

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«МОСКОВСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ
ТЕХНОЛОГИЙ И УПРАВЛЕНИЯ ИМЕНИ К.Г. РАЗУМОВСКОГО
(ПЕРВЫЙ КАЗАЧИЙ УНИВЕРСИТЕТ)»

Башкирский институт технологий и управления

УТВЕРЖДАЮ

Директор БИТУ (филиала)

_____ Кузнецова Е.В.

«28» апреля 2026 г.

Рабочая программа практики

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

Вид практики:	производственная
Тип практики:	организационно-управленческая практика
Способ проведения практики:	выездная стационарная
Форма проведения практики:	дискретно
Кафедра:	Пищевые технологии и промышленная инженерия
Направление подготовки:	19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
Направленность (профиль):	Управление ресторанным бизнесом
Квалификация:	Бакалавр
Форма обучения:	очно-заочная
Год набора:	2026
Объем практики:	216 часов/6 з.е.

Мелеуз, 2026 г.

Программу составил(и):

- Ст. преподаватель Ларионова Светлана Евгеньевна

Рабочая программа практики

Организационно-управленческая практика

разработана и составлена на основании учебного плана, утвержденного ученым советом 26 марта 2026 г. протокол № 9 в соответствии с ФГОС ВО Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (приказ Минобрнауки России от 17.08.2020 г. № 1047),

Руководитель ОПОП

Канд. биол. наук, доцент Пономарева Л.Ф. 

Рабочая программа обсуждена на заседании выпускающей кафедры

Протокол от 28 апреля 2026 г. № 8

Программа практики рекомендована к утверждению представителями организаций – работодателей:

Директор, ООО
«ПАРКСИТИ-М»

М.П.



Д.А. Павлюченко

Директор,
ООО «ТОРГОВЫЙ ДОМ
"ПИВЗАВОД"»

М.П.



Г.М. Мусина



СОДЕРЖАНИЕ

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

1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ПРОХОЖДЕНИЯ ПРАКТИКИ

1.1. Цели

Целью практики является обобщение и совершенствование знаний и умений, полученных студентами в ходе учебного

1.2. Задачи

1. Производственно-технологическая деятельность:

- разработка планов и программ внедрения инноваций и определения эффективности их внедрения в производство;
- участие в разработке концепции развития предприятия питания с учетом тенденций потребительского рынка;
- организация и осуществление контроля соблюдения технологического процесса производства продукции питания на отдельных участках/подразделениях предприятия питания;
- организация работы производства и процессов снабжения, хранения и передвижения продуктов внутри предприятия питания;
- разработка и реализация мероприятий по управлению качеством и безопасностью сырья, полуфабрикатов и готовой продукции на предприятиях питания;
- организация и осуществление входного контроля качества сырья и материалов, производственного контроля полуфабрикатов и продукции питания;
- обеспечение и поддержание эффективной системы продаж продукции производства и контроля деятельности производства;
- совершенствование работы производства и содействие совершенствованию процесса обслуживания гостей;
- участие в разработке концепции, ценообразования на блюда, продвижении бренда и стратегии развития предприятия питания.

2. Организационно-управленческая деятельность:

- оценка условий поставки продуктов от потенциального круга поставщиков;
- организация системы товародвижения и создания необходимых условий для хранения, складирования и перемещения закупаемых продуктов;
- установка критериев и показателей эффективности работы производства;
- организация и контроль отдела продаж по реализации продукции производства внутри и вне предприятия питания;
- формирование ассортимента продаваемой продукции и услуг внутри и вне предприятия питания;
- участие в составлении технологической и отчетной документации;

2. МЕСТО, ОБЪЕМ И ВРЕМЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ

Цикл (раздел) ОП: Б2.О

Связь с предшествующими дисциплинами (модулями), практиками

№ п/п	Наименование	Семестр	Шифр компетенции
1	Неорганическая химия	1	ОПК-2.1, ОПК-2.2, ОПК-2.3
2	Казачество на службе отечеству	2	УК-2.1, УК-2.2, УК-2.3, УК-5.1, УК-5.2, УК-5.3
3	Русский язык и культура речи	2	УК-4.1, УК-4.2, УК-4.3
4	Физика	3	ОПК-2.1, ОПК-2.2, ОПК-2.3
5	Иностранный язык	3	УК-4.4, УК-4.5, УК-4.6
6	Инженерная графика	3	ОПК-3.1, ОПК-3.2, ОПК-3.3
7	Аналитическая химия и физико-химические методы анализа	3	ОПК-2.1, ОПК-2.2, ОПК-2.3
8	Экономика	4	УК-10.1, УК-10.2, УК-10.3, УК-11.4, УК-11.5, УК-11.6
9	Органическая химия	4	ОПК-2.1, ОПК-2.2, ОПК-2.3
10	Ознакомительная практика	4	УК-4.1, УК-4.2, УК-4.3, УК-7.1, УК-7.2, УК-7.3, ОПК-1.1, ОПК-1.2, ОПК-1.3
11	Высшая математика	4	ОПК-2.1, ОПК-2.2, ОПК-2.3
12	Психология	5	УК-9.1, УК-9.2, УК-9.3, УК-6.1, УК-6.2, УК-6.3
13	Менеджмент	5	УК-2.1, УК-2.2, УК-2.3, УК-3.1, УК-3.2, УК-3.3
14	Биохимия	5	ОПК-2.1, ОПК-2.2, ОПК-2.3
15	Физическая и коллоидная химия	5	ОПК-2.1, ОПК-2.2, ОПК-2.3
16	Технология производства продукции питания	6	ОПК-4.1, ОПК-4.2, ОПК-4.3
17	Технологическая практика	6	УК-1.1, УК-1.2, УК-1.3, ОПК-1.1, ОПК-1.2, ОПК-1.3, УК-5.1, УК-5.2, УК-5.3, УК-10.1, УК-10.2, УК-10.3, ОПК-5.1, ОПК-5.2, ОПК-5.3, УК-11.4, УК-11.5, УК-11.6
18	Пищевая химия	6	ОПК-2.1, ОПК-2.2, ОПК-2.3
19	Метрология, стандартизация и сертификация	6	ОПК-3.1, ОПК-3.2, ОПК-3.3

20	Иностранный язык в профессиональной деятельности	6	УК-4.4, УК-4.5, УК-4.6
21	Безопасность жизнедеятельности	6	УК-8.1, УК-8.2, УК-8.3, УК-8.4, УК-8.5, УК-8.6, УК-11.1, УК-11.2, УК-11.3

Распределение часов практики

Семестр (<Курс>.<Семестр на курсе>)	8 (4.2)		Итого	
Неделя				
Вид занятий	УП	РП	УП	РП
Самостоятельная работа под руководством преподавателя	2	2	2	2
В том числе в форме практ.подготовки	216	216	216	216
Контактная работа	2	2	2	2
Сам. работа	214	214	214	214
Итого	216	216	216	216

Сроки проведения практики, виды контроля и формы отчетности

Сроки проведения практики устанавливаются приказом ректора в соответствии с утвержденным календарным графиком. Место проведения практики определяется в соответствии с заключенными договорами о прохождении практики. Практика может проводиться в структурных подразделениях Университета, на базе предприятий и организаций, учреждений и др. Обучающимся предоставляется возможность прохождения практики по их собственной инициативе за пределами населенного пункта местонахождения Университета.

Практическая подготовка проводится в форме контактной работы и в форме самостоятельной работы обучающихся.

Текущий контроль при проведении практики осуществляется руководителем практики посредством контроля выполнения обучающимися индивидуального задания, направленного на формирование компетенций и достижение планируемых результатов обучения, предусмотренных рабочей программой практики.

Промежуточная аттестация проводится: для всех форм обучения, в том числе обучающихся с применением электронного обучения, дистанционных образовательных технологий при реализации образовательных программ – как правило на следующий рабочий день после прохождения практики, но не позднее двух недель после ее окончания, в том числе и при проведении практики в летний период.

Виды контроля: ЗаО 8 семестр

Формы отчетности: отчет по практике
дневник практики

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

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

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

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

ОПК-2.2: Умеет использовать базовые знания в области естественнонаучных дисциплин для управления процессом производства продуктов питания на основе прогнозирования превращений основных структурных компонентов

ОПК-2.3: Владеет методами исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности; навыками использования в практической деятельности специализированных знаний для освоения физических, химических, биохимических, биотехнологических, микробиологических, теплофизических процессов, происходящих при производстве продуктов питания

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

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

ОПК-3.2: Умеет пользоваться знаниями прикладной механики при проектировании оборудования и выборе расчетных моделей механических систем; разрабатывать технологические процессы с обеспечением высокого уровня энергосбережения, используя новейшие достижения науки и техники при проектировании технологических линий и выбора оборудования; применять современные приборы и средства измерения

ОПК-3.3: Владеет методиками прочностных расчетов и проектирования механизмов типового технологического оборудования с учетом знаний инженерных процессов; навыками эксплуатации и управления режимами работы технологического оборудования

ОПК-4: Способен осуществлять технологические процессы производства продукции питания

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

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

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

УК-11: Способен формировать нетерпимое отношение к проявлениям экстремизма, терроризма, коррупционному поведению и противодействовать им в профессиональной деятельности

УК-11.1: Знает перечень основных нормативных правовых актов о противодействии экстремизму, терроризму, а также их общих положений; понятие состава правонарушения экстремистского, террористического характера и ответственность за их совершение

УК-11.2: Умеет ориентироваться в системе противодействия проявлениям экстремизма, терроризма; находить эффективные решения в профессиональной деятельности с целью профилактики проявлений экстремизма, терроризма и борьбы с ними

УК-11.3: Владеет навыками применения мер по профилактике проявлений экстремизма, терроризма

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

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

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

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

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

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

УК-3.2: Умеет действовать в духе сотрудничества; принимать решения с соблюдением этических принципов их реализации; умеет преодолевать стрессовые состояния и управлять эмоциями; проявлять уважение к мнению и культуре других; определять цели и работать в направлении личностного, образовательного и профессионального роста

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

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

УК-4.4: Знает принципы построения устного и письменного высказывания, требования к деловой устной и письменной коммуникации на иностранном языке

УК-4.5: Умеет применять на практике устную и письменную деловую коммуникацию; выполнять для личных целей перевод официальных и профессиональных текстов с иностранного языка на русский, и с русского - на иностранный

УК-4.6: Владеет методикой составления суждения в межличностном деловом общении на иностранном языке, с применением адекватных языковых форм и средств; навыками устного представления результатов своей деятельности на иностранном языке, в том числе ведения дискуссии

