

Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Баламирзоев Назим Лиодинович  
Должность: И.о. ректора  
Дата подписания: 2021.03.04  
Уникальный программный ключ:  
2a04bb882d7edb7f479cb266eb4aaaaedebee849

**Министерство науки и высшего образования РФ**

**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования**

**«Дагестанский государственный технический университет»**

**ПРОГРАММА ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ В  
ФОРМЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ (ПРЕДДИПЛОМНАЯ,  
НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКАЯ РАБОТА) ПРАКТИКИ**

для направления 19.03.04 Технология продукции и организация общественного  
питания +

код и полное наименование направления (специальности)

по профилю (специализации, программе) Технология и организация  
ресторанного сервиса

факультет Технологический,  
наименование факультета, где ведется дисциплина

кафедра Технология пищевых производств, общественного питания и  
товароведения.

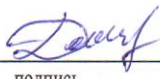
наименование кафедры, за которой закреплена дисциплина

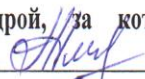
Форма обучения очная, очно-заочн. 4 курс семестр 8

заочная 5курс семестр 10


г. Махачкала 2021

Программа составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению подготовки (специальности) 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания с учетом рекомендаций и ОПОП ВО по направлению и профилю подготовки Технология и организация ресторанного сервиса

Разработчик  Даудова Т.Н., к.б.н., доцент  
подпись (ФИО уч. степень, уч. звание)  
« 13 » 09 2021 г.

Зав. кафедрой, за которой закреплена дисциплина (модуль) \_\_\_\_\_  
 Демирова А.Ф., д.т.н., доцент  
подпись (ФИО уч. степень, уч. звание)  
« 14 » 09 2021 г.

Программа одобрена на заседании выпускающей кафедры ТППОПиТ от 14.09 2021 года, протокол № 1.

Зав. выпускающей кафедрой по данному направлению (профилю) \_\_\_\_\_  
 Демирова А.Ф., д.т.н., доцент  
подпись (ФИО уч. степень, уч. звание)  
« 14 » 09 2021 г.

Программа одобрена на заседании Методического Совета направления технологического факультета от 13.09 2021 года, протокол № 1.

Председатель Методического Совета технологического факультета \_\_\_\_\_  
 Ибрагимова Л.Р., к.т.н., доцент  
подпись (ФИО уч. степень, уч. звание)  
« 13 » 09 2021 г.

Декан факультета \_\_\_\_\_  
 Абдулхаликов З.А.  
подпись ФИО

Начальник УО \_\_\_\_\_  
 Магомаева Э.В.  
подпись ФИО

И.о. проректора по учебной работе \_\_\_\_\_  
 Баламирзоев Н.Л.  
подпись ФИО

## **1. Цели производственной (преддипломной, научно-исследовательской работы) практики**

Производственная (преддипломная, научно-исследовательская работа) практика (далее- практика) организуется и проводится с целью приобретения и совершенствования практических навыков, а также углубления и закрепления полученных знаний, умений студентов на основе выполнения ими обязанностей, свойственных их будущей профессиональной деятельности, на базе теоретических знаний, полученных ими в высшей школе.

## **2. Задачи производственной (преддипломной, научно-исследовательской работы) практики**

Основными задачами преддипломной практики являются:

- изучение основных направлений деятельности предприятий индустрии питания;
- изучение организационной структуры предприятия, проведение анализа динамики товарооборота и других показателей финансово-хозяйственной деятельности:
  - изучение, анализ производственного опыта, ассортимента продукции, стандартизации, сертификации и управления качеством выпускаемой продукции
  - изучение качества поступающего сырья и полуфабрикатов
  - приобретение новых знаний и умений в сфере основных видов профессиональной деятельности на базе современных образовательных технологий
  - приобретение практических навыков, организации технологических процессов, совершенствования систем их управления, определении резервов повышения эффективности работы предприятия питания;
  - расширение понимания сущности и социальной значимости будущей специальности;
  - овладение навыками формулирования и решения конкретных задач на основе принципов системного анализа;
  - расширение и закрепление навыков работы с методической, научной литературой и нормативными документами;
  - освоение научно-обоснованных современных методов анализа качества выпускаемой продукции;
  - приобретение навыков практической деятельности, развитие самостоятельности и инициативы по решению правовых, коммерческих, производственных и других вопросов;
  - анализ ассортимента блюд производственной программы предприятия, выявление соответствия их требованиям нормативно-технической документации и потребностям населения;
  - выявление факторов, формирующих спрос по отдельным блюдам выпускаемой предприятием продукции;
  - изучение методов и форм контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции индустрии питания;
  - анализ причин возникновения и характер возможных дефектов на примере конкретных блюд;
  - ознакомление с основными видами нормативно-технических документов;
  - подбор, постановка и проведение экспериментальных исследований по теме выпускной квалификационной работы, обработка фактического материала по теме (индивидуальное задание), выполнение экспериментального, экономического и других разделов выпускной квалификационной работы.

## **3. Место производственной (преддипломная, научно-исследовательская работа) практики в структуре ОПОП.**

Производственная (преддипломная, научно-исследовательская работа) практика

входит в обязательную часть учебного плана Блока 2-Практики.

Она находится в логической и содержательно- методической взаимосвязи с другими частями ОПОП, а также с учебной, производственной (технологической), производственной (организационно- управленческой) практиками, содержание которых служит базой для освоения данной практики.

Для успешного прохождения этой практики обучающиеся используют знания, умения и навыки, сформированные в ходе изучения дисциплин:

- организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания;
- безопасность жизнедеятельности;
- проектирование предприятий общественного питания;
- оборудование предприятий общественного питания;
- экономика
- технология продукции общественного питания;
- система управления технологическими процессами и информационные технологии системах общественного питания;
- организация сетевого ресторанного сервиса;
- технология и организация питания кухонь мира;
- организация на предприятиях индустрии питания;

Прохождение практики является основой для последующего выполнения выпускной квалификационной работы и подготовки к итоговой (государственной итоговой) аттестации.

#### **4. Форма проведения производственной (преддипломная, научно-исследовательская работа)**

Преддипломная практика осуществляется в индивидуальных и групповых формах, на базе современных предприятий индустрии питания.

Преддипломной практикой студента руководят руководители от ФГБОУ ВО «ДГТУ» и руководители практикой от организации, назначенные приказом руководителя от организации.

Преддипломная практика проводится на базе современных предприятий индустрии питания.

Руководитель практики от\* ДГТУ перед ее началом консультирует студентов о выполнении заданий программы практики и написанию отчетов, один раз в неделю посещает базы практики и оказывает студентам методическую и организационную помощь при выполнении ими программы практики.

