МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Донской казачий государственный институт пищевых технологий и бизнеса (филиал) федерального государственного бюджетного образовательного учреждения «Московский государственный университет технологий и управления имени К.Г. Разумовского (Первый казачий университет)»

УТВЕРЖДАЮ

И.о. директора ДКГИПТиБ (филиала)

Г.В. Павлятенко

«26» июня 2023 г.

Рабочая программа практики

Б2.О.03(П) Организационно-управленческая практика

Вид практики:

производственная

Тип практики:

Организационно-управленческая практика

Способ проведения

выездная

практики:

стационарная

Форма проведения

практики:

дискретно

Кафедра:

Индустрия питания и товарная экспертиза

Направление

19.03.04 Технология продукции и организация

подготовки:

общественного питания

Направленность

(профиль):

Технология и организация производства продукции

индустрии питания и специализированных пищевых

продуктов

Квалификация:

Бакалавр

Форма обучения:

очная

Год набора:

2022

Объем практики:

216 часов/6 з.е.

Программу составил(и): канд.техн.наук доц. Щербак Н.А.

Рабочая программа практики

Организационно-управленческая практика

разработана составлена на основании учебного плана, утвержденного ученым советом 25 мая 2023 г. протокол № 11 в соответствии с ФГОС ВО Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (приказ Минобрнауки России от 17.08.2020 г. № 1047)

22.005. Профессиональный стандарт "СПЕЦИАЛИСТ ПО ТЕХНОЛОГИИ ПРОДУКЦИИ И ОРГАНИЗАЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ", утверждённый приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 15 июня 2020 г. N 329н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 17 июля 2020 г., регистрационный N 59004)

Руководитель ОПОП Щербак Н.А.

Hype

Рабочая программа обсуждена на заседании выпускающей кафедры

Протокол от 24 июня 2023 г. № 14

Программа практики рекомендована к утверждению представителями организацийработодателей:

Союз работодателей предприятий торговли и сферы услуг РО. Председатель правления Объединения

ФГАОУ ДПО «Академия стандартизации, метрологии и сертификации (учебная)». Директор, к.х.н.



Сильченко А.П.

Богатырева Е.В.

СОДЕРЖАНИЕ

- 1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ПРОХОЖДЕНИЯ ПРАКТИКИ
- 2. МЕСТО, ОБЪЕМ И ВРЕМЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ
- 3. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПРИ ПРОХОЖДЕНИИ ПРАКТИКИ, СООТНЕСЕННЫЕ С РЕЗУЛЬТАТАМИ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ
- 4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ
- 5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ И ВАРИАНТЫ ИНДИВИДУАЛЬНЫХ ЗАДАНИЙ
- 6. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ПО ОРГАНИЗАЦИИ СРС
- 7. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРОХОЖДЕНИЯ ПРАКТИКИ
- 8. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРОХОЖДЕНИЯ ПРАКТИКИ
- 9. РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ОРГАНИЗАЦИИ ПРАКТИКИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ИЗ ЧИСЛА ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ

1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ПРОХОЖДЕНИЯ ПРАКТИКИ

1.1. Цели

Основной целью прохождения производственной (организационно-управленческой) практики бакалавров является

1.2. Задачи

Задачами производственной практики (организационно-управленческой) являются:

- Формы собственности предприятия
- Структурного построение предприятия, организации, правовых вопросов их деятельности;
- Изучение организации снабжения, складского, тарного и весового хозяйства, производства, торговой деятельности и обслуживания потребителей:
- Изучение принципов работы торгово-технологического оборудования, весоизмерительных приборов, вычислительной техники, механизации и автоматизации производственных процессов;
- Характеристики инженерного обеспечения на предприятии. Взаимосвязи помещений на предприятии с привязкой технологического оборудования.
- Изучение недостатков в работе технологического оборудования и его привязке к производственному процессу.
- Применение на практике основ физиологии и рациональных условий деятельности; анатомо-физиологические последствия воздействия на человека травмирующих, вредных и поражающих факторов; методов исследования устойчивости функционирования объектов и технических систем в чрезвычайных ситуациях; методов прогнозирования чрезвычайных ситуаций и разработки моделей их последствий; организацию и ведение гражданской обороны на объекте;
- Осуществление контроля параметров и уровня негативных воздействий на соответствие нормативным требованиям; эффективно применять средства защиты от негативных воздействий; разрабатывать мероприятия по повышению безопасности и экологичности профессиональной деятельности; осуществлять безопасную и экологичную эксплуатацию систем и объектов; планировать мероприятия по защите в чрезвычайных ситуациях и (при необходимости) принимать участие в проведении спасательных и других неотложных работ при ликвидации последствий чрезвычайных ситуаций;
- Знакомство с понятием инклюзивной компетентности, ее компоненты и структуру; особенностями применения

2. МЕСТО, ОБЪЕМ И ВРЕМЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ

Цикл (раздел) ОП:

Связь с предшествующими дисциплинами (модулями), практиками

№ п/п	Наименование	Семестр	Шифр компетенции
1	Технологии самоорганизации и саморазвития личности	1	УК-6
2	Введение в профессию	1	УК-6, ОПК-3
3	Неорганическая химия	1	ОПК-2
4	Русский язык и культура речи	2	УК-4
5	Религиоведение	2	УК-5
6	Правоведение	2	УК-2, УК-11
7	Основы православия	2	УК-5
8	Основы информационных технологий	2	УК-1, ОПК-1
9	Ознакомительная практика	2	УК-2, УК-4, УК-5, УК-6, УК-7, УК-11, ОПК-2, УК-1, ОПК-1
10	Казачество на службе отечеству	2	УК-2, УК-5
11	История (история России, всеобщая история)	2	УК-5
12	Физика	3	ОПК-2
13	Старославянский язык	3	УК-5
14	Прикладная механика	3	ОПК-3
15	Пакеты прикладных программ для профессиональной деятельности	3	ОПК-1
16	Культура казачества	3	УК-5
17	Инженерная графика	3	ОПК-3
18	Аналитическая химия и физико-химические методы анализа	3	ОПК-2, ОПК-4
19	Иностранный язык	3	УК-4
20	Философия	4	УК-1, УК-5
21	Физическая и коллоидная химия	4	ОПК-2
22	Технологическая практика	4	УК-1, УК-3, ОПК-1, ОПК-2, УК-5, УК-10
23	Органическая химия	4	ОПК-2
24	Командообразование и лидерство	4	УК-3
25	Высшая математика	4	ОПК-2
26	Психология	5	УК-3, УК-9

27	Пищевая химия	5	ОПК-2
28	Менеджмент	5	УК-2, УК-3
29	Биохимия	5	ОПК-2
30	Безопасность жизнедеятельности	5	УК-8

Распределение часов практики

Семестр (<Курс>.<Семестр на курсе>)	6 (3.2)		Итого	
Недель				
Вид занятий	УП	РΠ	УП	РΠ
Самостоятельная работа под руководством преподавателя	2	2	2	2
В том числе в форме практ.подготовки	216	216	216	216
Контактная работа	2	2	2	2
Сам. работа	214	214	214	214
Итого	216	216	216	216

Сроки проведения практики, виды контроля и формы отчетности

Сроки проведения практики устанавливаются приказом ректора в соответствии с утвержденным календарным графиком. Место проведения практики определяется в соответствии с заключеннными договорами о прохождении практики. Практика может проводиться в структурных подразделениях Университета, на базе предприятий и организаций, учреждений и др. Обучающимся предоставляется возможность прохождения практики по их собственной инициативе за пределами населенного пункта местонахождения Университета. При этом обучающийся подает личное заявление с необходимым обоснованием на выпускающею кафедру для согласования с заведующим кафедрой места прохождения практики.

Выбор мест прохождения практик для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья с учетом требований их доступности для данных обучающихся.

Для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья форма проведения практики устанавливается с учетом особенностей их психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья. Университет создает специальные условия для получения инвалидами и лицами с ОВЗ высшего образования. Под специальными условиями понимаются условия обучения инвалидов и лиц с ОВЗ, включающие в себя использование специальных технических средств обучения коллективного и индивидуального пользования, предоставление услуг ассистента (помощника), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь, проведение групповых и индивидуальных коррекционных занятий, обеспечение доступа в здание Университета и другие условия, без которых невозможно или затруднено освоение образовательных программ инвалидами и лицами с ОВЗ. Выбор мест прохождения практики для обучающихся с ОВЗ осуществляется с учетом состояния здоровья и требований по доступности для данной категории обучающихся. При определении мест учебной и производственной практик для инвалидов и лиц с ОВЗ должны учитываться рекомендации медико-социальной экспертизы, отраженные в индивидуальной программе реабилитации инвалида, относительно рекомендованных условий и видов труда. При необходимости для прохождения практик создаются специальные рабочие места в соответствии с характером нарушений, а также с учетом профессионального вида деятельности и характера труда, выполняемых студентом-инвалидом трудовых функций.

Виды контроля: 3аО 6 семестр

Формы отчетности: отчет по практике дневник практики

3. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПРИ ПРОХОЖДЕНИИ ПРАКТИКИ, СООТНЕСЕННЫЕ С РЕЗУЛЬТАТАМИ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Прохождение практики направлено на формирование следующих компетенций и индикаторв их достижения:

ОПК-1:Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности

Знает процессы, методы поиска, сбора, хранения, обработки, представления, распространения информации и способы осуществления таких процессов и методов (информационные технологии); современные

ОПК-1.1:

инструментальные среды, программно-технические платформы и программные средства, в том числе системы искусственного интеллекта, используемые для решения задач профессиональной деятельности, и принципы их работы

Недостаточный уровень:

Знает процессы, методы поиска, сбора, хранения, обработки, представления, распространения информации;

Пороговый уровень:

Знает процессы, методы поиска, сбора, хранения, обработки, представления, распространения информации и способы осуществления таких процессов и методов (информационные технологии);

Продвинутый уровень:

Знает процессы, методы поиска, сбора, хранения, обработки, представления, распространения информации и способы осуществления таких процессов и методов (информационные технологии); современные инструментальные среды, программно-технические платформы и программные средства используемые для решения задач профессиональной деятельности, и принципы их работы;

Высокий уровень:

Знает процессы, методы поиска, сбора, хранения, обработки, представления, распространения информации и способы осуществления таких процессов и методов (информационные технологии); современные инструментальные среды, программно-технические платформы и программные средства, в том числе системы искусственного интеллекта, используемые для решения задач профессиональной деятельности, и принципы их работы;

Умеет выбирать и использовать современные информационно-коммуникационные и интеллектуальные технологии, инструментальные среды, программно-технические платформы и программные средства для решения задач профессиональной деятельности; анализировать профессиональные задачи, выбирать и использовать подходящие информационные технологии

Недостаточный уровень:

Умеет выбирать и использовать современные информационно-коммуникационные и интеллектуальные технологии;

Пороговый уровень:

Умеет выбирать и использовать современные информационно-коммуникационные и интеллектуальные технологии, инструментальные среды, программно-технические платформы и программные средства для решения задач профессиональной деятельности;

Продвинутый уровень:

Умеет выбирать и использовать современные информационно-коммуникационные и интеллектуальные технологии, инструментальные среды, программно-технические платформы и программные средства для решения задач профессиональной деятельности; анализировать профессиональные задачи;

Высокий уровень:

Умеет выбирать и использовать современные информационно-коммуникационные и интеллектуальные технологии, инструментальные среды, программно-технические платформы и программные средства для решения задач профессиональной деятельности; анализировать профессиональные задачи, выбирать и использовать подходящие информационные технологии;

ОПК-1.3:

Владеет навыками работы с данными с помощью информационных технологий; навыками применения современных информационно-коммуникационных и интеллектуальных технологий, инструментальных сред, программно-технических платформ и программных средств для решения задач профессиональной деятельности

Недостаточный уровень:

Владеет навыками работы с данными с помощью информационных технологий;

Пороговый уровень:

Владеет навыками работы с данными с помощью информационных технологий; навыками применения современных информационно-коммуникационных и интеллектуальных технологий, для решения задач профессиональной деятельности;

Продвинутый уровень:

Владеет навыками работы с данными с помощью информационных технологий; навыками применения современных информационно-коммуникационных и интеллектуальных технологий, инструментальных сред для решения задач профессиональной деятельности;

Высокий уровень:

Владеет навыками работы с данными с помощью информационных технологий; навыками применения современных информационно-коммуникационных и интеллектуальных технологий, инструментальных сред, программно-технических платформ и программных средств для решения задач профессиональной деятельности;

ОПК-2:Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности

ОПК-2.1: Знает фундаментальные законы физики, биохимии, органической, неорганической, аналитической, физической и коллоидной химии, пищевой химии и современные физико-химические методы анализа

Недостаточный уровень:

Знает фундаментальные законы физики;

Пороговый уровень:

Знает фундаментальные законы физики, биохимии, органической, неорганической, аналитической химии;

