

**МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**

**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования  
«Саратовский государственный университет генетики, биотехнологии и инженерии  
имени Н.И. Вавилова»**

**Факультет ветеринарной медицины, пищевых и биотехнологий**

**Кафедра Технологии продуктов питания**

**ОТЧЕТНАЯ ДОКУМЕНТАЦИЯ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ О ПРОХОЖДЕНИИ ПРАКТИКИ**

Вид практики	<i>Производственная</i>
Наименование практики	Преддипломная
Сроки прохождения практики	
Направление подготовки	19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
Курс, группа	_____ курс, _____ группа
Ф.И.О. обучающегося (полностью)	

<b>Сдал(а)</b>	<b>Принял</b>
	<b>Руководитель практики от университета</b>
<i>подпись</i> /Фамилия И.О./	<i>подпись</i> /Фамилия И.О./
<i>Дата</i>	<i>Дата</i>

**МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**

**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования  
«Саратовский государственный университет генетики, биотехнологии и инженерии  
имени Н.И. Вавилова»**

**Факультет ветеринарной медицины, пищевых и биотехнологий**

**Кафедра Технологии продуктов питания**

**ОТЧЕТ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ О ПРОХОЖДЕНИИ ПРАКТИКИ**

Вид практики	Производственная
Наименование практики	Преддипломная
Место прохождения практики	
Ф.И.О. обучающегося (полностью)	
Направление подготовки	19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
Курс, группа	_____ курс, _____ группа

**Руководители практики:**

**от университета:**

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_ (подпись)

М.П.

**от профильной организации:**

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_ (подпись)

М.П.

**Саратов 20 \_\_\_\_**

**МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**

**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования**

**«Саратовский государственный университет генетики, биотехнологии и инженерии имени Н.И. Вавилова»**

**ДНЕВНИК ПРАКТИКИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ**

Вид практики	Производственная
Наименование практики	Преддипломная
Место прохождения практики	
Ф.И.О. обучающегося (полностью)	
Направление подготовки	19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
Курс, группа	_____ курс, _____ группа

**ПАМЯТКА**  
**руководителю практики от**  
**университета**

*Руководитель практики от университета:*

- составляет рабочий график (план) проведения практики;
  - разрабатывает индивидуальные задания, содержание и планируемые результаты практики;
  - проводит первичный инструктаж по технике безопасности и пожарной безопасности перед началом практики.
  - участвует в распределении обучающихся по рабочим местам и видам работ в организации;
  - осуществляет контроль над соблюдением сроков проведения практики и соответствием ее содержания требованиям, установленным соответствующей основной профессиональной образовательной программой;
  - оказывает методическую помощь обучающимся при выполнении ими индивидуальных заданий, а также при сборе материалов к выпускной квалификационной работе в ходе преддипломной практики;
  - оценивает результаты прохождения практики обучающимся.
- В случае, когда практика проводится непосредственно в университете (на базе выпускающей кафедры), руководитель практики от университета также:*
- предоставляет рабочие места обучающимся;
  - обеспечивает безопасные условия прохождения практики обучающимися, отвечающие санитарным правилам и требованиям охраны труда;
  - проводит инструктаж обучающихся по ознакомлению с требованиями охраны труда, техники безопасности, пожарной безопасности, а также правилами внутреннего распорядка;
  - осуществляет текущий контроль успеваемости, делая отметку о ходе прохождения практики и выполнения программы практики в дневнике (выполнено / выполнено частично / не выполнено);
  - составляет отзыв-характеристику на обучающегося об уровне освоения компетенций.

**ПАМЯТКА**  
**руководителю практики от профильной организации**  
**(профильного структурного подразделения**  
**университета)**

*Руководитель практики от профильной организации (профильного структурного подразделения университета):*

- согласовывает рабочий график (план) проведения практики, а также индивидуальные задания, содержание и планируемые результаты практики;
- предоставляет рабочие места обучающимся;
- обеспечивает безопасные условия прохождения практики обучающимися, отвечающие санитарным правилам и требованиям охраны труда;
- контролирует прохождение обучающимся инструктажа по ознакомлению с требованиями охраны труда, техники безопасности, пожарной безопасности, а также правилами внутреннего распорядка;
- оказывает консультативную помощь обучающемуся в процессе прохождения практики и по составлению отчета;
- осуществляет текущий контроль успеваемости, делая отметку о ходе прохождения практики и выполнения программы практики в дневнике (выполнено / выполнено частично / не выполнено);
- составляет отзыв-характеристику на обучающегося об уровне освоения компетенций.

**Примечание**

(если практика проводится не на выпускающей кафедре)

В случае проведения практики в профильной организации (профильном структурном подразделении университета) руководителем практики от университета и руководителем практики от профильной организации (профильного структурного подразделения университета) составляется **совместный рабочий график (план) проведения практики**



# РАБОЧИЙ ГРАФИК (ПЛАН) ПРОВЕДЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Преддипломная  
(наименование практики)

Раздел программы практики. Краткое содержание раздела	Примерная продолжительность освоение раздела практики, кол- во часов/дней
<b>Подготовительный этап</b> (Инструктаж по охране труда, пожарной безопасности, ознакомление с работой предприятия и его структурой)	
<b>Основной этап</b>	
<b>Приобретение навыков управленческо-производственной деятельности</b>	
Управление профессиональным коллективом	
Перспективное планирование и организация и производства	
Организация системы контроля качества производства продукции (схемы ведения работ в лаборатории)	
<b>Приобретение навыков ведения технологических процессов</b>	
Аппаратурное оформление технологических процессов повышенной сложности	
Выполнение технологических операций повышенной сложности путем дублирования работы руководителей заготовочных и доготовочных цехов.	
Осуществление контроля над отпуском продукции путём дублирования работы руководителей торговой группы помещений.	
<b>Заключительный этап</b> Обработка и систематизация фактического и литературного материала, в том числе промежуточная аттестация	

**Руководитель практики от университета:**

Должность	Фамилия И.О.	Должность

М.П.

## СОВМЕСТНЫЙ РАБОЧИЙ ГРАФИК (ПЛАН) ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ

(заполняется при проведении практики в профильной организации на основании рабочего графика (плана) проведения практики)

Структурное подразделение университета / профильной организации	Описание работы	Продолжительность работы	
		Кол-во дней	Сроки

**Руководитель практики от университета:**

Должность	Фамилия И.О.	Должность

М.П.

**СОГЛАСОВАНО:**

**Руководитель практики от профильной организации:**

Должность	Фамилия И.О.	Должность

М.П.





