Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«РОССИЙСКАЯ АКАДЕМИЯ НАРОДНОГО ХОЗЯЙСТВА И ГОСУДАРСТВЕННОЙ СЛУЖБЫ ПРИ ПРЕЗИДЕНТЕ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ»

СРЕДНЕРУССКИЙ ИНСТИТУТ УПРАВЛЕНИЯ – ФИЛИАЛ РАНХиГС

Факультет технологий, товароведения и сервиса
Кафедра пищевых технологий, сервиса, торгового и таможенного дела

Меркуло в Павел Алексан дрович

Подписан: Меркулов Павел Александрович
DN: C=RU, S=Орловская область, L=гор. Орел, T=Директор, OU="СРЕДНЕРУССКИЙ ИНСТИТУТ УПРАВЛЕНИЯ - ФИЛИАЛ ФЕДЕРАЛЬНОГО ГОСУДАРСТВЕННОГО БЮДЖЕТНОГО ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ ""РОССИЙСКАЯ АКАДЕМИЯ НАРОДНОГО ХОЗЯЙСТВА И ГОСУДАРСТВЕННОЙ СЛУЖБЫ ПРИ ПРЕЗИДЕНТЕ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ""", O="ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ ""РОССИЙСКАЯ АКАДЕМИЯ НАРОДНОГО ХОЗЯЙСТВА И ГОСУДАРСТВЕННОЙ СЛУЖБЫ ПРИ ПРЕЗИДЕНТЕ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ""", СНИЛС=00482216008, ИНН=575206486423, E=it@orel.ranepa.ru, G=Павел Александрович, SN=Меркулов, CN=Меркулов Павел Александрович
Основание: я подтверждаю этот документ своей удостоверяющей подписью
Местоположение: Среднерусский институт управления

УТВЕРЖДЕНО
Ученым советом Среднерусского
института управления - филиала РАНХиГС
25.12.2023г. протокол № 8

ПРОГРАММА БАКАЛАВРИАТА

Технология продукции и организация общественного питания
(наименование образовательной программы)

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРАКТИКИ

Б2.В.02.01(П)Технологическая практика
(код и наименование РПД)

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
(код, наименование направления подготовки/специальности)

Очная, заочная
(формы обучения)

Год набора - 2024

Автор(ы)-составитель(и):

к.б.н., доцент, доцент кафедры пищевых технологий, сервиса, торгового и таможенного дела Извекова Елена Витальевна
(ученая степень и(или) ученое звание, должность) (наименование кафедры) (Ф.И.О.)

к.б.н., доцент, доцент кафедры пищевых технологий, сервиса, торгового и таможенного дела Меркулова Елена Геннадьевна
(ученая степень и(или) ученое звание, должность) (наименование кафедры) (Ф.И.О.)

Заведующий кафедрой
пищевых технологий, сервиса, торгового и таможенного дела к.б.н., доцент Меркулова Елена Геннадьевна
(наименование кафедры) (ученая степень и(или) ученое звание) (Ф.И.О.)

РП Б2.В.02.01(П)Технологическая практика одобрена на заседании кафедры пищевых технологий, сервиса, торгового и таможенного дела
Протокол от 02.09.2023 № 2.

СОДЕРЖАНИЕ

1. Вид, типы практики и способы ее проведения 4
2. Перечень планируемых результатов обучения на практике, соотнесенные с планируемыми результатами освоения программы 4
3. Объем и место практики в структуре образовательной программы 5
4. Содержание практики 6
5. Материалы текущего контроля успеваемости обучающихся 6
6. Оценочные материалы промежуточной аттестации по практике 6

1. Вид, типы практики и способы ее проведения

Вид практики: производственная.

Тип практики: технологическая практика.

Способы проведения практики: стационарная или выездная.

