 69 баллов</b>	«зачтено»	<b>ОПК-1.</b> Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности	<b>ОПК-1.1</b> Применяет современные информационные технологии при взаимодействии с субъектами рынка индустрии питания, соблюдает требования информационной безопасности при осуществлении профессиональной деятельности	<b>Знает на базовом уровне, с ошибками:</b> специализированные компьютерные программы, используемые на предприятиях питания <b>Умеет на базовом уровне, с ошибками:</b> работать в качестве пользователя программ для решения профессиональных задач, создавать базы данных, соблюдать основные требования информационной безопасности.	<b>Базовый</b>
		<b>ОПК - 4.</b> Способен осуществлять технологические процессы производства продукции питания	<b>ОПК - 4.1.</b> Знает основы технологического процесса производства продукции общественного питания	<b>Знает на базовом уровне, с ошибками:</b> технологию производства продукции общественного питания <b>Умеет на базовом уровне, с ошибками:</b> осуществлять технологические процессы производства продукции питания для различных типов предприятий	
			<b>ОПК - 4.2.</b> Разрабатывает технологическую документацию на производство продукции общественного питания	<b>Знает на базовом уровне, с ошибками:</b> виды технологической документации, разрабатываемой в предприятиях питания <b>Умеет на базовом уровне, с ошибками:</b> разрабатывать нормативную документацию на продукцию питания с учетом современных достижений в области технологии и техники; рассчитывать режимы технологических процессов, правильно выбирать технологическое оборудование.	

		<b>ОПК - 5.</b> Способен организовывать и контролировать производство продукции питания	<b>ОПК - 5.1.</b> Владеет методиками контроля и управления качеством продукции общественного питания	<b>Знает на базовом уровне, с ошибками:</b> требования к качеству и безопасности кулинарной продукции <b>Умеет на базовом уровне, с ошибками:</b> использовать методы проведения стандартных испытаний по определению показателей качества и безопасности сырья и готовой продукции питания.	
			<b>ОПК - 5.2.</b> Составляет программы контроля за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений, выполнением сотрудниками стандартов предприятия, обеспечением безопасности и качества продукции и услуг	<b>Знает на базовом уровне, с ошибками:</b> и обосновывает программы контроля на основе анализа производственной деятельности. <b>Умеет на базовом уровне, с ошибками:</b> проводить аудит продукции и анализ причин возникновения дефектов и брака в продукции и разработке мероприятий по их предупреждению	
менее 50 баллов	«не зачтено»	<b>ОПК-1.</b> Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности	<b>ОПК-1.1</b> Применяет современные информационные технологии при взаимодействии с субъектами рынка индустрии питания, соблюдает требования информационной безопасности при осуществлении профессиональной деятельности	<b>Не знает на базовом уровне:</b> специализированные компьютерные программы, используемые на предприятиях питания <b>Не умеет на базовом уровне:</b> работать в качестве пользователя программ для решения профессиональных задач, создавать базы данных, соблюдать основные требования информационной безопасности.	Компетенции не сформированы
		<b>ОПК - 4.</b> Способен осуществлять технологические процессы производства продукции питания	<b>ОПК - 4.1.</b> Знает основы технологического процесса производства продукции общественного питания	<b>Не знает на базовом уровне:</b> технологию производства продукции общественного питания <b>Не умеет на базовом уровне:</b> осуществлять технологические процессы производства продукции питания для различных типов предприятий	
			<b>ОПК - 4.2.</b> Разрабатывает технологическую документацию на производство продукции общественного питания	<b>Не знает на базовом уровне:</b> виды технологической документации, разрабатываемой в предприятиях питания <b>Не умеет на базовом уровне:</b> разрабатывать нормативную документацию на продукцию питания с учетом современ-	

				ных достижений в области технологии и техники; рассчитывать режимы технологических процессов, правильно выбирать технологическое оборудование.	
		<p><b>ОПК - 5.</b> Способен организовать и контролировать производство продукции питания</p>	<p><b>ОПК - 5.1.</b> Владеет методиками контроля и управления качеством продукции общественного питания</p>	<p><b>Не знает на базовом уровне:</b> требования к качеству и безопасности кулинарной продукции</p> <p><b>Не умеет на базовом уровне:</b> использовать методы проведения стандартных испытаний по определению показателей качества и безопасности сырья и готовой продукции питания.</p>	
			<p><b>ОПК - 5.2.</b> Составляет программы контроля за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений, выполнением сотрудниками стандартов предприятия, обеспечением безопасности и качества продукции и услуг</p>	<p><b>Не знает на базовом уровне:</b> и обосновывает программы контроля на основе анализа производственной деятельности.</p> <p><b>Не умеет на базовом уровне:</b> проводить аудит продукции и анализ причин возникновения дефектов и брака в продукции и разработке мероприятий по их предупреждению</p>	