## ОТЗЫВ – ХАРАКТЕРИСТИКА

на обучающегося об уровне освоения компетенций в период прохождения практики

Вид практики	Производственная
Наименование практики	Преддипломная
Сроки прохождения практики	
Место прохождения практики	
Ф.И.О. обучающегося (полностью)	
Направление подготовки	19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
Курс, группа	_____ курс, _____ группа

За время прохождения практики обучающийся освоил все необходимые компетенции, предусмотренные основной профессиональной образовательной программой:

Компетенции	Подпись (выбрать нужное)
1	2
<b>Способностью использовать основы экономических знаний в различных сферах жизнедеятельности (ОК- 3)</b>	
<i>Ниже порогового уровня (неудовлетворительно)</i> Обучающийся не владеет навыками использования основ экономических знаний в различных сферах жизнедеятельности	
<i>Пороговый уровень (удовлетворительно)</i> Обучающийся владеет приемами и способами обработки полученных результатов с использованием стандартных пакетов прикладных программ; демонстрирует сформированность навыков использования углубленных основных теоретических и практических знаний экономической теории в разных сферах деятельности	
<i>Продвинутый уровень (хорошо)</i> Обучающийся демонстрирует навыки построения экономических теорий; владеет навыками использования знаний и умений в экономической деятельности предприятия	
<i>Высокий уровень (отлично)</i> Обучающийся апеллирует нормативными и техническими документами; владеет навыками системного использования экономических знаний в различных сферах деятельности	
<b>Способностью использовать основы правовых знаний в различных сферах жизнедеятельности (ОК-4)</b>	
<i>Ниже порогового уровня (неудовлетворительно)</i> Обучающийся не владеет навыками использования основ правовых знаний в различных сферах жизнедеятельности	
<i>Пороговый уровень (удовлетворительно)</i> Обучающийся демонстрирует фрагментарное владение навыками использования основ правовых знаний в различных сферах жизнедеятельности	
<i>Продвинутый уровень (хорошо)</i> Обучающийся демонстрирует владение навыками использования основ правовых знаний в различных сферах жизнедеятельности	
<i>Высокий уровень (отлично)</i> Обучающийся демонстрирует высокий уровень сформированности навыков использования основ правовых знаний в различных сферах жизнедеятельности	
<b>Способностью к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия (ОК-5)</b>	
<i>Ниже порогового уровня (неудовлетворительно)</i> Обучающийся не владеет навыками коммуникации; допускает множественные грубые ошибки	

<b>Пороговый уровень (удовлетворительно)</b> Обучающийся владеет основными нормами современного русского языка; владеет основной; обладает базовыми навыками делового общения	
<b>Продвинутый уровень (хорошо)</b> Обучающийся владеет навыками грамотно, аргументировано и четко строить свою устную и письменную речь; вести деловые встречи и переговоры	
<b>Высокий уровень (отлично)</b> Обучающийся владеет навыками логического и грамматически правильного выражения	
<b>Способностью работать в коллективе, толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия (ОК-6)</b>	
<b>Ниже порогового уровня (неудовлетворительно)</b> Обучающийся не владеет принципами функционирования профессионального коллектива; не владеет навыками ведения беседы и построения деловых отношений с представителями различных культур	
<b>Пороговый уровень (удовлетворительно)</b> Обучающийся владеет навыками толерантно воспринимать этические, культурные и конфессиональные различия; демонстрирует навыки работать в коллективе, соблюдать субординацию, управлять и подчиняться; применяет основные этические принципы в жизненных ситуациях и профессиональной деятельности	
<b>Продвинутый уровень (хорошо)</b> Обучающийся учитывает социальные, этнические, конфессиональные, культурные особенности представителей различных социальных общностей в процессе профессионального взаимодействия в коллективе, толерантно воспринимает эти различия; владеет приемами взаимодействия с сотрудниками, выполняющими различные профессиональные задачи и обязанности	
<b>Высокий уровень (отлично)</b> Обучающийся демонстрирует владение навыками построения деловых отношений с представителями разных культур; технологиями построения корпоративной культуры, методами разрешения конфликтных ситуаций; приемами взаимодействия с сотрудниками, выполняющими различные профессиональные задачи и обязанности	
<b>Способностью к самоорганизации и самообразованию (ОК-7)</b>	
<b>Ниже порогового уровня (неудовлетворительно)</b> Обучающийся не владеет навыками самоорганизации и саморазвития	
<b>Пороговый уровень (удовлетворительно)</b> Обучающийся демонстрирует бессистемность в стремлении к новым знаниям и навыкам, регулированию собственного времени и дисциплины.	
<b>Продвинутый уровень (хорошо)</b> Обучающийся демонстрирует периодическое стремление к новым знаниям и навыкам, регулированию собственного времени и дисциплины	
<b>Высокий уровень (отлично)</b> Обучающийся демонстрирует владение навыками самоорганизации и саморазвития	
<b>Способностью использовать приемы оказания первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций (ОК-9)</b>	
<b>Ниже порогового уровня (неудовлетворительно)</b> Обучающийся демонстрирует отсутствие навыков в оказании первой медицинской помощи	
<b>Пороговый уровень (удовлетворительно)</b> Обучающийся демонстрирует базовые навыки оказания первой медицинской помощи	
<b>Продвинутый уровень (хорошо)</b> Обучающийся демонстрирует навыки оказания первой медицинской помощи, применения методов защиты в условиях чрезвычайных ситуаций	
<b>Высокий уровень (отлично)</b> Обучающийся демонстрирует навыки оказания первой медицинской помощи, принятия грамотных решений по целесообразным действиям в условиях чрезвычайной ситуации	
<b>Способностью осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий (ОПК-1)</b>	
<b>Ниже порогового уровня (неудовлетворительно)</b> Обучающийся не владеет навыками использования современных программных продуктов для решения профессиональных задач.	
<b>Пороговый уровень (удовлетворительно)</b> Обучающийся демонстрирует общее, но не структурированное владение навыками поиска, хранения, обработки и анализа информации из различных источников и баз данных	
<b>Продвинутый уровень (хорошо)</b> Обучающийся демонстрирует владение навыками поиска, хранения, обработки и анализа информации из различных источников и баз данных;	
<b>Высокий уровень (отлично)</b> Обучающийся демонстрирует владение навыками поиска, хранения, обработки и анализа информации из различных источников и баз данных; навыками представления ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий	
<b>Способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения (ОПК-2)</b>	