2. Перечень планируемых результатов обучения на практике, соотнесенные с планируемыми результатами освоения программы

2.1. Практика Б2.В.02.01(П) «Технологическая практика» обеспечивает овладение следующими компетенциями:

Код компетенции	Наименование компетенции	Код компонента (этапа) освоения компетенции	Наименование компонента (этапа) освоения компетенции
УК - 6	Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни	УК - 6.1	Выстраивает гибкую профессиональную траекторию, используя инструменты непрерывного образования, с учетом накопленного опыта профессиональной деятельности и динамично изменяющихся требований рынка труда
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	Анализирует факторы вредного влияния на жизнедеятельность элементов среды обитания (технических средств, технологических процессов, материалов, аварийно-опасных химических веществ, зданий и сооружений, природных и социальных явлений)
		УК – 8.3	Решает проблемы, связанные с нарушениями техники безопасности и разрабатывает мероприятия по предотвращению чрезвычайных ситуаций на рабочем месте
ПК - 1	Способен организовывать и вести технологический процесс в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пище-	ПК – 1.1	Осуществляет основные технологические процессы производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, разрабатывает технологическую документацию

	вых продуктов		

2.2. В результате прохождения практики у студентов должны быть сформированы:

ОТФ/ТФ (*при наличии профстандарта*)/ профессиональные действия	Код компонента (этапа) освоения компетенции	Планируемые результаты обучения при прохождении практик
-	УК - 6.1	На уровне знаний - инструменты непрерывного образования
		На уровне умений выстраивает гибкую профессиональную траекторию
		На уровне навыков повышение опыта профессиональной деятельности
		в рамках практической подготовки – умение быстро переориентироваться в условиях изменяющихся требований рынка труда
	УК-8.1 УК 8.3	- факторы вредного влияния на жизнедеятельность элементов среды обитания; вопросов охраны труда, пожарной безопасности и гражданской обороны на предприятии.
		На уровне умений устройства и технической эксплуатации технологического оборудования
		На уровне навыков разработка мероприятий по предотвращению чрезвычайных ситуаций на рабочем месте
		в рамках практической подготовки разработка предложений по улучшению техники безопасности и охраны труда
D/01.6 Организация ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ПК – 1.1	На уровне знаний - структуру и организацию производства предприятий, вопросов экономики, научной организации труда, планирования и управления производством, повышения производительности труда и качества готовой продукции;
		На уровне умений
		- приобретение навыков анализа и выбора оптимальных режимов технологического процесса;
		- в рамках практической подготовки разработка предложений, направленных на совершенствование технологического процесса, повышения качества кулинарной продукции;

3. Объем и место практики в структуре образовательной программы

Общий объем практики составляет 9 зачетных единиц, то есть 324 академических часов, в т.ч.

- контактная работа: самостоятельная работа под руководством преподавателя, руководителя практики – 2 ч.;

- самостоятельная работа обучающегося – 322 ч.

Практика Б2.В.02.01(П) «Технологическая практика» включена в обязательную часть основной образовательной программы.

4. Содержание практики

Этапы и содержание практики	Количество дней в соответствии с учебным графиком
1. Подготовительный этап Проведение собрания обучающихся. Ознакомление с программой практики, целями и задачами. Получение заданий на практику. Прохождение инструктажа Изучение заданий на практику, составление плана работ. Изучение инструкций, правил внутреннего распорядка, правил техники безопасности на рабочем месте	1
2. Практическая подготовка 2.1.Расчет производственных мощностей и эффективности работы технологического оборудования в производственных условиях разных классов предприятий питания 2.2 эксплуатация различных видов технологического оборудования в производственных условиях разных классов предприятий питания в соответствии с требованиями техники безопасности; 2.3 оценка и планирование инноваций в технологический цикл предприятий питания разных классов; 2.4 оценка организации документооборота по производству на предприятии питания, анализ имеющейся нормативной, технической, технологической документации в условиях производства продукции питания	24 6 6 6 6
3. Итоговый этап 3.1. Подготовка отчета по практике 3.2. Защита отчета	5

5. Материалы текущего контроля успеваемости обучающихся

В ходе реализации практики Б2.О.01.01 (У) «Ознакомительная практика» используются следующие методы текущего контроля успеваемости обучающихся:

Этапы (периоды) практики	Методы текущего контроля успеваемости
Подготовительный этап	Устный опрос
Практическая подготовка	Устный опрос, письменное задание
Итоговый этап	Устный опрос, письменное задание

Примерные вопросы (задания) для текущего контроля

01. <u>В каком технологическом процессе преобладающим является процесс гидролиза жира</u>

а) При варке мяса

б) При жарке птицы

в) При запекании рыбы

02. Какой жир предпочтительнее использовать для пассерования овощей
а) Растительное масло
б) Говяжий жир
в) Свиной жир

