

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное образовательное учреждение высшего образования
«Московский государственный университет технологий и управления имени
К.Г. Разумовского (Первый казачий университет)»
Донской казачий государственный институт пищевых технологий и бизнеса
(филиал) ФГБОУ ВО «МГУТУ имени К.Г. Разумовского (ПКУ)»

«УТВЕРЖДАЮ»
Ректор университета
 В.Н.Иванова
« 29 » 08 20 17 г.

ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА
ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРЕДДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКИ

направление подготовки
19.03.04 – «ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ И ОРГАНИЗАЦИЯ
ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ»

профиль подготовки
«ТЕХНОЛОГИЯ И ОРГАНИЗАЦИЯ ЦЕНТРАЛИЗОВАННОГО
ПРОИЗВОДСТВА КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ И КОНДИТЕРСКИХ
ИЗДЕЛИЙ»

Квалификация:
БАКАЛАВР

Форма обучения: очная, очно-заочная, заочная

Ростов-на-Дону 2017 г.

Оценочные средства для производственной преддипломной практики разработаны на основании Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 – «Технология продукции и организация общественного питания», утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от «12» ноября 2015г. №1332 учебного плана по основной профессиональной образовательной программе высшего образования «Технология продукции и организация общественного питания».

Оценочные средства для производственной преддипломной практики разработаны рабочей группой в составе: к.б.н., доцента Коробовой Л.Н.

Руководитель ОПОП ВО

И.П. Денисова д.э.н., профессор

Оценочные средства для производственной преддипломной практики учебной практики обсуждены и утверждены на заседании кафедры «Технологий и товароведения» Протокол № 1 от «29» августа 2017 года

Заведующий кафедрой

д.э.н., профессор Денисова И.П.

Оценочные средства для производственной преддипломной практики рекомендованы к утверждению представителями организаций-работодателей:

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



А.П. Сильченко

(подпись)

ФГФОРУ ДПО «Академия
стандартизации, метрологии и
сертификации». Директор, к.х.н.



Е.В. Богатырева

(подпись)

1. Общие сведения

1.1 Производственная преддипломная практика, форма и способ ее проведения

Производственная практика (преддипломная практика) является обязательной частью образовательной программы «Технология продукции и организация общественного питания».

Тип производственной практики: преддипломная практика.

Способы проведения производственной практики: стационарная.

Преддипломная практика проводится непрерывным способом.

1.2. Цель и задачи практики

Целями производственной преддипломной практики являются:

- расширение понимания сущности и социальной значимости будущей специальности;

- закрепление и углубление теоретических знаний, полученных в процессе обучения в университете при изучении специальных дисциплин;

- ознакомление с организацией (предприятием), его структурой, основными функциями производственных, управленческих и др. подразделений;

- приобретение практических навыков предпринимательской деятельности, организации технологических процессов, совершенствования систем их управления, определении резервов повышения эффективности работы организаций, в области технологии и организация общественного питания;

- расширение и закрепление навыков работы с методической, научной литературой, нормативными документами;

- сбор необходимых материалов, их систематизация и анализ для написания выпускной квалификационной работы бакалавра направления «Технология продукции и организация общественного питания».

- выработка навыков грамотного, лаконичного изложения результатов прохождения преддипломной практики и оформления отчет практики.

Задачи производственной преддипломной практики:

- закрепление на практике теоретических знаний, полученных при изучении специальных дисциплин;

- изучение нормативно-правовых и нормативно-технических документов, используемых предприятием (организацией) при производстве и реализации пищевой продукции;

- приобретение и углубление профессионального практического опыта работы на конкретном предприятии общественного питания;

- практическое освоение различных форм и методов производственно – технологической деятельности конкретного предприятия индустрии питания;

- практическое освоение форм и методов организационно – управленческой, маркетинговой деятельности на предприятии общественного питания;

- изучение основных технологических операций производственного процесса и установление их влияния на формирование качества полуфабрикатов и готовой пищевой продукции на предприятии общественного питания;

- анализ причин возникновения и характера возможных дефектов при производстве пищевой продукции;

- участие в организации форм и методов контроля качества и браковки сырья, полуфабрикатов и готовых кулинарных и кондитерских изделий;

- дальнейшее развитие практических навыков органолептической оценки качества кулинарной, кондитерской продукции в процессе участия в работе бракеражной комиссии;
- приобретение и углубление профессиональных практических навыков на предприятии общественного питания по осуществлению технологического контроля соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам;
- участие в технологических процессах производства кулинарной, кондитерской продукции и эксплуатации различных видов технологического оборудования;
- изучение и анализ системы организации обслуживания и торговли пищевой продукцией на предприятии индустрии питания;
- овладение методами и участие в организации закупок, хранения, транспортировки и приемки товаров по количеству и качеству;
- развитие навыков оформления и ведения документации при приемке, хранении и реализации сырья, полуфабрикатов, готовой пищевой продукции на предприятии общественного питания;
- проведение научных исследований по теме выпускной квалификационной работы (в соответствии с индивидуальным заданием).