<b>Ниже порогового уровня (неудовлетворительно)</b> Обучающийся не владеет навыками определять показатели, формирующие качество массовой продукции питания, параметры технологического процесса, организовать технологический процесс производства массовой продукции питания, не владение навыками производства массовой продукции питания	
<b>Пороговый уровень (удовлетворительно)</b> Обучающийся демонстрирует базовый уровень владения навыками определения особенностей производства продукции питания специального назначения; организовать технологический процесс производства продукции питания специального назначения; общее, но неструктурированное владение навыками производства продукции питания специального назначения и оптимизации технологических процессов	
<b>Продвинутый уровень (хорошо)</b> Обучающийся демонстрирует владение навыками обосновывать эффективность предложений по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения; владение навыками разработки обоснованных мероприятий по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения	
<b>Высокий уровень (отлично)</b> Обучающийся демонстрирует владение навыками производить подбор производимой продукции для определенной концепции предприятия питания; обосновывать эффективность предложений по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения; систематическое владение навыками разработки обоснованных мероприятий по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения	
<b>Способностью осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам (ОПК-3)</b>	
<b>Ниже порогового уровня (неудовлетворительно)</b> Обучающийся не владеет навыками осуществления технологического контроля качества производимой продукции	
<b>Пороговый уровень (удовлетворительно)</b> Обучающийся демонстрирует базовый уровень владения навыками методов технологического контроля соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам; осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам	
<b>Продвинутый уровень (хорошо)</b> Обучающийся демонстрирует навыки использования технических средств для оценки качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции; проведения расчета технологических процессов для достижения необходимых физико-химических свойств продукции	
<b>Высокий уровень (отлично)</b> Обучающийся демонстрирует сформировавшееся систематическое владение навыками осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам; обладает навыками сбора информации о классических и современных методах технологического контроля; осуществлять проведение испытаний по определению качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции	
<b>Готовностью эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания (ОПК-4)</b>	
<b>Ниже порогового уровня (неудовлетворительно)</b> Обучающийся демонстрирует фрагментарные теоретическое представление об использовании технологического оборудования; слабо владеет основными навыками эксплуатации различных видов технологического оборудования	
<b>Пороговый уровень (удовлетворительно)</b> Обучающийся демонстрирует владение навыками применять инновационные технологические приемы в производстве продуктов питания	
<b>Продвинутый уровень (хорошо)</b> Обучающийся владеет навыками обосновать принципы работы оборудования; владеет навыками проведения анализа эффективности и безопасности внедрения инноваций; демонстрирует навыки расчёта производственной мощности и эффективности работы технологического оборудования	
<b>Высокий уровень (отлично)</b> Обучающийся владеет навыками расчета основных параметров технологического процесса; навыками подбора оборудования для технологических процессов с заданными параметрами; навыками эксплуатации различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания	
<b>Готовностью к участию во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов (ОПК-5)</b>	
<b>Ниже порогового уровня (неудовлетворительно)</b> Обучающийся не владеет основными методами организации производства и обслуживания на предприятиях питания	
<b>Пороговый уровень (удовлетворительно)</b> Обучающийся демонстрирует практические навыки и умения организации производственного технологического процесса производства кулинарной продукции; владеет навыками организации обслуживания потребителей на предприятиях питания; навыками пользоваться в профессиональной деятельности методами планирования производства на предприятиях питания различных типов и классов	

<b>Продвинутый уровень (хорошо)</b> Обучающийся демонстрирует свободное пользование нормативной, технологической и технической документацией при организации производства и обслуживания; владеет основами моделирования пищевых технологий, тенденциями развития; владеет навыками контролировать правильность выполнения работ по организации производства и обслуживания; осуществлять организацию производства и обслуживания	
<b>Высокий уровень (отлично)</b> Обучающийся демонстрирует навыки владения современными технологиями производства и обслуживания, оперирования основными методами оценки и контроля качества работ по организации производства и обслуживания; методами и формами обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов; владеет навыками находить организационно управленческие решения в нестандартных ситуациях и быть готовым нести за них ответственность.	
<b>Способность использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания (ПК-1)</b>	
<b>Ниже порогового уровня (неудовлетворительно)</b> Обучающийся демонстрирует непонимание основных параметров технологических процессов, основных физико-химических свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции; не владеет навыками организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания	
<b>Пороговый уровень (удовлетворительно)</b> Обучающийся владеет навыками пользования техническими средствами для оценки качества продуктов питания; владеет навыками интерпретации значений показателей качества пищевой продукции, полученных с помощью технических средств	
<b>Продвинутый уровень (хорошо)</b> Обучающийся демонстрирует владение навыками использования методов и способов проведения стандартных испытаний по определению качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции; разработки мероприятия по управлению качеством и безопасностью продукции; организации технологических процессов с использованием новых технологий	
<b>Высокий уровень (отлично)</b> Обучающийся демонстрирует навыки использования технических средств для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции; нахождения организационно-управленческих решений в нестандартных ситуациях, готовности нести за них ответственность, осуществлять технологический процесс производства	
<b>Владением современными информационными технологиями, способностью управлять информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования(ПК-2)</b>	
<b>Ниже порогового уровня (неудовлетворительно)</b> Обучающийся не обладает навыками сбора, обработки, анализа и систематизации информации	
<b>Пороговый уровень (удовлетворительно)</b> Обучающийся владеет навыками применять основные современные информационные технологии, пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования; обладает навыками критического анализа и оценки современных пакетов прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования	
<b>Продвинутый уровень (хорошо)</b> Обучающийся владеет навыками анализа и обобщения экспериментальных и расчетных результатов; владеет навыками выполнять различные аддитивные расчеты, основанные на принципе соответственных состояний; владеет навыками управления информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности и сетевых компьютерных технологии и баз данных в своей предметной области	
<b>Высокий уровень (отлично)</b> Обучающийся владеет навыками выделять и систематизировать необходимые данные; критически оценивать любую поступающую информацию, вне зависимости от источника; использовать пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования; решать практические задачи с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности	
<b>Владением правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест (ПК-3)</b>	
<b>Ниже порогового уровня (неудовлетворительно)</b> Обучающийся не владеет теоретическими основами техники безопасности и охраны труда	
<b>Пороговый уровень (удовлетворительно)</b> Обучающийся демонстрирует навыки работы с технической литературой и нормативной документацией; навыками, обеспечивающими безопасность труда, сохранение здоровья, организацию труда на предприятии питания; комплексными методами анализа и оценки параметров производственного микроклимата; владеет навыками защиты персонала и окружающей среды от потенциальных вредностей и опасностей	