03. Каким должно быть соотношение массы жира к массе продукта при жарке во фритюре
а) 4:1
б) 2:1
в) 10:1

04. Что такое инвертный сахар? Это эквимолярная
а) Смесь сахарозы и фруктозы
б) Смесь сахарозы и глюкозы
в) Смесь глюкозы и фруктозы

05. При запекании кислых сортов яблок их сладость увеличивается. Это обусловлено
а) Ферментативным гидролизом сахаров
б) Карамелизацией сахаров
в) Кислотным гидролизом сахаров
г) Реакцией карамелизации

06. При варке кондитерской помадки в сироп добавляют лимонную или уксусную кислоту, это делают
а) Для улучшения вкуса
б) Для ускорения процесса гидролиза сахарозы
в) Для улучшения окраски готовой помадки

07. При запекании яблок кислых сортов их сладость увеличивается. Увеличение сладости происходит за счет увеличения количества
а) Сахарозы
б) Фруктозы
в) Глюкозы

08. При каком технологическом процессе происходит ферментативный гидролиз дисахаридов
а) При варке овощей
б) При замесе дрожжевого теста
в) При варке киселей и компотов

09. Какой процесс характеризует глубокий распад углеводов
а) Инверсия сахарозы
б) Клейстеризация крахмала
в) Карамелизация сахаров

10. В каком технологическом процессе встречается спиртовое брожение сахаров

а) При замесе дрожжевого теста
б) При запекании яблок
в) При приготовлении кондитерской помадки

Полный перечень вопросов и заданий для проведения текущего контроля представлен в ФОС по практике.

6. Оценочные материалы промежуточной аттестации по практике

Промежуточная аттестация проводится в форме зачета с оценкой

Оценочные материалы промежуточной аттестации (формы отчетности по практике)

По окончании практики обучающийся предоставляет следующие формы отчетности:

- отчет по практике
- отзыв-характеристику руководителя по практической подготовке от Академии
- отзыв руководителя по практической подготовке от профильной организации, заверенный печатью организации
- индивидуальное задание руководителя по практической подготовке от Академии
- совместный рабочий график.

Отчет по практике подготавливается в соответствии с индивидуальным заданием.

Примерные темы индивидуальных заданий:

1. Расчет производственных мощностей и эффективности работы механического и теплового технологического оборудования в производственных условиях разных классов предприятий питания. Сделать выводы и рекомендации об оснащенности технологическим оборудованием различных производственных цехов предприятия. Оценить соблюдение правил техники безопасности на предприятии. Разработать технологию производства продукта с учетом предлагаемых компонентов. Составить описание технологического процесса производства продукта, с учетом цеховой структуры (подготовка сырья к производству, выработка полуфабрикатов, тепловая обработка, оформление, отпуск). В качестве продукта рассматривается блюдо – холодная закуска из меню предприятия - базы практики. Описание технологического процесса привести в виде таблицы

Наименование операции	Описание	Место проведения	Оснащенность
Обработка картофеля	мойка	Овощной цех	Моечная ванна
	Варка картофеля	Горячий цех	Плита электрическая ПЭ-0.17 в наплитной посуде Сливная канализационная воронка
	Очистка картофеля	Холодный цех	Производственный стол, кухонная доска, поварской нож
	…….		

2. Расчет производственных мощностей и эффективности работы механического и теплового технологического оборудования в производственных условиях разных классов предприятий питания. Сделать выводы и рекомендации об оснащенности технологическим оборудованием различных производственных цехов предприятия. Оценить соблюдение правил техники безопасности на предприятии. Разработать технологию производства продукта с учетом предлагаемых компонен-

тов. Составить описание технологического процесса производства продукта, с учетом цеховой структуры (подготовка сырья к производству, выработка полуфабрикатов, тепловая обработка, оформление, отпуск). В качестве продукта рассматривается блюдо – горячее блюдо из птицы из меню предприятия-базы практики. Описание технологического процесса привести в виде таблицы

Наименование операции	Описание	Место проведения	Оснащенность
Обработка картофеля	мойка	Овощной цех	Моечная ванна
	Варка картофеля	Горячий цех	Плита электрическая ПЭ-0.17 в наплитной посуде Сливная канализационная воронка
	Очистка картофеля	Холодный цех	Производственный стол, кухонная доска, поварской нож
	…….		