1.4. Планируемые результаты обучения при прохождении практики в рамках планируемых результатов освоения основной профессиональной образовательной программы

Производственная практика (преддипломная практика) направлена на формирование у обучающихся следующих общекультурных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций:

Таблица 1 - Компетенции, приобретаемые в результате прохождения производственной практики

Общекультурные компетенции	
ОК-7,	способностью к самоорганизации и самообразованию
Общепрофессиональные компетенции	
ОПК-1	способностью осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий
ОПК-2	способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции и различного назначения
ОПК-3,	способностью осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам
ОПК-4,	готовностью эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности различных классов предприятий питания
ОПК-5,	готовностью к участию во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов
Профессиональные компетенции:	
ПК-1	способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания

ПК-2	владением современными информационными технологиями, способностью управлять информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования
ПК-3	владением правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест
ПК-4	готовностью устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продуктов питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения
ПК-6	способностью организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания
ПК-8	способностью обеспечивать функционирование системы поддержки здоровья и безопасности труда персонала предприятия питания, анализировать деятельность предприятия питания с целью выявления рисков в области безопасности труда и здоровья персонала
ПК-9	готовностью устанавливать требования и приоритеты к обучению работников по вопросам безопасности в профессиональной деятельности и поведению в чрезвычайных ситуациях
ПК-10	способностью определять цели и ставить задачи отделы продаж по ассортименту продаваемой продукции производства и услугам внутри и вне предприятия питания, анализировать информацию по результатам продаж и принимать решения в области контроля процесса продаж, владеть системой товародвижения и логистическими процессами на предприятиях питания
ПК-11	способностью осуществлять мониторинг проведения мотивационных программ на всех ее этапах, оценивать результаты мотивации и стимулировать работников производства
ПК-12	способностью разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала для составления индивидуальных и коллективных программ обучения, оценивать наличие требуемых умений у членов команды и осуществлять взаимодействие между членами команды
ПК-13	способностью планировать и анализировать программы и мероприятия обеспечения и поддержки лояльности персонала по отношению к предприятию и руководству, планировать и анализировать свою деятельность и рабочий день с учетом собственных должностных обязанностей на предприятиях питания
ПК-14	способностью проводить мониторинг и анализировать результаты финансово – хозяйственной деятельности предприятия питания, оценивать финансовое состояние предприятия питания и принимать решения по результатам контроля
ПК-15	способностью осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития потребительского рынка,

	систематизировать и обобщать информацию
ПК-16	способностью планировать стратегию развития предприятия питания с учетом множественных факторов, проводить анализ, оценку рынка и риски, проводить аудит финансовых и материальных ресурсов
ПК-17	способностью организовывать ресурсосберегающее производство, его оперативное планирование и обеспечение надежности технологических процессов производства продукции питания, способы рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов
ПК-18	готовностью осуществлять необходимые меры безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия
ПК-19	владением нормативно – правовой базой в области продаж продукции производства и услуг
ПК-20	способностью осуществлять поиск, выбор и использование информации в области мотивации и стимулирования работников предприятий питания, проявлять коммуникативные умения
ПК-21	готовностью разрабатывать критерии оценки профессио-нального уровня персонала для составления обучающих программ, проводить аттестацию работников производства и принимать решения по результатам аттестации
ПК-22	способностью проводить мониторинг финансово – хозяйст-венной деятельности предприятия, анализировать и оцени-вать финансовое состояние предприятия
ПК-23	способностью формировать профессиональную команду, проявлять лидерские качества в коллективе, владением способами организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления
ПК-24	способностью проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов
ПК-27	способностью контролировать качество предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования, участвует в планировке и оснащении предприятий питания

В результате прохождения практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности обучающийся должен демонстрировать следующие результаты:

Код компетенции	Содержание компетенции	Результаты обучения
ОК-7	способностью к самоорганизации и самообразованию	Знать: методы и приемы философского анализа проблем
		Уметь: самостоятельно анализировать социально-политическую и научную литературу, получать и обрабатывать экономическую информацию.
		Владеть навыками критического восприятия информации
ОПК-1	способностью осуществлять поиск, хранение, обработку	Знать системы программирования и программные средства для работы на персональном компьютере.

Код компетенции	Содержание компетенции	Результаты обучения
	и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий	<p>Уметь работать в качестве пользователя персонального компьютера; использовать языки и системы программирования для решения профессиональных задач и работать с программными средствами общего назначения; создавать базы данных с использованием ресурсов сети Интернет.</p> <p>Владеть методами поиска и обмена информации в глобальных и локальных компьютерных сетях; техническими и программными средствами защиты информации при работе с компьютерными системами, включая приемы антивирусной защиты; навыками проведения теоретических и экспериментальных и практических исследований в области производства продукции питания с использованием современных программных средств, инновационных и информационных технологий</p>
ОПК-2	способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения	<p>1. Знать организацию производственного контроля и управления технологическими процессами в технологии производства продуктов питания 2. Знать физико-химические основы и общие принципы переработки сырья;</p> <p>1. Уметь разрабатывать мероприятия по предупреждению дефектов готовых изделий; 2. Уметь проводить оценку качества сырья полуфабрикатов и готовой продукции; 3. Уметь разрабатывать технологические схемы производства процессов, обеспечивающих высокое качество продукции;</p> <p>1. Владеть навыками по разработке нормативной и технологической документации с учетом новейших достижений в области технологии и техники; 2. Владеть навыками по методам разработки, технологических процессов производства</p>
ОПК-3	способностью осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам	<p>1. Знать изменения пищевых веществ при тепловой и холодильной обработке и хранении; 2. Знать требования к качеству и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции; 3. Знать современную научную материально-техническую базу; 4. Знать методы и средства химического исследования сырья предприятий общественного питания; основные методы измерений</p> <p>1. Уметь проводить анализ причин возникновения дефектов и брака продукции и разработки мероприятий по их предупреждению; 2. Анализировать сырье, полуфабрикаты, технологические процессы; реализует методы</p>