<b>Продвинутый уровень (хорошо)</b> Обучающийся владеет навыками измерения и оценки параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума и вибрации, освещенности рабочих мест; владеет навыками использования основных методов контроля параметров технологических процессов и способами регулирования работы оборудования	
<b>Высокий уровень (отлично)</b> Обучающийся демонстрирует владение навыками проведения контроля параметров воздуха, шума, вибрации, электромагнитных, тепловых излучений и уровня негативных воздействий на их соответствие нормативным требованиям; владеет навыками анализа и оценки параметров производственного микроклимата и определения экологических последствий производства	
<b>Готовностью устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения (ПК-4)</b>	
<b>Ниже порогового уровня (неудовлетворительно)</b> Обучающийся не владеет навыками определения приоритетов в сфере производства продукции питания	
<b>Пороговый уровень (удовлетворительно)</b> Обучающийся владеет навыками обоснования принятия конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; навыками выбора технических средств и технологии с учетом экологических последствий их применения	
<b>Продвинутый уровень (хорошо)</b> Обучающийся демонстрирует владение навыками устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения	
<b>Высокий уровень (отлично)</b> Обучающийся владеет навыками установки и определения приоритетов в сфере производства продукции питания, обоснования принятия конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбора технических средств и технологии с учетом экологических последствий их применения	
<b>Способностью рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство (ПК-5)</b>	
<b>Ниже порогового уровня (неудовлетворительно)</b> Обучающийся не знаком с методами расчета производственных мощностей и эффективности работы технологического оборудования, планирования деятельности предприятий общественного питания	
<b>Пороговый уровень (удовлетворительно)</b> Обучающийся демонстрирует владение навыками разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания	
<b>Продвинутый уровень (хорошо)</b> Обучающийся демонстрирует сформировавшееся владение методами расчета производственных мощностей и эффективности работы технологического оборудования, планирования деятельности предприятий общественного питания	
<b>Высокий уровень (отлично)</b> Обучающийся на высоком уровне владеет навыками применять технологическое оборудование для производства продуктов питания; рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования; оценивать и планировать внедрение инноваций в производство	
<b>Способностью организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания (ПК-6)</b>	
<b>Ниже порогового уровня (неудовлетворительно)</b> Обучающийся демонстрирует не владение основами законодательных и нормативных документов в области стандартизации, устанавливающих требования к продукции, процессам разработки требований к ней	
<b>Пороговый уровень (удовлетворительно)</b> Обучающийся демонстрирует навыки составления технологической документации; владеет навыками использования нормативной, технической технологической документации в условиях производства продукции питания	
<b>Продвинутый уровень (хорошо)</b> Обучающийся владеет навыками составления документов; навыками использования нормативной, технической, технологической документации в условиях производства продукции питания; навыками организации документооборота по производству на предприятии питания	
<b>Высокий уровень (отлично)</b> Обучающийся владеет методами, способами стандартизации с целью разработки документов или их анализа; методами анализа, обобщения информации (требований) о товаре, имеющейся в документах, с целью использования в профессиональной деятельности. Демонстрирует навыки работы с различными видами документами, установления соответствия	

товаров требованиям безопасности и качества.	
<b>Способностью анализировать и оценивать результативность системы контроля деятельности производства, осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства (ПК-7)</b>	
<i>Ниже порогового уровня (неудовлетворительно)</i> Обучающийся не владеет навыками анализа и оценки результативности системы контроля деятельности производства, осуществления поиска, выбора и использования новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства	
<i>Пороговый уровень (удовлетворительно)</i> Обучающийся демонстрирует неполное владение методикой анализа и оценки результативности системы контроля деятельности производства; владеет навыками осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства	
<i>Продвинутый уровень (хорошо)</i> Обучающийся владеет навыками анализировать и оценивать результативность системы контроля деятельности производства, осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства	
<i>Высокий уровень (отлично)</i> Обучающийся демонстрирует систематическое владение методикой анализа и оценки результативности системы контроля деятельности производства; владеет навыками осуществлять поиск, выбор и анализ информации, необходимой для развития индустрии питания и гостеприимства	
<b>Способностью обеспечивать функционирование системы поддержки здоровья и безопасности труда персонала предприятия питания, анализировать деятельность предприятия питания с целью выявления рисков в области безопасности труда и здоровья персонала (ПК-8)</b>	
<i>Ниже порогового уровня (неудовлетворительно)</i> Обучающийся не обладает навыками обеспечения функционирования системы поддержки здоровья и безопасности труда персонала предприятия питания	
<i>Пороговый уровень (удовлетворительно)</i> Обучающийся фрагментарно владеет навыками предупреждать воздействие тех или иных негативных факторов на человека; владеет навыками идентифицировать опасные и вредные факторы, связанные с производственной деятельностью	
<i>Продвинутый уровень (хорошо)</i> Обучающийся демонстрирует сформировавшееся владение методами оценки параметров, характеризующих микроклимат на производстве; обладает навыками выявления рисков в области безопасности труда и здоровья персонала	
<i>Высокий уровень (отлично)</i> Обучающийся владеет навыками обеспечения функционирования системы поддержки здоровья и безопасности труда персонала предприятия питания; анализа деятельность предприятия питания с целью выявления рисков в области безопасности труда и здоровья персонала	
<b>Готовностью устанавливать требования и приоритеты к обучению работников по вопросам безопасности в профессиональной деятельности и поведению в чрезвычайных ситуациях (ПК-9)</b>	
<i>Ниже порогового уровня (неудовлетворительно)</i> Обучающийся не владеет навыками идентификации средств и методов повышения безопасности, экологичности и устойчивости технических средств и технологических процессов продукции питания	
<i>Пороговый уровень (удовлетворительно)</i> Обучающийся демонстрирует владение навыками организации безопасности жизнедеятельности людей в условиях производства продукции питания и чрезвычайных ситуаций	
<i>Продвинутый уровень (хорошо)</i> Обучающийся владеет навыками применять теоретические знания при организации безопасности жизнедеятельности людей, их защиты при чрезвычайных ситуациях; владеет навыками организации безопасности жизнедеятельности людей в условиях производства продукции питания и чрезвычайных ситуаций	
<i>Высокий уровень (отлично)</i> Обучающийся демонстрирует навыки применения различных средств для повышения безопасности, экологичности и устойчивости технических средств и технологических процессов продукции питания; навыки устанавливать требования и приоритеты к обучению работников по вопросам безопасности в профессиональной деятельности и поведению в чрезвычайных ситуациях	
<b>Способностью определять цели и ставить задачи отделу продаж по ассортименту продаваемой продукции производства и услугам внутри и вне предприятия питания, анализировать информацию по результатам продаж и принимать решения в области контроля процесса продаж, владеть системой товародвижения и логистическими процессами на предприятиях питания (ПК-10)</b>	
<i>Ниже порогового уровня (неудовлетворительно)</i> Обучающийся не владеет навыками определять цели и ставить задачи отделу продаж по ассортименту продаваемой продукции производства и услугам внутри и вне предприятия питания	
<i>Пороговый уровень (удовлетворительно)</i> Обучающийся демонстрирует навыки формулирования цели и задач отдела продаж по ассортименту продаваемой продукции производства и услугам внутри	