#### **5. Место и время проведения производственной (преддипломная, научно-исследовательская работа)**

Производственная (преддипломной, научно-исследовательской работы) практика проводится в сторонних организациях, обладающих необходимым кадровым и научно-техническим потенциалом.

Место прохождения производственной (организационно- управленческая) практики выбирается обучающимся либо из числа без практики предложенных университетом (организации, с которыми заключены договора о сотрудничестве), либо самим обучающимся. При этом обязательным условием является то, что местом прохождения практики должна быть организация – юридическое лицо, имеющая законченную бухгалтерскую отчетность (самостоятельный баланс).

Кафедра имеет долгосрочные договоры об организации практик с базовыми организациями г.Махакала: ООО «Эскулап-М» - кафейня «Антарес», кафейня «Галерея», ООО З&М-групп», ООО «Газпром питания».

**6. Компетенции обучающегося, формируемые в результате прохождения производственной (преддипломной, научно-исследовательской работы) практики**

В результате освоения дисциплины производственной (преддипломной, научно-исследовательской работы) практики студент должен овладеть следующими компетенциями:

<b>Код компетенции</b>	<b>Наименование компетенции</b>	<b>Наименование показателя оценивания (показатели достижения заданного уровня освоения компетенций)</b>
ОПК-4	Способен осуществлять технологические процессы производства продукции питания	ОПК-4.4 Знает основные характеристики технологических процессов производства продукции общественного питания, способен оценивать влияние различных факторов на ход и результаты технологического процесса и находить оптимальные решения технологических задач
ОПК-5	Способен организовывать и контролировать производство продукции питания	ОПК-5.3. Разрабатывает и реализует мероприятия по управлению качеством и безопасностью кулинарной продукции на предприятиях общественного питания
ПК-1	Способен управлять качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ПК-1.3. Внедряет системы управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в целях обеспечения требований технических регламентов к соответствующим видам пищевой продукции
ПК-2	Способен осуществлять контроль за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений, выполнением сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечением качества продукции и услуг	ПК-2.3. Использует информацию о зарубежных и отечественных прогрессивных технологиях оказания услуги общественного питания
ПК-3	ПК-3. Способен организовывать ведение технологического процесса в рамках принятой на предприятии технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ПК-3.4. Определяет потребность в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ по каждой технологической операции
ПК-4	Способен устанавливать и определять приоритеты в области планирования и управления производственным процессом и обслуживанием на предприятиях общественного питания	ПК-4.3. Выполняет требования Законодательной и нормативной базы в сфере профессиональной деятельности
ПК-5	ПК-5. Способен разработать проект (проекты реконструкции и технологического перевооружения действующих) предприятий производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ПК-5.4 Разрабатывает комплект технологической документации для проекта предприятий общественного питания различного типа

## 7. Структура и содержание производственной (преддипломной, научно-исследовательской работы) практики.

В соответствии с учебным планом трудоемкость производственной (преддипломная, научно-исследовательская работа) практики составляет 216 часов, что соответствует 6 зачетным единицам.

Общая трудоемкость производственной (преддипломной, научно-исследовательской работы) практики составляет 6 зачетных единиц 216 часов.

Структура и содержание производственной (преддипломной, научно-исследовательской работы) практики представлены в таблице.

Структура и содержание производственной (преддипломной, научно-исследовательской работы) практики

п/п	Разделы (этапы) практики	Трудоемкость видов производственной (технологической) работы, включая СРС (в часах)			Формы текущего контроля
		Теоретические занятия	Производственная (практическая) работа	Самостоятельная работа	
	2	3	4	5	6
	<b>Подготовительный:</b>	4	12	14	
	- Ознакомительная лекция по практике; инструктаж по технике безопасности; вводный инструктаж по технике безопасности на рабочем месте; инструктаж по санитарным требованиям;	4	6	6	Сдать т/б и сан. минимум зав. производством
	- Ознакомление с предприятием общественного питания (тип, класс, структура)		6	8	Записи в дневнике. Составление технологической схемы организации производства на предприятии
	<b>Производственный:</b>				
	-изучение ассортимента выпускаемой продукции;		12	5	Составить ассортиментный минимум
	изучение организации работы производственных и вспомогательных цехов		10	5	Составить расчетное меню
	ознакомление с генеральным планом, строительной частью предприятия;		9	6	Составить расчеты покупной продукции

	2	3	4	5	6
	- ознакомление с санитарно-техническим и энергетическим хозяйством;		11	6	Составить производственную программу предприятия
	- проведение маркетинговых исследований с целью выявления потребностей потребителя;		9	6	Составить расчет сырья по производственной программе
	- изучение методов и форм контроля качества и учета сырья, п/ф и готовых изделий;		9	6	Составить схему движения сырья и п/ф
	- оценка основных факторов, оказывающих влияние на способности - изучение практики установления цен на выпускаемую продукцию, а также взаимосвязь качества и цен;		10	6	Составить технико-технологические карточки
	- изучение вопросов оперативного управления предприятием, овладение навыками управления персоналом;		9	6	Составление Технологической схемы оперативного управления предприятием
	- изучение рынков сбыта, потребностей потребителей, оценка влияния на формирование производственной стратегии;		10	4	Составить схему работы теплового оборудования по заданию
	- изучение учета материальных ценностей предприятия.		10	4	Составить схему работы торгового технологического оборудования по заданию
	- изучение факторов, влияющих на повышение рентабельности предприятия		9	14	Сделать анализ зависимости рентабельности предприятия от различных факторов

1	2	3	4	5	6
	<b>Заключительный</b>			10	Подготовка отчета
	<b>Всего 6/216</b>	4	120	92	

### 8. Научно-исследовательские и научно-производственные технологии, используемые на производственной (преддипломной, научно-исследовательской работы) практики

На производственной (преддипломной, научно-исследовательской работы) практике обучающийся может выполнять должностные роли, работать в роли директора (зам.директора предприятия).

В процессе прохождения практики должны применяться следующие научно-исследовательские и научно-производственные технологии: наблюдение, беседа, сбор, первичная обработка, систематизация и анализ материалов, описание полученного на практике опыта в отчете по практике

### 9. Учебно- методическое обеспечение СРС на преддипломной практике

Контрольные вопросы и задания для проведения аттестации по разделам (этапам) преддипломной практики, осваиваемыми студентом самостоятельно приведены в таблице 2.