Код компетенции	Содержание компетенции	Результаты обучения
		<p>контроля и оценки качества продукции и услуг, 3. Уметь эффективно контролиро-вать выполнение технологических процессов и соблюдение параметров; используемых материальных ресурсов технологически процессов</p> <p>1. Владеть терминологией по управлению и контролю качества продукции и услуг предприятий питания</p>
ОПК-4	<p>готовностью эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности различных классов предприятий питания</p>	<p>1. Знать рациональные способы эксплуатации машин и технологического оборудования при производстве продукции питания; методики расчета основных экономических показателей финансово-хозяйственной деятельности предприятий питания</p> <p>1. Уметь формулировать ассортиментную политики разрабатывать производственную программу предприятий питания; организовывать работу производства предприятий питания и осуществлять контроль за технологическим процессом ресурсов технологических процессов</p> <p>1. Владеть методами составления рецептур и рационов с использованием компьютерных технологий; ме-тодами разработки производственной программы в зависимости от специфики предприятия питания. методами стандартных испытаний по определению показателей качества и безопасности сырья и готовой продукции питания.</p>
ОПК-5	<p>готовностью к участию во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов</p>	<p>1. Знать рациональные способы эксплуатации машин и технологического оборудования при производстве продукции питания; методики расчета основных экономических показателей финансово-хозяйственной деятельности предприятий питания</p> <p>1. Уметь формулировать ассортиментную политики разрабатывать производственную программу предприятий питания; организовывать работу производства предприятий питания и осуществлять контроль за технологическим процессом ресурсов технологических процессов</p> <p>1. Владеть методами составления рецептур и рационов с использованием компьютерных технологий; ме-тодами разработки производственной программы в зависимости от специфики предприятия питания; методами проведения стандартных испытаний по определению показателей качества и безопасности сырья и готовой продукции питания</p>

Код компетенции	Содержание компетенции	Результаты обучения
ПК-1	<p>способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания</p>	<p>1. Знать факторы, влияющие на качество полуфабрикатов и готовой продукции питания; средства и методы повышения безопасности, экологичности и устойчивости технических средств и технологических процессов производства продукции питания; требования к качеству и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции</p> <p>1. Уметь рассчитывать режимы технологических процессов, используя справочную литературу, правильно выбрать технологическое оборудование и выполнить расчеты основных технологических процессов производства продукции питания; осуществление технического контроля, разработка технической документации по соблюдению технологической дисциплины в условиях действующего производства продуктов питания; организовывать работу производства предприятий питания и осуществлять контроль за технологическим процессом; разрабатывать нормативную документацию на продукцию питания с учетом современных достижений в области технологии и техники</p> <p>1. Владеть рациональными методами эксплуатации технологического и торгового оборудования, практическими навыками разработки нормативной и технологической документации с учетом новейших достижений в области инновационных технологий производства продукции питания</p>
ПК-2	<p>владением современными информационными технологиями, способностью управлять информацией с использованием прикладных программ деловой</p>	<p>Знать системы программирования и программные средства для работы на персональном компьютере.</p> <p>Уметь работать в качестве пользователя персонального компьютера; использовать языки и системы программирования для решения профессиональных задач и работать с программными средствами общего назначения; создавать базы данных с использованием ресурсов сети Интернет.</p>

Код компетенции	Содержание компетенции	Результаты обучения
	сферы деятельности, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования	Владеть методами поиска и обмена информации в глобальных и локальных компьютерных сетях; техническими и программными средствами защиты информации при работе с компьютерными системами, включая приемы антивирусной защиты; навыками проведения теоретических и экспериментальных и практических исследований в области производства продукции питания с использованием современных программных средств, инновационных и информационных технологий
ПК-3	владением правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест	<p>Знать безопасность жизнедеятельности; средства и методы повышения безопасности, экологичности и устойчивости технических средств и технологических процессов производства продукции питания; санитарно-гигиенические требования, предъявляемые к предприятиям питания; требования к качеству и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.</p> <p>Уметь проводить контроль параметров воздуха, шума, вибрации, электромагнитных, тепловых излучений и уровня негативных воздействий на их соответствие к нормативным требованиям; внедрять систему обеспечения качества и безопасности продукции питания.</p> <p>Владеть методами проведения стандартных испытаний по определению показателей качества и безопасности сырья и готовой продукции питания</p>
ПК-4	готовностью устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продуктов питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических	<p>Знать структуру производства предприятий питания, его оперативное планирование и организацию; средства и методы повышения безопасности, экологичности и устойчивости технических средств и технологических процессов производства продукции питания, функции и их принципы управления, их особенности и взаимосвязи.</p> <p>Уметь разрабатывать нормативную документацию на продукцию питания с учетом современных достижений в области технологии и техники; рассчитывать режимы технологических процессов, используя справочную литературу, правильно выбрать технологическое оборудование и выполнить расчет основных технологических процессов, обеспечивать эффективную работу предприятия</p>