Продвинутый уровень:

Знает фундаментальные законы физики, биохимии, органической, неорганической, аналитической, физической и коллоидной химии, пищевой химии;

Высокий уровень:

Знает фундаментальные законы физики, биохимии, органической, неорганической, аналитической, физической и коллоидной химии, пищевой химии и современные физико-химические методы анализа;

Умеет использовать базовые знания в области естественнонаучных дисциплин для управления процессом производства продуктов питания на основе прогнозирования превращений основных структурных компонентов

Недостаточный уровень:

Умеет использовать базовые знания в области естественнонаучных дисциплин;

Пороговый уровень:

Умеет использовать базовые знания в области естественнонаучных дисциплин для управления процессом производства продуктов питания;

Продвинутый уровень:

Умеет использовать базовые знания в области естественнонаучных дисциплин для управления процессом производства продуктов питания на основе прогнозирования основных структурных компонентов;

Высокий уровень:

ОПК-2.3:

Умеет использовать базовые знания в области естественнонаучных дисциплин для управления процессом производства продуктов питания на основе прогнозирования превращений основных структурных компонентов;

Владеет методами исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности; навыками использования в практической деятельности специализированных знаний для освоения физических, химических, биохимических, биотехнологических, микробиологических, теплофизических процессов, происходящих при производстве продуктов питания

Недостаточный уровень:

Владеет методами исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности;

Пороговый уровень:

Владеет методами исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности; навыками использования в практической деятельности специализированных знаний для освоения физических, химических, биохимических процессов, происходящих при производстве продуктов питания;

Продвинутый уровень:

Владеет методами исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности; навыками использования в практической деятельности специализированных знаний для освоения физических, химических, биохимических, биотехнологических, микробиологических процессов, происходящих при производстве продуктов питания;

Высокий уровень:

Владеет методами исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности; навыками использования в практической деятельности специализированных знаний для освоения физических, химических, биохимических, биотехнологических, микробиологических, теплофизических процессов, происходящих при производстве продуктов питания;

ОПК-3:Способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов

Знает теоретические основы прикладной механики, механические свойства материалов; основы **ОПК-3.1:** инженерной графики для выполнения и чтения технических чертежей; технологические процессы, происходящие при производстве продуктов питания; методы и средства измерения и контроля

Недостаточный уровень:

Знает теоретические основы прикладной механики, механические свойства материалов;

Пороговый уровень:

Знает теоретические основы прикладной механики, механические свойства материалов; основы инженерной графики для выполнения и чтения технических чертежей;

Продвинутый уровень:

Знает теоретические основы прикладной механики, механические свойства материалов; основы инженерной графики для выполнения и чтения технических чертежей; технологические процессы, происходящие при производстве продуктов питания;

Высокий уровень:

Знает теоретические основы прикладной механики, механические свойства материалов; основы инженерной графики для выполнения и чтения технических чертежей; технологические процессы, происходящие при производстве продуктов питания; методы и средства измерения и контроля;

ОПК-3.2:

Умеет пользоваться знаниями прикладной механики при проектировании оборудования и выборе расчетных моделей механических систем; разрабатывать технологические процессы с обеспечением высокого уровня энергосбережения, используя новейшие достижения науки и техники при проектировании технологических линий и выбора оборудования; применять современные приборы и средства измерения

Недостаточный уровень:

Умеет пользоваться знаниями прикладной механики при проектировании оборудования и выборе расчетных моделей механических систем;

Пороговый уровень:

Умеет пользоваться знаниями прикладной механики при проектировании оборудования и выборе расчетных моделей механических систем; разрабатывать технологические процессы с обеспечением высокого уровня энергосбережения, используя новейшие достижения науки и техники при проектировании технологических линий;

Продвинутый уровень:

Умеет пользоваться знаниями прикладной механики при проектировании оборудования и выборе расчетных моделей механических систем; разрабатывать технологические процессы с обеспечением высокого уровня энергосбережения, используя новейшие достижения науки и техники при проектировании технологических линий и выбора оборудования;

Высокий уровень:

Умеет пользоваться знаниями прикладной механики при проектировании оборудования и выборе расчетных моделей механических систем; разрабатывать технологические процессы с обеспечением высокого уровня энергосбережения, используя новейшие достижения науки и техники при проектировании технологических линий и выбора оборудования; применять современные приборы и средства измерения;

Владеет методиками прочностных расчетов и проектирования механизмов типового технологического оборудования с учетом знаний инженерных процессов; навыками эксплуатации и управления режимами работы технологического оборудования

Недостаточный уровень:

Владеет методиками прочностных расчетов орудования с учетом знаний инженерных процессов;

Пороговый уровень:

Владеет методиками прочностных расчетов и проектирования механизмов типового технологического оборудования с учетом знаний инженерных процессов;

Продвинутый уровень:

Владеет методиками прочностных расчетов и проектирования механизмов типового технологического оборудования с учетом знаний инженерных процессов; навыками эксплуатации технологического оборудования;

Высокий уровень:

Владеет методиками прочностных расчетов и проектирования механизмов типового технологического оборудования с учетом знаний инженерных процессов; навыками эксплуатации и управления режимами работы технологического оборудования;

ОПК-4:Способен осуществлять технологические процессы производства продукции питания

ОПК-4.1: Знает технологии производства продукции и оказания услуг общественного питания

Недостаточный уровень:

Знает технологии общественного питания;

Пороговый уровень:

Знает технологии оказания услуг общественного питания;

Продвинутый уровень:

Знает технологии производства продукции общественного питания;

Высокий уровень:

Знает технологии производства продукции и оказания услуг общественного питания ;

ОПК-4.2:

Умеет разрабатывать технологические процессы, технологические регламенты, стандарты предприятия и прочую нормативную документацию общественного питания и оценивать потребность в ресурсах для осуществления заданных объемов деятельности департаментов (служб, отделов), в том числе в кадрах и сырье, материально-техническом обеспечении и пр.

Недостаточный уровень:

Умеет разрабатывать технологические процессы, технологические регламенты, стандарты предприятия и прочую нормативную документацию общественного питания;

Пороговый уровень:

Умеет разрабатывать технологические процессы, технологические регламенты, стандарты предприятия и прочую нормативную документацию общественного питания и оценивать потребность в ресурсах для осуществления заданных объемов деятельности департаментов (служб, отделов);

Продвинутый уровень:

Умеет разрабатывать технологические процессы, технологические регламенты, стандарты предприятия и прочую нормативную документацию общественного питания и оценивать потребность в ресурсах для осуществления заданных объемов деятельности департаментов (служб, отделов), в том числе в кадрах и сырье.;

Высокий уровень:

Умеет разрабатывать технологические процессы, технологические регламенты, стандарты предприятия и прочую нормативную документацию общественного питания и оценивать потребность в ресурсах для осуществления заданных объемов деятельности департаментов (служб, отделов), в том числе в кадрах и сырье, материально-техническом обеспечении и пр.;

Владеет навыками оценки основных характеристик технологических процессов производства продукции общественного питания; влияния различных факторов на ход и результаты технологического процесса и находить оптимальные решения технологических задач

Недостаточный уровень:

Владеет навыками оценки основных характеристик;

Пороговый уровень:

Владеет навыками оценки основных характеристик технологических процессов производства продукции общественного питания:

Продвинутый уровень:

Владеет навыками оценки основных характеристик технологических процессов производства продукции общественного питания; влияния различных факторов на ход и результаты технологического процесса;

Высокий уровень:

Владеет навыками оценки основных характеристик технологических процессов производства продукции общественного питания; влияния различных факторов на ход и результаты технологического процесса и находить оптимальные решения технологических задач;

ОПК-5:Способен организовывать и контролировать производство продукции питания

Знает принципы разработки и реализации мероприятий по управлению качеством и безопасностью кулинарной продукции на предприятиях индустрии питания; основные требования к созданию систем менеджмента качества и безопасности пищевой продукции; медико-биологические требования и

ОПК-5.1:

санитарные нормы качества пищевых продуктов, экологические требования к производству продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; обязательные требования стандартов к качеству продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

Недостаточный уровень:

Знает принципы разработки и реализации мероприятий по управлению качеством и безопасностью кулинарной продукции на предприятиях индустрии питания;

Пороговый уровень:

Знает принципы разработки и реализации мероприятий по управлению качеством и безопасностью кулинарной продукции на предприятиях индустрии питания; основные требования к созданию систем менеджмента качества и безопасности пищевой продукции;

Продвинутый уровень:

Знает принципы разработки и реализации мероприятий по управлению качеством и безопасностью кулинарной продукции на предприятиях индустрии питания; основные требования к созданию систем менеджмента качества и безопасности пищевой продукции; медико-биологические требования и санитарные нормы качества пищевых продуктов, экологические требования к производству продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;

Высокий уровень:

Знает принципы разработки и реализации мероприятий по управлению качеством и безопасностью кулинарной продукции на предприятиях индустрии питания; основные требования к созданию систем менеджмента качества и безопасности пищевой продукции; медико-биологические требования и санитарные нормы качества пищевых продуктов, экологические требования к производству продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; обязательные требования стандартов к качеству продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;

Умеет составлять программы контроля за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений, выполнением сотрудниками стандартов предприятия, обеспечением

безопасности и качества продукции и услуг

Недостаточный уровень:

Умеет составлять программы контроля за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений;

Пороговый уровень:

ОПК-5.2:

Умеет составлять программы контроля за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений, выполнением сотрудниками стандартов предприятия;

Продвинутый уровень:

Умеет составлять программы контроля за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений, выполнением сотрудниками стандартов предприятия, обеспечением безопасности продукции и услуг;

Высокий уровень:

Умеет составлять программы контроля за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений, выполнением сотрудниками стандартов предприятия, обеспечением безопасности и качества продукции и услуг;

ОПК-5.3:

Владеет основными приёмами и способами производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с требованиями к ее качеству, навыками контроля основных показателей качества, безопасности и микробиологических показателей пищевой продукции

Недостаточный уровень:

Владеет основными приёмами и способами производства продукции общественного питания массового изготовления;

Пороговый уровень:

Владеет основными приёмами и способами производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с требованиями к ее качеству пищевой продукции;

Продвинутый уровень:

Владеет основными приёмами и способами производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с требованиями к ее качеству, навыками контроля основных показателей качества пищевой продукции;

Высокий уровень:

Владеет основными приёмами и способами производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с требованиями к ее качеству, навыками контроля основных показателей качества, безопасности и микробиологических показателей пищевой продукции;

УК-1:Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач

УК-1.1: Знает принципы сбора, отбора и обобщения информации, методики системного подхода для решения профессиональных задач

Недостаточный уровень:

знает основы критического анализа и синтеза информации

Пороговый уровень:

Знает принципы сбора, отбора информации для решения профессиональных задач;

Продвинутый уровень:

Знает принципы сбора, отбора и обобщения информации для решения профессиональных задач;

Высокий уровень:

Знает принципы сбора, отбора и обобщения информации, методики системного подхода для решения профессиональных задач;

Ук-1.2: Умеет анализировать и систематизировать разнородные данные, оценивать эффективность процедур анализа проблем и принятия решений в профессиональной деятельности

Недостаточный уровень:

Умеет анализировать и систематизировать разнородные данные;

Пороговый уровень:

Умеет анализировать и систематизировать разнородные данные для решений в профессиональной деятельности;

Продвинутый уровень:

Умеет анализировать и систематизировать разнородные данные, оценивать эффективность процедур анализа проблем в профессиональной деятельности;

Высокий уровень:

Умеет анализировать и систематизировать разнородные данные, оценивать эффективность процедур анализа проблем и принятия решений в профессиональной деятельности;

УК-1.3: Владеет навыками научного поиска и практической работы с информационными источниками; методами принятия решений

Недостаточный уровень:

Владеет навыками практической работы с информационными источниками;

Пороговый уровень:

Владеет навыками научного поиска и работы с информационными источниками;

Продвинутый уровень:

Владеет навыками научного поиска и практической работы с информационными источниками;

Высокий уровень:

Владеет навыками научного поиска и практической работы с информационными источниками; методами принятия решений;

УК-2:Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений

УК-2.1: Знает необходимые для осуществления профессиональной деятельности правовые нормы и методологические основы принятия управленческого решения

Недостаточный уровень:

Знает правовые нормы принятия управленческого решения;

Пороговый уровень:

Знает необходимые для осуществления профессиональной деятельности методологические основы принятия управленческого решения;

Продвинутый уровень:

Знает необходимые для осуществления профессиональной деятельности правовые нормы принятия управленческого решения;

Высокий уровень:

Знает необходимые для осуществления профессиональной деятельности правовые нормы и методологические основы принятия управленческого решения;

УК-2.2: Умеет анализировать альтернативные варианты решений для достижения намеченных результатов; разрабатывать план, определять целевые этапы и основные направления работ

Недостаточный уровень:

Умеет анализировать альтернативные варианты решений для достижения намеченных результатов;

Пороговый уровень:

Умеет анализировать альтернативные варианты решений для достижения намеченных результатов; разрабатывать план;

Продвинутый уровень:

Умеет анализировать альтернативные варианты решений для достижения намеченных результатов; разрабатывать план, определять целевые этапы работ;

Высокий уровень:

Умеет анализировать альтернативные варианты решений для достижения намеченных результатов; разрабатывать план, определять целевые этапы и основные направления работ;

УК-2.3: Владеет методиками разработки цели и задач проекта; методами оценки продолжительности и стоимости проекта, а также потребности в ресурсах

Недостаточный уровень:

Владеет методиками разработки цели и задач проекта;

Пороговый уровень:

Владеет методиками разработки цели и задач проекта; методами оценки продолжительности проекта;

Продвинутый уровень:

Владеет методиками разработки цели и задач проекта; методами оценки продолжительности и стоимости проекта;

Высокий уровень:

Владеет методиками разработки цели и задач проекта; методами оценки продолжительности и стоимости проекта, а также потребности в ресурсах;

УК-3:Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде

УК-3.1: Знает типологию и факторы формирования команд, способы социального взаимодействия; имеет представление о природе конфликта и способах их регулирования

Недостаточный уровень:

Знает типологию и факторы формирования команд;

Пороговый уровень:

Знает типологию и факторы формирования команд, способы социального взаимодействия;

Продвинутый уровень:

Знает типологию и факторы формирования команд, способы социального взаимодействия; имеет представление о природе конфликта;

Высокий уровень:

УК-3.2:

Знает типологию и факторы формирования команд, способы социального взаимодействия; имеет представление о природе конфликта и способах их регулирования;

Умеет действовать в духе сотрудничества; принимать решения с соблюдением этических принципов их реализации; умеет преодолевать стрессовые состояния и управлять эмоциями; проявлять уважение к мнению и культуре других; определять цели и работать в направлении личностного, образовательного и профессионального роста

Недостаточный уровень:

Умеет действовать в духе сотрудничества; принимать решения с соблюдением этических принципов их реализации;

Пороговый уровень:

Умеет действовать в духе сотрудничества; принимать решения с соблюдением этических принципов их реализации; умеет преодолевать стрессовые состояния и управлять эмоциями;

Продвинутый уровень:

Умеет действовать в духе сотрудничества; принимать решения с соблюдением этических принципов их реализации; умеет преодолевать стрессовые состояния и управлять эмоциями; проявлять уважение к мнению и культуре других; определять цели и работать в направлении личностного роста;

Высокий уровень:

Умеет действовать в духе сотрудничества; принимать решения с соблюдением этических принципов их реализации; умеет преодолевать стрессовые состояния и управлять эмоциями; проявлять уважение к мнению и культуре других; определять цели и работать в направлении личностного, образовательного и профессионального роста;

УК-3.3: Владеет навыками распределения ролей в условиях командного взаимодействия; методами оценки своих действий, планирования и управления временем; владеет технологиями ненасильственного общения

Недостаточный уровень:

Владеет навыками распределения ролей в условиях командного взаимодействия;

Пороговый уровень:

Владеет навыками распределения ролей в условиях командного взаимодействия; методами оценки своих действий;

Продвинутый уровень:

Владеет навыками распределения ролей в условиях командного взаимодействия; методами оценки своих действий, планирования и управления временем;

Высокий уровень:

Владеет навыками распределения ролей в условиях командного взаимодействия; методами оценки своих действий, планирования и управления временем; владеет технологиями ненасильственного общения;

УК-4:Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)

УК-4.1: Знает принципы построения устного и письменного высказывания на государственном и иностранном языках; требования к деловой устной и письменной коммуникации

Недостаточный уровень:

Знает принципы построения устного и письменного высказывания на государственном и иностранном языках;

Пороговый уровень:

Знает принципы построения устного и письменного высказывания на государственном и иностранном языках; требования к деловой письменной коммуникации;

Продвинутый уровень:

Знает принципы построения устного и письменного высказывания на государственном и иностранном языках; требования к деловой устной коммуникации;

Высокий уровень:

Знает принципы построения устного и письменного высказывания на государственном и иностранном языках; требования к деловой устной и письменной коммуникации;

УК-4.2: Умеет применять на практике устную и письменную деловую коммуникацию

Недостаточный уровень:

Умеет применять на практике деловую коммуникацию;

Пороговый уровень:

Умеет применять на практике устную деловую коммуникацию;

Продвинутый уровень:

Умеет применять на практике письменную деловую коммуникацию;

Высокий уровень:

Умеет применять на практике устную и письменную деловую коммуникацию;

УК-4.3: Владеет методикой составления суждения в межличностном деловом общении на государственном и иностранном языках, с применением адекватных языковых форм и средств

Недостаточный уровень:

Владеет методикой составления суждения в межличностном деловом общении;

Пороговый уровень:

Владеет методикой составления суждения в межличностном деловом общении на государственном языке;

Продвинутый уровень:

Владеет методикой составления суждения в межличностном деловом общении на государственном и иностранном языках;

Высокий уровень:

Владеет методикой составления суждения в межличностном деловом общении на государственном и иностранном языках, с применением адекватных языковых форм и средств;

УК-5:Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах

УК-5.1: Знает основные категории философии, законы исторического развития, основы межкультурной коммуникации

Недостаточный уровень:

Знает основные законы исторического развития;

Пороговый уровень:

Знает основные категории философии, законы исторического развития;

Продвинутый уровень:

Знает основные категории философии, законы исторического развития, основы коммуникации;

Высокий уровень:

Знает основные категории философии, законы исторического развития, основы межкультурной коммуникации;

УК-5.2: Умеет вести коммуникацию в мире культурного многообразия и демонстрировать взаимопонимание между обучающимися – представителями различных культур с соблюдением этических и межкультурных норм

Недостаточный уровень:

Умеет вести коммуникацию в мире культурного многообразия;

Пороговый уровень:

Умеет вести коммуникацию в мире культурного многообразия и демонстрировать взаимопонимание между обучающимися;

Продвинутый уровень:

Умеет вести коммуникацию в мире культурного многообразия и демонстрировать взаимопонимание между обучающимися – представителями различных культур с соблюдением этических норм;

Высокий уровень:

Умеет вести коммуникацию в мире культурного многообразия и демонстрировать взаимопонимание между обучающимися – представителями различных культур с соблюдением этических и межкультурных норм;

Владеет практическими навыками анализа философских и исторических фактов, оценки явлений культуры;

УК-5.3: способами анализа и пересмотра своих взглядов в случае разногласий и конфликтов в межкультурной коммуникации

Недостаточный уровень:

Владеет практическими навыками анализа философских и исторических фактов;

Пороговый уровень:

Владеет практическими навыками анализа философских и исторических фактов, оценки явлений культуры;

Продвинутый уровень:

Владеет практическими навыками анализа философских и исторических фактов, оценки явлений культуры; способами анализа и пересмотра своих взглядов в случае разногласий в межкультурной коммуникации;

Высокий уровень:

Владеет практическими навыками анализа философских и исторических фактов, оценки явлений культуры; способами анализа и пересмотра своих взглядов в случае разногласий и конфликтов в межкультурной коммуникации;

УК-6:Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни

УК-6.1: Знает основные принципы самовоспитания и самообразования, исходя из требований рынка труда *Недостаточный уровень*:

Знает основные принципы самовоспитания и самообразования;

Пороговый уровень:

Знает основные принципы самовоспитания, исходя из требований рынка труда;

Продвинутый уровень:

Знает основные принципы самообразования, исходя из требований рынка труда;

Высокий уровень:

Знает основные принципы самовоспитания и самообразования, исходя из требований рынка труда;

Ук-6.2: Умеет демонстрировать умение самоконтроля и рефлексии, позволяющие самостоятельно корректировать обучение по выбранной траектории

Недостаточный уровень:

Умеет демонстрировать умение самоконтроля;

Пороговый уровень:

Умеет демонстрировать умение самоконтроля и рефлексии;

Продвинутый уровень:

Умеет демонстрировать умение самоконтроля и рефлексии, позволяющие корректировать обучение по выбранной траектории;

Высокий уровень:

Умеет демонстрировать умение самоконтроля и рефлексии, позволяющие самостоятельно корректировать обучение по выбранной траектории;

УК-6.3: Владеет способами управления своей познавательной деятельностью и удовлетворять образовательные интересы и потребности

Недостаточный уровень:

Владеет способами управления своей познавательной деятельностью;

Пороговый уровень:

Владеет способами управления своей познавательной деятельностью и удовлетворять образовательные потребности;

Продвинутый уровень:

Владеет способами управления своей познавательной деятельностью и удовлетворять образовательные интересы;

Высокий уровень:

Владеет способами управления своей познавательной деятельностью и удовлетворять образовательные интересы и потребности;

УК-8:Способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов

Знает основы физиологии и рациональные условия деятельности; анатомо-физиологические последствия воздействия на человека травмирующих, вредных и поражающих факторов; методы исследования

УК-8.1: устойчивости функционирования объектов и технических систем в чрезвычайных ситуациях; методы прогнозирования чрезвычайных ситуаций и разработки моделей их последствий; организацию и ведение гражданской обороны на объекте

Недостаточный уровень:

Знает основы физиологии и рациональные условия деятельности; анатомо-физиологические последствия воздействия на человека травмирующих, вредных и поражающих факторов;

Пороговый уровень:

Знает основы физиологии и рациональные условия деятельности; анатомо-физиологические последствия воздействия на человека травмирующих, вредных и поражающих факторов; методы исследования устойчивости функционирования объектов и технических систем в чрезвычайных ситуациях;

Продвинутый уровень:

Знает основы физиологии и рациональные условия деятельности; анатомо-физиологические последствия воздействия на человека травмирующих, вредных и поражающих факторов; методы исследования устойчивости функционирования объектов и технических систем в чрезвычайных ситуациях; методы прогнозирования чрезвычайных ситуаций и разработки моделей их последствий;

Высокий уровень:

Знает основы физиологии и рациональные условия деятельности; анатомо-физиологические последствия воздействия на человека травмирующих, вредных и поражающих факторов; методы исследования устойчивости функционирования объектов и технических систем в чрезвычайных ситуациях; методы прогнозирования чрезвычайных ситуаций и разработки моделей их последствий; организацию и ведение гражданской обороны на объекте;

Умеет проводить контроль параметров и уровня негативных воздействий на соответствие нормативным требованиям; эффективно применять средства защиты от негативных воздействий; разрабатывать

УК-8.2:

мероприятия по повышению безопасности и экологичности профессиональной деятельности; осуществлять безопасную и экологичную эксплуатацию систем и объектов; планировать мероприятия по защите в чрезвычайных ситуациях и (при необходимости) принимать участие в проведении спасательных и других неотложных работ при ликвидации последствий чрезвычайных ситуаций

Недостаточный уровень:

Умеет проводить контроль параметров и уровня негативных воздействий на соответствие нормативным требованиям; *Пороговый уровень:*

Умеет проводить контроль параметров и уровня негативных воздействий на соответствие нормативным требованиям; эффективно применять средства защиты от негативных воздействий; разрабатывать мероприятия по повышению безопасности и экологичности профессиональной деятельности;

Продвинутый уровень:

Умеет проводить контроль параметров и уровня негативных воздействий на соответствие нормативным требованиям; эффективно применять средства защиты от негативных воздействий; разрабатывать мероприятия по повышению безопасности и экологичности профессиональной деятельности; осуществлять безопасную и экологичную эксплуатацию систем и объектов;

Высокий уровень:

Умеет проводить контроль параметров и уровня негативных воздействий на соответствие нормативным требованиям; эффективно применять средства защиты от негативных воздействий; разрабатывать мероприятия по повышению безопасности и экологичности профессиональной деятельности; осуществлять безопасную и экологичную эксплуатацию систем и объектов; планировать мероприятия по защите в чрезвычайных ситуациях и (при необходимости) принимать участие в проведении спасательных и других неотложных работ при ликвидации последствий чрезвычайных ситуаций;

УК-8.3: Владеет правовыми, нормативно-техническими и организационными основами безопасности жизнедеятельности

Недостаточный уровень:

Владеет основами безопасности жизнедеятельности;

Пороговый уровень:

Владеет правовыми, организационными основами безопасности жизнедеятельности;

Продвинутый уровень:

Владеет правовыми, нормативно-техническими основами безопасности жизнедеятельности;

Высокий уровень:

Владеет правовыми, нормативно-техническими и организационными основами безопасности жизнедеятельности;

УК-9:Способен использовать базовые дефектологические знания в социальной и профессиональной сферах

УК-9.1: Знает понятие инклюзивной компетентности, ее компоненты и структуру; особенности применения базовых дефектологических знаний в социальной и профессиональной сферах

Недостаточный уровень:

Знает понятие инклюзивной компетентности, ее компоненты и структуру;

Пороговый уровень:

Знает понятие инклюзивной компетентности, ее компоненты и структуру; особенности применения базовых дефектологических знаний;

Продвинутый уровень:

Знает понятие инклюзивной компетентности, ее компоненты и структуру; особенности применения базовых дефектологических знаний в социальной сферЕ;

Высокий уровень:

Знает понятие инклюзивной компетентности, ее компоненты и структуру; особенности применения базовых дефектологических знаний в социальной и профессиональной сферах;

Ук-9.2: Умеет планировать и осуществлять профессиональную деятельность с лицами с ограниченными возможностями здоровья и инвалидами

Недостаточный уровень:

Умеет осуществлять профессиональную деятельность с лицами с ограниченными возможностями здоровья;

Пороговый уровень:

Умеет планировать профессиональную деятельность с лицами с ограниченными возможностями здоровья и инвалидами;

Продвинутый уровень:

Умеет планировать и осуществлять профессиональную деятельность с лицами с ограниченными возможностями здоровья;

Высокий уровень:

Умеет планировать и осуществлять профессиональную деятельность с лицами с ограниченными возможностями здоровья и инвалидами;

УК-9.3: Возможност

Владеет навыками взаимодействия в социальной и профессиональной сферах с лицами с ограниченными возможностями здоровья и инвалидами

Недостаточный уровень:

Владеет навыками взаимодействия в социальной сферЕ с лицами с ограниченными возможностями здоровья;

Пороговый уровень:

Владеет навыками взаимодействия в социальной сферЕ с лицами с ограниченными возможностями здоровья и инвалидами;

Продвинутый уровень:

Владеет навыками взаимодействия в социальной и профессиональной сферах с лицами с ограниченными возможностями здоровья;

Высокий уровень:

Владеет навыками взаимодействия в социальной и профессиональной сферах с лицами с ограниченными возможностями здоровья и инвалидами;

Шкала оценивания в зависимости от уровня сформированности компетенций

	Уровень сформированности компетенций						
Дескрипторы компетенций	1. Недостаточный: компетенции не сформированы	2. Пороговый: компетенции сформированы	3. Продвинутый: компетенции сформированы	4. Высокий: компетенции сформированы			
Знания:	Знания отсутствуют.	Сформированы базовые структуры знаний.	Знания обширные, системные.	Знания твердые, аргументированные, всесторонние.			
Умения:	Умения не сформированы.	Умения фрагментарны и носят репродуктивный характер.	Умения носят репродуктивный характер применяются к решению типовых заданий.	Умения успешно применяются к решению как типовых, так и нестандартных творческих заданий.			
Навыки:	Навыки не сформированы.	Демонстрируется низкий уровень самостоятельности практического навыка.	Демонстрируется достаточный уровень самостоятельности устойчивого практического навыка.	Демонстрируется высокий уровень самостоятельности, высокая адаптивность практического навыка.			

Описание критериев оценивания

Выполнено менее 60% Выполнено 60%-69% заданий Выполнено 70-89% заданий, Выполнено 90–100% заданий, заданий, предусмотренных в предусмотренных в предусмотренных в предусмотренных в индивидуальном задании на индивидуальном задании на индивидуальном задании на индивидуальном задании на практику. практику. практику; задания выполнены практику. Не подготовлен отчет по Структура отчета не в полной с отдельными Структура отчета упрактике или структура мере соответствует погрешностями, что повлияло соответствует рекомендуемой, отчета не соответствует рекомендуемой. на качество анализа все положения отчета рекомендуемой. Обучающийся в процессе сформулированы правильно, полученных результатов. В процессе защиты отчета защиты испытывает Структура отчета использованы корректные обучающийся демонстрирует затруднения при ответах на соответствует рекомендуемой. обозначения используемых в низкий уровень вопросы руководителя В процессе защиты отчета расчетах показателей. В коммуникативности, неверно практики от кафедры, не последовательно, достаточно результате анализа интерпретирует результаты способен ясно и четко выполненных заданий, четко изложил основные его выполненных заданий. изложить суть выполненных положения, но допустил сделаны правильные выводы. В характеристике заданий и обосновать отдельные неточности в В процессе защиты отчета профессиональной полученные результаты. ответах на вопросы последовательно, четко и деятельности обучающегося в В характеристике руководителя практики от логично обучающийся период прохождения практики профессиональной кафедры. изложил его основные отмечена деятельности обучающегося в В характеристике положения и грамотно период прохождения практики несформированность знаний, профессиональной ответил на вопросы умений и навыков, руководителя практики от отмечена сформированность деятельности обучающегося в не менее 50% знаний, умений предусмотренных период прохождения практики кафедры. программой практики. и навыков, предусмотренных отмечена сформированность В характеристике программой практики. основных профессиональной

			знаний, умений и навыков, предусмотренных программой практики.	деятельности обучающегося в период прохождения практики отмечена сформированность всех знаний, умений и навыков, предусмотренных программой практики.
	Оценка	Оценка	Оценка	Оценка
ı	«неудовлетворительно»	«удовлетворительно»	«хорошо»	«онрицто»

4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ

Код занятия	Этапы и разделы практики /вид работы/	Семестр	Часов	Прак. подг.	Компетенции	Вид отчетности
	Раздел 1. Организационно- управленческая практика					
1.1	Подготовительный этап Оформление на практику, инструктаж по ознакомлению с требованиями охраны труда, техники безопасности, пожарной безопасности, а также правилами внутреннего трудового распорядка организации, предоставляющей место для прохождения практики и т.д. Получение задания по практике.	6	71	71	УК-1.1,УК- 1.2,УК-1.3,УК- 2.1,УК-2.2,УК- 2.3,УК-3.1,УК- 3.2,УК-3.3,УК- 4.1,УК-4.2,УК- 4.3,ОПК- 1.1,ОПК- 1.2,ОПК- 1.3,ОПК- 2.1,ОПК- 2.2,ОПК-	Дневник практики
	УК-1.1: Знает принципы сбора, отбора и обобщения информации, методики системного подхода для решения профессиональных задач УК-1.2: Умеет анализировать и систематизировать разнородные данные, оценивать эффективность процедур анализа проблем и принятия решений в профессиональной деятельности УК-1.3: Владеет навыками научного поиска и практической работы с информационными источниками; методами принятия решений УК-2.1: Знает необходимые для осуществления профессиональной деятельности правовые нормы и методологические основы принятия управленческого решения УК-2.2: Умеет анализировать альтернативные варианты решений для достижения намеченных результатов; разрабатывать план, определять целевые этапы и основные направления работ УК-2.3: Владеет методиками разработки цели и задач проекта; методами оценки продолжительности и стоимости проекта, а также потребности в ресурсах УК-3.1: Знает типологию и факторы формирования команд, способы социального взаимодействия; имеет представление о природе конфликта и способах их регулирования УК-3.2: Умеет действовать в духе сотрудничества; принимать решения с соблюдением этических принципов их реализации; умеет преодолевать				2.3, yk-6.1, yk-6.2, yk-6.3, yk-8.1, yk-8.2, yk-8.3, yk-9.1, yk-9.2, yk-9.3, onk-3.1, onk-3.2, onk-4.1, onk-4.2, onk-4.3, onk-5.1, onk-5.2, onk-5.3, yk-5.1, yk-5.2, yk-5.3	

стрессовые состояния и управлять эмоциями; проявлять уважение к мнению и культуре других; определять цели и работать в направлении личностного, образовательного и профессионального роста УК-3.3: Владеет навыками распределения ролей в условиях командного взаимодействия; методами оценки своих действий, планирования и управления временем; владеет технологиями ненасильственного общения

УК-4.1: Знает принципы построения устного и письменного высказывания на государственном и иностранном языках; требования к деловой устной и письменной коммуникации УК-4.2: Умеет применять на практике устную и письменную деловую коммуникацию УК-4.3: Владеет методикой составления суждения в межличностном деловом общении на государственном и иностранном языках, с применением адекватных языковых форм и средств

УК-5.1: Знает основные категории философии, законы исторического развития, основы межкультурной коммуникации УК-5.2: Умеет вести коммуникацию в мире культурного многообразия и демонстрировать взаимопонимание между обучающимися представителями различных культур с соблюдением этических и межкультурных норм УК-5.3: Владеет практическими навыками анализа философских и исторических фактов, оценки явлений культуры; способами анализа и пересмотра своих взглядов в случае разногласий и конфликтов в межкультурной коммуникации

УК-6.1: Знает основные принципы самовоспитания и самообразования, исходя из требований рынка труда УК-6.2: Умеет демонстрировать умение самоконтроля и рефлексии, позволяющие самостоятельно корректировать обучение по выбранной траектории УК-6.3: Владеет способами управления своей познавательной деятельностью и удовлетворять образовательные интересы и потребности

УК-8.1: Знает основы физиологии и рациональные условия деятельности; анатомо-физиологические последствия воздействия на человека

травмирующих, вредных и поражающих факторов; методы исследования устойчивости функционирования объектов и технических систем в чрезвычайных ситуациях; методы прогнозирования чрезвычайных ситуаций и разработки моделей их последствий; организацию и ведение гражданской обороны на объекте
УК-8.2: Умеет проводить контроль

УК-8.2: Умеет проводить контроль параметров и уровня негативных воздействий на соответствие нормативным требованиям; эффективно применять средства защиты от негативных воздействий; разрабатывать мероприятия по повышению безопасности и экологичности профессиональной деятельности; осуществлять безопасную и экологичную эксплуатацию систем и объектов; планировать мероприятия по защите в чрезвычайных ситуациях и (при необходимости) принимать участие в проведении спасательных и других неотложных работ при ликвидации последствий чрезвычайных ситуаций УК-8.3: Владеет правовыми, нормативно-техническими и организационными основами безопасности жизнедеятельности

УК-9.1: Знает понятие инклюзивной компетентности, ее компоненты и структуру; особенности применения базовых дефектологических знаний в социальной и профессиональной сферах

УК-9.2: Умеет планировать и осуществлять профессиональную деятельность с лицами с ограниченными возможностями здоровья и инвалидами УК-9.3: Владеет навыками взаимодействия в социальной и профессиональной сферах с лицами с ограниченными возможностями здоровья и инвалидами

ОПК-1.1: Знает процессы, методы поиска, сбора, хранения, обработки, представления, распространения информации и способы осуществления таких процессов и методов (информационные технологии); современные инструментальные среды, программно-технические платформы и программные средства, в том числе системы искусственного интеллекта, используемые для решения задач профессиональной деятельности, и принципы их работы ОПК-1.3: Владеет навыками работы с данными с помощью информационных технологий; навыками применения современных

информационно-коммуникационных и интеллектуальных технологий, инструментальных сред, программнотехнических платформ и программных средств для решения задач профессиональной деятельности ОПК-1.2: Умеет выбирать и использовать современные информационно-коммуникационные и интеллектуальные технологии, инструментальные среды, программно -технические платформы и программные средства для решения задач профессиональной деятельности; анализировать профессиональные задачи, выбирать и использовать подходящие информационные технологии

ОПК-2.1: Знает фундаментальные законы физики, биохимии, органической, неорганической, аналитической, физической и коллоидной химии, пищевой химии и современные физико-химические методы анализа ОПК-2.2: Умеет использовать базовые знания в области естественнонаучных дисциплин для управления процессом производства продуктов питания на основе прогнозирования превращений основных структурных компонентов ОПК-2.3: Владеет методами исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности; навыками использования в практической деятельности специализированных знаний для освоения физических, химических, биохимических, биотехнологических, микробиологических, теплофизических процессов, происходящих при производстве продуктов питания

ОПК-3.1: Знает теоретические основы прикладной механики, механические свойства материалов; основы инженерной графики для выполнения и чтения технических чертежей; технологические процессы, происходящие при производстве продуктов питания; методы и средства измерения и контроля ОПК-3.2: Умеет пользоваться знаниями прикладной механики при проектировании оборудования и выборе расчетных моделей механических систем; разрабатывать технологические процессы с обеспечением высокого уровня энергосбережения, используя новейшие достижения науки и техники при проектировании технологических линий и выбора оборудования; применять современные приборы и средства

измерения
ОПК-3.3: Владеет методиками
прочностных расчетов и
проектирования механизмов типового
технологического оборудования с
учетом знаний инженерных процессов;
навыками эксплуатации и управления
режимами работы технологического
оборудования
ОПК-4.1: Знает технологии
производства продукции и оказания

ОПК-4.1: Знает технологии производства продукции и оказания услуг общественного питания ОПК-4.2: Умеет разрабатывать технологические процессы, технологические регламенты, стандарты предприятия и прочую нормативную документацию общественного питания и оценивать потребность в ресурсах для осуществления заданных объемов деятельности департаментов (служб, отделов), в том числе в кадрах и сырье, материально-техническом обеспечении и пр.