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

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

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

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

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

- УК-8.1:** Знает основы физиологии и рациональные условия деятельности; анатомо-физиологические последствия воздействия на человека травмирующих, вредных и поражающих факторов; методы исследования устойчивости функционирования объектов и технических систем в чрезвычайных ситуациях; методы прогнозирования чрезвычайных ситуаций и разработки моделей их последствий; организацию и ведение гражданской обороны на объекте
- УК-8.2:** Умеет проводить контроль параметров и уровня негативных воздействий на соответствие нормативным требованиям; эффективно применять средства защиты от негативных воздействий; разрабатывать мероприятия по повышению безопасности и экологичности профессиональной деятельности; осуществлять безопасную и экологичную эксплуатацию систем и объектов; планировать мероприятия по защите в чрезвычайных ситуациях и (при необходимости) принимать участие в проведении спасательных и других неотложных работ при ликвидации последствий чрезвычайных ситуаций
- УК-8.3:** Владеет правовыми, нормативно-техническими и организационными основами безопасности жизнедеятельности
- УК-8.4:** Знает основные положения общевоинских уставов Вооруженных сил Российской Федерации; организацию внутреннего порядка в подразделении; основные положения курса стрельб из стрелкового оружия; устройство стрелкового оружия, боеприпасов и ручных гранат; предназначение, задачи и организационно-штатную структуру общевойсковых подразделений; основные факторы, определяющие характер, организацию и способы ведения современного общевойскового боя; общие сведения о ядерном, химическом и биологическом оружии, средствах его применения; правила поведения и меры профилактики в условиях заражения радиоактивными, отравляющими веществами и бактериальными средствами; тактические свойства местности, их влияние на действия подразделений в боевой обстановке; назначение, номенклатуру и условные знаки топографических карт; основные способы и средства оказания первой медицинской помощи при ранениях и травмах; тенденции и особенности развития современных международных отношений, место и роль России в многополярном мире, основные направления социально-экономического политического и военно-технического развития страны; основные положения Военной доктрины Российской Федерации; правовое положение и порядок прохождения военной службы
- УК-8.5:** Умеет правильно применять и выполнять положения общевоинских уставов Вооруженных сил Российской Федерации; осуществлять разборку и сборку автомата (АК-74) и пистолета (ПМ), подготовку к боевому применению ручных гранат; оборудовать позицию для стрельбы из стрелкового оружия; выполнять мероприятия радиационной, химической и биологической защиты; читать топографические карты различной номенклатуры; давать оценку международным военно-политическим и внутренним событиям и фактам с позиции патриота своего Отечества; применять положения нормативно-правовых актов
- УК-8.6:** Владеет строевыми приемами на месте и в движении; навыками управления строями взвода; навыками стрельбы из стрелкового оружия; навыками подготовки к ведению общевойскового боя; навыками применения индивидуальных средств радиационной, химической и биологической защиты; навыками ориентирования на местности по карте и без карты; навыками применения индивидуальных средств медицинской защиты и подручных средств для оказания первой медицинской помощи при ранениях и травмах; навыками работы с нормативно-правовыми документами
- УК-9: Способен использовать базовые дефектологические знания в социальной и профессиональной сферах**
- УК-9.1:** Знает понятие инклюзивной компетентности, ее компоненты и структуру; особенности применения базовых дефектологических знаний в социальной и профессиональной сферах
- УК-9.2:** Умеет планировать и осуществлять профессиональную деятельность с лицами с ограниченными возможностями здоровья и инвалидами
- УК-9.3:** Владеет навыками взаимодействия в социальной и профессиональной сферах с лицами с ограниченными возможностями здоровья и инвалидами

4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ

Код занятия	Этапы и разделы практики /вид работы/	Семестр	Часы	Прак. подг.	Компетенции	Вид контроля
	Раздел 1. Подготовительный этап					
1.1	Ознакомиться с программой практики и требованиями к оформлению ее результатов. Получить направление на практику, индивидуальное задание. Прохождение вводного инструктажа по ознакомлению с требованиями охраны труда, техники безопасности, пожарной безопасности, правилам внутреннего распорядка кафедры. Знакомство с целями и задачами	8	2	2	ОПК-2.1,ОПК-2.2,ОПК-2.3,ОПК-3.1,ОПК-3.2,ОПК-3.3,ОПК-4.1,ОПК-4.2,ОПК-4.3,УК-2.1,УК-2.2,УК-2.3,УК-3.1,УК-3.2,УК-	дневник по практике

	прохождения организационно-управленческой практики. Решение организационных вопросов. УК-2.1: Знает необходимые для осуществления профессиональной деятельности правовые нормы и методологические основы принятия управленческого решения УК-2.2: Умеет анализировать альтернативные варианты решений для достижения намеченных результатов; разрабатывать план, определять целевые этапы и основные направления работ УК-2.3: Владеет методиками разработки цели и задач проекта; методами оценки продолжительности и стоимости проекта, а также потребности в ресурсах УК-3.1: Знает типологию и факторы формирования команд, способы социального взаимодействия; имеет представление о природе конфликта и способах их регулирования УК-3.2: Умеет действовать в духе сотрудничества; принимать решения с соблюдением этических принципов их реализации; умеет преодолевать стрессовые состояния и управлять эмоциями; проявлять уважение к мнению и культуре других; определять цели и работать в направлении личностного, образовательного и профессионального роста УК-3.3: Владеет навыками распределения ролей в условиях командного взаимодействия; методами оценки своих действий, планирования и управления временем; владеет технологиями ненасильственного общения УК-4.1: Знает принципы построения устного и письменного высказывания на государственном и иностранном языках; требования к деловой устной и письменной коммуникации УК-4.2: Умеет применять на практике устную и письменную деловую коммуникацию УК-4.3: Владеет методикой составления суждения в межличностном деловом общении на государственном и иностранном языках, с применением адекватных языковых форм и средств УК-9.1: Знает понятие инклюзивной компетентности, ее компоненты и структуру; особенности применения базовых дефектологических знаний в социальной и профессиональной сферах УК-9.2: Умеет планировать и осуществлять профессиональную деятельность с лицами с ограниченными возможностями здоровья и инвалидами УК-9.3: Владеет навыками взаимодействия в социальной и профессиональной сферах с лицами с ограниченными возможностями здоровья и				3.3, УК-9.1, УК-9.2, УК-9.3, УК-8.1, УК-8.2, УК-8.3, УК-8.4, УК-8.5, УК-8.6, УК-4.4, УК-4.5, УК-4.6, УК-6.1, УК-6.2, УК-6.3, УК-11.1, УК-11.2, УК-11.3	
--	--	--	--	--	---	--

	инвалидами УК-11.1 Знает перечень основных нормативных правовых актов о противодействии экстремизму, терроризму, а также их общих положений; понятие состава правонарушения экстремистского, террористического характера и ответственность за их совершение УК-11.2 Умеет ориентироваться в системе противодействия проявлениям экстремизма, терроризма; находить эффективные решения в профессиональной деятельности с целью профилактики проявлений экстремизма, терроризма и борьбы с ними УК-11.3 Владеет навыками применения мер по профилактике проявлений экстремизма, терроризма ОПК-2.1: Знает фундаментальные законы физики, биохимии, органической, неорганической, аналитической, физической и коллоидной химии, пищевой химии и современные физико-химические методы анализа ОПК-2.2: Умеет использовать базовые знания в области естественнонаучных дисциплин для управления процессом производства продуктов питания на основе прогнозирования превращений основных структурных компонентов ОПК-2.3: Владеет методами исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности; навыками использования в практической деятельности специализированных знаний для освоения физических, химических, биохимических, биотехнологических, микробиологических, теплофизических процессов, происходящих при производстве продуктов питания ОПК-3.1: Знает теоретические основы прикладной механики, механические свойства материалов; основы инженерной графики для выполнения и чтения технических чертежей; технологические процессы, происходящие при производстве продуктов питания; методы и средства измерения и контроля ОПК-3.2: Умеет пользоваться знаниями прикладной механики при проектировании оборудования и выборе расчетных моделей механических систем; разрабатывать технологические процессы с обеспечением высокого уровня энергосбережения, используя новейшие достижения науки и техники при проектировании технологических линий и выбора оборудования; применять современные приборы и средства измерения ОПК-3.3: Владеет методиками прочностных расчетов и					
--	---	--	--	--	--	--

	проектирования механизмов типового технологического оборудования с учетом знаний инженерных процессов; навыками эксплуатации и управления режимами работы технологического оборудования ОПК-4.1: Знает технологии производства продукции и оказания услуг общественного питания ОПК-4.2: Умеет разрабатывать технологические процессы, технологические регламенты, стандарты предприятия и прочую нормативную документацию общественного питания и оценивать потребность в ресурсах для осуществления заданных объемов деятельности департаментов (служб, отделов), в том числе в кадрах и сырье, материально-техническом обеспечении и пр. ОПК-4.3: Владеет навыками оценки основных характеристик технологических процессов производства продукции общественного питания; влияния различных факторов на ход и результаты технологического процесса и находить оптимальные решения технологических задач УК-8.1: Знает основы физиологии и рациональные условия деятельности; анатомо-физиологические последствия воздействия на человека травмирующих, вредных и поражающих факторов; методы исследования устойчивости функционирования объектов и технических систем в чрезвычайных ситуациях; методы прогнозирования чрезвычайных ситуаций и разработки моделей их последствий; организацию и ведение гражданской обороны на объекте УК-8.2: Умеет проводить контроль параметров и уровня негативных воздействий на соответствие нормативным требованиям; эффективно применять средства защиты от негативных воздействий; разрабатывать мероприятия по повышению безопасности и экологичности профессиональной деятельности; осуществлять безопасную и экологичную эксплуатацию систем и объектов; планировать мероприятия по защите в чрезвычайных ситуациях и (при необходимости) принимать участие в проведении спасательных и других неотложных работ при ликвидации последствий чрезвычайных ситуаций УК-8.3: Владеет правовыми, нормативно-техническими и организационными основами безопасности жизнедеятельности УК-8.4: Знает основные положения общевоинских уставов Вооруженных сил Российской Федерации; организацию внутреннего порядка в подразделении; основные					
--	---	--	--	--	--	--

	положения курса стрельб из стрелкового оружия; устройство стрелкового оружия, боеприпасов и ручных гранат; предназначение, задачи и организационно-штатную структуру общевойсковых подразделений; основные факторы, определяющие характер, организацию и способы ведения современного общевойскового боя; общие сведения о ядерном, химическом и биологическом оружии, средствах его применения; правила поведения и меры профилактики в условиях заражения радиоактивными, отравляющими веществами и бактериальными средствами; тактические свойства местности, их влияние на действия подразделений в боевой обстановке; назначение, номенклатуру и условные знаки топографических карт; основные способы и средства оказания первой медицинской помощи при ранениях и травмах; тенденции и особенности развития современных международных отношений, место и роль России в многополярном мире, основные направления социально-экономического политического и военно-технического развития страны; основные положения Военной доктрины Российской Федерации; правовое положение и порядок прохождения военной службы УК-8.5: Умеет правильно применять и выполнять положения общевойсковых уставов Вооруженных сил Российской Федерации; осуществлять разборку и сборку автомата (АК-74) и пистолета (ПМ), подготовку к боевому применению ручных гранат; оборудовать позицию для стрельбы из стрелкового оружия; выполнять мероприятия радиационной, химической и биологической защиты; читать топографические карты различной номенклатуры; давать оценку международным военно-политическим и внутренним событиям и фактам с позиции патриота своего Отечества; применять положения нормативно-правовых актов УК-8.6: Владеет строевыми приемами на месте и в движении; навыками управления строями взвода; навыками стрельбы из стрелкового оружия; навыками подготовки к ведению общевойскового боя; навыками применения индивидуальных средств радиационной, химической и биологической защиты; навыками ориентирования на местности по карте и без карты; навыками применения индивидуальных средств медицинской защиты и подручных средств для оказания первой медицинской помощи при ранениях и					
--	--	--	--	--	--	--