Код компетенции	Содержание компетенции	Результаты обучения
	последствий их применения	Владеть методами расчета потребности предприятия питания в сырье в зависимости от его сезонности и кондиции; рациональными методами эксплуатации технологического и торгового оборудования
ПК-6	способностью организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания	<p>Знать отечественные и международные стандарты и нормы в области технологии общественного питания, разработку нормативной документации с использованием инновационных технологий; правовые основы системы стандартизации и сертификации.</p> <p>Уметь осуществление технического контроля, разработка технической документации по соблюдению технологической дисциплины в условиях действующего производства продуктов питания</p> <p>Владеть рациональными методами эксплуатации технологического и торгового оборудования</p>
ПК-8	способностью обеспечивать функционирование системы поддержки здоровья и безопасности труда персонала предприятия питания, анализировать деятельность предприятия питания с целью выявления рисков в области безопасности труда и здоровья персонала	<p>Знать средства и методы повышения безопасности, экологичности и устойчивости технических средств и технологических процессов производства продукции питания; безопасность жизнедеятельности; санитарно-гигиенические требования, предъявляемые к предприятиям питания.</p> <p>Уметь внедрять систему обеспечения качества и безопасности продукции питания, эксплуатировать технологическое оборудование при производстве продукции питания;</p> <p>Владеть методами проведения стандартных испытаний по определению показателей качества и безопасности сырья и готовой продукции питания</p>
ПК-9	готовностью устанавливать требования и приоритеты к обучению работников по вопросам безопасности в профессиональной дея-	Знать безопасности жизнедеятельности; средства и методы повышения безопасности, экологичности и устойчивости технических средств и технологических процессов производства продукции питания; требования к качеству и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции

Код компетенции	Содержание компетенции	Результаты обучения
	тельности и поведению в чрезвычайных ситуациях	<p>Уметь проводить контроль параметров воздуха, шума, вибрации, электромагнитных, тепловых излучений и уровня негативных воздействий на их соответствие к нормативным требованиям.</p> <p>Владеть методами проведения стандартных испытаний по определению показателей качества и безопасности сырья и готовой продукции питания</p>
ПК-10	способностью определять цели и ставить задачи отделы продаж по ассортименту продаваемой продукции производства и услугам внутри и вне предприятия питания, анализировать информацию по результатам продаж и принимать решения в области контроля процесса продаж, владеть системой товародвижения и логистическими процессами на предприятиях питания	<p>Знать методики расчета основных экономических показателей финансово-хозяйственной деятельности предприятий питания; тенденции развития рынка ресторанного бизнеса, кулинарных изделий полу-фабрикатов, услуг внутри и вне предприятий питания, специфику современных технологий в области формирования и продвижения продуктов и услуг предприятий питания; ассортимент продукции и услуг предприятий питания; основные методы исследования потребностей в сфере оказания услуг предприятиями питания;</p> <p>Уметь выделять основные целевые сегменты потребителей и формировать базы данных на основе современных информационных технологий; определять и систематизировать запросы потребителей ресторанных услуг, знает законы логистики предприятий питания, технологии продаж</p> <p>Владеть навыками применения современных технологий для формирования ассортимента продукции и услуг, соответствующего запросам потребителей и разработки перспективных прогнозов развития предложения; владеет приемами и методами контроля процесса продаж, анализа предпочтений потребителей</p>
ПК-11	способностью осуществлять мониторинг проведения мотивационных программ на всех ее этапах, оценивать результаты мотивации и стимулировать работников производства	<p>Знать особенности, формы, средства и методы обслуживания потребителей</p> <p>Уметь самостоятельно находить и принимать организационно- управленческие решения стимулирования работников производства.</p> <p>Владеть навыками осуществления мониторинга мотивационных программ, методиками разработки мотивационных и стимулирующих программ, технологиями оценки результатов мотивации и стимулирования работников производства;</p>