3. Расчет производственных мощностей и эффективности работы механического и теплового технологического оборудования в производственных условиях разных классов предприятий питания. Сделать выводы и рекомендации об оснащенности технологическим оборудованием различных производственных цехов предприятия. Оценить соблюдение правил техники безопасности на предприятии. Разработать технологию производства продукта с учетом предлагаемых компонентов. Составить описание технологического процесса производства продукта, с учетом цеховой структуры (подготовка сырья к производству, выработка полуфабрикатов, тепловая обработка, оформление, отпуск). В качестве продукта рассматривается блюдо – перво блюдо из меню предприятия-базы практики. Описание технологического процесса привести в виде таблицы

Наименование операции	Описание	Место проведения	Оснащенность
Обработка картофеля	мойка	Овощной цех	Моечная ванна
	Варка картофеля	Горячий цех	Плита электрическая ПЭ-0.17 в наплитной посуде Сливная канализационная воронка
	Очистка картофеля	Холодный цех	Производственный стол, кухонная доска, поварской нож
	…….		

4. Расчет производственных мощностей и эффективности работы механического и теплового технологического оборудования в производственных условиях разных классов предприятий питания. Сделать выводы и рекомендации об оснащенности технологическим оборудованием различных производственных цехов предприятия. Оценить соблюдение правил техники безопасности на предприятии. Разработать технологию производства продукта с учетом предлагаемых компонентов. Составить описание технологического процесса производства продукта, с учетом цеховой структуры (подготовка сырья к производству, выработка полуфабрикатов, тепловая обработка, оформление, отпуск). В качестве продукта рассматривается блюдо – горячее блюдо из мяса из меню предприятия-базы практики. Описание технологического процесса привести в виде таблицы

Наименование операции	Описание	Место проведения	Оснащенность
Обработка картофеля	мойка	Овощной цех	Моечная ванна
	Варка картофеля	Горячий цех	Плита электрическая ПЭ-0.17 в наплитной посуде Сливная канализационная воронка
	Очистка картофеля	Холодный цех	Производственный стол, кухонная доска, поварской нож
	…….		

5. Расчет производственных мощностей и эффективности работы механического и теплового технологического оборудования в производственных условиях разных классов предприятий питания. Сделать выводы и рекомендации об оснащенности технологическим оборудованием различных производственных цехов предприятия. Оценить соблюдение правил техники безопасности на предприятии. Разработать технологию производства продукта с учетом предлагаемых компонентов. Составить описание технологического процесса производства продукта, с учетом цеховой структуры (подготовка сырья к производству, выработка полуфабрикатов, тепловая обработка, оформление, отпуск). В качестве продукта рассматривается блюдо – горячее блюдо из рыбы из меню предприятия-базы практики. Описание технологического процесса привести в виде таблицы

Наименование операции	Описание	Место проведения	Оснащенность
Обработка картофеля	мойка	Овощной цех	Моечная ванна
	Варка картофеля	Горячий цех	Плита электрическая ПЭ-0.17 в наплитной посуде Сливная канализа-

			ционная воронка
	Очистка картофеля	Холодный цех	Производственный стол, кухонная доска, поварской нож
	…….		

Отчет по практике должен состоять из следующих разделов:

Отчет по учебной практике содержит титульный лист, содержание (план), текстовую часть, список литературы, приложения, дневник, характеристику.

Текстовая часть отчета раскрывается по разделам учебной практики и должна иллюстрироваться при необходимости соответствующими приложениями.

Материал в отчете представляется в следующей последовательности:

- характеристика, заверенная печатью организации (базы практики);
- дневник, заверенный печатью организации (базы практики);
- титульный лист отчета, заверенный печатью организации (базы практики);
- индивидуальное задание по практике;
- содержание (план) отчета;
- отчет (текстовая часть) о выполнении программы по отдельным разделам;
- список использованных источников;

Обучающиеся при прохождении практики обязаны вести дневник по установленной форме. В первый день практики в дневник записывается календарный план прохождения учебной практики. В дальнейшем в дневник записываются все фактически выполняемые виды работ в соответствии с календарно-тематическим графиком.