	травмах; навыками работы с нормативно-правовыми документами /СРП/					
	Раздел 2. Основной (рабочий) этап					
2.1	Знакомство с руководством предприятия, назначение руководителя практики и представление его практикантам. Ознакомление с предприятием общественного питания, с режимом работы и внутренним распорядком. Инструктаж по технике безопасности, вводный инструктаж по технике безопасности на рабочем месте, ознакомление с санитарными требованиями к личной гигиене. Ознакомление с нормативной документацией, регламентирующей деятельность организации, внутренней документации (планы, отчеты, документы); Изучение структуры предприятия, состав и назначение производственных и вспомогательных цехов. Их расположение и взаимосвязь. Выполнение индивидуального задания УК-2.1: Знает необходимые для осуществления профессиональной деятельности правовые нормы и методологические основы принятия управленческого решения УК-2.2: Умеет анализировать альтернативные варианты решений для достижения намеченных результатов; разрабатывать план, определять целевые этапы и основные направления работ УК-2.3: Владеет методиками разработки цели и задач проекта; методами оценки продолжительности и стоимости проекта, а также потребности в ресурсах УК-3.1: Знает типологию и факторы формирования команд, способы социального взаимодействия; имеет представление о природе конфликта и способах их регулирования УК-3.2: Умеет действовать в духе сотрудничества; принимать решения с соблюдением этических принципов их реализации; умеет преодолевать стрессовые состояния и управлять эмоциями; проявлять уважение к мнению и культуре других; определять цели и работать в направлении личностного, образовательного и профессионального роста УК-3.3: Владеет навыками распределения ролей в условиях командного взаимодействия; методами оценки своих действий, планирования и управления временем; владеет технологиями ненасильственного общения УК-4.1: Знает принципы построения устного и письменного высказывания на государственном и	8	214	214	ОПК-2.1,ОПК-2.2,ОПК-2.3,ОПК-3.1,ОПК-3.2,ОПК-3.3,ОПК-4.1,ОПК-4.2,ОПК-4.3,УК-2.1,УК-2.2,УК-2.3,УК-3.1,УК-3.2,УК-3.3,УК-9.1,УК-9.2,УК-9.3,УК-8.1,УК-8.2,УК-8.3,УК-8.4,УК-8.5,УК-8.6,УК-4.4,УК-4.5,УК-4.6,УК-6.1,УК-6.2,УК-6.3,УК-11.1,УК-11.2,УК-11.3	дневник по практике

	иностранном языке; требования к деловой устной и письменной коммуникации УК-4.2: Умеет применять на практике устную и письменную деловую коммуникацию УК-4.3: Владеет методикой составления суждения в межличностном деловом общении на государственном и иностранном языках, с применением адекватных языковых форм и средств УК-9.1: Знает понятие инклюзивной компетентности, ее компоненты и структуру; особенности применения базовых дефектологических знаний в социальной и профессиональной сферах УК-9.2: Умеет планировать и осуществлять профессиональную деятельность с лицами с ограниченными возможностями здоровья и инвалидами УК-9.3: Владеет навыками взаимодействия в социальной и профессиональной сферах с лицами с ограниченными возможностями здоровья и инвалидами УК-11.1 Знает перечень основных нормативных правовых актов о противодействии экстремизму, терроризму, а также их общих положений; понятие состава правонарушения экстремистского, террористического характера и ответственность за их совершение УК-11.2 Умеет ориентироваться в системе противодействия проявлениям экстремизма, терроризма; находить эффективные решения в профессиональной деятельности с целью профилактики проявлений экстремизма, терроризма и борьбы с ними УК-11.3 Владеет навыками применения мер по профилактике проявлений экстремизма, терроризма ОПК-2.1: Знает фундаментальные законы физики, биохимии, органической, неорганической, аналитической, физической и коллоидной химии, пищевой химии и современные физико-химические методы анализа ОПК-2.2: Умеет использовать базовые знания в области естественнонаучных дисциплин для управления процессом производства продуктов питания на основе прогнозирования превращений основных структурных компонентов ОПК-2.3: Владеет методами исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности; навыками использования в практической деятельности специализированных знаний для освоения физических, химических, биохимических, биотехнологических, микробиологических, теплофизических процессов,					
--	---	--	--	--	--	--

	происходящих при производстве продуктов питания ОПК-3.1: Знает теоретические основы прикладной механики, механические свойства материалов; основы инженерной графики для выполнения и чтения технических чертежей; технологические процессы, происходящие при производстве продуктов питания; методы и средства измерения и контроля ОПК-3.2: Умеет пользоваться знаниями прикладной механики при проектировании оборудования и выборе расчетных моделей механических систем; разрабатывать технологические процессы с обеспечением высокого уровня энергосбережения, используя новейшие достижения науки и техники при проектировании технологических линий и выбора оборудования; применять современные приборы и средства измерения ОПК-3.3: Владеет методиками прочностных расчетов и проектирования механизмов типового технологического оборудования с учетом знаний инженерных процессов; навыками эксплуатации и управления режимами работы технологического оборудования ОПК-4.1: Знает технологии производства продукции и оказания услуг общественного питания ОПК-4.2: Умеет разрабатывать технологические процессы, технологические регламенты, стандарты предприятия и прочую нормативную документацию общественного питания и оценивать потребность в ресурсах для осуществления заданных объемов деятельности департаментов (служб, отделов), в том числе в кадрах и сырье, материально-техническом обеспечении и пр. ОПК-4.3: Владеет навыками оценки основных характеристик технологических процессов производства продукции общественного питания; влияния различных факторов на ход и результаты технологического процесса и находить оптимальные решения технологических задач УК-8.1: Знает основы физиологии и рациональные условия деятельности; анатомо-физиологические последствия воздействия на человека травмирующих, вредных и поражающих факторов; методы исследования устойчивости функционирования объектов и технических систем в чрезвычайных ситуациях; методы прогнозирования чрезвычайных ситуаций и разработки моделей их последствий; организацию и ведение гражданской обороны на объекте УК-8.2: Умеет проводить контроль параметров и уровня					
--	--	--	--	--	--	--

	негативных воздействий на соответствие нормативным требованиям; эффективно применять средства защиты от негативных воздействий; разрабатывать мероприятия по повышению безопасности и экологичности профессиональной деятельности; осуществлять безопасную и экологичную эксплуатацию систем и объектов; планировать мероприятия по защите в чрезвычайных ситуациях и (при необходимости) принимать участие в проведении спасательных и других неотложных работ при ликвидации последствий чрезвычайных ситуаций УК-8.3: Владеет правовыми, нормативно-техническими и организационными основами безопасности жизнедеятельности УК-8.4: Знает основные положения общевоинских уставов Вооруженных сил Российской Федерации; организацию внутреннего порядка в подразделении; основные положения курса стрельб из стрелкового оружия; устройство стрелкового оружия, боеприпасов и ручных гранат; предназначение, задачи и организационно-штатную структуру общевойсковых подразделений; основные факторы, определяющие характер, организацию и способы ведения современного общевойскового боя; общие сведения о ядерном, химическом и биологическом оружии, средствах его применения; правила поведения и меры профилактики в условиях заражения радиоактивными, отравляющими веществами и бактериальными средствами; тактические свойства местности, их влияние на действия подразделений в боевой обстановке; назначение, номенклатуру и условные знаки топографических карт; основные способы и средства оказания первой медицинской помощи при ранениях и травмах; тенденции и особенности развития современных международных отношений, место и роль России в многополярном мире, основные направления социально-экономического политического и военно-технического развития страны; основные положения Военной доктрины Российской Федерации; правовое положение и порядок прохождения военной службы УК-8.5: Умеет правильно применять и выполнять положения общевоинских уставов Вооруженных сил Российской Федерации; осуществлять разборку и сборку автомата (АК-74) и пистолета (ПМ), подготовку к боевому применению ручных гранат; оборудовать позицию для стрельбы из стрелкового оружия; выполнять					
--	--	--	--	--	--	--

	мероприятия радиационной, химической и биологической защиты; читать топографические карты различной номенклатуры; давать оценку международным военнополитическим и внутренним событиям и фактам с позиции патриота своего Отечества; применять положения нормативно-правовых актов УК-8.6: Владеет строевыми приемами на месте и в движении; навыками управления строями взвода; навыками стрельбы из стрелкового оружия; навыками подготовки к ведению общевойскового боя; навыками применения индивидуальных средств радиационной, химической и биологической защиты; навыками ориентирования на местности по карте и без карты; навыками применения индивидуальных средств медицинской защиты и подручных средств для оказания первой медицинской помощи при ранениях и травмах; навыками работы с нормативно-правовыми документами /Ср/					
	Раздел 3. Заключительный этап					
3.1	УК-2.1: Знает необходимые для осуществления профессиональной деятельности правовые нормы и методологические основы принятия управленческого решения УК-2.2: Умеет анализировать альтернативные варианты решений для достижения намеченных результатов; разрабатывать план, определять целевые этапы и основные направления работ УК-2.3: Владеет методиками разработки цели и задач проекта; методами оценки продолжительности и стоимости проекта, а также потребности в ресурсах УК-3.1: Знает типологию и факторы формирования команд, способы социального взаимодействия; имеет представление о природе конфликта и способах их регулирования УК-3.2: Умеет действовать в духе сотрудничества; принимать решения с соблюдением этических принципов их реализации; умеет преодолевать стрессовые состояния и управлять эмоциями; проявлять уважение к мнению и культуре других; определять цели и работать в направлении личностного, образовательного и профессионального роста УК-3.3: Владеет навыками распределения ролей в условиях командного взаимодействия; методами оценки своих действий, планирования и управления временем; владеет технологиями ненасильственного общения УК-4.1: Знает принципы	8	0	0	ОПК-2.1,ОПК-2.2,ОПК-2.3,ОПК-3.1,ОПК-3.2,ОПК-3.3,ОПК-4.1,ОПК-4.2,ОПК-4.3,УК-2.1,УК-2.2,УК-2.3,УК-3.1,УК-3.2,УК-3.3,УК-9.1,УК-9.2,УК-9.3,УК-8.1,УК-8.2,УК-8.3,УК-8.4,УК-8.5,УК-8.6,УК-4.4,УК-4.5,УК-4.6,УК-6.1,УК-6.2,УК-6.3,УК-11.1,УК-11.2,УК-11.3	отчет по практике, вопросы к зачету с оценкой