Код компетенции	Содержание компетенции	Результаты обучения
ПК-12	способностью разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала для составления индивидуальных и коллективных программ обучения, оценивать наличие требуемых умений у членов команды и осуществлять взаимодействие между членами команды	Знать особенности оценки профессионального уровня персонала, природу лидерства и функциональной ответственности, основы правового регулирования в будущей профессиональной деятельности, принципы разработки индивидуальных и коллективных программ обучения
		Уметь работать в команде, обрабатывать информацию, необходимую для управления коллективом; разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала
		Владеть методами разработки критериев оценки профессионального уровня персонала, основами формирования взаимодействия между членами команды; методами определения типа личности и темперамента, методами эффективной межличностной коммуникации, методами преодоления конфликтов;
ПК-13	способностью планировать и анализировать программы и мероприятия обеспечения и поддержки лояльности персонала по отношению к предприятию и руководству, планировать и анализировать свою деятельность и рабочий день с учетом собственных должностных обязанностей на предприятиях питания	Знать как определить пути и выбрать средства устранения недостатков, препятствующих успешному личностному и профессиональному развитию и росту;
		Уметь формировать программы стажировки для закрепления и развития профессиональных умений и навыков; критически оценивать достоинства и недостатки, а также сильные и слабые стороны в области поддержки лояльности персонала по отношению к предприятию и руководству
		Владеть навыками самоанализа, самоменеджмента и планирования процесса развития профессионального мастерства и повышения уровня квалификации; навыками к постоянному совершенствованию, саморазвитию с учетом собственных должностных обязанностей на предприятиях питания
ПК-14	способностью проводить мониторинг и анализировать результатам финансово – хозяйственной деятельности предприятия питания, оценивать финансовое состояние предприятия питания и принимать решения по результатам контроля	Знать принципы оценки хозяйственной деятельности предприятий питания; основные теоретико-методические подходы к определению издержек (затрат) на предприятии питания: экономические, бухгалтерские, маркетинговые.
		Уметь различать основные виды затрат и факторы оказывающие влияние на результаты хозяйственной деятельности предприятия питания; применять приемы и методы экономического анализа к оценке эффективности предприятий питания
		Владеть навыками оценки финансового состояния предприятия питания и принятия решения по результатам контроля

Код компетенции	Содержание компетенции	Результаты обучения
ПК-15	способностью осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития потребительского рынка, систематизировать и обобщать информацию	Знать способы и методы поиска информации, необходимой для проектной деятельности и формирования продукта.
		Уметь самостоятельно находить печатные, электронные, технические и иные источники информации и использовать их в профессиональной деятельности; выделять основные критерии отбора источников и получать необходимую информацию; анализировать, критически оценивать, выбирать и применять информацию в профессиональной проектной деятельности и формировании продукта, организовать деятельность по его проектированию; составлять и реализовывать программу поиска и изучения информации с целью определения основных параметров конкурентоспособного продукта, обрабатывать и интерпретировать с использованием базовых знаний данные, необходимые для осуществления проектной деятельности в сфере питания;
		Владеть методами оценки, анализа и систематизации информации
ПК-16	способностью планировать стратегию развития предприятия питания с учетом множественных факторов, проводить анализ, оценку рынка и риски, проводить аудит финансовых и материальных ресурсов	Знать принципы планирования производственно-хозяйственной деятельности, методы исследования конъюнктуры рынка услуг питания, основные направления развития ресторанного бизнеса
		Уметь планировать объем производства предприятий питания и проводить расчеты затрат на производство и реализацию продукции питания;
		Владеть комплексной оценкой эффективности хозяйственной деятельности предприятия питания с учетом изменения конъюнктуры рынка услуг питания и спроса потребителей, в том числе с учетом социальной политики государства; методикой планирования производственно-хозяйственной деятельности предприятия, методикой анализа рынка услуг, изучения спроса потребителей, основами калькуляции стоимости услуг
ПК-17	способностью организовывать ресурсосберегающее производство, его оперативное планирование и обеспечение надежности технологических процессов производства	Знать основные законы преобразования энергии; законы термодинамики и теплообмена; термодинамические процессы и циклы; основы теории электрических и магнитных цепей и электромагнитного поля; основные способы энергосбережения; ресурсо- и энергосбережение в технологических процессах производства продукции питания; физиологические нормы потребления пищевых веществ; знать фундаментальные разделы биохимии, в объеме, необходимом для понимания основных закономерностей биотехнологических,

Код компетенции	Содержание компетенции	Результаты обучения
	<p>продукции питания, способы рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов</p>	<p>физико-химических и биохимических процессов с целью освоения технологий производства продуктов питания из растительного и животного сырья; влияние технологических параметров на выход готовой продукции, владеет теоретическими основами организации ресурсосберегающего производства, владеет современными технологиями и методами кулинарной обработки сырья;</p> <p>Уметь организовывать работу производства предприятий питания и осуществлять контроль за технологическим процессом; эффективно использовать знания и навыки в области организации технологических процессов производства продукции общественного питания; анализировать, оценивать, выбирать и применять ресурсосберегающие технологии в производстве продукции общественного питания</p> <p>Владеть методами расчета потребности предприятия питания в сырье в зависимости от его сезонности и кондиции; методами составления рецептур и рационов с использованием компьютерных технологий; методами разработки производственной программы в зависимости от специфики предприятия питания;</p>
ПК-18	<p>готовностью осуществлять необходимые меры безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия</p>	<p>Знать основные средства и методы обеспечения безопасности, выполняет основные положения нормативной документации по защите персонала и населения от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий</p> <p>Уметь различать и применять на практике методы обеспечения безопасности; проводить идентификацию опасностей, инструктаж и разъяснительную беседу по способам обеспечения безопасности; организовывать и проводить защитные мероприятия в чрезвычайных ситуациях; разрабатывать и реализовывать мероприятия по защите человека от негативных воздействий</p> <p>Владеть навыками поиска и обобщения информации об основных методах защиты персонала и населения от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий</p>
ПК-19	<p>владением нормативно – правовой базой в области продаж продукции производства и услуг</p>	<p>Знать правовые основы и системы стандартизации и сертификации; основные положения национальной системы стандартизации, законы и нормативные документы, регламентирующие деятельность предприятий питания</p> <p>Уметь разрабатывать нормативную документацию на продукцию питания с учетом современных достижений в области технологии и техники;</p>

