

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Петровская Анна Викторовна

Должность: Директор

Дата подписания: 25.09.2024 16:05:56

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 торговли и общественного питания

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 2023

Краснодар – 2022г.

Составители:

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

Л.В. Любимова
Р.В. Брюшков

Оценочные материалы одобрены на заседании кафедры торговли и общественного питания
протокол № 7 от «17» февраля 2022 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 Знает специализированные компьютерные программы, используемые на предприятиях питания	Подготовительный	
		ОПК-1.1. У-1 Умеет 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 Знает технологию производства продукции общественного питания		
	ОПК - 4.2 Разрабатывает технологическую документацию на производство продукции общественного питания	ОПК - 4.1. У-1 Умеет осуществлять технологические процессы производства продукции питания для различных типов предприятий		ОПК - 4.2. 3-1 Знает виды технологической документации, разрабатываемой в предприятиях питания
		ОПК - 4.2. У-1 Умеет разрабатывать нормативную документацию на продукцию питания с учетом современных достижений в области технологии и техники; рассчитывать режимы технологических процессов, правильно выбирать технологическое оборудование.		ОПК - 5.1. 3-1 Знать требования к качеству и безопасности кулинарной продукции
		ОПК - 5.1. У-1 Умеет использовать методы проведения стандартных испытаний по определению показателей качества и безопасности сырья и готовой продукции питания.		ОПК - 5.2. 3-1 Знает 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 Умеет 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 Знает специализированные компьютерные программы, используемые на предприятиях питания	Производственный
		ОПК-1.1. У-1 Умеет 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 Знает технологию производства продукции общественного питания	
		ОПК - 4.1. У-1 Умеет осуществлять технологические процессы производства продукции питания для различных типов предприятий	
	ОПК - 4.2 Разрабатывает технологическую документацию на производство продукции общественного питания	ОПК - 4.2. 3-1 Знает виды технологической документации, разрабатываемой в предприятиях питания	
		ОПК - 4.2. У-1 Умеет разрабатывать нормативную документацию на продукцию питания с учетом современных достижений в области технологии и техники; рассчитывать режимы технологических процессов, правильно выбирать технологическое оборудование.	
ОПК - 5. Способен организовывать и контролировать производство продукции питания	ОПК - 5.1. Владеет методиками контроля и управления качеством продукции общественного питания	ОПК - 5.1. 3-1 Знать требования к качеству и безопасности кулинарной продукции	
		ОПК - 5.1. У-1 Умеет использовать методы проведения стандартных испытаний по определению показателей качества и безопасности сырья и готовой продукции питания.	
	ОПК - 5.2. Составляет программы контроля за соблюдением технических условий работы структурных подразделений, выполнением сотрудниками стандартов предприятия, обеспечением безопасности и качества продукции и услуг	ОПК - 5.2. 3-1 Знает и обосновывает программы контроля на основе анализа производственной деятельности.	
		ОПК - 5.2. У-1 Умеет проводить аудит продукции и анализ причин возникновения дефектов и брака в продукции и разработке мероприятий по их предупреждению	
ОПК-1.	ОПК-1.1 Применяет современные инфор-	ОПК-1.1 .3-1 Знает специализированные компьютерные программы, используемые на предприятиях питания	Аналитический

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 Умеет 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 Знает технологию производства продукции общественного питания		
	ОПК - 4.2 Разрабатывает технологическую документацию на производство продукции общественного питания	ОПК - 4.1. У-1 Умеет осуществлять технологические процессы производства продукции питания для различных типов предприятий		ОПК - 4.2. 3-1 Знает виды технологической документации, разрабатываемой в предприятиях питания
		ОПК - 4.2. У-1 Умеет разрабатывать нормативную документацию на продукцию питания с учетом современных достижений в области технологии и техники; рассчитывать режимы технологических процессов, правильно выбирать технологическое оборудование.		ОПК - 5.1. 3-1 Знать 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 Умеет 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 Знает специализированные компьютерные программы, используемые на предприятиях питания	Отчетный	

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 Умеет 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 Знает технологию производства продукции общественного питания	
	ОПК - 4.2 Разрабатывает технологическую документацию на производство продукции общественного питания	ОПК - 4.1. У-1 Умеет осуществлять технологические процессы производства продукции питания для различных типов предприятий	
		ОПК - 4.2. 3-1 Знает 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 Умеет разрабатывать нормативную документацию на продукцию питания с учетом современных достижений в области технологии и техники; рассчитывать режимы технологических процессов, правильно выбирать технологическое оборудование.	
		ОПК - 5.1. 3-1 Знать 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 Умеет использовать методы проведения стандартных испытаний по определению показателей качества и безопасности сырья и готовой продукции питания.	ОПК - 5.2. 3-1 Знает и обосновывает программы контроля на основе анализа производственной деятельности.
		ОПК - 5.2. У-1 Умеет проводить аудит продукции и анализ причин возникновения дефектов и брака в продукции и разработке мероприятий по их предупреждению	

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

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

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

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

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