#### Контрольные вопросы и задания к самостоятельной работе студента

п/п	Раздел (этап) практики	Трудоемкость, в ч.	Контрольные вопросы	Задание
	2	3	4	5
	<b>Подготовительный:</b>	14		
	- ознакомительная лекция по практике; инструктаж по технике безопасности; вводный инструктаж по технике безопасности на рабочем месте; инструктаж по санитарным требованиям;	6	Какая зона оборудования считается опасной? Какие могут быть причины травматизма на ПОП? Какие средства защиты поражения током? Какие могут быть причины пожара на ПОП? Какие меры противопожарной безопасности вы знаете? Какие опасные и вредные факторы производственной среды могут быть на рабочем месте? Требования к личной гигиене работника общественного питания	Сдать т/б и сан. минимум зав. производством
	- ознакомление с предприятием общественного питания (тип, класс, структура)	8	Какие цеха ПОП относятся к производственным? Какие цеха ПОП относятся к вспомогательным? Для чего организуют буфет на ПОП? Когда в структуру ПОП отдельно должны входить мясной, овощной или рыбный цеха? Что понимают под сервисной и на	Записи в дневнике. Составление технологической схемы организации производства на предприятии



	2	3	4	5
			<p>каких предприятиях они обязательно должны быть?</p> <p>Какие помещения расположены в вестибюле?</p> <p>Какие помещения относят к торговой группе?</p>	
	<b>Производственный:</b>	<b>68</b>		
	- изучение ассортимента выпускаемой продукции	5	<p>Чем отличается ассортимент продукции специализированных предприятий?</p> <p>Как классифицируется ассортимент продукции?</p> <p>Какие сроки и условия хранения выпускаемой кулинарной продукции?</p>	Составить ассортиментный минимум
	- изучение организации работы производственных и вспомогательных цехов	5	<p>Какие требования к расположению мясного цеха?</p> <p>Какое оборудование используется для механической обработки мяса?</p> <p>Как производится прием овощей?</p> <p>Какие условия хранения овощей?</p> <p>Как рассчитать количество отходов по сезонам?</p> <p>Когда проектируется доготовочный цех?</p> <p>Какие участки работы выделяют в доготовочном цехе?</p> <p>Как рассчитать производственную программу горячего цеха?</p> <p>Как рассчитать количество блюд реализуемых каждый час из горячего цеха?</p> <p>Как рассчитать вместимость холодильников в холодном цехе?</p> <p>Когда холодный цех может быть совмещен с горячим цехом?</p> <p>Как рассчитать производственную программу мучного цеха?</p> <p>Какие мучные кулинарные изделия вы знаете?</p> <p>Как хранится посуда на предприятии?</p> <p>Какие моечные средства используют для мытья посуды?</p> <p>Какие виды раздач вы знаете?</p> <p>Как организуется раздача при самообслуживании?</p> <p>Как организуется раздача при обслуживании официантами?</p> <p>Какие требования предъявляются к хранению сырья и полуфабрикатов?</p> <p>Какие санитарные требования предъявляют к цехам?</p>	Составить расчетное меню

	2	3	4	5
	- ознакомление с генеральным планом, строительной частью предприятия;	6	Площадь территории, перечень отдельно стоящих зданий, их назначение. Критическая оценка размещения сооружений на территории предприятия. Конструкция и материалы основных элементов зданий. Расположение и взаимосвязь производственных, бытовых и служебных помещений. Площади бытовых помещений, их соответствие установленным нормам	Составить расчеты покупной продукции
	- ознакомление с санитарно-техническим и энергетическим хозяйством	6	Отопление, вентиляция, кондиционирование воздуха. Какие системы отопления вы знаете? Расход тепла и пара на отопление производственных, бытовых и вспомогательных помещений. Кондиционирование воздуха; типы и марки кондиционеров, их назначение, техническая характеристика. Водоснабжение. Расход воды, схема холодного и горячего водоснабжения. Потребители воды; характеристика баков; способы подогрева воды; насосная станция. Расход пара и его параметры для технологических и бытовых нужд. Виды топлива, их теплотворная способность. Условия хранения и подачи твердого или жидкого топлива, их запас. Расход электроэнергии на единицу выпускаемой продукции, стоимость единицы электроэнергии.	Составить производственную практику предприятия
	- проведение маркетинговых исследований с целью выявления потребностей потребителя;	6	Сущность оперативного управления предприятием. В чем заключается особенность деятельности предприятий общественного питания?	Составить расчет сырья по производственной программе
	- изучение методов и форм контроля качества и учета сырья, п/ф и готовых изделий;	6	Факторы, определяющие качество продукции на предприятиях общественного питания Как проводится учет сырья, покупных и готовых изделий?	Составить схему движения сырья и п/ф
	- оценка основных факторов, оказывающих влияние на способности - изучение практики	6	Организационная структура управления предприятием. Какие предложения по ее совершенствованию с учетом работы предприятия в условиях рыночной	Составить технико-технологические карточки

	2	3	4	5
	установления цен на выпускаемую продукцию, а также взаимосвязь качества и цен;		экономики вы можете дать?	
	- изучение вопросов оперативного управления предприятием, овладение навыками управления персоналом;	6	Сущность оперативного управления предприятием. В чем заключается особенность деятельности предприятий общественного питания? Применение организационно-распорядительных, экономических, социально-психологических методов управления на предприятии. Какие недостатки в их использовании? Организация информационного обеспечения управления предприятием и делопроизводство. Формы организации труда и влияние на эффективность производства;	Составление технологической схемы оперативного управления предприятием
	- изучение рынков сбыта, потребностей потребителей, оценка влияния на формирование производственной стратегии;	4	Сегмент рынка кулинарной продукции и услуг предприятия. Конкуренты предприятия. Методы, используемые для изучения и формирования вопроса	Составить схему работы теплового оборудования по заданию
	- Изучение учета материальных ценностей предприятия	4	Механическое оборудование, применяемое в структуре заготовочных цехов. Тепловое оборудование, используемое в структуре доготовочных цехов. Немеханическое оборудование, применяемое в структуре вспомогательных цехов. Учет материальных ценностей предприятия.	Составить схему работы торгово-технологического оборудования по заданию
	- изучение факторов, влияющих на повышение рентабельности предприятия.	14	Факторы, влияющие на повышение рентабельности предприятия. Как формируется товароборот? Какова структура товарооборота? Как определяется наценка в ведомственных ПОП? Что понимают под капиталовложением? Какие издержки на предприятиях питания вы знаете?	Сделать анализ зависимости рентабельности предприятия от различных факторов
	<b>Заключительный</b>	10		Подготовка отчета
	<b>Итого</b>	92		

## **10. Указание форм отчетности по практике**

Формой отчетности по преддипломной практике является дифференцированный зачет, который выставляется после защиты студентом представленного отчета.