	построения устного и письменного высказывания на государственном и иностранном языках; требования к деловой устной и письменной коммуникации УК-4.2: Умеет применять на практике устную и письменную деловую коммуникацию УК-4.3: Владеет методикой составления суждения в межличностном деловом общении на государственном и иностранном языках, с применением адекватных языковых форм и средств УК-9.1: Знает понятие инклюзивной компетентности, ее компоненты и структуру; особенности применения базовых дефектологических знаний в социальной и профессиональной сферах УК-9.2: Умеет планировать и осуществлять профессиональную деятельность с лицами с ограниченными возможностями здоровья и инвалидами УК-9.3: Владеет навыками взаимодействия в социальной и профессиональной сферах с лицами с ограниченными возможностями здоровья и инвалидами УК-11.1 Знает перечень основных нормативных правовых актов о противодействии экстремизму, терроризму, а также их общих положений; понятие состава правонарушения экстремистского, террористического характера и ответственность за их совершение УК-11.2 Умеет ориентироваться в системе противодействия проявлениям экстремизма, терроризма; находить эффективные решения в профессиональной деятельности с целью профилактики проявлений экстремизма, терроризма и борьбы с ними УК-11.3 Владеет навыками применения мер по профилактике проявлений экстремизма, терроризма ОПК-2.1: Знает фундаментальные законы физики, биохимии, органической, неорганической, аналитической, физической и коллоидной химии, пищевой химии и современные физико-химические методы анализа ОПК-2.2: Умеет использовать базовые знания в области естественнонаучных дисциплин для управления процессом производства продуктов питания на основе прогнозирования превращений основных структурных компонентов ОПК-2.3: Владеет методами исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности; навыками использования в практической деятельности специализированных знаний для освоения физических, химических, биохимических, биотехнологических,					
--	---	--	--	--	--	--

	микробиологических, теплофизических процессов, происходящих при производстве продуктов питания ОПК-3.1: Знает теоретические основы прикладной механики, механические свойства материалов; основы инженерной графики для выполнения и чтения технических чертежей; технологические процессы, происходящие при производстве продуктов питания; методы и средства измерения и контроля ОПК-3.2: Умеет пользоваться знаниями прикладной механики при проектировании оборудования и выборе расчетных моделей механических систем; разрабатывать технологические процессы с обеспечением высокого уровня энергосбережения, используя новейшие достижения науки и техники при проектировании технологических линий и выбора оборудования; применять современные приборы и средства измерения ОПК-3.3: Владеет методиками прочностных расчетов и проектирования механизмов типового технологического оборудования с учетом знаний инженерных процессов; навыками эксплуатации и управления режимами работы технологического оборудования ОПК-4.1: Знает технологии производства продукции и оказания услуг общественного питания ОПК-4.2: Умеет разрабатывать технологические процессы, технологические регламенты, стандарты предприятия и прочую нормативную документацию общественного питания и оценивать потребность в ресурсах для осуществления заданных объемов деятельности департаментов (служб, отделов), в том числе в кадрах и сырье, материально-техническом обеспечении и пр. ОПК-4.3: Владеет навыками оценки основных характеристик технологических процессов производства продукции общественного питания; влияния различных факторов на ход и результаты технологического процесса и находить оптимальные решения технологических задач УК-8.1: Знает основы физиологии и рациональные условия деятельности; анатомо-физиологические последствия воздействия на человека травмирующих, вредных и поражающих факторов; методы исследования устойчивости функционирования объектов и технических систем в чрезвычайных ситуациях; методы прогнозирования чрезвычайных ситуаций и разработки моделей их последствий; организацию и ведение гражданской обороны на					
--	--	--	--	--	--	--

	объекте УК-8.2: Умеет проводить контроль параметров и уровня негативных воздействий на соответствие нормативным требованиям; эффективно применять средства защиты от негативных воздействий; разрабатывать мероприятия по повышению безопасности и экологичности профессиональной деятельности; осуществлять безопасную и экологичную эксплуатацию систем и объектов; планировать мероприятия по защите в чрезвычайных ситуациях и (при необходимости) принимать участие в проведении спасательных и других неотложных работ при ликвидации последствий чрезвычайных ситуаций УК-8.3: Владеет правовыми, нормативно-техническими и организационными основами безопасности жизнедеятельности УК-8.4: Знает основные положения общевоинских уставов Вооруженных сил Российской Федерации; организацию внутреннего порядка в подразделении; основные положения курса стрельб из стрелкового оружия; устройство стрелкового оружия, боеприпасов и ручных гранат; предназначение, задачи и организационно-штатную структуру общевойсковых подразделений; основные факторы, определяющие характер, организацию и способы ведения современного общевойскового боя; общие сведения о ядерном, химическом и биологическом оружии, средствах его применения; правила поведения и меры профилактики в условиях заражения радиоактивными, отравляющими веществами и бактериальными средствами; тактические свойства местности, их влияние на действия подразделений в боевой обстановке; назначение, номенклатуру и условные знаки топографических карт; основные способы и средства оказания первой медицинской помощи при ранениях и травмах; тенденции и особенности развития современных международных отношений, место и роль России в многополярном мире, основные направления социально-экономического политического и военно-технического развития страны; основные положения Военной доктрины Российской Федерации; правовое положение и порядок прохождения военной службы УК-8.5: Умеет правильно применять и выполнять положения общевоинских уставов Вооруженных сил Российской Федерации; осуществлять разборку и сборку автомата (АК-74) и пистолета (ПМ), подготовку к боевому применению ручных гранат;					
--	---	--	--	--	--	--

	оборудовать позицию для стрельбы из стрелкового оружия; выполнять мероприятия радиационной, химической и биологической защиты; читать топографические карты различной номенклатуры; давать оценку международным военно-политическим и внутренним событиям и фактам с позиции патриота своего Отечества; применять положения нормативно-правовых актов УК-8.6: Владеет строевыми приемами на месте и в движении; навыками управления строями взвода; навыками стрельбы из стрелкового оружия; навыками подготовки к ведению общевойскового боя; навыками применения индивидуальных средств радиационной, химической и биологической защиты; навыками ориентирования на местности по карте и без карты; навыками применения индивидуальных средств медицинской защиты и подручных средств для оказания первой медицинской помощи при ранениях и травмах; навыками работы с нормативно-правовыми документами /ЗаО/					
--	--	--	--	--	--	--

5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ И ВАРИАНТЫ ИНДИВИДУАЛЬНЫХ ЗАДАНИЙ

5.1. Перечень компетенций с указанием уровней их сформированности

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

Недостаточный уровень:

- Не владеет методами исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности;
- Не знает фундаментальные законы физики, биохимии, органической, неорганической, аналитической химии
- Не умеет использовать базовые знания в области естественнонаучных дисциплин

Пороговый уровень:

- Умеет использовать базовые знания в области естественнонаучных дисциплин
- Знает фундаментальные законы физики, биохимии, органической, неорганической, аналитической химии
- Владеет методами исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности;

Продвинутый уровень:

- Владеет методами исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности; навыками использования в практической деятельности специализированных знаний для освоения физических, химических, биохимических процессов происходящих при производстве продуктов питания
- Знает фундаментальные законы физики, биохимии, органической, неорганической, аналитической, физической и коллоидной химии, пищевой химии
- Умеет использовать базовые знания в области естественнонаучных дисциплин для управления процессом производства продуктов питания

Высокий уровень:

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

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

- не владеет методиками прочностных расчетов и проектирования механизмов типового технологического оборудования

- Не знает теоретические основы прикладной механики, механические свойства материалов;

- Не умеет пользоваться знаниями прикладной механики при проектировании оборудования и выборе расчетных моделей механических систем;

Пороговый уровень:

- Владеет методиками прочностных расчетов и проектирования механизмов типового технологического оборудования

- Знает теоретические основы прикладной механики, механические свойства материалов;

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

Продвинутый уровень:

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

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

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

Высокий уровень:

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

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

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

ОПК-4: Способен осуществлять технологические процессы производства продукции питания**Недостаточный уровень:**

- Не знает технологии производства продукции

- Не умеет разрабатывать технологические процессы, технологические регламенты, стандарты предприятия и прочую нормативную документацию общественного питания

- Не владеет навыками оценки основных характеристик технологических процессов производства продукции общественного питания;

Пороговый уровень:

- Знает технологии производства продукции

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

- Владеет навыками оценки основных характеристик технологических процессов производства продукции общественного питания;

Продвинутый уровень:

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

- Знает технологии производства продукции общественного питания

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

Высокий уровень:

- Умеет разрабатывать технологические процессы, технологические регламенты, стандарты предприятия и прочую нормативную документацию общественного питания и оценивать потребность в ресурсах для осуществления заданных объемов деятельности департаментов (служб, отделов), в том числе в кадрах и сырье, материально-техническом обеспечении и пр.
- Владеет навыками оценки основных характеристик технологических процессов производства продукции общественного питания; влияния различных факторов на ход и результаты технологического процесса и находить оптимальные решения технологических задач
- Знает технологии производства продукции и оказания услуг общественного питания

УК-11: Способен формировать нетерпимое отношение к проявлениям экстремизма, терроризма, коррупционному поведению и противодействовать им в профессиональной деятельности

Недостаточный уровень:

- Не владеет навыками применения мер по профилактике проявлений экстремизма
- Не знает перечень основных нормативных правовых актов о противодействии экстремизму, терроризму, а также их общих положений; понятие состава правонарушения экстремистского, террористического характера и ответственность за их совершение
- Не умеет ориентироваться в системе противодействия проявлениям экстремизма, терроризма; находить эффективные решения в профессиональной деятельности с целью профилактики проявлений экстремизма, терроризма и борьбы с ними

Пороговый уровень:

- Удовлетворительно владеет навыками применения мер по профилактике проявлений экстремизма
- Удовлетворительно умеет ориентироваться в системе противодействия проявлениям экстремизма, терроризма; находить эффективные решения в профессиональной деятельности с целью профилактики проявлений экстремизма, терроризма и борьбы с ними
- Удовлетворительно знает перечень основных нормативных правовых актов о противодействии экстремизму, терроризму, а также их общих положений; понятие состава правонарушения экстремистского, террористического характера и ответственность за их совершение

Продвинутый уровень:

- Хорошо владеет навыками применения мер по профилактике проявлений экстремизма, терроризма
- Хорошо умеет ориентироваться в системе противодействия проявлениям экстремизма, терроризма; находить эффективные решения в профессиональной деятельности с целью профилактики проявлений экстремизма, терроризма и борьбы с ними
- Хорошо знает перечень основных нормативных правовых актов о противодействии экстремизму, терроризму, а также их общих положений; понятие состава правонарушения экстремистского, террористического характера и ответственность за их совершение

Высокий уровень:

- Отлично владеет навыками применения мер по профилактике проявлений экстремизма, терроризма
- Отлично знает перечень основных нормативных правовых актов о противодействии экстремизму, терроризму, а также их общих положений; понятие состава правонарушения экстремистского, террористического характера и ответственность за их совершение
- Отлично умеет ориентироваться в системе противодействия проявлениям экстремизма, терроризма; находить эффективные решения в профессиональной деятельности с целью профилактики проявлений экстремизма, терроризма и борьбы с ними

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

Недостаточный уровень:

- Не знает необходимые для осуществления профессиональной деятельности правовые нормы
- Не умеет анализировать альтернативные варианты решений для достижения намеченных результатов
- Не владеет методиками разработки цели и задач проекта

Пороговый уровень:

- Знает необходимые для осуществления профессиональной деятельности правовые нормы
- Умеет анализировать альтернативные варианты решений для достижения намеченных результатов;
- Владеет методиками разработки цели и задач проекта;

Продвинутый уровень:

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

- Знает необходимые для осуществления профессиональной деятельности правовые нормы и методологические основы

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

Высокий уровень:

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

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

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

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

Недостаточный уровень:

- Не умеет действовать в духе сотрудничества; принимать решения с соблюдением этических принципов их реализации;

- Не знает типологию и факторы формирования команд, способы социального взаимодействия

- Не владеет навыками распределения ролей в условиях командного взаимодействия;

Пороговый уровень:

- Знает типологию и факторы формирования команд, способы социального взаимодействия;

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

- Владеет навыками распределения ролей в условиях командного взаимодействия;

Продвинутый уровень:

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

- Умеет действовать в духе сотрудничества; принимать решения с соблюдением этических принципов их реализации; умеет преодолевать стрессовые состояния и управлять эмоциями; проявлять уважение к мнению и культуре других;

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

Высокий уровень:

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

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

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

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

Недостаточный уровень:

- Не умеет применять на практике устную и письменную деловую коммуникацию; выполнять для личных целей перевод официальных и профессиональных текстов с иностранного языка на русский, и с русского - на иностранный

- Не знает принципы построения устного и письменного высказывания, требования к деловой устной и письменной коммуникации на иностранном языке

- Не владеет методикой составления суждения в межличностном деловом общении на иностранном языке, с применением адекватных языковых форм и средств; навыками устного представления результатов своей деятельности на иностранном языке, в том числе ведения дискуссии

Пороговый уровень:

- Удовлетворительно знает принципы построения устного и письменного высказывания, требования к деловой устной и письменной коммуникации на иностранном языке

- Удовлетворительно владеет методикой составления суждения в межличностном деловом общении на иностранном языке, с применением адекватных языковых форм и средств; навыками устного представления результатов своей деятельности на иностранном языке, в том числе ведения дискуссии
- Удовлетворительно умеет применять на практике устную и письменную деловую коммуникацию; выполнять для личных целей перевод официальных и профессиональных текстов с иностранного языка на русский, и с русского - на иностранный

Продвинутый уровень:

- Хорошо владеет методикой составления суждения в межличностном деловом общении на иностранном языке, с применением адекватных языковых форм и средств; навыками устного представления результатов своей деятельности на иностранном языке, в том числе ведения дискуссии
- Хорошо знает принципы построения устного и письменного высказывания, требования к деловой устной и письменной коммуникации на иностранном языке
- Хорошо умеет применять на практике устную и письменную деловую коммуникацию; выполнять для личных целей перевод официальных и профессиональных текстов с иностранного языка на русский, и с русского - на иностранный

Высокий уровень:

- Отлично умеет применять на практике устную и письменную деловую коммуникацию; выполнять для личных целей перевод официальных и профессиональных текстов с иностранного языка на русский, и с русского - на иностранный
- Отлично знает принципы построения устного и письменного высказывания, требования к деловой устной и письменной коммуникации на иностранном языке
- Отлично владеет методикой составления суждения в межличностном деловом общении на иностранном языке, с применением адекватных языковых форм и средств; навыками устного представления результатов своей деятельности на иностранном языке, в том числе ведения дискуссии

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

Недостаточный уровень:

- Не умеет демонстрировать умение самоконтроля и рефлексии, позволяющие самостоятельно корректировать обучение по выбранной траектории
- Не знает основные принципы самовоспитания и самообразования, исходя из требований рынка труда
- Не владеет способами управления своей познавательной деятельностью и удовлетворять образовательные интересы и потребности

Пороговый уровень:

- Удовлетворительно знает основные принципы самовоспитания и самообразования, исходя из требований рынка труда
- Удовлетворительно умеет демонстрировать умение самоконтроля и рефлексии, позволяющие самостоятельно корректировать обучение по выбранной траектории
- Удовлетворительно владеет способами управления своей познавательной деятельностью и удовлетворять образовательные интересы и потребности

Продвинутый уровень:

- Хорошо знает основные принципы самовоспитания и самообразования, исходя из требований рынка труда
- Хорошо владеет способами управления своей познавательной деятельностью и удовлетворять образовательные интересы и потребности
- Хорошо умеет демонстрировать умение самоконтроля и рефлексии, позволяющие самостоятельно корректировать обучение по выбранной траектории

Высокий уровень:

- Отлично умеет демонстрировать умение самоконтроля и рефлексии, позволяющие самостоятельно корректировать обучение по выбранной траектории
- Отлично знает основные принципы самовоспитания и самообразования, исходя из требований рынка труда
- Отлично владеет способами управления своей познавательной деятельностью и удовлетворять образовательные интересы и потребности

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

Недостаточный уровень:

- Не знает основы физиологии и рациональные условия деятельности; анатомо-физиологические последствия воздействия на человека травмирующих, вредных и поражающих факторов;
- Знает основные положения общевоинских уставов Вооруженных сил Российской Федерации;
- Не умеет правильно применять и выполнять положения общевоинских уставов Вооруженных сил Российской Федерации; осуществлять разборку и сборку автомата (АК-74) и пистолета (ПМ), подготовку к боевому применению ручных гранат;
- Не владеет правовыми основами безопасности жизнедеятельности
- Не умеет проводить контроль параметров и уровня негативных воздействий на соответствие нормативным требованиям; эффективно применять средства защиты от негативных воздействий;
- Не владеет строевыми приемами на месте и в движении; навыками управления строями взвода; навыками стрельбы из стрелкового оружия; навыками подготовки к ведению общевойскового боя;

Пороговый уровень:

- Знает основы физиологии и рациональные условия деятельности; анатомо-физиологические последствия воздействия на человека травмирующих, вредных и поражающих факторов;
- Умеет правильно применять и выполнять положения общевоинских уставов Вооруженных сил Российской Федерации; осуществлять разборку и сборку автомата (АК-74) и пистолета (ПМ), подготовку к боевому применению ручных гранат;
- Умеет проводить контроль параметров и уровня негативных воздействий на соответствие нормативным требованиям; эффективно применять средства защиты от негативных воздействий;
- Владеет правовыми основами безопасности жизнедеятельности
- Знает основные положения общевоинских уставов Вооруженных сил Российской Федерации; организацию внутреннего порядка в подразделении; основные положения курса стрельб из стрелкового оружия; устройство стрелкового оружия, боеприпасов и ручных гранат; предназначение, задачи и организационно-штатную структуру общевойсковых подразделений;
- Владеет строевыми приемами на месте и в движении; навыками управления строями взвода; навыками стрельбы из стрелкового оружия; навыками подготовки к ведению общевойскового боя;

Продвинутый уровень:

- Знает основы физиологии и рациональные условия деятельности; анатомо-физиологические последствия воздействия на человека травмирующих, вредных и поражающих факторов; методы исследования устойчивости функционирования объектов и технических систем в чрезвычайных ситуациях;
- Умеет проводить контроль параметров и уровня негативных воздействий на соответствие нормативным требованиям; эффективно применять средства защиты от негативных воздействий; разрабатывать мероприятия по повышению безопасности и экологичности профессиональной деятельности; осуществлять безопасную и экологичную эксплуатацию систем и объектов;
- Владеет правовыми, нормативно-техническими основами безопасности жизнедеятельности
- Знает основные положения общевоинских уставов Вооруженных сил Российской Федерации; организацию внутреннего порядка в подразделении; основные положения курса стрельб из стрелкового оружия; устройство стрелкового оружия, боеприпасов и ручных гранат; предназначение, задачи и организационно-штатную структуру общевойсковых подразделений; основные факторы, определяющие характер, организацию и способы ведения современного общевойскового боя; общие сведения о ядерном, химическом и биологическом оружии, средствах его применения; правила поведения и меры профилактики в условиях заражения радиоактивными, отравляющими веществами и бактериальными средствами; тактические свойства местности, их влияние на действия подразделений в боевой обстановке; назначение, номенклатуру и условные знаки топографических карт;
- Владеет строевыми приемами на месте и в движении; навыками управления строями взвода; навыками стрельбы из стрелкового оружия; навыками подготовки к ведению общевойскового боя; навыками применения индивидуальных средств радиационной, химической и биологической защиты; навыками ориентирования на местности по карте и без карты;
- Умеет правильно применять и выполнять положения общевоинских уставов Вооруженных сил Российской Федерации; осуществлять разборку и сборку автомата (АК-74) и пистолета (ПМ), подготовку к боевому применению ручных гранат; оборудовать позицию для стрельбы из стрелкового оружия; выполнять мероприятия радиационной, химической и биологической защиты; читать топографические карты различной номенклатуры;

Высокий уровень:

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

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

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

- Знает основные положения общевоинских уставов Вооруженных сил Российской Федерации; организацию внутреннего порядка в подразделении; основные положения курса стрельб из стрелкового оружия; устройство стрелкового оружия, боеприпасов и ручных гранат; предназначение, задачи и организационно-штатную структуру общевойсковых подразделений; основные факторы, определяющие характер, организацию и способы ведения современного общевойскового боя; общие сведения о ядерном, химическом и биологическом оружии, средствах его применения; правила поведения и меры профилактики в условиях заражения радиоактивными, отравляющими веществами и бактериальными средствами; тактические свойства местности, их влияние на действия подразделений в боевой обстановке; назначение, номенклатуру и условные знаки топографических карт; основные способы и средства оказания первой медицинской помощи при ранениях и травмах; тенденции и особенности развития современных международных отношений, место и роль России в многополярном мире, основные направления социально-экономического политического и военно-технического развития страны; основные положения Военной доктрины Российской Федерации; правовое положение и порядок прохождения военной службы

- Умеет правильно применять и выполнять положения общевоинских уставов Вооруженных сил Российской Федерации; осуществлять разборку и сборку автомата (АК-74) и пистолета (ПМ), подготовку к боевому применению ручных гранат; оборудовать позицию для стрельбы из стрелкового оружия; выполнять мероприятия радиационной, химической и биологической защиты; читать топографические карты различной номенклатуры; давать оценку международным военно-политическим и внутренним событиям и фактам с позиции патриота своего Отечества; применять положения нормативно-правовых актов