и вне предприятия питания	
<b>Продвинутый уровень (хорошо)</b> Обучающийся владеет навыками определять цели и ставить задачи отделу продаж по ассортименту продаваемой продукции производства и услугам внутри и вне предприятия питания, анализировать информацию по результатам продаж и принимать решения в области контроля процесса продаж	
<b>Высокий уровень (отлично)</b> Обучающийся демонстрирует сформировавшееся систематическое владение системой товародвижения и логистическими процессами на предприятиях питания; обладает навыками анализировать информацию по результатам продаж, принимать решения в области контроля процесса продаж	
<b>Способностью осуществлять мониторинг проведения мотивационных программ на всех ее этапах, оценивать результаты мотивации и стимулировать работников производства (ПК-11)</b>	
<b>Ниже порогового уровня (неудовлетворительно)</b> Обучающийся демонстрирует отсутствие навыков мониторинга проведения мотивационных программ для работников производства	
<b>Пороговый уровень (удовлетворительно)</b> Обучающийся демонстрирует начальные навыки в осуществлении мониторинга проведения мотивационных программ на всех ее этапах	
<b>Продвинутый уровень (хорошо)</b> Обучающийся демонстрирует сформировавшееся владение навыками оценивания результатов мотивации и стимулирования работников производства	
<b>Высокий уровень (отлично)</b> Обучающийся владеет навыками осуществления мониторинга проведения мотивационных программ на всех ее этапах; демонстрирует сформировавшиеся навыки конструирования мотиваций и стимулирования работников производства	
<b>Способностью разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала для составления индивидуальных и коллективных программ обучения, оценивать наличие требуемых умений у членов команды и осуществлять взаимодействие между членами команды (ПК-12)</b>	
<b>Ниже порогового уровня (неудовлетворительно)</b> Обучающийся не владеет навыками командной работы	
<b>Пороговый уровень (удовлетворительно)</b> Обучающийся владеет навыками оценки наличия требуемых умений у членов команды и осуществления взаимодействия между членами команды	
<b>Продвинутый уровень (хорошо)</b> Обучающийся демонстрирует фрагментарное владение навыками разработки критериев оценки профессионального уровня персонала; знаком с принципами составления индивидуальных и коллективных программы обучения	
<b>Высокий уровень (отлично)</b> Обучающийся обладает навыками разработки критериев оценки профессионального уровня персонала, разработки индивидуальных и коллективных программ; навыками обучения, оценки требуемых умений у членов команды	
<b>Способностью планировать и анализировать программы и мероприятия обеспечения и поддержки лояльности персонала по отношению к предприятию и руководству, планировать и анализировать свою деятельность и рабочий день с учетом собственных должностных обязанностей на предприятиях питания (ПК-13)</b>	
<b>Ниже порогового уровня (неудовлетворительно)</b> Обучающийся не владеет навыками планирования и анализа программ и мероприятий обеспечения и поддержки лояльности персонала по отношению к предприятию и руководству	
<b>Пороговый уровень (удовлетворительно)</b> Обучающийся владеет базовыми навыками планирования и анализа программ и мероприятий обеспечения поддержки лояльности персонала по отношению к предприятию и руководству	
<b>Продвинутый уровень (хорошо)</b> Обучающийся обладает средним уровнем владения навыками планирования и анализа программ и мероприятий обеспечения поддержки лояльности персонала по отношению к предприятию и руководству; анализа и планирования рабочего дня с учетом собственных должностных обязанностей	
<b>Высокий уровень (отлично)</b> Обучающийся обладает высоким уровнем владения навыками планирования и анализа программ и мероприятий обеспечения и поддержки лояльности персонала по отношению к предприятию и руководству, планирования и анализа своей деятельности и рабочего дня с учетом собственных должностных обязанностей на предприятиях питания	
<b>Способностью проводить мониторинг и анализировать результаты финансово-хозяйственной деятельности предприятия питания, оценивать финансовое состояние предприятия питания и принимать решения по результатам контроля (ПК-14)</b>	
<b>Ниже порогового уровня (неудовлетворительно)</b> Обучающийся не владеет навыками мониторинга и анализа результатов финансово-хозяйственной деятельности предприятия питания и его финансового состояния	
<b>Пороговый уровень (удовлетворительно)</b> Обучающийся демонстрирует фрагментарное владение навыками анализа и оценки результатов финансово-хозяйственной деятельности предприятия питания и его финансового состояния для принятия управленческих решений	
<b>Продвинутый уровень (хорошо)</b> Обучающийся демонстрирует владение навыками разработки	

системы мониторинга хозяйственной деятельности предприятия, обладает навыками проведения мониторинга и анализа результатов	
<b>Высокий уровень (отлично)</b> Обучающийся демонстрирует сформировавшиеся навыки мониторинга и анализа результатов финансово-хозяйственной деятельности предприятия питания и его финансового состояния; владеет навыками анализа и оценки результатов финансово-хозяйственной деятельности предприятия питания и его финансового состояния для принятия управленческих решений	
<b>Способностью осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития потребительского рынка, систематизировать и обобщать информацию (ПК-15)</b>	
<b>Ниже порогового уровня (неудовлетворительно)</b> Обучающийся не владеет навыками поиска, выбора и использования новой информации в области развития потребительского рынка	
<b>Пороговый уровень (удовлетворительно)</b> Обучающийся демонстрирует фрагментарное владение навыками осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития потребительского рынка; владеет навыками использовать новую информацию в области развития потребительского рынка	
<b>Продвинутый уровень (хорошо)</b> Обучающийся демонстрирует базовые навыки использования методик осуществления поиска, выбора и оперирования новой информации в области развития потребительского рынка;	
<b>Высокий уровень (отлично)</b> Обучающийся демонстрирует высокий уровень навыков использования методик осуществления поиска, выбора и оперирования новой информации в области развития потребительского рынка;	
<b>Способностью планировать стратегию развития предприятия питания с учетом множественных факторов, проводить анализ, оценку рынка и риски, проводить аудит финансовых и материальных ресурсов (ПК-16)</b>	
<b>Ниже порогового уровня (неудовлетворительно)</b> Обучающийся не владеет навыками планирования деятельности предприятий питания	
<b>Пороговый уровень (удовлетворительно)</b> Обучающийся демонстрирует базовый уровень навыков планирования деятельности предприятий питания	
<b>Продвинутый уровень (хорошо)</b> Обучающийся владеет навыками анализа экономических и социально-экономических показателей, влияющих на планирование деятельности предприятий питания; владеет навыками проведения анализа, оценки рынка и рисков	
<b>Высокий уровень (отлично)</b> Обучающийся владеет навыками планировать стратегию развития предприятия питания с учетом множественных факторов внешней среды; обладает навыками планирования стратегий развития предприятия питания, проведения анализа, оценки рынка и рисков, проведения аудита финансовых и материальных ресурсов	
<b>Способностью организовать ресурсосберегающее производство, его оперативное планирование и обеспечение надежности технологических процессов производства продукции питания, способы рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов (ПК-17)</b>	
<b>Ниже порогового уровня (неудовлетворительно)</b> Обучающийся не владеет навыками организации ресурсосберегающего производства	
<b>Пороговый уровень (удовлетворительно)</b> Обучающийся демонстрирует фрагментарное владение навыками применять природоохранные мероприятия и ресурсосберегающие технологии; организовывать работу производства предприятий питания и осуществлять контроль за технологическим процессом оборудование и выполнить расчет основных технологических процессов производства продукции питания.	
<b>Продвинутый уровень (хорошо)</b> Обучающийся демонстрирует сформировавшееся систематическое владение методами выбора рационального способа снижения воздействия на окружающую среду навыками планирования процессов производства; обладает сформировавшимися знаниями ресурсо- и энергосбережения в технологических процессах производства продукции питания; основных способов энергосбережения	
<b>Высокий уровень (отлично)</b> Обучающийся демонстрирует высокий уровень владения навыками ресурсо- и энергосбережения в технологических процессах производства продукции питания; обладает навыками применять природоохранные мероприятия и ресурсосберегающие технологии; организовывать работу производства предприятий питания и осуществлять контроль за технологическим процессом оборудование и выполнить расчет основных технологических процессов производства продукции питания	
<b>Готовностью осуществлять необходимые меры безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия (ПК-18)</b>	
<b>Ниже порогового уровня (неудовлетворительно)</b> Обучающийся не владеет навыками осуществления необходимых мер безопасности при возникновении чрезвычайных ситуациях	
<b>Пороговый уровень (удовлетворительно)</b> Обучающийся демонстрирует фрагментарное владение	