Аттестация по итогам практики осуществляется на основе оценки решения обучающимися задач практики, отзыва руководителя практики об уровне их знаний и умений. Отчет, дневник, характеристика с места прохождения практики являются документами, на основании которых руководитель практики от кафедры определяет степень изученности вопросов, предусмотренных положением и программой практики

К моменту окончания практики студенты представляют руководителю от кафедры письменный отчет о ее прохождении в соответствии с настоящей программой, результаты анализа, выводы и предложения по совершенствованию производственной деятельности предприятий питания

Отчет по преддипломной практике представляется студентами на кафедру в установленные учебным графиком сроки

**11. Оценочные средства для текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации по итогам освоения дисциплины и учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы студентов приведены в фонде оценочных средств (приложение к рабочей программе)**

**12. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины  
производственной (технологической) практике**

**Рекомендуемая литература и источники информации (основная и  
дополнительная)**

№ п/п	Виды занятий	Необходимая учебная, учебно-методическая (основная и дополнительная) литература, программное обеспечение и Интернет ресурсы	Автор(ы)	Издательство и год издания	Количество изданий	
					в библиотеке	на кафедре
1	2	3	4	5	6	7
<b>Основная</b>						
1.	Лк, пз, лб	Технология производства продукции общественного питания. Теоретические основы: учебное пособие/	Василенко З.В., О.В.Мацикова, Т.Н.Балашенко	-Минск: Вышэйшая школа, 2016.- 304с. – ISBN978-985- 06-2459-8. Текст электронный // Электронно- библиотечная система IPRBOOKS [сайт]. – URL: http// www.iprbooksh op.ru/ 90841.html(дат а обращения 19.02.2021). – Режим доступа для 11 авторизир. пользователей		
2.	Лк, пз, лб	Технология производства общественного питания. Изменение пищевых веществ в процессе кулинарной обработки: учебно-методическое пособие/	Н.К.Романова, С.В.Китаевская	– Казань: Казанский национальный исследователь- ский технологичес- кий		

1	2	3	4	5	6	7
				<p>университет , 2010.-67с.- ISBN 978-5- 7882-1022-3.- Текст: электронный // Электронно- библиотечная система IPR BOOKS [сайт]. – URL: <a href="http://www.iprbookshop.ru/63501.html">http://www iprbookshop.ru/ 63501.html</a> (дата обращения: 20.02.2021). – Режим доступа для 5 авторизир. пользователей</p>		
3.	Лк, пз, лб	<p>Технология продукции общественного питания. Технологическое обеспечение качества продукции общественного питания: лабораторный практикум/</p>	<p>Р.Л.Перкель, В.С.Попов, Е.Ю.Федениш ина</p>	<p>Санкт- Петербург: Санкт- Петербургский политехническ ий университет Петра Великого,2017. -45с.-ISBN978- 5-7422-5941-1.- Текст электронный // Электронно- библиотечная система IPRBOOKS [сайт]. – URL: <a href="http://www/iprbookshop.ru/83312.html">http://www/ iprbookshop.ru/ 83312.html</a> (дата обращения 19.02.2021). – Режим доступа для 6 авторизир. пользователей</p>		
4.	Лк, пз, лб	<p>Технология продукции общественного питания. Расчет сырья,</p>	<p>Н.К.Романова, Д.В.Хрундин</p>	<p>-Казань: Казанский национальный</p>		

1	2	3	4	5	6	7
		полуфабрикатов и готовых блюд.		исследовательский технологический университет, 2010.-92с.ISBN 978-5-7882-1023-0.- Текст электронный // Электронно-библиотечная система IPRBOOKS [сайт]. – URL: <a href="http://www/iprbookshop.ru/63502.html">http://www/iprbookshop.ru/63502.html</a> (дата обращения 18.02.2021). – Режим доступа для 21 авторизир. пользователей		
5.	Лк, пз, лб	Фундаментальные основы технологии продуктов питания: учебник /	А.Ю.Просеков	-Кемерово: КемГУ, 2019.- 498с. ISBN 978-5-83532-275-6.- Текст электронный // Лань: электронно-библиотечная система URL: <a href="http://e.lanbook.com/book\1212">http://e.lanbook.com/book\1212</a> 21 (дата обращения: 15.05.2021). – Режим доступа для авторизир. Пользователей		
6.	Лк, пз, лб	Технология производства продукции общественного питания. Теоретические основы: учебное пособие/	Василенко З.В., О.В.Мацикова, Т.Н.Балашенко	-Минск: Вышэйшая школа, 2016.- 304с. – ISBN978-985-06-2459-8. Текст электронный // Электронно-		

1	2	3	4	5	6	7
				библиотечная система IPRBOOKS [сайт]. – URL: <a href="http://www.iprbookshop.ru/90841.html">http://www.iprbookshop.ru/90841.html</a> (дата обращения 19.02.2021). – Режим доступа для 11 авторизир. Пользователей		
7	Лк, пз, лб	Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/	Н.А.Бочкарева	- Москва: Ай Пи Ар Медиа, 2020-434с. – ISBN 978-5-4497-0507-5. Текст электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS [сайт]. – URL: <a href="http://www.iprbookshop.ru/94722.html">http://www.iprbookshop.ru/94722.html</a> (дата обращения 19.02.2021). – Режим доступа для 4 авторизир. пользователей		
Дополнительная						
8.	Лк, пз, лб	Технология мучных кулинарных изделий: учебное пособие /	Н.С.Родионова А.А.Дерканосова, С.Н.Тефикова, Я.П.Коломникова	-Воронеж: ВГУИТ, 2014.- 220с.- ISBN 978-5-00032-061-7.- Текст электронный // Лань: электронно-библиотечная система.- IPRBOOKS [сайт]. – URL:		



1	2	3	4	5	6	7
				<p><a href="http://e.lanbook.com/book/71663">http://e.lanbook.com/book/71663</a> (дата обращения 15.05.2021). – Режим доступа для авторизир. пользователей</p>		
9.	Лк,пз, лб	Технология продуктов функционального питания: учебное пособие.	С.Б.Юдина	<p>-3-е изд., стер. - Санкт-Петербург: Лань, 2021.- 280с. –ISBN 978-5-8114-2385-9. Текст электронный // Лань: электронно-библиотечная система. – URL: <a href="https://e.lanbook.com/book/169098">https://e.lanbook.com/book/169098</a> (дата обращения 12.05.2021). – Режим доступа для авторизир. пользователей</p>		
10.	Лк, пз, лб	Цифровая нутрициология: применение информационных технологий при разработке и совершенствовании пищевых продуктов: монография/	В.А.Тутельян, О.Н.Мусина, М.Г.Балыхин [и др.]	<p>- Москва: МГУПП, 2020.- 378с. –ISBN 978-5-93957-969-8. Текст электронный // Лань: электронно-библиотечная система. – URL: <a href="https://e.lanbook.com/book/163723">https://e.lanbook.com/book/163723</a> (дата обращения 15.05.2021). – Режим доступа для авторизир. пользователей</p>		