- Владеет строевыми приемами на месте и в движении; навыками управления строями взвода; навыками стрельбы из стрелкового оружия; навыками подготовки к ведению общевойскового боя; навыками применения индивидуальных средств радиационной, химической и биологической защиты; навыками ориентирования на местности по карте и без карты; навыками применения индивидуальных средств медицинской защиты и подручных средств для оказания первой медицинской помощи при ранениях и травмах; навыками работы с нормативно-правовыми документами

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

Недостаточный уровень:

- Не знает понятие инклюзивной компетентности, ее компоненты и структуру;

- Не умеет планировать и осуществлять профессиональную деятельность

- Не владеет навыками взаимодействия в социальной и профессиональной сферах

Пороговый уровень:

- Знает понятие инклюзивной компетентности, ее компоненты и структуру;

- Умеет планировать и осуществлять профессиональную деятельность

- Владеет навыками взаимодействия в социальной и профессиональной сферах

Продвинутый уровень:

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

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

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

Высокий уровень:

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

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

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

5.2. Описание критериев оценивания успеваемости

НЕДОСТАТОЧНЫЙ УРОВЕНЬ Обучающийся демонстрирует: - существенные пробелы в знаниях учебного материала; - принципиальные ошибки при ответе на основные вопросы билета, отсутствует знание и понимание основных понятий и категорий; - непонимание сущности дополнительных вопросов в рамках заданий билета; - отсутствие умения выполнять практические задания, предусмотренные программой практики; - отсутствие готовности (способности) к дискуссии и низкая степень контактности. Не выполнено задание практики, студент представил небрежно оформленные дневник и отчет по практике.	ПОРОГОВЫЙ УРОВЕНЬ Обучающийся демонстрирует: - знания теоретического материала; - неполные ответы на основные вопросы, ошибки в ответе, недостаточное понимание сущности излагаемых вопросов; - неуверенные и неточные ответы на дополнительные вопросы; - недостаточное владение литературой, рекомендованной программой практики; - умение без грубых ошибок решать практические задания, которые следует выполнить. Задание практики выполнено частично, допущены существенные недочеты в составлении дневника и отчета по практике.	ПРОДВИНУТЫЙ УРОВЕНЬ Обучающийся демонстрирует: - знание и понимание основных вопросов контролируемого объема программного материала; - твердые знания теоретического материала; - способность устанавливать и объяснять связь практики и теории, выявлять противоречия, проблемы и тенденции развития; - правильные и конкретные, без грубых ошибок ответы на поставленные вопросы; - умение решать практические задания, которые следует выполнить; - владение основной литературой, рекомендованной программой практики; - наличие собственной обоснованной позиции по обсуждаемым вопросам. - незначительные оговорки и неточности в раскрытии отдельных положений вопросов билета, присутствует неуверенность в ответах на дополнительные вопросы. Задание на практику выполнено полностью, однако, допущены незначительные недочеты при написании дневника и отчета по практике.	ВЫСОКИЙ УРОВЕНЬ Обучающийся демонстрирует: - глубокие, всесторонние и аргументированные знания программного материала; - полное понимание сущности и взаимосвязи рассматриваемых процессов и явлений, точное знание основных понятий в рамках обсуждаемых заданий; - способность устанавливать и объяснять связь практики и теории; - логически последовательные, содержательные, конкретные и исчерпывающие ответы на все задания билета, а также дополнительные вопросы экзаменатора; - умение решать практические задания; - свободное использование в ответах на вопросы материалов рекомендованной основной и дополнительной литературы. Весь намеченный объем работы в соответствии с заданием практики выполнен в срок и на высоком уровне; проявлены самостоятельность, творческий подход и высокий уровень подготовки по вопросам профессиональной деятельности, самоорганизации; дневник и отчет оформлены в соответствии с требованиями.
Оценка «незачет», «неудовлетворительно»	Оценка «зачтено/удовлетворительно», «удовлетворительно»	Оценка «зачтено/хорошо», «хорошо»	Оценка «зачтено/отлично», «отлично»

5.3. Контрольные вопросы для проведения промежуточной аттестации обучающихся по практике

ЗАДАНИЕ С ВЫБОРОМ ПРАВИЛЬНОГО ОТВЕТА (НЕСКОЛЬКИХ ПРАВИЛЬНЫХ ОТВЕТОВ) И ЕГО ОБОСНОВАНИЕМ

УК-2

1. Выберите правильный ответ и обоснуйте его: При планировании открытия нового ресторана, какой фактор является определяющим для выбора места расположения?

1. Близость к конкурентам
2. Транспортная доступность
3. Стоимость аренды
4. Наличие парковки

2. Выберите правильный ответ и обоснуйте его: При оптимизации меню ресторана, какой фактор является решающим?

1. Популярность блюд
2. Себестоимость
3. Время приготовления
4. Сезонность

УК-3

3. Выберите правильный ответ и обоснуйте его: Какой стиль руководства наиболее эффективен для управления

2. Демократический
3. Либеральный
4. Комбинированный

УК-4

4. Выберите правильный ответ и обоснуйте его: Какой документ является основным при деловом общении в ресторанном бизнесе?

1. Меню
2. Прайс-лист
3. Регламент обслуживания
4. Должностная инструкция

УК-6

5. Выберите правильный ответ и обоснуйте его: Какой метод тайм-менеджмента наиболее эффективен для руководителя ресторана?

1. Метод помидора
2. Матрица Эйзенхауэра
3. Принцип Парето
4. Хронометраж

УК-8

6. Выберите правильный ответ и обоснуйте его: Какое мероприятие является первоочередным при возникновении пожара в ресторане?

1. Эвакуация персонала
2. Вызов пожарной охраны
3. Эвакуация гостей
4. Тушение пожара первичными средствами

УК-9

7. Выберите правильный ответ и обоснуйте его: Какой подход наиболее эффективен при работе с персоналом с ограниченными возможностями?

1. Специальное обучение
2. Создание специальных условий труда
3. Инклюзивный подход
4. Дистанционная работа

УК-11

8. Выберите правильный ответ и обоснуйте его. Какие меры противодействия коррупции наиболее эффективны при разработке и реализации проекта (например, при распределении бюджета, выборе подрядчиков)?

1. Проведение открытых тендеров с публикацией всей документации и результатов на официальном сайте проекта, а также привлечение независимых наблюдателей к оценке заявок.
2. Назначение ответственных за закупки из числа близких знакомых руководителя проекта для обеспечения «надёжности» сделок.
3. Ограничение доступа к информации о бюджете и контрактах «в целях безопасности», без публичного раскрытия данных.
4. Выделение финансирования по устным договорённостям с подрядчиками, без формального заключения договоров.

ОПК-2

9. Выберите правильный ответ и обоснуйте его: Какой метод исследования является основным при оценке качества продуктов питания?

1. Органолептический
2. Физико-химический
3. Микробиологический
4. Технологический

ОПК-3

10. Выберите правильный ответ и обоснуйте его: Какое оборудование является ключевым для контроля качества продукции?

1. Термометр
2. Весы
3. pH-метр
4. Анализатор качества

ОПК-4

11. Выберите правильный ответ и обоснуйте его: Какой процесс является определяющим при производстве кулинарной

5.4. Варианты индивидуальных заданий на практику

Варианты индивидуальных заданий

УК-2

1. Анализ правовых аспектов: Провести исследование законодательной базы, регулирующей деятельность предприятий общественного питания, составить сводную таблицу основных правовых норм и их влияния на управленческие решения.

2. Разработка проекта: Составить план открытия нового ресторана, включая постановку целей, определение задач, оценку необходимых ресурсов и расчет стоимости проекта.
3. Оценка рисков: Разработать систему идентификации и оценки рисков в ресторанном бизнесе, предложить методы их минимизации с учетом действующих правовых норм.
4. Планирование мероприятий: Составить план проведения корпоративного мероприятия в ресторане, включая расчет необходимых ресурсов, оценку стоимости и определение оптимальных сроков реализации.
5. Оптимизация процессов: Разработать программу улучшения бизнес-процессов ресторана, включая анализ текущего состояния, постановку целей, выбор методов оптимизации и оценку необходимых ресурсов.
6. Управление персоналом: Составить план развития персонала ресторана, включающий обучение, мотивацию и оценку эффективности с учетом правовых норм и имеющихся ресурсов.
7. Маркетинговая стратегия: Разработать маркетинговую стратегию ресторана, включая анализ альтернатив, выбор оптимальных инструментов и оценку необходимых ресурсов.
8. Финансовый план: Составить финансовый план развития ресторана, включающий расчет необходимых инвестиций, оценку рисков и определение целевых показателей.
9. Реорганизация работы: Разработать программу реорганизации работы ресторана, включая постановку целей, определение задач, оценку ресурсов и расчет экономической эффективности.
10. Управление закупками: Составить план оптимизации процесса закупок для ресторана, включая анализ поставщиков, расчет необходимых ресурсов и оценку экономической эффективности.
11. Модернизация производства: Разработать программу модернизации производственных процессов ресторана, включая анализ текущего состояния, постановку целей, выбор методов модернизации и оценку необходимых ресурсов.
12. Развитие сервиса: Составить план улучшения качества обслуживания в ресторане, включающий постановку целей, определение задач, оценку необходимых ресурсов и расчет экономической эффективности.
13. Антикризисный план: Разработать антикризисный план для ресторана, включая анализ возможных рисков, выбор методов реагирования и оценку необходимых ресурсов.
14. Расширение бизнеса: Составить план расширения ресторанного бизнеса, включающий анализ альтернативных вариантов, выбор оптимального решения, оценку необходимых ресурсов и расчет экономической эффективности.
15. Инновационное развитие: Разработать программу внедрения инноваций в ресторанный бизнес, включая анализ возможностей, постановку целей, выбор методов реализации и оценку необходимых ресурсов.

УК-3

1. Анализ командного взаимодействия: Провести исследование структуры и динамики развития команды ресторана, составить схему распределения ролей и описать эффективность взаимодействия между сотрудниками.
2. Оценка конфликтных ситуаций: Собрать и проанализировать случаи возникновения конфликтов в коллективе, разработать типологию конфликтов и предложить методы их предупреждения и разрешения.
3. Исследование корпоративной культуры: Провести анализ корпоративной культуры заведения, выявить её сильные и слабые стороны, предложить рекомендации по её улучшению с учетом командного взаимодействия.
4. Оценка эффективности коммуникации: Исследовать каналы коммуникации в коллективе, составить схему информационных потоков и предложить меры по их оптимизации.
5. Анализ стилей руководства: Провести исследование стилей управления в ресторане, оценить их влияние на командную работу и предложить рекомендации по их совершенствованию.
6. Оценка психологической атмосферы: Составить характеристику психологического климата в коллективе, выявить факторы, влияющие на него, и разработать меры по его улучшению.
7. Исследование мотивации персонала: Проанализировать систему мотивации сотрудников, оценить её влияние на командную работу и предложить пути совершенствования.
8. Оценка стрессоустойчивости: Исследовать уровень стрессоустойчивости персонала, выявить основные источники стресса и разработать рекомендации по их снижению.
9. Анализ распределения ролей: Составить схему распределения ролей в команде ресторана, оценить её эффективность и предложить оптимальные варианты распределения обязанностей.
10. Исследование этических норм: Провести анализ соблюдения этических принципов в коллективе, выявить проблемные зоны и разработать кодекс профессиональной этики.
11. Оценка командной работы: Составить систему показателей эффективности командной работы, провести замеры и предложить меры по её улучшению.
12. Анализ коммуникативных навыков: Исследовать уровень развития коммуникативных навыков сотрудников, выявить дефициты и разработать программу их развития.
13. Оценка тайм-менеджмента: Проанализировать эффективность использования рабочего времени в команде, выявить потери и предложить методы их устранения.
14. Исследование корпоративной этики: Составить характеристику этической культуры организации, выявить проблемные зоны и разработать программу её совершенствования.
15. Анализ профессионального роста: Провести исследование возможностей для личностного и профессионального развития сотрудников, оценить их эффективность и предложить рекомендации по улучшению.