ОПК-4.3: Владеет навыками оценки основных характеристик технологических процессов производства продукции общественного питания; влияния различных факторов на ход и результаты технологического процесса и находить оптимальные решения технологических задач

ОПК-5.1: Знает принципы разработки и реализации мероприятий по управлению качеством и безопасностью кулинарной продукции на предприятиях индустрии питания; основные требования к созданию систем менеджмента качества и безопасности пищевой продукции; медико-биологические требования и санитарные нормы качества пищевых продуктов, экологические требования к производству продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; обязательные требования стандартов к качеству продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов ОПК-5.2: Умеет составлять программы

ОПК-5.2: Умеет составлять программы контроля за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений, выполнением сотрудниками стандартов предприятия, обеспечением безопасности и качества продукции и услуг

ОПК-5.3: Владеет основными приёмами и способами производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых

			1	1	T	
1.2	продуктов в соответствии с требованиями к ее качеству, навыками контроля основных показателей качества, безопасности и микробиологических показателей пищевой продукции /Ср/ Основной этап Изучение документов, регулирующих	6	71	71	УК-1.1,УК- 1.2,УК-1.3,УК-	Дневник практики
	потенциала предприятия, ресурсного потенциала предприятия. Выполнение задания, сформулированного руководителем практики. Сбор необходимой информации. Обработка и анализ собранной информации. УК-1.1: Знает принципы сбора, отбора и обобщения информации, методики системного подхода для решения профессиональных задач УК-1.2: Умеет анализировать и систематизировать разнородные данные, оценивать эффективность процедур анализа проблем и принятия решений в профессиональной деятельности УК-1.3: Владеет навыками научного поиска и практической работы с информационными источниками; методами принятия решений УК-2.1: Знает необходимые для осуществления профессиональной деятельности правовые нормы и методологические основы принятия управленческого решения УК-2.2: Умеет анализировать альтернативные варианты решений для достижения намеченных результатов; разрабатывать план, определять целевые этапы и основные направления работ УК-2.3: Владеет методиками разработки цели и задач проекта; методами оценки продолжительности и стоимости проекта, а также потребности в ресурсах УК-3.1: Знает типологию и факторы формирования команд, способы социального взаимодействия; имеет представление о природе конфликта и способах их регулирования УК-3.2: Умеет действовать в духе сотрудничества; принимать решения с соблюдением этических принципов их реализации; умеет преодолевать стрессовые состояния и управлять эмоциями; проявлять уважение к мнению и культуре других; определять цели и работать в направлении личностного, образовательного и профессионального роста УК-3.3: Владеет навыками распределения росто но профессионального роста УК-3.3: Владеет навыками распределения росто роста УК-3.3: Владеет навыками распределения росто в условиях командного взаимодействия; методами оценки своих действий,				2.1, yk-2.2, yk- 2.3, yk-3.1, yk- 3.2, yk-3.3, yk- 4.1, yk-4.2, yk- 4.3, onk- 1.1, onk- 1.2, onk- 1.3, onk- 2.1, onk- 2.3, yk-6.1, yk- 6.2, yk-6.3, yk- 8.1, yk-8.2, yk- 8.3, yk-9.1, yk- 9.2, yk- 9.3, onk- 3.1, onk- 3.2, onk- 4.1, onk- 4.2, onk- 5.1, onk- 5.2, onk- 5.3, yk-5.1, yk- 5.2, yk-5.3	
	•		•	•	•	

планирования и управления временем; владеет технологиями ненасильственного общения

УК-4.1: Знает принципы построения устного и письменного высказывания на государственном и иностранном языках; требования к деловой устной и письменной коммуникации УК-4.2: Умеет применять на практике устную и письменную деловую коммуникацию УК-4.3: Владеет методикой составления суждения в межличностном деловом общении на государственном и иностранном языках, с применением адекватных языковых форм и средств

УК-5.1: Знает основные категории философии, законы исторического развития, основы межкультурной коммуникации УК-5.2: Умеет вести коммуникацию в мире культурного многообразия и демонстрировать взаимопонимание между обучающимися представителями различных культур с соблюдением этических и межкультурных норм УК-5.3: Владеет практическими навыками анализа философских и исторических фактов, оценки явлений культуры; способами анализа и пересмотра своих взглядов в случае разногласий и конфликтов в межкультурной коммуникации

УК-6.1: Знает основные принципы самовоспитания и самообразования, исходя из требований рынка труда УК-6.2: Умеет демонстрировать умение самоконтроля и рефлексии, позволяющие самостоятельно корректировать обучение по выбранной траектории УК-6.3: Владеет способами управления своей познавательной деятельностью и удовлетворять образовательные интересы и потребности

УК-8.1: Знает основы физиологии и рациональные условия деятельности; анатомо-физиологические последствия воздействия на человека травмирующих, вредных и поражающих факторов; методы исследования устойчивости функционирования объектов и технических систем в чрезвычайных ситуациях; методы прогнозирования чрезвычайных ситуаций и разработки моделей их последствий; организацию и ведение гражданской обороны на объекте УК-8.2: Умеет проводить контроль

параметров и уровня негативных воздействий на соответствие нормативным требованиям; эффективно применять средства защиты от негативных воздействий; разрабатывать мероприятия по повышению безопасности и экологичности профессиональной деятельности; осуществлять безопасную и экологичную эксплуатацию систем и объектов; планировать мероприятия по защите в чрезвычайных ситуациях и (при необходимости) принимать участие в проведении спасательных и других неотложных работ при ликвидации последствий чрезвычайных ситуаций УК-8.3: Владеет правовыми, нормативно-техническими и организационными основами безопасности жизнелеятельности

УК-9.1: Знает понятие инклюзивной компетентности, ее компоненты и структуру; особенности применения базовых дефектологических знаний в социальной и профессиональной сферах

УК-9.2: Умеет планировать и осуществлять профессиональную деятельность с лицами с ограниченными возможностями здоровья и инвалидами УК-9.3: Владеет навыками взаимодействия в социальной и профессиональной сферах с лицами с ограниченными возможностями здоровья и инвалидами

ОПК-1.1: Знает процессы, методы поиска, сбора, хранения, обработки, представления, распространения информации и способы осуществления таких процессов и методов (информационные технологии); современные инструментальные среды, программно-технические платформы и программные средства, в том числе системы искусственного интеллекта, используемые для решения задач профессиональной деятельности, и принципы их работы ОПК-1.3: Владеет навыками работы с данными с помощью информационных технологий; навыками применения современных информационнокоммуникационных и интеллектуальных технологий, инструментальных сред, программнотехнических платформ и программных средств для решения задач профессиональной деятельности ОПК-1.2: Умеет выбирать и использовать современные информационно-коммуникационные и интеллектуальные технологии, инструментальные среды,

программно-технические платформы и программные средства для решения задач профессиональной деятельности; анализировать профессиональные задачи, выбирать и использовать подходящие информационные технологии

ОПК-2.1: Знает фундаментальные

законы физики, биохимии, органической, неорганической, аналитической, физической и коллоидной химии, пищевой химии и современные физико-химические методы анализа ОПК-2.2: Умеет использовать базовые знания в области естественнонаучных дисциплин для управления процессом производства продуктов питания на основе прогнозирования превращений основных структурных компонентов ОПК-2.3: Владеет методами исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности; навыками использования в практической деятельности специализированных знаний для освоения физических, химических, биохимических, биотехнологических, микробиологических, теплофизических процессов, происходящих при производстве продуктов питания

ОПК-3.1: Знает теоретические основы прикладной механики, механические свойства материалов; основы инженерной графики для выполнения и чтения технических чертежей; технологические процессы, происходящие при производстве продуктов питания; методы и средства измерения и контроля ОПК-3.2: Умеет пользоваться знаниями прикладной механики при проектировании оборудования и выборе расчетных моделей механических систем; разрабатывать технологические процессы с обеспечением высокого уровня энергосбережения, используя новейшие достижения науки и техники при проектировании технологических линий и выбора оборудования; применять современные приборы и средства измерения ОПК-3.3: Владеет методиками прочностных расчетов и проектирования механизмов типового технологического оборудования с учетом знаний инженерных процессов; навыками эксплуатации и управления режимами работы технологического оборудования

ОПК-4.1: Знает технологии

производства продукции и оказания услуг общественного питания ОПК-4.2: Умеет разрабатывать технологические процессы, технологические регламенты, стандарты предприятия и прочую нормативную документацию общественного питания и оценивать потребность в ресурсах для осуществления заданных объемов деятельности департаментов (служб, отделов), в том числе в кадрах и сырье, материально-техническом обеспечении и пр. ОПК-4.3: Владеет навыками оценки основных характеристик технологических процессов производства продукции общественного питания; влияния различных факторов на ход и результаты технологического процесса и находить оптимальные решения технологических задач ОПК-5.1: Знает принципы разработки и реализации мероприятий по управлению качеством и безопасностью кулинарной продукции на предприятиях индустрии питания; основные требования к созданию систем менеджмента качества и безопасности пищевой продукции; медико-биологические требования и санитарные нормы качества пищевых продуктов, экологические требования к производству продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; обязательные требования стандартов к качеству продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов ОПК-5.2: Умеет составлять программы контроля за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений, выполнением сотрудниками стандартов предприятия, обеспечением безопасности и качества продукции и услуг ОПК-5.3: Владеет основными приёмами и способами производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с требованиями к ее качеству, навыками контроля основных показателей качества, безопасности и микробиологических показателей пищевой продукции /Cp/

					_	
1.3	Завершающий этап	6	72	72	УК-1.1,УК-	отчет по практике
	подведение итогов прохождения				1.2,УК-1.3,УК-	1
	практики, составление отчета по				2.1,УК-2.2,УК-	
	_ ·					
	практики.				2.3,УК-3.1,УК-	
	УК-1.1: Знает принципы сбора, отбора				3.2,УК-3.3,УК-	
	и обобщения информации, методики				4.1,УК-4.2,УК-	
	системного подхода для решения				4.3,ОПК-	
					1.1,ОПК-	
	профессиональных задач					
	УК-1.2: Умеет анализировать и				1.2,ОПК-	
	систематизировать разнородные				1.3,ОПК-	
	данные, оценивать эффективность				2.1,ОПК-	
	процедур анализа проблем и принятия				2.2,ОПК-	
	решений в профессиональной				2.3,УК-6.1,УК-	
	деятельности				6.2,УК-6.3,УК-	
	УК-1.3: Владеет навыками научного				8.1,УК-8.2,УК-	
	поиска и практической работы с				8.3,УК-9.1,УК-	
	информационными источниками;				9.2,УК-	
	методами принятия решений				9.3,ОПК-	
					3.1,ОПК-	
	УК-2.1: Знает необходимые для				3.2,ОПК-	
	осуществления профессиональной				3.3,ОПК-	
	деятельности правовые нормы и				4.1,ОПК-	
	методологические основы принятия				4.2,ОПК-	
	управленческого решения				4.3,ОПК-	
					5.1,ОПК-	
	УК-2.2: Умеет анализировать					
	альтернативные варианты решений				5.2,ОПК-	
	для достижения намеченных				5.3,УК-5.1,УК-	
	результатов; разрабатывать план,				5.2,УК-5.3	
					0.2,0100.5	
	определять целевые этапы и основные					
	направления работ					
	УК-2.3: Владеет методиками					
	разработки цели и задач проекта;					
	методами оценки продолжительности и					
	стоимости проекта, а также					
	потребности в ресурсах					
	УК-3.1: Знает типологию и факторы					
	формирования команд, способы					
	социального взаимодействия; имеет					
	представление о природе конфликта и					
	способах их регулирования					
	УК-3.2: Умеет действовать в духе					
	сотрудничества; принимать решения с					
	соблюдением этических принципов их					
	реализации; умеет преодолевать					
	стрессовые состояния и управлять					
	эмоциями; проявлять уважение к					
	мнению и культуре других; определять					
	цели и работать в направлении					
	личностного, образовательного и					
	профессионального роста					
	УК-3.3: Владеет навыками					
	распределения ролей в условиях					
	командного взаимодействия; методами					
	оценки своих действий, планирования					
	и управления временем; владеет					
	7 2					
	технологиями ненасильственного					
	общения					
	УК-4.1: Знает принципы построения					
	устного и письменного высказывания					
	на государственном и иностранном					
	языках; требования к деловой устной и					
	письменной коммуникации					
	УК-4.2: Умеет применять на практике					
	<u> </u>					
	устную и письменную деловую					
	коммуникацию					
						1

УК-4.3: Владеет методикой составления суждения в межличностном деловом общении на государственном и иностранном языках, с применением адекватных языковых форм и средств

УК-5.1: Знает основные категории философии, законы исторического развития, основы межкультурной коммуникации УК-5.2: Умеет вести коммуникацию в мире культурного многообразия и демонстрировать взаимопонимание между обучающимися представителями различных культур с соблюдением этических и межкультурных норм УК-5.3: Владеет практическими навыками анализа философских и исторических фактов, оценки явлений культуры; способами анализа и пересмотра своих взглядов в случае разногласий и конфликтов в межкультурной коммуникации