## **Периодические издания**

Питание и общество

Вопросы питания

Пищевая промышленность

Хранение и переработка сельхозсырья

### **Программное и коммуникационное обеспечение**

Операционные системы Windows, стандартные офисные программы, электронная база данных предприятий общественного питания России, стран СНГ и зарубежных стран, каталог сайтов предприятий, бизнес-справочники организаций, официальные сайты фирм-изготовителей оборудования предприятий питания, 1С: предприятие «Комплексная автоматизация предприятий» food@rarus.ru, городская информационная система ГУП ИВЦ Мособщепита «Школьное питание», автоматизация ресторанного бизнеса R-Keeper-7, 1С-Рарус: управление школьным питанием, ИНИНГ-Хлебосол, OBORUD.INFO, MyDIET.ru, Правотека.ру, «Посуда, инвентарь для всех типов предприятий общественного питания», программный продукт «Общепит 8», Store-house (технологическая карта), Quarter, штрих-М: Ресторан, айко, бон аппетит находящиеся в свободном доступе для студентов.

### **Специальные условия инвалидам и лицам с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ)**

Специальные условия обучения и направления работы с инвалидами и лицами с ОВЗ определены на основании:

- Федерального закона от 29.12.2012 №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

- Федерального закона от 24.11.1995 № 181-ФЗ «О социальной защите инвалидов в Российской Федерации»;

- приказа Минобрнауки России от 05.04.2017 № 301 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры»;

- методических рекомендаций по организации образовательного процесса для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в образовательных организациях высшего образования, в том числе оснащенности образовательного процесса, утвержденных Минобрнауки России 08.04.2014 № АК-44/05вн).

Под специальными условиями для получения образования обучающихся с ОВЗ понимаются условия обучения, воспитания и развития, включающие в себя использование при необходимости адаптированных образовательных программ и методов обучения и воспитания, специальных учебников, учебных пособий и дидактических материалов, специальных технических средств обучения коллективного и индивидуального пользования, предоставление услуг ассистента (помощника), оказывающего необходимую помощь, проведение групповых и индивидуальных коррекционных занятий, обеспечение доступа в здания ДГТУ и другие условия, без которых невозможно или затруднено освоение ОПОП обучающихся с ОВЗ.

Обучение в рамках производственной (преддипломной, научно-исследовательской работы) практики обучающихся с ОВЗ осуществляется ДГТУ с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких обучающихся.

Прохождение производственной (преддипломной, научно-исследовательской работы) практики обучающихся с ОВЗ может быть организовано как совместно с другими обучающимися, так и в отдельных группах.

В целях доступности обучения по дисциплине обеспечивается:

1) для лиц с ограниченными возможностями здоровья по зрению:

- наличие альтернативной версии официального сайта ДГТУ в сети «Интернет» для слабовидящих;

- весь необходимый для изучения материал, согласно учебному плану (в том числе, для обучающихся по индивидуальным учебным планам) предоставляется в электронном виде на диске.

- индивидуальное равномерное освещение не менее 300 люкс;

- присутствие ассистента, оказывающего обучающемуся необходимую помощь;

- обеспечение возможности выпуска альтернативных форматов печатных материалов (крупный шрифт или аудиофайлы);

- обеспечение доступа обучающегося, являющегося слепым и использующего собаку-проводника, к зданию ДГТУ.

2) для лиц с ОВЗ по слуху:

- наличие микрофонов и звукоусиливающей аппаратуры коллективного пользования (аудиоколонки);

3) для лиц с ОВЗ, имеющих нарушения опорно-двигательного аппарата, материально-технические условия должны обеспечивать возможность беспрепятственного доступа обучающихся в учебные помещения, столовые, туалетные и другие помещения организации, а также пребывания в указанных помещениях (наличие пандусов, поручней, расширенных дверных проемов и других приспособлений).

Перед началом обучения могут проводиться консультативные занятия, позволяющие студентам с ОВЗ адаптироваться к учебному процессу.

В процессе прохождения производственной (преддипломной, научно-исследовательской работы) практики рекомендуется использование социально-активных и рефлексивных методов обучения, технологий социокультурной реабилитации с целью оказания помощи обучающимся с ОВЗ в установлении полноценных межличностных отношений с другими обучающимися, создании комфортного психологического климата в учебной группе.

Особенности проведения текущего контроля и промежуточной аттестации по практике для обучающихся с ОВЗ устанавливаются с учетом индивидуальных психофизических особенностей (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и др.). При необходимости предоставляется дополнительное время для подготовки к дифференциальному зачету.

### 13. Лист изменений и дополнений к рабочей программе

Дополнения и изменения в рабочей программе на 20\_\_\_/20\_\_\_ учебный год.

В рабочую программу вносятся следующие изменения:

1. ....;
2. ....;
3. ....;
4. ....;
5. ....

Рабочая программа пересмотрена и одобрена на заседании кафедры  
\_\_\_\_\_ от \_\_\_\_\_ года, протокол № \_\_\_\_\_.

Заведующий кафедрой \_\_\_\_\_ Демирова А.Ф., д.т.н., доцент \_\_\_\_\_  
(название кафедры) (подпись, дата) (ФИО, уч. степень, уч. звание)

#### Согласовано:

Декан (директор) \_\_\_\_\_ Абдулхаликов З.А., к.т.н. \_\_\_\_\_  
(подпись, дата) (ФИО, уч. степень, уч. звание)

Председатель МС факультета \_\_\_\_\_ Ибрагимова Л.Р., к.т.н., доцент \_\_\_\_\_  
(подпись, дата) (ФИО, уч. степень, уч. звание)

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации  
ФГБОУ ВО «Дагестанский государственный технический университет»

**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ**

по производственной (преддипломной, научно-исследовательской работы) практике

Уровень образования

бакалавриат

(бакалавриат/магистратура/специалитет)

Направление подготовки бакалавриата  
/магистратуры/специальность

19.03.04 «Технология продукции и организации  
общественного питания

(код, наименование направления подготовки/специальности)

Профиль направления  
подготовки/специализация

Технология и организация ресторанного сервиса

(наименование)

Разработчик



подпись

Даудова Т.Н., к.б.н., доцент

(ФИО уч. степень, уч. звание)

Фонд оценочных средств обсужден на заседании кафедры \_\_\_\_\_  
«\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г., протокол № \_\_\_\_\_

Зав. кафедрой



подпись

Демирова А.Ф., д.т.н., доцент

(ФИО уч. степень, уч. звание)