Код компетенции	Содержание компетенции	Результаты обучения
		<p>внедрять систему обеспечения качества и безопасности продукции питания; анализировать национальные стандарты и нормативную документацию на продукцию и услуги предприятий питания. способен применять знания в области стандартизации продукции и услуг предприятий питания и контроля качества, организовать процесс продаж кулинарной продукции. Способен комплексно анализировать и оценивать качество услуг питания и обслуживания потребителей</p> <p>Владеть терминологией по управлению процессом продаж и контролю качества услуг; навыками разработки стандартов организации, реализации методов контроля и оценки качества услуг, предоставляемых предприятиями питания, измерения удовлетворенности потребителей и персонала</p>
ПК-20	способностью осуществлять поиск, выбор и использование информации в области мотивации и стимулирования работников предприятий питания, проявлять коммуникативные умения	<p>Знать основные методы и приемы поиска информации, основы мотивации и стимулирования работников предприятия;</p> <p>Уметь разрабатывать мотивационные программы для работников предприятия; разрабатывать стимулирующие программы; применять стимулирующие факторы в организации работы предприятия; умеет нести ответственность за свои действия и подчиняться</p> <p>Владеть навыками разработки мотивационных и стимулирующих программ навыками самостоятельно находить и принимать организационно-управленческие решения в сложных и нестандартных ситуациях, а также нести за них ответственность</p>
ПК-21	готовностью разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала для составления обучающих программ, проводить аттестацию работников производства и принимать решения по результатам аттестации	<p>Знать функциональные и должностные обязанности персонала предприятия питания, квалификационные требования к персоналу, критерии оценки качества работы персонала, методику построения обучающих и аттестационных программ, порядок проведения аттестаций и квалификационных испытаний</p> <p>Уметь разрабатывать программы квалификационных испытаний работников предприятия питания; проводить оценку уровня профессионализма линейного персонала предприятия питания</p> <p>Владеть навыками аттестации работников предприятия питания и принятия управленческих решений по результатам аттестации</p>
ПК-22	способностью проводить мониторинг финансово –хозяй-	Знать основные теоретико-методические положения мониторинга финансово-хозяйственной деятельности предприятия питания: экономические,

Код компетенции	Содержание компетенции	Результаты обучения
	<p>ственной деятельности предприятия, анализировать и оценивать финансовое состояние предприятия</p>	<p>бухгалтерские, маркетинговые.</p> <p>Уметь применять приемы и методы экономического анализа к оценке финансового состояния предприятия; различать основные виды затрат и факторы оказывающие влияние на результаты хозяйственной деятельности предприятия питания</p> <p>Владеть навыками экономического анализа производства продукции питания; навыками комплексной оценки эффективности финансово-хозяйственной деятельности предприятия питания; методикой группировки затрат, основами калькуляции стоимости продукции и услуг предприятия питания</p>
ПК-23	<p>способностью формировать профессиональную команду, проявлять лидерские качества в коллективе, владением способами организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления</p>	<p>Знать функции и их принципы управления, их особенности и взаимосвязи; классические и инновационные приемы и методы организации деятельности исполнителей</p> <p>Уметь организовывать и эффективно контролировать за деятельностью исполнителей; оценить качество выполнения работ и плановых заданий исполнителей на основе существующих критериев оценки; определять объемы работ и плановые задания исполнителей;</p> <p>Владеть навыками самостоятельно и в полном объеме организовывать работу исполнителей, разрабатывать и внедрять критерии оценки полноты и качества производимых работ, формировать методические подходы к организации эффективной работы</p>
ПК-24	<p>способностью проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов</p>	<p>Знать методы химического исследования веществ и их превращений; терминологию, основные этапы исследования, основные современные научные подходы, приемы, принципы и методы изучения рынка услуг питания.</p> <p>Уметь проводить стандартные испытания по определению показателей физико-механических свойств используемого сырья, полуфабрикатов и готовой продукции питания; определять изменения концентрации растворов при протекании химических реакций; проводить очистку веществ в лабораторных условиях; определять основные характеристики органических веществ; разработать и выполнить исследовательские задания по изучению основных элементов рынка услуг; определить основные тенденции и перспективы развития рынка;</p> <p>Владеть методами проведения стандартных испытаний по определению показателей качества и безопасности сырья и готовой продукции питания;</p>