УК-6.1: Знает основные принципы самовоспитания и самообразования, исходя из требований рынка труда УК-6.2: Умеет демонстрировать умение самоконтроля и рефлексии, позволяющие самостоятельно корректировать обучение по выбранной траектории УК-6.3: Владеет способами управления своей познавательной деятельностью и удовлетворять образовательные интересы и потребности

УК-8.1: Знает основы физиологии и рациональные условия деятельности; анатомо-физиологические последствия воздействия на человека травмирующих, вредных и поражающих факторов; методы исследования устойчивости функционирования объектов и технических систем в чрезвычайных ситуациях; методы прогнозирования чрезвычайных ситуаций и разработки моделей их последствий; организацию и ведение гражданской обороны на объекте УК-8.2: Умеет проводить контроль параметров и уровня негативных воздействий на соответствие нормативным требованиям; эффективно применять средства защиты от негативных воздействий; разрабатывать мероприятия по повышению безопасности и

экологичности профессиональной деятельности; осуществлять безопасную и экологичную эксплуатацию систем и объектов; планировать мероприятия по защите

в чрезвычайных ситуациях и (при необходимости) принимать участие в проведении спасательных и других неотложных работ при ликвидации последствий чрезвычайных ситуаций УК-8.3: Владеет правовыми, нормативно-техническими и организационными основами безопасности жизнедеятельности

УК-9.1: Знает понятие инклюзивной компетентности, ее компоненты и

структуру; особенности применения базовых дефектологических знаний в социальной и профессиональной сферах УК-9.2: Умеет планировать и осуществлять профессиональную деятельность с лицами с ограниченными возможностями здоровья и инвалидами УК-9.3: Владеет навыками взаимодействия в социальной и профессиональной сферах с лицами с ограниченными возможностями здоровья и инвалидами

ОПК-1.1: Знает процессы, методы поиска, сбора, хранения, обработки, представления, распространения информации и способы осуществления таких процессов и методов (информационные технологии); современные инструментальные среды, программно-технические платформы и программные средства, в том числе системы искусственного интеллекта, используемые для решения задач профессиональной деятельности, и принципы их работы ОПК-1.3: Владеет навыками работы с данными с помощью информационных технологий; навыками применения современных информационнокоммуникационных и интеллектуальных технологий, инструментальных сред, программнотехнических платформ и программных средств для решения задач профессиональной деятельности ОПК-1.2: Умеет выбирать и использовать современные информационно-коммуникационные и интеллектуальные технологии, инструментальные среды, программно -технические платформы и программные средства для решения задач профессиональной деятельности; анализировать профессиональные задачи, выбирать и использовать подходящие информационные технологии

ОПК-2.1: Знает фундаментальные законы физики, биохимии, органической, неорганической, аналитической, физической и

коллоидной химии, пищевой химии и современные физико-химические методы анализа ОПК-2.2: Умеет использовать базовые знания в области естественнонаучных дисциплин для управления процессом производства продуктов питания на основе прогнозирования превращений основных структурных компонентов ОПК-2.3: Владеет методами исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности; навыками использования в практической деятельности специализированных знаний для освоения физических, химических, биохимических, биотехнологических, микробиологических, теплофизических процессов, происходящих при производстве продуктов питания

ОПК-3.1: Знает теоретические основы прикладной механики, механические свойства материалов; основы инженерной графики для выполнения и чтения технических чертежей; технологические процессы, происходящие при производстве продуктов питания; методы и средства измерения и контроля ОПК-3.2: Умеет пользоваться знаниями прикладной механики при проектировании оборудования и выборе расчетных моделей механических систем; разрабатывать технологические процессы с обеспечением высокого уровня энергосбережения, используя новейшие достижения науки и техники при проектировании технологических линий и выбора оборудования; применять современные приборы и средства измерения ОПК-3.3: Владеет методиками прочностных расчетов и проектирования механизмов типового технологического оборудования с учетом знаний инженерных процессов; навыками эксплуатации и управления режимами работы технологического оборудования

ОПК-4.1: Знает технологии производства продукции и оказания услуг общественного питания ОПК-4.2: Умеет разрабатывать технологические процессы, технологические регламенты, стандарты предприятия и прочую нормативную документацию общественного питания и оценивать потребность в ресурсах для осуществления заданных объемов деятельности департаментов (служб, отделов), в том числе в кадрах и

	сырье, материально-техническом обеспечении и пр. ОПК-4.3: Владеет навыками оценки основных характеристик технологических процессов производства продукции общественного питания; влияния различных факторов на ход и результаты технологического процесса и находить оптимальные решения технологических задач ОПК-5.1: Знает принципы разработки и реализации мероприятий по управлению качеством и безопасностью кулинарной продукции на предприятиях индустрии питания; основные требования к созданию систем менеджмента качества и безопасности пищевой продукции; медико-биологические требования и санитарные нормы качества пищевых продуктов, экологические требования к производству продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов обязательные требования стандартов к качеству продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов изготовления и специализированных пищевых продуктов обязательные требования стандартов к качеству продуктов товления и специализированных пищевых продуктов товления и специализированных пищевых продуктурных подразделений, выполнением сотрудниками стандартов предприниками стандартов предприниками стандартов предприниками приёмами и способами производства продукции общественного питания массового изготовления и питания массового изготовления и специализированных пищевых продукции общественного питания массового изготовления и специализированных показателей качества, безопасности и микробиологических показателей качества, безопасности и микробиологических показателей пищевой продукции					
1.4	Составление отчета о прохождении практики. УК-1.1: Знает принципы сбора, отбора и обобщения информации, методики системного подхода для решения профессиональных задач УК-1.2: Умеет анализировать и систематизировать разнородные данные, оценивать эффективность	6	2	2	УК-1.1,УК- 1.2,УК-1.3,УК- 2.1,УК-2.2,УК- 2.3,УК-3.1,УК- 3.2,УК-3.3,УК- 4.1,УК-4.2,УК- 4.3,ОПК- 1.1,ОПК- 1.2,ОПК- 1.3,ОПК- 2.1,ОПК-	отчет по практике

процедур анализа проблем и принятия 2.2.ОПКрешений в профессиональной 2.3.УК-6.1.УК-6.2, YK-6.3, YKдеятельности УК-1.3: Владеет навыками научного 8.1,УК-8.2,УКпоиска и практической работы с 8.3,УК-9.1,УК-9.2,УКинформационными источниками; 9.3.ОПКметодами принятия решений 3.1,ОПК-3.2.ОПК-УК-2.1: Знает необходимые для 3.3,ОПКосуществления профессиональной деятельности правовые нормы и 4.1,ОПКметодологические основы принятия 4.2,ОПКуправленческого решения 4.3,ОПК-5.1,ОПК-УК-2.2: Умеет анализировать 5.2,ОПКальтернативные варианты решений 5.3.УК-5.1.УКдля достижения намеченных 5.2,УК-5.3 результатов; разрабатывать план, определять целевые этапы и основные направления работ УК-2.3: Владеет методиками разработки цели и задач проекта; методами оценки продолжительности и стоимости проекта, а также потребности в ресурсах УК-3.1: Знает типологию и факторы формирования команд, способы социального взаимодействия; имеет представление о природе конфликта и способах их регулирования УК-3.2: Умеет действовать в духе сотрудничества; принимать решения с соблюдением этических принципов их реализации; умеет преодолевать стрессовые состояния и управлять эмоциями; проявлять уважение к мнению и культуре других; определять цели и работать в направлении личностного, образовательного и профессионального роста УК-3.3: Владеет навыками распределения ролей в условиях командного взаимодействия; методами оценки своих действий, планирования и управления временем; владеет технологиями ненасильственного общения УК-4.1: Знает принципы построения устного и письменного высказывания на государственном и иностранном языках; требования к деловой устной и письменной коммуникации УК-4.2: Умеет применять на практике устную и письменную деловую коммуникацию УК-4.3: Владеет методикой составления суждения в межличностном деловом общении на государственном и иностранном языках, с применением адекватных языковых форм и средств УК-5.1: Знает основные категории философии, законы исторического развития, основы межкультурной

коммуникации УК-5.2: Умеет вести коммуникацию в мире культурного многообразия и демонстрировать взаимопонимание между обучающимися — представителями различных культур с соблюдением этических и межкультурных норм УК-5.3: Владеет практическими навыками анализа философских и исторических фактов, оценки явлений культуры; способами анализа и пересмотра своих взглядов в случае разногласий и конфликтов в межкультурной коммуникации

УК-6.1: Знает основные принципы самовоспитания и самообразования, исходя из требований рынка труда УК-6.2: Умеет демонстрировать умение самоконтроля и рефлексии, позволяющие самостоятельно корректировать обучение по выбранной траектории УК-6.3: Владеет способами управления своей познавательной деятельностью и удовлетворять образовательные интересы и потребности

УК-8.1: Знает основы физиологии и рациональные условия деятельности; анатомо-физиологические последствия воздействия на человека травмирующих, вредных и поражающих факторов; методы исследования устойчивости функционирования объектов и технических систем в чрезвычайных ситуациях; методы прогнозирования чрезвычайных ситуаций и разработки моделей их последствий; организацию и ведение гражданской обороны на объекте УК-8.2: Умеет проводить контроль

параметров и уровня негативных воздействий на соответствие нормативным требованиям; эффективно применять средства зашиты от негативных воздействий: разрабатывать мероприятия по повышению безопасности и экологичности профессиональной деятельности; осуществлять безопасную и экологичную эксплуатацию систем и объектов; планировать мероприятия по защите в чрезвычайных ситуациях и (при необходимости) принимать участие в проведении спасательных и других неотложных работ при ликвидации последствий чрезвычайных ситуаций УК-8.3: Владеет правовыми, нормативно-техническими и организационными основами безопасности жизнедеятельности

УК-9.1: Знает понятие инклюзивной

структуру; особенности применения базовых дефектологических знаний в социальной и профессиональной сферах УК-9.2: Умеет планировать и осуществлять профессиональную деятельность с лицами с ограниченными возможностями здоровья и инвалидами УК-9.3: Владеет навыками взаимодействия в социальной и профессиональной сферах с лицами с ограниченными возможностями здоровья и инвалидами

компетентности, ее компоненты и

ОПК-1.1: Знает процессы, методы поиска, сбора, хранения, обработки, представления, распространения информации и способы осуществления таких процессов и методов (информационные технологии); современные инструментальные среды, программно-технические платформы и программные средства, в том числе системы искусственного интеллекта, используемые для решения задач профессиональной деятельности, и принципы их работы ОПК-1.3: Владеет навыками работы с данными с помощью информационных технологий; навыками применения современных информационнокоммуникационных и интеллектуальных технологий, инструментальных сред, программнотехнических платформ и программных средств для решения задач профессиональной деятельности ОПК-1.2: Умеет выбирать и использовать современные информационно-коммуникационные и интеллектуальные технологии, инструментальные среды, программно -технические платформы и программные средства для решения задач профессиональной деятельности; анализировать профессиональные задачи, выбирать и использовать подходящие информационные технологии

ОПК-2.1: Знает фундаментальные законы физики, биохимии, органической, неорганической, аналитической, физической и коллоидной химии, пищевой химии и современные физико-химические методы анализа ОПК-2.2: Умеет использовать базовые знания в области естественнонаучных дисциплин для управления процессом производства продуктов питания на основе прогнозирования превращений основных структурных компонентов ОПК-2.3: Владеет методами исследований естественных наук для

решения задач профессиональной деятельности; навыками использования в практической деятельности специализированных знаний для освоения физических, химических, биохимических, биотехнологических, микробиологических, теплофизических процессов, происходящих при производстве продуктов питания

ОПК-3.1: Знает теоретические основы прикладной механики, механические свойства материалов; основы инженерной графики для выполнения и чтения технических чертежей; технологические процессы, происходящие при производстве продуктов питания; методы и средства измерения и контроля ОПК-3.2: Умеет пользоваться знаниями прикладной механики при проектировании оборудования и выборе расчетных моделей механических систем; разрабатывать технологические процессы с обеспечением высокого уровня энергосбережения, используя новейшие достижения науки и техники при проектировании технологических линий и выбора оборудования; применять современные приборы и средства измерения ОПК-3.3: Владеет методиками прочностных расчетов и проектирования механизмов типового технологического оборудования с учетом знаний инженерных процессов; навыками эксплуатации и управления режимами работы технологического оборудования

ОПК-4.1: Знает технологии производства продукции и оказания услуг общественного питания ОПК-4.2: Умеет разрабатывать технологические процессы, технологические регламенты, стандарты предприятия и прочую нормативную документацию общественного питания и оценивать потребность в ресурсах для осуществления заданных объемов деятельности департаментов (служб, отделов), в том числе в кадрах и сырье, материально-техническом обеспечении и пр.