УК-4

1. Анализ деловой документации: Провести исследование и составить классификацию деловой документации ресторана (меню, карты вин, регламенты, инструкции), подготовить рекомендации по их совершенствованию с учетом требований деловой коммуникации.
2. Перевод документации: Выполнить перевод 10 профессиональных текстов (технологические карты, стандарты обслуживания, должностные инструкции) с русского на английский и обратно, составить сравнительный анализ особенностей перевода.
3. Разработка коммуникационных материалов: Создать комплект коммуникационных материалов для ресторана (приветственные речи, скрипты общения с гостями, ответы на частые вопросы) на русском и английском языках.

2. Разработка инструкций: Подготовить комплект инструкций по технике безопасности для всех подразделений ресторана (кухня, бар, зал, склад) с учетом специфики работы каждого отдела.
3. Оценка рисков: Провести анализ потенциальных рисков и опасностей на предприятии общественного питания, составить карту рисков и разработать план мероприятий по их минимизации.
4. Чрезвычайные ситуации: Разработать план действий при возникновении чрезвычайных ситуаций (пожар, авария, террористическая угроза) с учетом специфики ресторанного бизнеса.
5. Гражданская оборона: Составить план организации гражданской обороны на предприятии, включая схему эвакуации, места размещения средств защиты и порядок оповещения персонала.
6. Экологический контроль: Провести анализ воздействия деятельности ресторана на окружающую среду, разработать мероприятия по снижению негативного влияния на природу.
7. Санитарные нормы: Подготовить доклад о соблюдении санитарно-эпидемиологических требований на предприятии, включая контроль качества воды, воздуха и продуктов питания.
8. Первая помощь: Составить руководство по оказанию первой помощи пострадавшим на производстве, включая описание необходимых аптечек и средств.
9. Противопожарная безопасность: Разработать план противопожарной безопасности, включая схему размещения средств пожаротушения, план эвакуации и график тренировок персонала.
10. Охрана труда: Провести аудит условий труда на предприятии, составить отчет о соответствии требованиям охраны труда и предложить меры по улучшению.
11. Экологический менеджмент: Разработать систему экологического менеджмента на предприятии, включая мероприятия по утилизации отходов и энергосбережению.
12. Безопасность пищевых продуктов: Составить программу контроля безопасности пищевой продукции, включая методы предотвращения физического, химического и биологического загрязнения.
13. Система контроля: Разработать систему контроля соблюдения требований безопасности на предприятии, включая график проверок и ответственных лиц.
14. Обучение персонала: Подготовить программу обучения персонала по вопросам безопасности жизнедеятельности, включая темы по гражданской обороне и чрезвычайным ситуациям.
15. Нормативно-правовая база: Составить обзор действующих нормативно-правовых актов в области безопасности жизнедеятельности, применяемых в ресторанном бизнесе.

УК-9

1. Анализ доступности: Провести исследование доступности ресторана для людей с ограниченными возможностями здоровья, составить карту барьеров и разработать план их устранения.
2. Изучение законодательства: Подготовить обзор законодательства в области инклюзивного обслуживания в сфере общественного питания, включая требования к инфраструктуре и персоналу.
3. Разработка стандартов: Составить стандарты обслуживания гостей с различными ограничениями по здоровью, включая особенности коммуникации и предоставления услуг.
4. Оценка персонала: Провести анализ готовности персонала к работе с гостями с ограниченными возможностями, составить план обучения и повышения квалификации.
5. Инклюзивное меню: Разработать специальные форматы меню для гостей с нарушениями зрения и слуха, включая тактильные и визуальные элементы.
6. Коммуникационные стратегии: Составить руководство по эффективной коммуникации с гостями, имеющими нарушения речи, слуха и зрения, включая использование специальных методов и средств.
7. Адаптация пространства: Подготовить план адаптации помещения ресторана для комфортного пребывания гостей с различными ограничениями по здоровью.
8. Обучение персонала: Разработать программу обучения персонала основам инклюзивного общения и специфике работы с гостями с ограниченными возможностями.
9. Анализ потребностей: Провести исследование потребностей различных групп гостей с ограниченными возможностями в услугах общественного питания.
10. Разработка процедур: Составить детальные процедуры обслуживания гостей с различными ограничениями, включая особые случаи и чрезвычайные ситуации.
11. Оценка доступности услуг: Провести анализ доступности всех услуг ресторана для гостей с ограниченными возможностями, включая бронирование, заказ блюд и оплату.
12. Инклюзивная среда: Подготовить план создания инклюзивной среды в ресторане, учитывающий потребности всех категорий гостей с ограниченными возможностями.
13. Специальные мероприятия: Разработать программу специальных мероприятий для гостей с ограниченными возможностями, включая адаптацию развлекательных программ.
14. Система обратной связи: Создать систему сбора и анализа обратной связи от гостей с ограниченными возможностями для улучшения качества обслуживания.
15. План развития: Составить долгосрочный план развития инклюзивных практик в ресторане с учетом современных требований и тенденций в области доступности услуг.

УК-11

1. Анализ нормативно-правовых актов: Подготовить обзор основных федеральных законов и подзаконных актов в сфере противодействия экстремизму, терроризму и коррупции в ресторанном бизнесе (не менее 5 документов).
2. Исследование коррупционных рисков: Составить перечень возможных коррупционных проявлений в ресторанном бизнесе и предложить меры по их предотвращению (не менее 7 пунктов).
3. Анализ антитеррористических мер: Разработать план антитеррористической защищенности для конкретного типа заведения общественного питания (кафе/ресторан/бар).
4. Изучение этических норм: Подготовить доклад о роли корпоративной этики в предотвращении коррупционных проявлений в ресторанном бизнесе (объем 3-4 страницы).

2. Оценка энергоэффективности: Проанализировать энергопотребление различных видов оборудования, составить отчет с рекомендациями по оптимизации энергозатрат.
3. Исследование производственных процессов: Составить детальное описание всех технологических процессов производства блюд с указанием используемого оборудования и режимов работы.
4. Контроль качества оборудования: Разработать систему технического контроля и обслуживания технологического оборудования, включая графики проверок и регламент работ.
5. Анализ измерительных приборов: Провести инвентаризацию и классификацию всех измерительных приборов, составить методику их поверки и калибровки.
6. Оценка безопасности: Составить руководство по безопасной эксплуатации технологического оборудования с учетом требований технической документации.
7. Исследование материалов: Проанализировать механические свойства материалов, используемых в производстве оборудования, составить таблицу их характеристик.
8. Проектирование процессов: Разработать технологические карты производства новых блюд с учетом возможностей имеющегося оборудования и требований к энергопотреблению.
9. Анализ инженерных решений: Провести исследование инженерных систем ресторана (вентиляция, водоснабжение, электроснабжение), составить отчет с рекомендациями по модернизации.
10. Оценка производительности: Составить методику расчета производительности основного технологического оборудования, провести замеры и анализ полученных данных.
11. Исследование автоматизации: Проанализировать возможности автоматизации производственных процессов, составить технико-экономическое обоснование внедрения автоматизированного оборудования.
12. Контроль параметров: Разработать систему мониторинга и контроля технологических параметров производства с использованием современных измерительных приборов.
13. Анализ надежности: Провести исследование надежности технологического оборудования, составить график профилактических работ и замены узлов.
14. Оценка модернизации: Составить план модернизации производственных процессов с учетом внедрения современного технологического оборудования.
15. Исследование эргономики: Проанализировать эргономику рабочих мест с учетом используемого оборудования, составить рекомендации по оптимизации рабочих процессов.

ОПК-4

1. Анализ технологических процессов: Провести исследование всех технологических процессов в ресторане, составить схему их взаимодействия и оценить эффективность каждого этапа производства.

6. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ПО ОРГАНИЗАЦИИ ПРАКТИКИ

Методические рекомендации по организации СРС:

Самостоятельная (внеаудиторная) работа обучающегося (далее - СРС) – это планируемая учебная, практическая, учебно-исследовательская, научно-исследовательская работа студентов, выполняемая во внеаудиторное время (свободное от аудиторных учебных занятий) по заданию и при методическом руководстве научно-педагогического работника (далее – преподаватель) и (или) лиц, привлекаемых к реализации основных профессиональных образовательных программ на иных условиях, но без их непосредственного участия.

СРС по заданию и при методическом руководстве преподавателя и (или) лиц, привлекаемых к реализации основных профессиональных образовательных программ на иных условиях, реализуется во время групповых консультаций и (или) индивидуальной работы обучающихся с преподавателями Университета и (или) лиц, привлекаемых к реализации образовательных программ на иных условиях (в том числе индивидуальных консультаций), а также во время текущего контроля выполнения заданий, отнесенных к самостоятельной работе обучающихся.

Целью СРС является овладение формирование компетенций через овладение знаниями, умениями и навыками профессиональной деятельности по направлению подготовки (специальности). Самостоятельная работа является обязательной для каждого обучающегося.

Формы самостоятельной работы обучающихся определяются преподавателями кафедр Университета при разработке рабочих программ практик в соответствии с их содержанием.

В Университете оборудованы специальные помещения для самостоятельной работы обучающихся. Помещения для самостоятельной работы обучающихся оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду Университета.

Методические рекомендации по подготовке к зачету с оценкой:

В ходе подготовки к зачету с оценкой студент, в первую очередь, должен систематизировать знания, полученные в ходе практики. К зачету с оценкой необходимо готовиться целенаправленно, регулярно, систематически и с первых дней прохождения практики. В самом начале практики обучающиеся ознакамливаются с учебно- методической документацией. После этого у обучающихся должно сформироваться четкое представление об объеме и характере знаний и умений, которыми надо будет овладеть на практике. Систематическое выполнение учебной работы позволит успешно освоить практику и создать хорошую базу для сдачи зачета с оценкой.