г. Махачкала 2021

## СОДЕРЖАНИЕ

1. Область применения, цели и задачи фонда оценочных средств
2. Описание показателей и критериев оценивания компетенций, формируемых в процессе освоения дисциплины (модуля)
  - 2.1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения ОПОП
    - 2.1.2. Этапы формирования компетенций
  - 2.2. Показатели уровней сформированности компетенций на этапах их формирования, описание шкал оценивания
    - 2.2.1. Показатели уровней сформированности компетенций на этапах их формирования
    - 2.2.2. Описание шкал оценивания
3. Типовые контрольные задания, иные материалы и методические рекомендации, необходимые для оценки сформированности компетенций в процессе освоения ОПОП
  - 3.1. Задания и вопросы для входного контроля
  - 3.2. Оценочные средства и критерии сформированности компетенций
  - 3.3. Задания для промежуточной аттестации (зачета и (или) экзамена)

## **1. Область применения, цели и задачи фонда оценочных средств**

Фонд оценочных средств (ФОС) является неотъемлемой частью рабочей программы производственной (преддипломной, научно-исследовательской работы) практики и предназначен для контроля и оценки образовательных достижений обучающихся (в т.ч. по самостоятельной работе студентов, далее – СРС), освоивших программу данной практики.

Целью фонда оценочных средств является установление соответствия уровня подготовки обучающихся требованиям ФГОС ВО по направлению подготовки/специальности 19.03.04 «Технология продукции и организации общественного питания», профиль –Технология и организация ресторанного сервиса.

Программой производственной (преддипломной, научно-исследовательской работы) практики предусмотрено формирование следующих компетенций:

1. ОПК-4 Способен осуществлять технологические процессы производства продукции питания
2. ОПК-5 - Способен организовывать и контролировать производство продукции питания
3. ПК-1 - Способен управлять качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
4. ПК-2 Способен осуществлять контроль за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений, выполнением сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечением качества продукции и услуг
5. ПК-3- Способен организовывать ведения технологического процесса в рамках принятой на предприятии технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
6. ПК-4 - Способен устанавливать и определять приоритеты в области планирования и управления производственным процессом и обслуживанием на предприятиях общественного питания.
7. ПК-5 - Способен осуществлять контроль за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений, выполнением сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечением качества продукции и услуг

## **2. Описание показателей и критериев оценивания компетенций, формируемых в процессе освоения производственной (преддипломной, научно-исследовательской работы) практики**

Описание показателей и критериев оценивания компетенций, формируемых в процессе освоения практики, и используемые оценочные средства приведены в таблице 1.

**2.1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения ОПОП**

**Таблица 1**

Код и наименование формируемой компетенции	Код и наименование индикатора достижения формируемой компетенции	Критерии оценивания	Наименование контролируемых разделов и тем <sup>1</sup>
1	2	3	4
ОПК-4 Способен осуществлять технологические процессы производства продукции питания	ОПК-4.4 Знает основные характеристики технологических процессов производства продукции общественного питания, способен оценивать влияние различных факторов на ход и результаты технологического процесса и находить оптимальные решения технологических задач	<ul style="list-style-type: none"> <li>- знает основные характеристики технологических процессов производства продукции общественного питания;</li> <li>- способен оценивать влияние различных факторов на ход и результаты технологического процесса;</li> <li>- участвует в решении оптимальных технологических задач</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>1. Изучение ассортимента выпускаемой продукции</li> <li>2. Изучение организации работы производственных и вспомогательных цехов</li> </ul>
ОПК-5 Способен организовывать и контролировать производство продукции питания	ОПК-5.3. Разрабатывает и реализует мероприятия по управлению качеством и безопасностью кулинарной продукции на предприятиях общественного питания	<ul style="list-style-type: none"> <li>- знает мероприятия по управлению качеством и безопасностью кулинарной продукции на предприятиях общественного питания;</li> <li>- способен разрабатывать мероприятия по управлению качеством и безопасностью кулинарной продукции на предприятиях общественного питания;</li> </ul>	Тема: «Контроль и учет на предприятиях общественного питания»
1	2	3	4



		- участвует в реализации контроля производства продукции питания	
ПК-1. Способен управлять качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ПК-1.3. Внедряет системы управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в целях обеспечения требований технических регламентов к соответствующим видам пищевой продукции	- знает системы управления качеством и безопасностью на производстве; - способен управлять качеством и безопасностью на производстве продукции общественного питания; - участвует в управлении качеством и безопасности при производстве продукции общественного питания.	Тема: «Контроль и учет на предприятиях общественного питания»
ПК-2. Способен осуществлять контроль за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений, выполнением сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечением качества продукции и услуг	ПК-2.3. Использует информацию о зарубежных и отечественных прогрессивных технологиях оказания услуги общественного питания	- знает информацию о зарубежных и отечественных технологиях оказании услуг общественного питания; - способен использовать информацию о прогрессивных технологиях оказания услуг общественного питания; - участвует в работе структурных подразделений, по обеспечению качества продукции и услуг общественного питания	Тема: «Контроль и учет на предприятиях общественного питания»
ПК-3 Способен организовывать ведение технологического процесса в рамках принятой на предприятии технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ПК-3.4. Определяет потребность в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ по каждой технологической операции	- знает потребность в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ; - способен организовывать ведение технологического процесса в рамках принятой на предприятии технологии; - участвует в технологическом процессе производства продукции общественного питания	Тема: «Оперативное управление на предприятиях общественного питания»

1	2	3	4
<p>ПК-4 Способен устанавливать и определять приоритеты в области планирования и управления производственным процессом и обслуживанием на предприятиях общественного питания</p>	<p>ПК-4.3. Выполняет требования Законодательной и нормативной базы в сфере профессиональной деятельности</p>	<p>- знает законодательную и нормативную базу в сфере профессиональной деятельности;  - способен выполнять требования законодательной и нормативной базы в сфере профессиональной деятельности;  - участвует в области планирования и управления производственным процессом и обслуживанием на предприятиях общественного питания.</p>	<p>Тема: «Оперативное управление на предприятиях общественного питания»</p>
<p>ПК-5. Способен разработать проект (проекты реконструкции и технологического перевооружения действующих) предприятий производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>	<p>ПК-5.4 Разрабатывает комплект технологической документации для проекта предприятий общественного питания различного типа</p>	<p>- знает технологическую документацию для проектирования предприятий общественного питания;  - способен разработать проект (проекты реконструкции и технологического перевооружения действующих) предприятий производства продукции общественного питания;  - участвует в разработке комплекса технологической документации для проекта предприятий общественного питания различного типа.</p>	<p>Тема: « Ознакомление с генеральным планом и строительной частью предприятия питания»</p>

### 2.1.2. Этапы формирования компетенций

Сформированность компетенций по производственной (преддипломной, научно-исследовательской работы) практики определяется на следующих этапах:

1. Этап текущих аттестаций
2. Этап промежуточных аттестаций

Таблица 2

Код и наименование формируемой компетенции	Код и наименование индикатора достижения формируемой компетенции	Этапы формирования компетенции					Этап промежуточной аттестации	
		Этап текущих аттестаций						Промежуточная аттестация
		1-неделя	2 неделя	3 неделя	4 неделя			
		Текущая аттестация №1	Текущая аттестация №2	Текущая аттестация №3	СРС	КР/КП		
1	2	3	4	5	6	7	8	
ОПК-4. Способен осуществлять технологические процессы производства продукции питания	ОПК-4.4 Знает основные характеристики технологических процессов производства продукции общественного питания, способен оценивать влияние различных факторов на ход и результаты технологического процесса и находить оптимальные решения технологических задач	Вопросы к СРС				дневник отчет		Вопросы к дифференцированному зачету
ОПК-5.Способен организовывать и контролировать производство продукции питания	ОПК-5.3. Разрабатывает и реализует мероприятия по управлению качеством и безопасностью кулинарной продукции на предприятиях общественного питания	Вопросы к СРС				дневник отчет		

1	2	3	4	5	6	7	8
ПК-1 Способен управлять качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ПК-1.3. Внедряет системы управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в целях обеспечения требований технических регламентов к соответствующим видам пищевой продукции	Вопросы к СРС			дневник отчет		Вопросы к дифференцированному зачету
ПК-2. Способен осуществлять контроль за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений, выполнением сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечением качества продукции и услуг	ПК-2.3. Использует информацию о зарубежных и отечественных прогрессивных технологиях оказания услуги общественного питания		Вопросы к СРС		дневник отчет		

1	2	3	4	5	6	7	8
ПК-3 Способен организовывать ведение технологического процесса в рамках принятой на предприятии технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ПК-3.2. Применяет способы организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления производством продукции общественного		Вопросы к СРС		дневник отчет		Вопросы к дифференцированному зачету
ПК-4 Способен устанавливать и определять приоритеты в области планирования и управления производственным процессом и обслуживанием на предприятиях общественного питания	ПК-4.1. Управляет материальными ресурсами и осуществляет планирование и организацию деятельности персонала предприятия			Вопросы к СРС	дневник отчет	-	
ПК-5. Способен разработать проект (проекты реконструкции и технологического перевооружения действующих) предприятий производства	ПК-5.4 Разрабатывает комплект технологической документации для проекта предприятий общественного питания различного типа			Вопросы к СРС	дневник отчет		

1	2	3	4	5	6	7	8
продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов							

**СРС** – самостоятельная работа студентов;

**КР**– курсовая работа;

**КП** – курсовой проект.

## 2.2. Показатели уровней сформированности компетенций на этапах их формирования, описание шкал оценивания

### 2.2.1. Показатели уровней сформированности компетенций на этапах их формирования

Результатом освоения дисциплины производственной (преддипломной, научно-исследовательской работы) практики является установление одного из уровней сформированности компетенций: высокий, повышенный, базовый, низкий.

Таблица 3

Уровень	Универсальные компетенции	Общепрофессиональные/ профессиональные компетенции
1	2	3
Высокий (оценка «отлично», «зачтено»)	Сформированы четкие системные знания и представления по дисциплине. Ответы на вопросы оценочных средств полные и верные. Даны развернутые ответы на дополнительные вопросы. Обучающимся продемонстрирован высокий уровень освоения компетенции	Обучающимся усвоена взаимосвязь основных понятий дисциплины, в том числе для решения профессиональных задач. Ответы на вопросы оценочных средств самостоятельны, исчерпывающие, содержание вопроса/задания оценочного средства раскрыто полно, профессионально, грамотно. Даны ответы на дополнительные вопросы. Обучающимся продемонстрирован высокий уровень освоения компетенции
Повышенный (оценка «хорошо», «зачтено»)	Знания и представления по дисциплине сформированы на повышенном уровне. В ответах на вопросы/задания оценочных средств изложено понимание вопроса, дано достаточно подробное описание ответа, приведены и раскрыты в тезисной форме основные понятия. Ответ отражает полное знание материала, а также наличие, с незначительными пробелами, умений и навыков по изучаемой дисциплине. Допустимы единичные негрубые ошибки. Обучающимся продемонстрирован повышенный уровень освоения компетенции	Сформированы в целом системные знания и представления по дисциплине. Ответы на вопросы оценочных средств полные, грамотные. Продемонстрирован повышенный уровень владения практическими умениями и навыками. Допустимы единичные негрубые ошибки по ходу ответа, в применении умений и навыков

1	2	3
<p>Базовый (оценка «удовлетворительно», «зачтено»)</p>	<p>Ответ отражает теоретические знания основного материала дисциплины в объеме, необходимом для дальнейшего освоения ОПОП. Обучающийся допускает неточности в ответе, но обладает необходимыми знаниями для их устранения. Обучающимся продемонстрирован базовый уровень освоения компетенции</p>	<p>Обучающийся владеет знаниями основного материала на базовом уровне. Ответы на вопросы оценочных средств неполные, допущены существенные ошибки. Продемонстрирован базовый уровень владения практическими умениями и навыками, соответствующий минимально необходимому уровню для решения профессиональных задач</p>
<p>Низкий (оценка «неудовлетворительно», «не зачтено»)</p>	<p>Демонстрирует полное отсутствие теоретических знаний материала дисциплины, отсутствие практических умений и навыков</p>	

Показатели уровней сформированности компетенций могут быть изменены, дополнены и адаптированы к конкретной рабочей программе дисциплины.



## 2.2.2. Описание шкал оценивания

В ФГБОУ ВО «ДГТУ» внедрена модульно-рейтинговая система оценки учебной деятельности студентов. В соответствии с этой системой применяются пятибалльная, двадцатибалльная и стобальная шкалы знаний, умений, навыков.