ОПК-4.3: Владеет навыками оценки основных характеристик технологических процессов производства продукции общественного питания; влияния различных факторов на ход и результаты технологического процесса и находить оптимальные решения технологических задач

	ОПК-5.1: Знает принципы разработки и реализации мероприятий по управлению качеством и безопасностью кулинарной продукции на предприятиях индустрии питания; основные требования к созданию систем менеджмента качества и безопасности пищевой продукции; медико-биологические требования и санитарные нормы качества пищевых продуктов, экологические требования к производству продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; обязательные требования стандартов к качеству продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов ОПК-5.2: Умеет составлять программы контроля за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений, выполнением сотрудниками стандартов предприятия, обеспечением безопасности и качества продукции и услуг ОПК-5.3: Владеет основными приёмами и способами производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с требованиями к ее качеству, навыками контроля основных показателей качества, безопасности и микробиологических показателей пищевой продукции /СРП/					
1.5	Подготовка и проведение зачета с оценкой. УК-1.1: Знает принципы сбора, отбора и обобщения информации, методики системного подхода для решения профессиональных задач УК-1.2: Умеет анализировать и систематизировать разнородные данные, оценивать эффективность процедур анализа проблем и принятия решений в профессиональной деятельности УК-1.3: Владеет навыками научного поиска и практической работы с информационными источниками; методами принятия решений УК-2.1: Знает необходимые для осуществления профессиональной деятельности правовые нормы и методологические основы принятия управленческого решения УК-2.2: Умеет анализировать альтернативные варианты решений для достижения намеченных результатов; разрабатывать план,	6	0	0	УК-1.1,УК- 1.2,УК-1.3,УК- 2.1,УК-2.2,УК- 2.3,УК-3.1,УК- 3.2,УК-3.3,УК- 4.1,УК-4.2,УК- 4.3,ОПК- 1.1,ОПК- 1.2,ОПК- 2.2,ОПК- 2.3,УК-6.1,УК- 6.2,УК-6.3,УК- 8.1,УК-8.2,УК- 8.3,УК-9.1,УК- 9.2,УК- 9.3,ОПК- 3.1,ОПК- 3.2,ОПК- 3.2,ОПК- 4.1,ОПК- 4.2,ОПК- 4.3,ОПК- 5.1,ОПК- 5.2,ОПК- 5.3,УК-5.1,УК- 5.2,УК-5.3	вопросы к зачету, отчет по практике

определять целевые этапы и основные направления работ УК-2.3: Владеет методиками разработки цели и задач проекта; методами оценки продолжительности и стоимости проекта, а также потребности в ресурсах

УК-3.1: Знает типологию и факторы формирования команд, способы социального взаимодействия; имеет представление о природе конфликта и способах их регулирования УК-3.2: Умеет действовать в духе сотрудничества; принимать решения с соблюдением этических принципов их реализации; умеет преодолевать стрессовые состояния и управлять эмоциями; проявлять уважение к мнению и культуре других; определять цели и работать в направлении личностного, образовательного и профессионального роста УК-3.3: Владеет навыками распределения ролей в условиях командного взаимодействия; методами оценки своих действий, планирования и управления временем; владеет технологиями ненасильственного общения

УК-4.1: Знает принципы построения устного и письменного высказывания на государственном и иностранном языках; требования к деловой устной и письменной коммуникации УК-4.2: Умеет применять на практике устную и письменную деловую коммуникацию УК-4.3: Владеет методикой составления суждения в межличностном деловом общении на государственном и иностранном языках, с применением адекватных языковых форм и средств

УК-5.1: Знает основные категории философии, законы исторического развития, основы межкультурной коммуникации УК-5.2: Умеет вести коммуникацию в мире культурного многообразия и демонстрировать взаимопонимание между обучающимися представителями различных культур с соблюдением этических и межкультурных норм УК-5.3: Владеет практическими навыками анализа философских и исторических фактов, оценки явлений культуры; способами анализа и пересмотра своих взглядов в случае разногласий и конфликтов в межкультурной коммуникации

УК-6.1: Знает основные принципы

самовоспитания и самообразования, исходя из требований рынка труда УК-6.2: Умеет демонстрировать умение самоконтроля и рефлексии, позволяющие самостоятельно корректировать обучение по выбранной траектории УК-6.3: Владеет способами управления своей познавательной деятельностью и удовлетворять образовательные интересы и потребности

УК-8.1: Знает основы физиологии и рациональные условия деятельности; анатомо-физиологические последствия воздействия на человека травмирующих, вредных и поражающих факторов; методы исследования устойчивости функционирования объектов и технических систем в чрезвычайных ситуациях; методы прогнозирования чрезвычайных ситуаций и разработки моделей их последствий; организацию и ведение гражданской обороны на объекте УК-8.2: Умеет проводить контроль параметров и уровня негативных воздействий на соответствие

нормативным требованиям; эффективно применять средства защиты от негативных воздействий; разрабатывать мероприятия по повышению безопасности и экологичности профессиональной деятельности; осуществлять безопасную и экологичную эксплуатацию систем и объектов; планировать мероприятия по защите в чрезвычайных ситуациях и (при необходимости) принимать участие в проведении спасательных и других неотложных работ при ликвидации последствий чрезвычайных ситуаций УК-8.3: Владеет правовыми, нормативно-техническими и организационными основами безопасности жизнедеятельности

компетентности, ее компоненты и структуру; особенности применения базовых дефектологических знаний в социальной и профессиональной сферах УК-9.2: Умеет планировать и осуществлять профессиональную деятельность с лицами с ограниченными возможностями здоровья и инвалидами УК-9.3: Владеет навыками взаимодействия в социальной и профессиональной сферах с лицами с ограниченными возможностями

УК-9.1: Знает понятие инклюзивной

ОПК-1.1: Знает процессы, методы

здоровья и инвалидами

поиска, сбора, хранения, обработки, представления, распространения информации и способы осуществления таких процессов и методов (информационные технологии); современные инструментальные среды, программно-технические платформы и программные средства, в том числе системы искусственного интеллекта, используемые для решения задач профессиональной деятельности, и принципы их работы ОПК-1.3: Владеет навыками работы с данными с помощью информационных технологий; навыками применения современных информационнокоммуникационных и интеллектуальных технологий, инструментальных сред, программнотехнических платформ и программных средств для решения задач профессиональной деятельности ОПК-1.2: Умеет выбирать и использовать современные информационно-коммуникационные и интеллектуальные технологии, инструментальные среды, программно -технические платформы и программные средства для решения задач профессиональной деятельности; анализировать профессиональные задачи, выбирать и использовать подходящие информационные технологии

ОПК-2.1: Знает фундаментальные законы физики, биохимии, органической, неорганической, аналитической, физической и коллоидной химии, пишевой химии и современные физико-химические методы анализа ОПК-2.2: Умеет использовать базовые знания в области естественнонаучных дисциплин для управления процессом производства продуктов питания на основе прогнозирования превращений основных структурных компонентов ОПК-2.3: Владеет методами исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности; навыками использования в практической деятельности специализированных знаний для освоения физических, химических, биохимических, биотехнологических, микробиологических, теплофизических процессов, происходящих при производстве продуктов питания

ОПК-3.1: Знает теоретические основы прикладной механики, механические свойства материалов; основы инженерной графики для выполнения и чтения технических чертежей;

технологические процессы, происходящие при производстве продуктов питания; методы и средства измерения и контроля ОПК-3.2: Умеет пользоваться знаниями прикладной механики при проектировании оборудования и выборе расчетных моделей механических систем; разрабатывать технологические процессы с обеспечением высокого уровня энергосбережения, используя новейшие достижения науки и техники при проектировании технологических линий и выбора оборудования; применять современные приборы и средства измерения ОПК-3.3: Владеет методиками прочностных расчетов и проектирования механизмов типового технологического оборудования с учетом знаний инженерных процессов; навыками эксплуатации и управления режимами работы технологического оборудования

ОПК-4.1: Знает технологии производства продукции и оказания услуг общественного питания ОПК-4.2: Умеет разрабатывать технологические процессы, технологические регламенты, стандарты предприятия и прочую нормативную документацию общественного питания и оценивать потребность в ресурсах для осуществления заданных объемов деятельности департаментов (служб, отделов), в том числе в кадрах и сырье, материально-техническом обеспечении и пр.

ОПК-4.3: Владеет навыками оценки основных характеристик технологических процессов производства продукции общественного питания; влияния различных факторов на ход и результаты технологического процесса и находить оптимальные решения технологических задач

ОПК-5.1: Знает принципы разработки и реализации мероприятий по управлению качеством и безопасностью кулинарной продукции на предприятиях индустрии питания; основные требования к созданию систем менеджмента качества и безопасности пищевой продукции; медико-биологические требования и санитарные нормы качества пищевых продуктов, экологические требования к производству продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; обязательные требования стандартов к качеству

продукции общественного питания			
массового изготовления и			
специализированных пищевых			
продуктов			
ОПК-5.2: Умеет составлять программы			
контроля за соблюдением технических			
и санитарных условий работы			
структурных подразделений,			
выполнением сотрудниками			
стандартов предприятия, обеспечением			
безопасности и качества продукции и			
услуг			
ОПК-5.3: Владеет основными			
приёмами и способами производства			
продукции общественного питания			
массового изготовления и			
специализированных пищевых			
продуктов в соответствии с			
требованиями к ее качеству, навыками			
контроля основных показателей			
качества, безопасности и			
микробиологических показателей			
пищевой продукции			
/3aO/			

5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ И ВАРИАНТЫ ИНДИВИДУАЛЬНЫХ ЗАДАНИЙ

5.1. Контрольные вопросы для проведения промежуточной аттестации обучающихся по практике

Вопросы к зачету с оценкой:

- 1. Методы эффективного руководства коллективами и командообразования;
- 2. Методы разработки командной стратегии; организация работы коллективов; управление коллективом; разработка мероприятий по личностному, образовательному и профессиональному росту;
- 3. Методы организации и управления коллективом, планирования его действий;
- 4. Методы поддержания взаимопонимание между обучающимися представителями различных культур и навыки общения в мире культурного многообразия
- 5. Техники решения задач собственного профессионального и личностного развития, включая задачи изменения карьерной траектории; как расставлять приоритеты;
- 6. Способы управления своей познавательной деятельностью и ее совершенствования на основе самооценки и принципов образования в течение всей жизни;
- 7. Методы проведения изменений корпоративных норм и стандартов деятельности сети предприятий питания;
- 8. Методы управления командой проекта по внедрению изменений в сети предприятий питания;
- 9. Навыки преодоления сопротивления коллектива сети предприятий питания внедрению изменений;
- 10. Принципы формирования навыков принятия конкретных решений для повышения эффективности процедур анализа проблем, принятия решений и разработки стратегий сетей предприятий питания;
- 11. Методики анализа основных факторов, определяющих необходимость изменений в стратегии и тактике сети предприятий питания;
- 12. Как принимать стратегические решения по развитию сети предприятий питания в условиях неопределенности;
- 13. Методы управления проектами;
- 14. Формирование этапов жизненного цикла проекта;
- 15. Механизмы разработки и анализа альтернативных вариантов проектов для достижения намеченных результатов; разработка конкретных проектов, определение целевых этапов и основных направлений работы отдельных структурных подразделений предприятий, входящих в сеть;

5.2. Варианты индивидуальных заданий на практику

Подготовительный этап

Ознакомиться с программой практики и требованиями к оформлению ее результатов. Получить направление на практику, индивидуальное задание, совместный график (план) проведения практики. Решение организационных вопросов Основной (рабочий) этап

Пройти инструктаж и ознакомиться с требованиями охраны труда, техники безопасности, пожарной безопасности, а также правилами внутреннего трудового распорядка.