Оформление результатов практики:

Дневник практики

В ходе практики обучающиеся ведут дневник. Дневник практики является отчетным документом, характеризующим и подтверждающим прохождение обучающимися практики.

Требования к ведению дневника по учебной и производственной практике едины:

- дневник является документом, по которому обучающийся подтверждает выполнение программы практики;

- записи в дневнике должны вестись ежедневно и содержать перечень выполненных работ за день;
- по окончании практики дневник заверяется печатью организации, где проходил практику обучающийся;
- дневник прилагается к отчету по практике и сдается для проверки руководителю практики от структурного подразделения Университета.

Отчет по практике

На протяжении всего периода работы в организации обучающийся должен собрать и обработать необходимый материал, а затем представить его в виде оформленного отчета по учебной/ производственной практике своему руководителю. Отчет о практике является основным документом обучающегося, отражающим, выполненную им, во время практики, работу.

Отчет о практике составляется индивидуально каждым обучающимся. Для составления, редактирования и оформления отчета рекомендуется отводить последние 2-3 дня практики. Отчет по практике должен включать текстовый, графический и другой иллюстрированный материал. Отчет по практике включает в себя: титульный лист, договор на практику, индивидуальный план проведения практики (задание на практику), характеристику на практиканта, отчет о выполнении заданий по практике, сводную ведомость оценки сформированности профессиональных компетенций, аттестационный лист, приложения, дневник по практике.

7. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРОХОЖДЕНИЯ ПРАКТИКИ

7.1. Рекомендуемая литература	
7.1.1. Основная литература	
Л.1.1	Торопова Н. Д. Организация производства на предприятии общественного питания [Электронный ресурс]: учебное пособие. - Санкт-Петербург: Лань, 2022. - 348 с. – Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/206630
Л.1.2	Мошков В. И. Технология приготовления пищи. Технология приготовления полуфабрикатов из рыбы [Электронный ресурс]: учебное пособие для спо. - Санкт-Петербург: Лань, 2023. - 60 с. – Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/319439
Л.1.3	Васюкова А.Т., Славянский А.А., Куликов Д.А. Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции + eПриложение [Электронный ресурс]: Учебник. - Москва: КноРус, 2024. - 222 с. – Режим доступа: https://book.ru/book/950681
Л.1.4	Апет Т. К. Технология приготовления мучных изделий [Электронный ресурс]: учебное пособие. - Минск: РИПО, 2021. - 392 с. – Режим доступа: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=697574
Л.1.5	Рагель С. И. Технология приготовления пищи [Электронный ресурс]: учебное пособие. - Минск: РИПО, 2021. - 604 с. – Режим доступа: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=697437
Л.1.6	Мошков В. И. Технология приготовления пищи. Технология приготовления полуфабрикатов из рыбы [Электронный ресурс]: учебное пособие для спо. - Санкт-Петербург: Лань, 2022. - 60 с. – Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/257543
Л.1.7	Мошков В. И. Технология приготовления пищи. Технология приготовления полуфабрикатов из рыбы [Электронный ресурс]: учебное пособие. - Санкт-Петербург: Лань, 2022. - 60 с. – Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/206144
Л.1.8	Мошков В.И. Технология приготовления пищи МДК 01.01 «Технологический процесс приготовления полуфабрикатов для простой и сложной кулинарной продукции» [Электронный ресурс]: Учебное пособие. - Москва: Русайнс, 2023. - 80 с. – Режим доступа: https://book.ru/book/949884
Л.1.9	Васюкова А.Т., Славянский А.А., Куликов Д.А. Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции + eПриложение [Электронный ресурс]: Учебник. - Москва: КноРус, 2021. - 222 с. – Режим доступа: https://book.ru/book/939232
Л.1.10	Мошков В.И. Технология приготовления пищи МДК 01.01 «Технологический процесс приготовления полуфабрикатов для простой и сложной кулинарной продукции» [Электронный ресурс]: Учебное пособие. - Москва: Русайнс, 2024. - 79 с. – Режим доступа: https://book.ru/book/951826
Л.1.11	Винник В.К., Воронкова А.А. Основы проектной деятельности [Электронный ресурс]: Учебник. - Москва: КноРус, 2023. - 167 с. – Режим доступа: https://book.ru/book/947835
Л.1.12	Мошков В. И. Технология приготовления пищи. Технология приготовления полуфабрикатов из рыбы [Электронный ресурс]:. - Санкт-Петербург: Лань, 2021. - 60 с. – Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/164963
Л.1.13	Радченко Л.А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс]: Учебник. - Москва: КноРус, 2023. - 321 с. – Режим доступа: https://book.ru/book/947685
Л.1.14	Радченко Л.А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс]: Учебник. - Москва: КноРус, 2022. - 321 с. – Режим доступа: https://book.ru/book/943632
Л.1.15	Скрябина О. В., Рябкова Д. С., Тарасова Е. Ю. Управление качеством продукции [Электронный ресурс]: учебное пособие. - Омск: Омский ГАУ, 2022. - 82 с. – Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/202238
Л.1.16	Агарков А. П. Управление качеством [Электронный ресурс]: учебник. - Москва: Дашков и К°, 2022. - 204 с. – Режим доступа: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=684370
Л.1.17	Апет Т. К. Технология приготовления мучных изделий [Электронный ресурс]: учебное пособие. - Минск: РИПО, 2019. - 351 с. – Режим доступа: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=599895
Л.1.18	Мошков В.И. Технология приготовления пищи. МДК 01.01. Технологический процесс приготовления полуфабрикатов для простой и сложной кулинарной продукции [Электронный ресурс]: Учебное пособие. - Москва: Русайнс, 2022. - 80 с. – Режим доступа: https://book.ru/book/936946
7.1.2. Дополнительная литература	

Л.2.1	Осипенко Е. Ю. Организация производства на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс]: учебное пособие. - Благовещенск: ДальГАУ, 2017. - 166 с. – Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/137704
Л.2.2	Тутельян В. А., Мусина О. Н., Балыхин М. Г., Щетинин М. П., Никитюк Д. Б. Цифровая нутрициология: применение информационных технологий при разработке и совершенствовании пищевых продуктов [Электронный ресурс]: - Москва: МГУПП, 2020. - 378 с. – Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/163723
Л.2.3	Кокшаров А. А. Технология приготовления ресторанной продукции [Электронный ресурс]:. - Кемерово: КемГУ, 2020. - 71 с. – Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/186380
Л.2.4	Васюкова А.Т., Славянский А.А., Куликов Д.А. Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции + eПриложение [Электронный ресурс]: Учебник. - Москва: КноРус, 2020. - 222 с. – Режим доступа: https://book.ru/book/934353
Л.2.5	Гаврилова Н. Б., Коновалов С. А. Технология продуктов из растительного сырья для специализированного питания [Электронный ресурс]: учебное пособие. - Омск: Омский ГАУ, 2018. - 194 с. – Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/111403
Л.2.6	Тошев А. Д. Организация производства на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс]: учебное пособие. - Челябинск: ЮУрГУ, 2019. - 87 с. – Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/179261

7.2. Лицензионное и свободно распространяемое программное обеспечение в том числе отечественного производства

7.2.1	Microsoft Windows 10
7.2.2	Kaspersky Endpoint Security
7.2.3	Microsoft Office 2013 Standard
7.2.4	СПС КонсультантПлюс. Версия Проф

7.3. Перечень профессиональных баз данных, информационных справочных систем и ресурсов сети Интернет

7.3.1	Электронно-библиотечная система "Университетская библиотека онлайн". Режим доступа: https://biblioclub.ru/
7.3.2	Электронно-библиотечная система "Лань". Режим доступа: https://e.lanbook.com/
7.3.3	Электронно-библиотечная система "BOOK.ru". Режим доступа: https://book.ru/
7.3.4	"Электронная библиотека учебников"
7.3.5	Электронные библиотеки, словари, энциклопедии
7.3.6	Всемирная виртуальная библиотека (The WWW Virtual Library)
7.3.7	Компьютерная справочно-правовая система "КонсультантПлюс"
7.3.8	Международный индекс научного цитирования Web of Science (Web of Knowledge)
7.3.9	Научная электронная библиотека "eLIBRARY.RU"
7.3.10	Научная электронная библиотека "КиберЛенинка"
7.3.11	Российская государственная библиотека
7.3.12	ПЛАТФОРМА ОНЛАЙН-ОБРАЗОВАНИЯ «РАЗУМ»

8. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРОХОЖДЕНИЯ ПРАКТИКИ

8.1.	Материально-техническое обеспечение университета:
8.1.1	Адрес: 453850, Республика Башкортостан, р-н Мелеузовский, г. Мелеуз, ул. Смоленская, д. 34, строение 1: аудитория 16-212 - Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа; занятий семинарского типа; для курсового проектирования (выполнения курсовых работ); для проведения групповых и индивидуальных консультаций; для текущего контроля и промежуточной аттестации : Рабочие места обучающихся; Рабочее место преподавателя; Проектор; Экран; Ноутбук; Классная доска; 8 рабочих мест обучающихся оснащенные ПЭВМ с подключением к сети интернет и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду Университета; Учебно-наглядные пособия.
8.1.2	Адрес: 453850, Республика Башкортостан, р-н Мелеузовский, г. Мелеуз, ул. Смоленская, д. 34, строение 1: аудитория 16-124 а - Лаборатория Технологии продукции общественного питания Учебная аудитория для проведения занятий лабораторного и практического типа; для курсового проектирования (выполнения курсовых работ); для проведения групповых и индивидуальных консультаций; для текущего контроля и промежуточной аттестации : Рабочие места обучающихся; Лабораторные приборы и оборудование: разделочные столы, посуда, формы и листы для выпечек, микроволновая печь, весы, фризер, миксеры, посудомоечная машина, печь-гриль, фритюрница, мясорубка, пароконвектомат, водоумягчитель, механическая панель для пароконвектомата, подставка под пароконвектомат, плита электрическая, плита индукционная кухонная двухкомфорочная, печь электрическая конвекционная, шкаф расстоечный, печь хлебопекарная лабораторная, металлическая посуда, плита электрическая, блинница электрическая однокомфорочная, блинница электрическая двухкомфорочная, электрический чайник, Ванна моечная; Ванна-раковина; Стол с мойкой; Стиральная машина; Холодильник.

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

ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ

Практическая подготовка обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов осуществляется с учетом особенностей их психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья.

Выбор мест осуществления практической подготовки для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья осуществляется с учетом требований их доступности для данной категории обучающихся.

В случае, если обучающийся относится к категории инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья и обучается по адаптированной образовательной программе, в договоре о практической подготовке должно быть предусмотрено, что профильная организация:

- обеспечивает выбор мест организации практической подготовки с учетом состояния его здоровья и требований по доступности;
- при необходимости предоставляет обучающемуся специальное рабочее место в соответствии с характером нарушений здоровья и рекомендациями, содержащимися в индивидуальной программе реабилитации или реабилитации инвалида, а также с учетом профессии, характера труда, выполняемых трудовых функций, в соответствии с требованиями законодательства.