навыками разработки мер безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия	
<b>Продвинутый уровень (хорошо)</b> Обучающийся демонстрирует навыки в области обеспечения мер безопасности на производстве, на объектах жизнеобеспечения	
<b>Высокий уровень (отлично)</b> Обучающийся демонстрирует высокий уровень форсированности навыков обеспечения мер безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия	
<b>Владением нормативно-правовой базой в области продаж продукции производства и услуг (ПК-19)</b>	
<b>Ниже порогового уровня (неудовлетворительно)</b> Обучающийся не владеет принципами нормативно-правовой базы в области продаж продукции производства и услуг	
<b>Пороговый уровень (удовлетворительно)</b> Обучающийся демонстрирует базовый уровень форсированности навыков грамотного использования нормативно-правовых актов при работе с документацией на предприятиях питания	
<b>Продвинутый уровень (хорошо)</b> Обучающийся демонстрирует средний уровень форсированности навыков грамотно использовать нормативно-правовые акты при работе с документацией на предприятиях питания; систематизировать и анализировать информацию нормативно-правовой базы	
<b>Высокий уровень (отлично)</b> Обучающийся демонстрирует высокий уровень форсированности навыков работы с отечественными и международными стандартами и нормами; систематическое владение вопросами правового регулирования деятельности предприятия общественного питания	
<b>Способностью осуществлять поиск, выбор и использование информации в области мотивации и стимулирования работников предприятий питания, проявлять коммуникативные умения (ПК-20)</b>	
<b>Ниже порогового уровня (неудовлетворительно)</b> Обучающийся не владеет теоретическими основами мотиваций и стимулирования работников производства	
<b>Пороговый уровень (удовлетворительно)</b> Обучающийся демонстрирует фрагментарное владение навыками осуществления мониторинга проведения мотивационных программ на всех ее этапах	
<b>Продвинутый уровень (хорошо)</b> Обучающийся демонстрирует сформировавшееся владение навыками оценивания результатов мотивации и стимулирования работников производства	
<b>Высокий уровень (отлично)</b> Обучающийся демонстрирует сформировавшиеся навыки владения основными концепциями мотивации и коммуникации; обладает навыками осуществления мониторинга проведения мотивационных программ на всех ее этапах	
<b>Готовностью разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала для составления обучающих программ, проводить аттестацию работников производствами принимать решения по результатам аттестации (ПК-21)</b>	
<b>Ниже порогового уровня (неудовлетворительно)</b> Обучающийся не владеет основами командной работы, не владеет навыками разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала	
<b>Пороговый уровень (удовлетворительно)</b> Обучающийся владеет навыками оценивать наличие требуемых умений у членов команды и осуществлять взаимодействие между членами команды	
<b>Продвинутый уровень (хорошо)</b> Обучающийся демонстрирует фрагментарное владение навыками разработки критериев оценки профессионального уровня персонала; знаком с принципами составления индивидуальных и коллективных программы обучения	
<b>Высокий уровень (отлично)</b> Обучающийся владеет навыками оценки наличия требуемых умений у членов команды и осуществления взаимодействия между членами команды; обладает навыками разработки критериев оценки профессионального уровня персонала, разработки индивидуальных и коллективных программ	
<b>Способностью проводить мониторинг финансово-хозяйственной деятельности предприятия, анализировать и оценивать финансовое состояние предприятия (ПК-22)</b>	
<b>Ниже порогового уровня (неудовлетворительно)</b> Обучающийся не владеет навыками работы с международной и национальной информационной базой для проведения мониторинга и анализа результатов финансово-хозяйственной деятельности предприятия питания и его финансового состояния	
<b>Пороговый уровень (удовлетворительно)</b> Обучающийся демонстрирует фрагментарное владение навыками анализа и оценки результатов финансово-хозяйственной деятельности предприятия питания и его финансового состояния для принятия управленческих решений	
<b>Продвинутый уровень (хорошо)</b> Обучающийся демонстрирует навыки разработки системы мониторинга хозяйственной деятельности предприятия, обладает навыками проведения мониторинга и анализа результатов	
<b>Высокий уровень (отлично)</b> Обучающийся демонстрирует навыки мониторинга и анализа результатов финансово-хозяйственной деятельности предприятия питания и его финансового	