Код компетенции	Содержание компетенции	Результаты обучения
		методами оценки свойств пищевого сырья и продукции питания на основе использования фундаментальных знаний в области химии (неорганической, аналитической, органической, физической и коллоидной), нанотехнологии и биохимии, физики и математики; навыками выполнения химических лабораторных операций; владеет приемами исследования рынка услуг питания на основе современных научно-практических методов анализа и исследований, навыками эффективно применять современные научные принципы и методы исследования рынка услуг питания и использовать информационные технологии при анализе и оценке результатов исследования
ПК-27	способностью контролировать качество предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования, участвует в планировке и оснащении предприятий питания	Знать принципы оценки хозяйственной деятельности предприятий питания; основные теоретико-методические подходы к определению издержек (затрат) на предприятии питания: экономические, бухгалтерские, маркетинговые.
		Уметь различать основные виды затрат и факторы оказывающие влияние на результаты хозяйственной деятельности предприятия питания; применять приемы и методы экономического анализа к оценке эффективности предприятий питания
		Владеть навыками оценки финансового состояния предприятия питания и принятия решения по результатам контроля

2. Содержание практики

2.1 Календарный план-график проведения производственной преддипломной практики

Рабочий план-график

Производственная практика обучающихся направления подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» (**высшее образование**) очной, очно-заочной и заочной форм обучения

№	Наименование этапов практики	День (дни) мероприятия	Содержание мероприятия
1.	Подготовительный этап	1-3 день	Ознакомление с предприятием общественного питания (тип, класс, производственная структура). Знакомство с нормативно-правовой и информационно-методической базой практики. Инструктаж о соблюдении действующих

			<p>в организации (базе практики) правилах внутреннего трудового распорядка, правил охраны труда, техники безопасности и производственной санитарии. Разъяснения студентам цели, задач и содержания практики, требований к оформлению отчетной документации по практике.</p> <p>Ознакомление с производственной программой предприятия – базой практики и условиями реализации выпускаемой продукции.</p>
2.	Исследовательский этап	4-14 день	<p>Работа с технологической документацией для составления рецептур и рационов с использованием компьютерных технологий. Применение технических средствами для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов. Участие в разных видах обработки сырья, изготовления полуфабрикатов. Участие в разработке нормативной и технологической документации с учетом новейших достижений в области технологии и техники; участие в осуществлении технологических процессов производства пищевой продукции, контроля качества изготавливаемой продукции на соответствие установленным нормам. Участие в проведении стандартных испытаний по определению показателей качества и безопасности сырья и готовой продукции питания. Проводить контроль параметров воздуха, шума, вибрации, электро-магнитных, тепловых излучений и уровня негативных воздействий на их соответствие нормативным требованиям. Проводить расчет потребности предприятия питания в сырье в зависимости от его сезонности и кондиции. Применять стимулирующие факторы в организации работы предприятия. Организовывать и контролировать деятельность исполнителей. Применять методы исследования потребностей в сфере оказания услуг предприятиями питания; формировать базы данных. Выбирать и применять информацию для проектной деятельности и формирования продукта. Проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты. Участвовать в планировке и оснащении предприятий питания</p>
3.	Аналитический этап	15-24 день	<p>Анализировать и рассчитывать режимы технологических процессов, применять рациональные методы эксплуатации технологического и торгового оборудования. Анализировать производство и правильно выбрать технологическое оборудование, и выполнить расчет основных технологических процессов, обеспечивать эффективную работу предприятия. Организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания. Внедрять систему обеспечения качества и безопасности продукции питания, средства и методы экологичности и устойчивости технических средств и технологических процессов производства продукции питания. Анализировать пути и выбирать средства устранения недостатков, препятствующих успешному личностному и профессиональному развитию и росту. Организовывать ресурсосберегающее производство.</p>

			<p>Разрабатывать и реализовывать мероприятия по защите человека от негативных воздействий. Анализировать национальные стандарты и нормативную документацию на продукцию и услуги предприятий питания. Анализировать и оценивать качество услуг питания и обслуживания потребителей. Находить и принимать организационно-управленческие решения в сложных и нестандартных ситуациях. Определять объемы работ и плановые задания исполнителей. Анализировать предпочтения потребителей. Участие в разработке производственной программы предприятия. Проводить анализ результатов мотивации и стимулирования работников производства, применять методики разработки мотивационных и стимулирующих программ. Разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала. Проводить мониторинг и анализировать результаты финансово – хозяйственной деятельности предприятия питания. Проводить анализ, оценку рынка и риски, проводить аудит финансовых и материальных ресурсов.</p>
4.	Завершающий этап	25-28 день	<p>Систематизация фактического материала, формулировка выводов, предложений по повышению эффективности работы предприятия, его соответствия требованиям экологичности, ресурсосбережения, повышения безопасности производства, безопасности и качества выпускаемой продукции и услуг. Подготовка отчета. Итоговое оформление отчетной документации. Подготовка материалов, фото- и видео отчетов, подготовка текста выступления к итоговой конференции. Подготовка презентаций к итоговой конференции по результатам прохождения практики.</p>

2.2 Условия реализации практики

Образовательные и научно-производственные технологии, используемые на практике: стажировка с выполнением должностной роли: дублера технолога предприятия общественного питания, дублера зав. производством предприятия общественного питания, дублера повара,

Объектами практик студентов являются:

-предприятия общественного питания

. Распределение студентов на практику осуществляется по закрепленным базам практики.

Учебно-методическое руководство практикой осуществляется кафедрой «Технологий и товароведения».

Руководство практикой студентов непосредственно на предприятиях отрасли возлагается на высококвалифицированных специалистов предприятия, имеющих высшее образование.