Задание 1. Изучить (и отразить в отчете)

- методы эффективного руководства коллективами и командообразования;
- методы разработки командной стратегии; организация работы коллективов; управление коллективом; разработка мероприятий по личностному, образовательному и профессиональному росту;
- методы организации и управления коллективом, планирования его действий;
- практические навыки применения современных коммуникативных технологий на государственном и иностранном языках; закономерности деловой устной и письменной коммуникации;
- методы поддержания взаимопонимание между обучающимися представителями различных культур и навыки общения в мире культурного многообразия
- техники решения задач собственного профессионального и личностного развития, включая задачи изменения карьерной траектории; расставлять приоритеты;

- принципы формирования навыков принятия конкретных решений для повышения эффективности процедур анализа проблем. принятия решений и разработки стратегий сетей предприятий питания:

- методики анализа основных факторов, определяющих необходимость изменений в стратегии и тактике сети предприятий
- сформировать навыки принятия стратегических решений по развитию сети предприятий питания в условиях неопределенности

Задание 3. Изучить (и отразить в отчете):

- Знакомство с процедурами критического анализа, методики анализа результатов исследования и разработки стратегий проведения исследований, организации процесса принятия решения
- Освоение методов установления причинно-следственных связей и определения наиболее значимых среди них; методиками постановки цели и определения способов ее достижения; методиками разработки стратегий действий при проблемных ситуациях;
- Находить и оценивать новые рыночные возможности, формулировать бизнес-идеи, способствующие развитию сети предприятий питания

Задание 4. Изучить (и отразить в отчете):

- методы управления проектами: формирование этапов жизненного цикла проекта:
- механизмы разработки и анализа альтернативных вариантов проектов для достижения намеченных результатов; разработка конкретных проектов, определение целевых этапов и основных направлений работы отдельных структурных полразлелений предприятий входящих в сеть:

6. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ПО ОРГАНИЗАЦИИ СРС

СРС – планируемая учебная, учебно-исследовательская, научно-исследовательская работа студентов, выполняемая во внеаудиторное (аудиторное) время по заданию и при методическом руководстве преподавателя, но без его непосредственного участия (возможно частичное непосредственное участие преподавателя при сохранении ведущей роли студентов). Целью СРС является овладение фундаментальными знаниями, профессиональными умениями и навыками по профилю будущей специальности, опытом творческой, исследовательской деятельности, развитие самостоятельности, ответственности и организованности, творческого подхода к решению проблем учебного и профессионального уровней. Задачи СРС: систематизация и закрепление полученных теоретических знаний и практических умений студентов; углубление и расширение теоретической подготовки; формирование умений использовать нормативную, правовую, справочную документацию и специальную литературу; развитие познавательных способностей и активности студентов: творческой инициативы, самостоятельности, ответственности и организованности; формирование самостоятельности мышления, способностей к саморазвитию, самосовершенствованию и самореализации; развитие исследовательских умений; использование материала, собранного и полученного в ходе самостоятельных занятий на практических занятиях, при написании курсовых и выпускной квалификационной работ, для эффективной подготовки к итоговым зачетам и экзаменам. Функции СРС: развивающая (повышение культуры умственного труда, приобщение к 10 творческим видам деятельности, обогащение интеллектуальных способностей студентов); информационно-обучающая (учебная деятельность студентов на аудиторных занятиях, неподкрепленная самостоятельной работой, становится мало результативной); ориентирующая и стимулирующая (процессу обучения придается ускорение и мотивация); воспитательная (формируются и развиваются профессиональные качества специалиста и гражданина); исследовательская (новый уровень профессиональнотворческого мышления).

Самостоятельная работа студентов является обязательным компонентом учебного процесса для каждого студента и определяется учебным планом. Виды самостоятельной работы студентов определяются при разработке рабочих программ и учебных методических комплексов дисциплин содержанием учебной дисциплины. При определении содержания самостоятельной работы студентов следует учитывать их уровень самостоятельности и требования к уровню самостоятельности выпускников для того, чтобы за период обучения искомый уровень был достигнут. Так, удельный вес самостоятельной работы при обучении в очной форме составляет до 50% от количества аудиторных часов, отведённых на изучение дисциплины, в заочной форме - количество часов, отведенных на освоение дисциплины, увеличивается до 90%. Самостоятельная работа определяется как индивидуальная или коллективная учебная деятельность, осуществляемая без непосредственного руководства педагога, но по его заданиям и под его контролем. Самостоятельная работа — это познавательная учебная деятельность, когда последовательность мышления студента, его умственных и практических операций и действий зависит и определяется самим студентом.

Практика студентов является важной составной частью учебного процесса в результате которого осуществляется подготовка студентов к профессиональной деятельности. В процессе прохождения практики обучающиеся закрепляют и углубляют теоретические знания, полученные ими в высшем учебном заведении, приобретают компетенции, практические навыки, умения и опыт самостоятельной профессиональной деятельности.

Самостоятельная работа студентов способствует развитию самостоятельности, ответственности и организованности, творческого подхода к решению проблем учебного и профессионального уровня, что в итоге приводит к развитию навыка самостоятельного планирования и реализации деятельности. Целью самостоятельной работы студентов является овладение необходимыми компетенциями по своему направлению подготовки, опытом творческой и исследовательской деятельности. На основании компетентностного подхода к реализации профессиональных образовательных программ, видами заданий для самостоятельной работы являются:

- для овладения знаниями: чтение текста (учебника, первоисточника, дополнительной литературы), составление плана текста, графическое изображение структуры текста, конспектирование текста, выписки из текста, работа со словарями и справочниками, ознакомление с нормативными документами, учебно-исследовательская работа, использование аудио- и видеозаписей, компьютерной техники и информационно-телекоммуникационной сети Интернет и др.
- для закрепления и систематизации знаний: работа с конспектом лекции, обработка текста (учебника, первоисточника, дополнительной литературы, аудио и видеозаписей), повторная работа над учебным материалом, составление плана, составление таблиц для систематизации учебного материала, ответ на контрольные вопросы, заполнение рабочей тетради, аналитическая обработка текста (аннотирование, рецензирование, реферирование, конспект-анализ и др.), завершение

аудиторных практических работ и оформление отчётов по ним, подготовка мультимедиа сообщений/докладов к выступлению на семинаре (конференции), материалов-презентаций, подготовка реферата, составление библиографии, тематических кроссвордов, тестирование и др.

- для формирования умений: решение задач и упражнений по образцу, решение вариативных задач, выполнение чертежей, схем, выполнение расчетов (графических работ), решение ситуационных (профессиональных) задач, подготовка к деловым играм, проектирование и моделирование разных видов и компонентов профессиональной деятельности, рефлексивный анализ профессиональных умений с использованием аудио- и видеотехники и др.

Самостоятельная работа может осуществляться индивидуально или группами студентов в зависимости от цели, объема, конкретной тематики самостоятельной работы, уровня сложности, уровня умений студентов.

7. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРОХОЖДЕНИЯ ПРАКТИКИ

7.1. Рек	7.1. Рекомендуемая литература						
7.1.1. O	7.1.1. Основная литература						
Л.1.1	Тошев А. Д. Организация производства на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс]:учебное пособие Челябинск: ЮУрГУ, 2019 87 с. – Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/179261						
7.1.2. Д	ополнительная литература						
Л.2.1	Осипенко Е. Ю. Организация производства на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс]:учебное пособие Благовещенск: ДальГАУ, 2017 166 с. – Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/137704						

7.2. Лицензионное и свободно распространяемое программное обеспечение в том числе отечественного производства			
7.2.	Microsoft Windows 7		
7.2.	2.2 Kaspersky Endpoint Security		
7.2.	Microsoft Office 2013 Standard		

7.3. Перечень профессиональных баз данных, информационных справочных систем и ресурсов сети Интернет			
7.3.1	Электронно-библиотечная система "Университетская библиотека онлайн". Режим доступа: https://biblioclub.ru/		
7.3.2	Электронно-библиотечная система "Лань". Режим доступа: https://e.lanbook.com/		
7.3.3	Электронно-библиотечная система "BOOK.ru". Режим доступа: https://book.ru/		
7.3.4	"Электронная библиотека учебников"		
7.3.5	Вся биология: научно-образовательный портал		
7.3.6	Научная электронная библиотека "eLIBRARY.RU"		

8. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРОХОЖДЕНИЯ ПРАКТИКИ

8.1.	Материально-техническое обеспечение университета:
8.1.1	Адрес: 344002, Ростовская область, г. Ростов-на-Дону, пер. Семашко, д. 55: аудитория 20-21 - Лаборатория: Ванна моечная со столом ВМС - 1060\53. Зонт пристен.1000х800. Зонт централ.1500х1200. Комбайн кухонный в компл Нарезатель овощей. Печь конвекцион.на 4 решетки. Плита эл. (без дух.шк.) ПЭП-0,51М,3 кон Подставка под пароконвектомат Unox XV. Полка купе с сушкой ПКС 10\4. Полка купе с сушкой ПКС 15\4. Привод с подстав.и насад Профессион.микроволн.печь с грилем. Слайсер GS-22 (резка гастрономия). Стол разделочный – 2 шт Фаршемешалка. Фритюрница двухсекционная. Шкаф холодильный. Ванна моечн. ВМО-2/530. Весы электронные CAS(фасов)SW5. Стеллаж кух.комб. СКК-1,2. Стол разделочный СРО-б (1200х600). Стол.разд.1080х600.
8.1.2	Адрес: 344002, Ростовская область, г. Ростов-на-Дону, пер. Семашко, д. 55: аудитория 20-31 - Учебная аудитория: Оснащен персональным компьютером, подключенным к сети Internet, графическими материалами, оборудованием по организации производства и обслуживания в сфере общественного питания. Наглядными пособиями по менеджменту (плакатами и стендами), различного рода графического материала, настенными таблицами по менеджменту и маркетингу, мультимедийным проектором, экраном, персональным компьютером, экраннозвуковыми пособиями (слайдами и презентациями по тематике курса)

9. РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ОРГАНИЗАЦИИ ПРАКТИКИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ИЗ ЧИСЛА ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ

Для обучающихся из числа инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья на основании письменного заявления практика реализуется с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья (далее - индивидуальных особенностей); обеспечивается соблюдение следующих общих требований: использование специальных технических средств обучения коллективного и индивидуального пользования, предоставление услуг ассистента (помощника), оказывающего такому обучающемуся необходимую техническую помощь, обеспечение доступа в здания и помещения, где проходит практика, другие условия, без которых невозможно или затруднено прохождение практики по письменному заявлению обучающегося.

При реализации практики на основании письменного заявления обеспечивается соблюдение следующих общих требований: проведение практики для студентов-инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в одной аудитории совместно с обучающимися, не имеющими ограниченных возможностей здоровья, если это не создает

трудностей для обучающихся; присутствие в ассистента (ассистентов), оказывающего(их) обучающимся необходимую техническую помощь с учетом их индивидуальных особенностей; пользование необходимыми обучающимся техническими средствами с учетом их индивидуальных особенностей.

Все локальные нормативные акты Московского государственного университета технологий и управления им. К.Г. Разумовского по вопросам реализации практики доводятся до сведения обучающихся с ограниченными возможностями здоровья в доступной для них форме.

Предусмотрена возможность обучения по индивидуальному графику, при составлении которого возможны различные варианты проведения занятий: в академической группе и индивидуально, на дому с использованием дистанционных образовательных технологий.

Основной формой в дистанционном обучении является индивидуальная форма обучения. Главным достоинством индивидуального обучения для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья является то, что оно позволяет полностью индивидуализировать содержание, методы и темпы учебной деятельности инвалида, следить за каждым его действием и операцией при решении конкретных задач; вносить вовремя необходимые коррекции как в деятельность студента-инвалида, так и в деятельность преподавателя. Дистанционное обучение также обеспечивает возможности коммуникаций не только с преподавателем, но и с другими обучаемыми, сотрудничество в процессе познавательной деятельности.

При прохождении практики используются следующие организационные мероприятия:

- использование возможностей сети «Интернет» для обеспечения связи с обучающимися, предоставления им необходимых материалов для самостоятельного изучения, контроля текущей успеваемости и проведения тестирования.
- проведение видеоконференций, консультаций, и т.д. с использованием программ, обеспечивающих дистанционный контакт с обучающимся в режиме реального времени.
- предоставление электронных учебных пособий, включающих в себя основной материал по дисциплинам, включенным в ОП.
- предоставление видеоматериалов, позволяющих изучать материал курса дистанционно.
- использование программного обеспечения и технических средств, имеющих функции адаптации для использования лицами с ограниченными возможностями.

	зация с учетом развития науки, техники, культуры, экономики, техники, технологий и социальной		
Руководитель ОПОП			
Рабочая программа согла	сована на заседании выпускающей кафедры		
Индустрия питания и т	• •		
Протокол от	• •		
Зав. кафедрой Денисова	Ирина Петровна		
Актуализация с учет Руководитель ОПОП			
Рабочая программа согла	сована на заседании выпускающей кафедры		
Индустрия питания и т	оварная экспертиза		
Протокол от			
	Ирина Петровна		
Актуализация с учет Руководитель ОПОП	ом развития науки, техники, культуры, экономики, техники, технологий и социальной сферы		
• •	сована на заседании выпускающей кафедры		
Индустрия питания и т	•		
Протокол от			
зав. кафедрои Денисова	Ирина Петровна		
Актуализация с учет Руководитель ОПОП	ом развития науки, техники, культуры, экономики, техники, технологий и социальной сферы		
	сована на заседании выпускающей кафедры		
Индустрия питания и т	•		
Протокол от Зав. кафедрой Денисова В	2024 г. № Ирина Петровна		
Актуализация с учет Руководитель ОПОП	ом развития науки, техники, культуры, экономики, техники, технологий и социальной сферы		
	сована на заседании выпускающей кафедры		
Индустрия питания и т			
Протокол от	2024 Γ. №		