состояния; владеет навыками анализа и оценки результатов финансово-хозяйственной деятельности предприятия питания и его финансового состояния для принятия управленческих решений	
<b>Способностью формировать профессиональную команду, проявлять лидерские качества в коллективе, владением способами организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления (ПК-23)</b>	
<i>Ниже порогового уровня (неудовлетворительно)</i> Обучающийся не владеет навыками организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления	
<i>Пороговый уровень (удовлетворительно)</i> Обучающийся демонстрирует фрагментарное владение навыками формирования профессиональной команды	
<i>Продвинутый уровень (хорошо)</i> Обучающийся владеет навыками формировать профессиональную команду, проявлять лидерские качества в коллективе, владение навыками организации производства и эффективной работы трудового коллектива	
<i>Высокий уровень (отлично)</i> Обучающийся демонстрирует систематическое владение современными методами управления командой и трудовым коллективом; навыки работы с основными концепциями лидерства, методами управления персоналом; владеет навыками формировать профессиональную команду, проявлять лидерские качества в коллективе, владеет навыками организации производства и эффективной работы трудового коллектива	
<b>Способностью проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов (ПК-24)</b>	
<i>Ниже порогового уровня (неудовлетворительно)</i> Обучающийся не владеет навыками проведения научных исследования по заданным методикам, не владеет навыками анализировать ход и результаты эксперимента	
<i>Пороговый уровень (удовлетворительно)</i> Обучающийся владеет фрагментарными навыками проведения исследования, организации процесса эксперимента, интерпретации результатов	
<i>Продвинутый уровень (хорошо)</i> Обучающийся обладает навыками проведения экспериментов по заданной методике, организации хода эксперимента, предположения результатов, систематизации полученных результатов в ходе эксперимента	
<i>Высокий уровень (отлично)</i> Обучающийся демонстрирует навыки проведения экспериментов по заданной методике; владеет навыками использовать периодическую зарубежную и отечественную литературу; владеет навыками работы на аналитическом оборудовании; организовать процесс экспериментального исследования, систематизировать полученные результаты	
<b>Способностью изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания (ПК-25)</b>	
<i>Ниже порогового уровня (неудовлетворительно)</i> Обучающийся не владеет методами анализа и изучения научно-технической информации	
<i>Пороговый уровень (удовлетворительно)</i> Обучающийся владеет навыками работы с научно-техническими отечественными и зарубежными источниками информации	
<i>Продвинутый уровень (хорошо)</i> Обучающийся владеет навыками анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания	
<i>Высокий уровень (отлично)</i> Обучающийся демонстрирует навыки организации процессов научного исследования; конструирования и обоснования адекватных исследуемому предмету методов исследования, профессионального изложения результатов научных исследований	
<b>Способностью измерять и составлять описание проводимых экспериментов, подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; владением статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований (ПК-26)</b>	
<i>Ниже порогового уровня (неудовлетворительно)</i> Обучающийся не владеет навыками измерения, составления и описания проводимых экспериментов	
<i>Пороговый уровень (удовлетворительно)</i> Обучающийся демонстрирует навыки в подготовке, проведении, анализе результатов эксперимента; владеет навыками составлять описательные характеристики, обрабатывать полученную информацию	
<i>Продвинутый уровень (хорошо)</i> Обучающийся демонстрирует навыки основ измерений, систематизации и сбора информации; владеет навыками составлять описание проводимых экспериментов; владеет навыками подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций	
<i>Высокий уровень (отлично)</i> Обучающийся демонстрирует навыки применения статистических методов и средств обработки экспериментальных данных проведенных исследований; владеет навыками проводить измерительные эксперименты, составлять описание экспериментов; владеет навыками составления обзоров, статей, отчетов	

<b>Способностью контролировать качество предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования, участвовать в планировке и оснащении предприятий питания (ПК-27)</b>	
<i>Ниже порогового уровня (неудовлетворительно)</i> Обучающийся не владеет навыками контроля качества предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования	
<i>Пороговый уровень (удовлетворительно)</i> Обучающийся демонстрирует навыки контроля качества услуг по проектированию, реконструкции и монтажу зданий и оборудования; ознакомлен с принципами планировки и нормами оснащения предприятий питания	
<i>Продвинутый уровень (хорошо)</i> Обучающийся демонстрирует навыки разработки альтернативных вариантов планировочных решений при проектировании и реконструкции различных типов предприятий питания	
<i>Высокий уровень (отлично)</i> Обучающийся владеет навыками использования в профессиональной деятельности базовых знаний в области проектирования, оборудования, электротехники, аппаратов пищевых производств предприятий питания; навыками, необходимыми для выполнения и чтения чертежей различного назначения и решения на чертежах инженерно-геометрических задач	
<b>Готовностью осуществлять поиск, выбор и использование информации в области проектирования предприятий питания, составлять техническое задание на проектирование предприятия питания малого бизнеса, проверять правильность подготовки технологического проекта, выполненного проектной организацией, читать чертежи (экспликацию помещений, план расстановки технологического оборудования, план монтажной привязки технологического оборудования, объемное изображение производственных цехов) (ПК-28)</b>	
<i>Ниже порогового уровня (неудовлетворительно)</i> Обучающийся не владеет навыками в области проектирования предприятий питания; не владеет навыками осуществлять поиск, выбор и использовании информации	
<i>Пороговый уровень (удовлетворительно)</i> Обучающийся владеет практическими навыками выполнения чертежей и проектной документации с использованием новейших компьютерных программ и систем автоматизированного проектирования	
<i>Продвинутый уровень (хорошо)</i> Обучающийся владеет навыками выполнять технологические расчеты, с учетом научной организации труда, и на основе технологических схем торгово-производственного процесса; производить планировку и оснащение рабочих мест, компоновку цехов и помещений предприятия; разрабатывать альтернативные варианты планировочных решений при проектировании и реконструкции различных типов предприятий питания	
<i>Высокий уровень (отлично)</i> Обучающийся владеет навыками разрабатывать альтернативные варианты планировочных решений при проектировании и реконструкции различных типов предприятий питания; владеет навыками использовать прогрессивную методологию выполнения технологических расчетов; оборудование предприятий общественного питания, его классификацию, устройство, принцип действия, назначение	
<b>Готовностью вести переговоры с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования, оценивать результаты проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта (ПК-29)</b>	
<i>Ниже порогового уровня (неудовлетворительно)</i> Обучающийся не владеет навыками в области проектирования предприятий питания; не владеет навыками проведения экспертизы технологического проекта, выполненного проектной организацией	
<i>Пороговый уровень (удовлетворительно)</i> Обучающийся демонстрирует фрагментарное владение навыками применять разрабатывать альтернативные варианты планировочных решений при проектировании и реконструкции различных типов предприятий питания	
<i>Продвинутый уровень (хорошо)</i> Обучающийся демонстрирует владение навыками разрабатывать альтернативные варианты планировочных решений при проектировании и реконструкции различных типов предприятий питания	
<i>Высокий уровень (отлично)</i> Обучающийся демонстрирует высокий уровень навыков проведения экспертизы технологического проекта, выполненного проектной организацией; владеет навыками разрабатывать альтернативные варианты планировочных решений при проектировании и реконструкции различных типов предприятий питания	
<b>Готовностью осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства, способность проводить обоснование и расчеты прибыли и затрат в рамках запланированного объема выпуска продукции питания (ПК-30)</b>	
<i>Ниже порогового уровня (неудовлетворительно)</i> Обучающийся не владеет навыками поиска и использования новой информации в области развития индустрии питания	