Руководители практики от университета и торгового предприятия (организации) работают в тесном контакте.

Студент-практикант в период прохождения практики должен:

- полностью выполнить предусмотренные практикой задания;
- подчиняться правилам внутреннего трудового распорядка, действующим на предприятии (организации);
- изучить и строго соблюдать правила охраны труда и технике безопасности;

- нести ответственность за выполненную работу и ее результаты наравне со штатными работниками;
- вести ежедневные записи в дневниках о характере выполняемой работы в течение дня;
- собирать и систематизировать материал для курсовой и дипломной работы;
- систематически отчитываться перед руководителем практики о выполненной работе;
- своевременно представить руководителю отчет о результатах практики вместе с индивидуальным заданием.

Студентам, проработавшим на практике меньше положенного срока, срок практики распоряжением деканата продлевается за счет каникул и времени, свободного от занятий

2.3 Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы.

А) Основой для выставления оценки обучающемуся по итогам прохождения им производственной преддипломной практики является уровень овладения студентом, установленными в программе производственной преддипломной практики, компетенциями и отраженными в дневнике и отчете по практике, а также в характере защиты студентом отчета на итоговой конференции.

Примеры типовых заданий, результаты выполнения которых должны быть отражены в Дневнике практики;

Характеристика:

- предприятия общественного питания (тип, класс, производственная структура), его правового статуса,
- нормативно-правовой базы функционирования предприятия; технических документов, регулирующих деятельность предприятия- базы практики,
- организационной структуры предприятия, структуры управления,
- требований по технике безопасности, пожарной безопасности на предприятии;
- требований по производственной санитарии и гигиене,
- производственной программой предприятия,
- ассортимента выпускаемой продукции, перечня основных и дополнительных услуг,
- условий реализации выпускаемой продукции,
- документации при приемке, хранении и реализации сырья, полуфабрикатов, готовой пищевой продукции,
- динамики основных экономических показателей деятельности организации (предприятия) за последние 2-3 года,
- материально – технической базы предприятия: планировкой, составом, назначением и взаимосвязью складских, производственных, торговых и вспомогательных помещений, их оборудованием и оснащением, дизайном помещений, средствами достижения единства стиля предприятия,
- технологического оборудования, вспомогательных средств,
- основных категорий производственного и обслуживающего персонала, требований к нему, организацией и планированием его труда, правилами личной гигиены,
- технологических процессов, технических средств для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов
- способов контроля эффективности технологических процессов,
- проведении стандартных испытаний по определению показателей качества и безопасности сырья и готовой продукции питания;
- форм и методов контроля качества и браковки сырья, полуфабрикатов и готовых кулинарных изделий;

- органолептической оценки качества кулинарной продукции и участия в работе бракеражной комиссии;
- причин возникновения и характера возможных дефектов при производстве пищевой продукции,
- определение норм и потерь при различных способах механической и тепловой обработки сырья, кулинарной и кондитерской продукции,
- методов эксплуатации технологического и торгового оборудования с оценкой их рациональности,
- системы обеспечения качества и безопасности продукции питания, изготавливаемой на предприятии общественного питания- базе практики,
- средств и методов обеспечения экологичности технических средств и технологических процессов производства продукции питания на предприятии,
- способами и техническими средствами охраны окружающей среды.
- способов обеспечения ресурсосберегающего производства на предприятии,
- методов и форм обслуживания, применяемых на предприятии,
- способами и средствами контроля качества и безопасности услуг, безопасности персонала,
- путей и средств устранения недостатков, препятствующих успешному личностному и профессиональному развитию и росту персонала,
- стимулирующих и оптимизирующих факторов в организации работы предприятия;
- предложения по формированию ассортиментной политики предприятия;
- предложения по работе с поставщиками, с организацией закупок;
- предложения по техническому перевооружению и совершенствованию процессов производства и реализации пищевой продукции, экологизации производства;
- предложения по обеспечению требований безопасности персонала, производства, продукции, услуг, окружающей среды.

Б) Вопросы при защите отчета

Характер защиты студентом отчета по практике на итоговой конференции определяется экспертным путем в ходе проведения анализа его выступления и презентации. В качестве экспертов выступает назначенная распоряжением заведующего кафедрой комиссия, в состав которой входит профессорско-преподавательский состав кафедры и представители работодателей, в том числе, с мест прохождения студентами производственной преддипломной практики.

Вопросы со стороны комиссии, которые могут быть заданы студенту, не выходят за пределы, определенные тематикой и содержанием практики.

ЛИСТ РЕГИСТРАЦИИ ИЗМЕНЕНИЙ

№ п/п	Содержание изменения	Реквизиты документа	Дата введения изменения
1	. Оценочные средства для производственной (преддипломной) практики обсуждены и утверждены на заседании кафедры «Технологий и товароведения» на основании Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 – «Технология продукции и организация общественного питания», утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 12.08.2013 № 1015/н.	Протокол заседания Ученого совета № 1 от «29» августа 2017 года	29.08.2017

	Федерации от «12» ноября 2015г. №1332 учебного плана по основной профессиональной образовательной программе высшего образования «Технология продукции и организация общественного питания».		
--	---	--	--