1. Общая характеристика предприятия

Тип, наименование предприятия, форма собственности, мощность предприятия, количество персонала. Год ввода в эксплуатацию, характер здания. Описание схемы технологического процесса предприятия, цехового деления. Характеристика поэтажных планов и взаимному расположению помещений. Описать структуру управления предприятием и привести ее схему. Права и обязанности должностных лиц. Состояние и перспектива развития предприятия

2. Характеристика производственной программы предприятия

Охарактеризовать меню, проанализировать ассортимент блюд (с учетом, разнообразия сырья и способов тепловой обработки, соответствие сезону года, последовательность включения блюд в меню, обеспеченность физиологических норм потребления основных пищевых веществ). Приложить к отчету меню предприятия за 1 - 3 дня.

3. Характеристика складской группы

Изучить вопросы снабжения предприятия продуктами, условия их хранения, договора на снабжение предприятия. Графики поступления сырья, требования к качественной и количественной приемке сырья и п/ф, их документальное оформление, устройство складов, оборудование, инвентарь, транспортные средства. Схема расположения складских помещений, централизованное и децентрализованное поступление товаров.

Правила эксплуатации подъемно-транспортного оборудования, различных видов тары, весоизмерительных приборов, оформление документов по таре.

4.Характеристика работы заготовочных цехов

Анализ работы имеющихся на предприятии заготовочных цехов необходимо проводить по следующему плану:

-производственная программа цеха
-среднедневное количество перерабатываемого сырья и перечень и количество вырабатываемых полуфабрикатов
-условия, сроки хранения и реализации полуфабрикатов
-степень механизации технологического процесса производства полуфабрикатов, оборудование и инвентарь цехов
- характеристика оборудования
- технологические линии и их оборудование
- разделка полутуш и четвертин, технологические схемы разделки
-состав производственной бригады
-утилизация отходов и их дальнейшее использование
-компоновка цехов с расстановкой оборудования, выполненная в масштабе 1:100 и приведенная в приложениях
-анализ работы заготовочных цехов и рекомендации по совершенствованию технологического процесса

5. Характеристика работы доготовочных цехов

Анализ работы имеющихся на предприятии доготовочных цехов необходимо проводить по следующему плану:
- охарактеризовать назначение цеха, часы работы, количество работников и их квалификацию;
- изучить и проанализировать производственную программу цеха;
- оснащенность рабочих мест оборудованием, инвентарем;
- технологические линии и участки в цехе;
- компоновка цехов с расстановкой оборудования, выполненная в масштабе 1:100 и приведенная в приложениях;
-меры по охране труда и соблюдения правил санитарии.

6. Изучение инженерного обеспечения работы предприятия

Теплоснабжение.
Электроснабжение.
Холодоснабжение предприятия.
Водоснабжение и канализация.
Анализ работы предприятия с точки зрения воздействия на окружающую среду

Оформление отчетной документации.

Шаблон титульного листа отчета по практике приведен в Приложении №9 Положения о практической подготовке студентов, осваивающих образовательные программы высшего образования

Шаблон отзыва-характеристики руководителя по практической подготовке от Академии приведён в Приложение №7 Положения о практической подготовке студентов, осваивающих образовательные программы высшего образования

Шаблон отзыва руководителя по практической подготовке от профильной организации приведен в Приложение №8 Положения о практической подготовке студентов, осваивающих образовательные программы высшего образования

Шаблон индивидуального задания руководителя по практической подготовке от Академии приведен в Приложение №6 Положения о практической подготовке студентов, осваивающих образовательные программы высшего образования

Шаблон совместного рабочего графика приведен в Приложение №5 Положения о практической подготовке студентов, осваивающих образовательные программы высшего образования.

Требования к оформлению отчета. Отчет по практике предоставляется в печатном виде на листах формата А4, для приложений допускается использование формата А3, верхнее и нижнее поля – 20 мм, правое 15 мм, левое – 30 мм, выравнивание текста – по ширине, абзацный отступ – 1,25 см. Объем отчета (без учета отзыва руководителя практики от профильной организации, ин-

дивидуального задания руководителя выпускной квалификационной работы, для студентов, направляемых на преддипломную практику) должен составлять 15 - 25 страниц печатного текста. Текст готовится с использованием текстового редактора Microsoft Word (или аналога) через 1,5 интервала с применением 14 размера шрифта Times New Roman.