<b>Пороговый уровень (удовлетворительно)</b> Обучающийся демонстрирует навыки поиска, выбора и использования новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства	
<b>Продвинутый уровень (хорошо)</b> Обучающийся демонстрирует навыки поиска, выбора и использования новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства, проведения обоснования и расчетов прибыли и затрат в рамках запланированного объема выпуска продукции питания	
<b>Высокий уровень (отлично)</b> Обучающийся демонстрирует высокий уровень владения навыками поиска, выбора и использования новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства, проведения обоснования и расчетов прибыли и затрат в рамках запланированного объема выпуска продукции питания	
<b>Способностью планировать маркетинговые мероприятия, составлять календарно-тематические планы их проведения, рекламные сообщения о продукции производства, рекламные акции, владением принципами ценообразования у конкурентов, а также творчески мыслить и анализировать работу с клиентской базой (ПК-31)</b>	
<b>Ниже порогового уровня (неудовлетворительно)</b> Обучающийся не владеет принципами, функциями, правилами и инструментами, технологиями и современными тенденциями развития мерчандайзинга	
<b>Пороговый уровень (удовлетворительно)</b> Обучающийся демонстрирует фрагментарное владение навыками разрабатывать и применять средства и методы мерчандайзинга для продвижения продукции общественного питания на рынке; анализировать и прогнозировать поведение потребителей в местах продаж продукции предприятий общественного питания	
<b>Продвинутый уровень (хорошо)</b> Обучающийся демонстрирует навыки разработки и применения средств и методов мерчандайзинга для продвижения продукции общественного питания на рынке; анализа и прогнозирования поведения потребителей в местах продаж продукции предприятий общественного питания	
<b>Высокий уровень (отлично)</b> Обучающийся владеет навыками выполнения технологических операций по подготовке товаров к продаже, их выкладке и реализации; навыками подготовки товарно-выставочных материалов; изучения и прогнозирования спроса потребителей на продукцию предприятий общественного питания	
<b>Готовностью прогнозировать конъюнктуру рынка продовольственного сырья и анализировать реализованный спрос на продукцию производства, оценивать эффективность маркетинговых мероприятий по продвижению продукции на рынок, обеспечивать обратную связь с потребителями, участвовать в программах по разработке предложений по формированию ассортимента продукции питания и продвижению ее на рынке (ПК-32)</b>	
<b>Ниже порогового уровня (неудовлетворительно)</b> Обучающийся не владеет методами изучения и анализа потребительского рынка товаров, формирования спроса и стимулирования сбыта на продовольственное сырье и продукцию; методами оценки эффективности рекламных кампаний	
<b>Пороговый уровень (удовлетворительно)</b> Обучающийся демонстрирует фрагментарные навыки в разработке и формировании ассортимента продукции питания и продвижению ее на рынке	
<b>Продвинутый уровень (хорошо)</b> Обучающийся владеет навыками прогнозирования конъюнктуры рынка продовольственного сырья; анализа спроса на продукцию; разработки маркетинговых мероприятий	
<b>Высокий уровень (отлично)</b> Обучающийся владеет навыками прогнозировать конъюнктуру рынка продовольственного сырья и анализировать реализованный спрос на продукцию производства, оценивать эффективность маркетинговых мероприятий по продвижению продукции на рынок, обеспечивать обратную связь с потребителями, участвовать в программах по разработке предложений по формированию ассортимента продукции питания и продвижению ее на рынке	
<b>Способностью участвовать в маркетинговых исследованиях товарных рынков, пищевого сырья, продукции и разрабатывать предложения по выбору поставщиков для предприятий питания (ПК-33)</b>	
<b>Ниже порогового уровня (неудовлетворительно)</b> Обучающийся не владеет навыками ведения маркетинговых исследований	
<b>Пороговый уровень (удовлетворительно)</b> Обучающийся демонстрирует фрагментарные навыки ведения маркетинговых исследований; принципов работы и выбора поставщиков	
<b>Продвинутый уровень (хорошо)</b> Обучающийся демонстрирует владение навыками проводить маркетинговые исследования товарных рынков, пищевого сырья и продукции; навыками по выбору поставщиков пищевых продуктов и сырья для предприятий питания	
<b>Высокий уровень (отлично)</b> Обучающийся обладает навыками проведения и анализа результатов маркетинговых исследований товарных рынков, пищевого сырья, продукции; навыками по выбору поставщиков пищевых продуктов и сырья для предприятий питания, проведения оценки условий поставки продуктов от потенциального круга поставщиков	



МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования

«Саратовский государственный университет генетики, биотехнологии и инженерии  
имени Н.И. Вавилова»

Аттестационный лист № \_\_\_\_\_ от « \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_\_\_ г.  
заседания аттестационной комиссии по практике  
по основной профессиональной образовательной программе высшего образования  
«Технология и организация предприятий общественного питания»  
направления подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Вид практики: производственная

Наименование практики: преддипломная

Способ проведения практики: стационарная / выездная  
(нужное подчеркнуть)

Форма проведения практики: дискретная / непрерывная  
(нужное подчеркнуть)

Присутствовали:

Председатель аттестационной комиссии: зав. каф. ТПП О.С. Фоменко

**Члены аттестационной  
комиссии:** \_\_\_\_\_

**Заслушали результат прохождения практики  
обучающегося** \_\_\_\_\_

(Фамилия Имя Отчество)

На аттестацию представлены материалы: отчет по практике, дневник по практике, рабочий график (план)  
проведения практики, совместный рабочий график (план проведения практики, отзыв – характеристика и др.)

(нужное подчеркнуть и (или) подписать)

**Вопросы, заданные обучающемуся:**

1. \_\_\_\_\_
2. \_\_\_\_\_
3. \_\_\_\_\_

Общая характеристика ответов обучающегося: **ответы в целом**  
\_\_\_\_\_ **уровне**

Решение аттестационной комиссии:

1. Признать, что обучающийся освоил / не освоил / освоил не в полном объеме все компетенции,  
предусмотренные программой производственной практики «Преддипломная»  
(указывается наименование практики)

2. Выставить в экзаменационную ведомость и зачетную книжку обучающегося: зачтено / не зачтено и  
(или) отлично / хорошо / удовлетворительно / неудовлетворительно.

Особые мнения членов аттестационной комиссии: **в целом, компетенции сформированы на \_\_\_\_\_ уровне**  
(уровень подготовленности обучающегося к решению профессиональных задач в соответствии с видом  
практики, выявленные недостатки в теоретической и практической подготовке обучающегося)

Председатель аттестационной комиссии

\_\_\_\_\_/ О.С. Фоменко /  
(подпись) (Фамилия, инициалы)

Члены комиссии:

\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_  
(подпись) (Фамилия, инициалы)

\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_  
(подпись) (Фамилия, инициалы)

\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_  
(подпись) (Фамилия, инициалы)

\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_  
(подпись) (Фамилия, инициалы)