Шкалы оценивания			Критерии оценивания
пятибалльная	двадцатибалльная	стобальная	
«Отлично» - 5 баллов	«Отлично» - 18-20 баллов	«Отлично» - 85 – 100 баллов	Показывает высокий уровень сформированности компетенций, т.е.: <ul style="list-style-type: none"> <li>- продемонстрирует глубокое и прочное усвоение материала;</li> <li>- исчерпывающе, четко, последовательно, грамотно и логически стройно излагает теоретический материал;</li> <li>- правильно формирует определения;</li> <li>- демонстрирует умения самостоятельной работы с нормативно-правовой литературой;</li> <li>- умеет делать выводы по излагаемому материалу.</li> </ul>
«Хорошо» - 4 баллов	«Хорошо» - 15 - 17 баллов	«Хорошо» - 70 - 84 баллов	Показывает достаточный уровень сформированности компетенций, т.е.: <ul style="list-style-type: none"> <li>- демонстрирует достаточно полное знание материала, основных теоретических положений;</li> <li>- достаточно последовательно, грамотно логически стройно излагает материал;</li> <li>- демонстрирует умения ориентироваться в нормальной литературе;</li> <li>- умеет делать достаточно обоснованные выводы по излагаемому материалу.</li> </ul>
«Удовлетворительно» - 3 баллов	«Удовлетворительно» - 12 - 14 баллов	«Удовлетворительно» - 56 – 69 баллов	Показывает пороговый уровень сформированности компетенций, т.е.: <ul style="list-style-type: none"> <li>- демонстрирует общее знание изучаемого материала;</li> <li>- испытывает серьезные затруднения при ответах на дополнительные вопросы;</li> <li>- знает основную рекомендуемую литературу;</li> <li>- умеет строить ответ в соответствии со структурой излагаемого материала.</li> </ul>
«Неудовлетворительно» - 2 баллов	«Неудовлетворительно» - 1-11 баллов	«Неудовлетворительно» - 1-55 баллов	Ставится в случае: <ul style="list-style-type: none"> <li>- незнания значительной части программного материала;</li> <li>- не владения понятийным аппаратом дисциплины;</li> <li>- допущения существенных ошибок при изложении учебного материала;</li> <li>- неумение строить ответ в соответствии со структурой излагаемого вопроса;</li> <li>- неумение делать выводы по излагаемому материалу.</li> </ul>

### **3. Типовые контрольные задания, иные материалы и методические рекомендации, необходимые для оценки сформированности компетенций в процессе освоения ОПОП**

#### **3.1. Задания и вопросы для входного контроля**

1. Какие опасные и вредные факторы производственной среды могут быть на рабочем месте?
2. Требования к личной гигиене работника общественного питания.
3. Как классифицируется ассортимент продукции?
4. Какие сроки и условия хранения выпускаемой кулинарной продукции?
5. Какие требования к расположению мясного цеха?
6. Какое оборудование используется для механической обработки мяса?
7. Как производится прием овощей? Какие условия хранения овощей?
8. Когда проектируется доготовочный цех?
9. Какие участки работы выделяют в доготовочном цехе?
10. Как рассчитать производственную программу горячего цеха?
11. Как рассчитать вместимость холодильников в холодном цехе?
12. Когда холодный цех может быть совмещен с горячим цехом?
13. Как рассчитать производственную программу мучного цеха?
14. Как хранится посуда на предприятии?
15. Какие виды раздач вы знаете?
16. Какие требования предъявляются к хранению сырья и полуфабрикатов?
17. Какие санитарные требования предъявляют к цехам?

#### **3.2. Задания для промежуточной аттестации**

##### **Перечень вопросов к дифференцированному зачету**

1. Площадь территории, перечень отдельно стоящих зданий, их назначение
2. Критическая оценка размещения сооружений на территории предприятия
3. Конструкция и материалы основных элементов зданий
4. Расположение и взаимосвязь производственных, бытовых и служебных помещений.
5. Площади бытовых помещений, их соответствие установленным нормам.
6. Отопление, вентиляция, кондиционирование воздуха.
7. Расход тепла и пара на отопление производственных, бытовых и вспомогательных помещений.
8. Водоснабжение. Расход воды, схема холодного и горячего водоснабжения.
9. Виды топлива, их теплотворная способность. Условия хранения и подачи твердого или жидкого топлива, их запас.
10. Расход электроэнергии на единицу выпускаемой продукции, стоимость единицы электроэнергии.
11. Сущность оперативного управления предприятием.
12. В чем заключается особенность деятельности предприятий общественного питания?
13. Факторы, определяющие качество продукции на предприятиях общественного питания
14. Как проводится учет сырья, покупных и готовых изделий?

15. Организационная структура управления предприятием.
16. Какие предложения по ее совершенствованию с учетом работы предприятия в условиях рыночной экономики вы можете дать?
17. Применение организационно-распорядительных, экономических, социально-психологических методов управления на предприятии.
18. Организация информационного обеспечения управления предприятие<sup>^</sup> и делопроизводство.
19. Формы организации труда и влияние на эффективность производства;
20. Сегмент рынка кулинарной продукции и услуг предприятия.
21. Конкуренты предприятия.
22. Факторы, влияющие на повышение рентабельности предприятия.
23. Как формируется товароборот?
24. Какова структура товароборота?
25. Как определяется наценка в ведомственных ПОП?
26. Что понимают под капиталовложением?
27. Какие издержки на предприятиях питания вы знаете?
28. Учет материальных ценностей предприятия

Критерии оценки уровня сформированности компетенций по результатам проведения дифференцированного зачета (зачет с оценкой) /экзамена:

- оценка **«отлично»**: обучающийся дал полный, развернутый ответ на поставленный вопрос, проявил совокупность осознанных знаний об объекте, доказательно раскрыл основные положения темы. В ответе прослеживается четкая структура, логическая последовательность, отражающая сущность раскрываемых понятий, явлений. Обучающийся подкрепляет теоретический ответ практическими примерами. Ответ сформулирован научным языком, обоснована авторская позиция обучающегося. Могут быть допущены недочеты в определении понятий, исправленные студентом самостоятельно в процессе ответа или с помощью «наводящих» вопросов преподавателя. Обучающимся продемонстрирован высокий уровень владения компетенцией(-ями);

- оценка **«хорошо»**: обучающимся дан полный, развернутый ответ на поставленный вопрос, проявлено умение выделять существенные и несущественные признаки, причинно-следственные связи. Ответ четко структурирован, логичен, но есть недочеты в формулировании понятий, решении задач. При ответах на дополнительные вопросы допущены незначительные ошибки. Обучающимся продемонстрирован повышенный уровень владения компетенцией(-ями)

- оценка **«удовлетворительно»**: обучающимся дан неполный ответ на вопрос, логика и последовательность изложения имеют существенные нарушения. Допущены грубые ошибки при определении сущности раскрываемых понятий, явлений, нарушена логика ответа, не сделаны выводы. Речевое оформление требует коррекции. Обучающийся испытывает затруднение при ответе на дополнительные вопросы. Обучающимся продемонстрирован базовый уровень владения компетенцией (-ями)

- оценки **«неудовлетворительно»**: обучающийся испытывает значительные трудности в ответе на вопрос, допускает существенные ошибки, не владеет терминологией, не знает основных понятий, не может ответить на «наводящие» вопросы преподавателя. Обучающимся продемонстрирован низкий уровень владения компетенцией (-ями).