Примерные вопросы (задания) для проведения промежуточной аттестации по практике

Перечень кейсов для проведения промежуточной аттестации по практике

Кейс-задача 1. В июне в пионерском лагере отдыхает 250 детей. В меню запланировано блюдо №221 «Котлеты картофельные» по III колонке. На предприятии имеется 70 кг прошлогоднего картофеля. Рассчитать, достаточного ли этого количества картофеля для приготовления запланированного блюда.

№221. Котлеты картофельные

Продукты	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Картофель	213	160	287	215	293	220
Яйца	1/5шт	8	1/7шт	6	-	-
Сухари	10	10	12	12	12	12
Масса полуфабриката	-	170	-	225	-	225
Масло растительное	10	10	10	10	10	10
Масса жареных котлет	-	150	-	200	-	200

Кейс-задача 2. Предприятие по производству снеков вырабатывает 250 кг чипсов в смену. Определить потребность в свежем картофеле на все сезоны года.

Шкала оценивания.

Критерий оценивания	Шкала оценивания
Демонстрирует умение выстраивать гибкую профессиональную траекторию, используя инструменты непрерывного образования, с учетом накопленного опыта профессиональной деятельности и динамично изменяющихся требований рынка труда Демонстрирует умение анализировать факторы вредного влияния на жизнедеятельность элементов среды обитания (технических средств, технологических процессов, материалов, аварийно-опасных химических веществ, зданий и сооружений, природных и социальных явлений) Может решать проблемы, связанные с нарушениями техники безопасности и разрабатывает мероприятия по предотвращению чрезвычайных ситуаций на рабочем месте Может решать проблемы, связанные с нарушениями техники безопасности и разрабатывает мероприятия по предотвращению чрезвычайных ситуаций на рабочем месте	5 (отлично)
Демонстрирует умение выстраивать гибкую профессиональную тра-	4 (хорошо)

екторию, используя инструменты непрерывного образования, с учетом накопленного опыта профессиональной деятельности и динамично изменяющихся требований рынка труда, но испытывает небольшие трудности Демонстрирует умение анализировать факторы вредного влияния на жизнедеятельность элементов среды обитания (технических средств, технологических процессов, материалов, аварийно-опасных химических веществ, зданий и сооружений, природных и социальных явлений), но испытывает небольшие трудности Может решать проблемы, связанные с нарушениями техники безопасности и разрабатывает мероприятия по предотвращению чрезвычайных ситуаций на рабочем месте, но испытывает некоторые трудности Может осуществлять основные технологические процессы производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, разрабатывать технологическую документацию, но испытывает некоторые сложности	
Демонстрирует частичное умение выстраивать гибкую профессиональную траекторию, используя инструменты непрерывного образования, с учетом накопленного опыта профессиональной деятельности и динамично изменяющихся требований рынка труда, но испытывает небольшие трудности Демонстрирует частичное умение анализировать факторы вредного влияния на жизнедеятельность элементов среды обитания (технических средств, технологических процессов, материалов, аварийно-опасных химических веществ, зданий и сооружений, природных и социальных явлений) Частично может решать проблемы, связанные с нарушениями техники безопасности и разрабатывает мероприятия по предотвращению чрезвычайных ситуаций на рабочем месте Частично может осуществлять основные технологические процессы производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, разрабатывать технологическую документацию, но испытывает некоторые сложности	3 (удовлетворительно)
Не умеет выстраивать гибкую профессиональную траекторию, используя инструменты непрерывного образования, с учетом накопленного опыта профессиональной деятельности и динамично изменяющихся требований рынка труда, но испытывает небольшие трудности Не умеет анализировать факторы вредного влияния на жизнедеятельность элементов среды обитания (технических средств, технологических процессов, материалов, аварийно-опасных химических веществ, зданий и сооружений, природных и социальных явлений) Не может решать проблемы, связанные с нарушениями техники безопасности и разрабатывает мероприятия по предотвращению чрезвычайных ситуаций на рабочем месте Не может осуществлять основные технологические процессы производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, разрабатывать технологическую документацию, но испытывает некоторые сложности	2 (неудовлетворительно)