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

Меркулов Павел Александрович

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
25.12.2023 г протокол № 8

ПРОГРАММА БАКАЛАВРИАТА

Сервис в индустрии питания
(наименование образовательной программы)

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРАКТИКИ

Б2.В.01.02(П) Проектно-технологическая практика
(код и наименование РПД)

43.03.01 Сервис
(код, наименование направления подготовки/специальности)

Очная, заочная
(формы обучения)

Год набора - 2024 г

Автор(ы)-составитель(и):

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.)

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.)

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 Проектно-технологическая практика одобрена на заседании кафедры пищевых технологий, сервиса, торгового и таможенного дела.

Протокол от 30.10.2022 № 3.

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 6
4. Содержание практики 6
5. Материалы текущего контроля успеваемости обучающихся 6
6. Оценочные материалы промежуточной аттестации по практике 7

1. Вид, типы практики и способы ее проведения

Вид практики: производственная.

Тип практики: проектно-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.01.02(П) «Проектно-технологическая практика» обеспечивает овладение следующими компетенциями:

Код компетенции	Наименование компетенции	Код компонента (этапа) освоения компетенции	Наименование компонента (этапа) освоения компетенции
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 – 8.2	Умеет выявлять признаки, причины и условия возникновения чрезвычайных ситуаций; оценивать вероятность возникновения потенциальной опасности и принимать меры по ее предупреждению
ПК - 2	Способен осуществлять технологический процесс, контроль качества и безопасности продукции и услуг предприятий индустрии питания	ПК – 2.1	Осуществляет технологический процесс в предприятиях индустрии питания
		ПК – 2.2	Осуществляет контроль качества и безопасности продукции и услуг предприятий индустрии питания
ПК - 3	Способен разрабатывать планы основного производства и проектировать деятельность подразделений предприятий индустрии питания	ПК – 3.1	Разрабатывает планы и предложения по совершенствованию основного производства предприятий индустрии питания
		ПК – 3.2	Осуществляет проектирование деятельности подразделений предприятий индустрии питания

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

ОТФ/ТФ (*при наличии профстандарта*)/ профессиональные действия	Код компонента (этапа) освоения	Планируемые результаты обучения при прохождении практик

	компетенции	
-	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
Умеет выявлять признаки, причины и условия возникновения чрезвычайных ситуаций; оценивать вероятность возникновения потенциальной опасности и принимать меры по ее предупреждению	УК-8.2	На уровне знаний – потенциальные производственные опасные факторы и меры их предупреждения
		На уровне умений выявления признаков и причин прозводственных опасных факторов
		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
В Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания В/03.6 Контроль и оценка эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания	ПК – 2.1	На уровне знать - технологический процесс в предприятиях индустрии питания
		На уровне уметь – организовывать технологический процесс в предприятиях индустрии питания
		В рамках практической подготовки – организовывает технологический процесс на всех этапах процесса производства продукции и услуг предприятия индустрии питания
	ПК-2.2	В рамках практической подготовки – способен осуществлять контроль качества и безопасности продукции и услуг предприятий индустрии питания
Разрабатывает планы и предложения по совершенствованию основного производства предприятий индустрии питания	ПК – 3.1	На уровне знаний – методы совершенствования основного производства предприятий индустрии питания
		В рамках практической подготовки – разработка предложений по совершенствованию основного производства предприятий индустрии питания
Осуществляет проектирование деятельности подразделений предприятий индустрии питания	ПК – 3.2	На уровне знаний – правила проектирование деятельности предприятий индустрии питания
		На уровне умений – способен осуществлять проектирование деятельности подразделений предприятий индустрии питания
		В рамках практической подготовки – Осуществляет проектирование деятельности подразделений предприятий индустрии питания

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.01.02(П) «Проектно-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.01.02 (П) «Проектно-технологическая 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. В каком технологическом процессе преобладающим является процесс гидролиза жира
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 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 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 канализационная 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, весоизме-

рительных 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, индивидуального 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
Умеет выявлять признаки, причины и условия возникновения чрезвычайных ситуаций; оценивать вероятность возникновения потенциальной опасности и принимать меры по ее предупреждению Осуществляет технологический процесс в предприятиях индустрии питания Осуществляет контроль качества и безопасности продукции и услуг предприятий индустрии питания Разрабатывает планы и предложения по совершенствованию основного производства предприятий индустрии питания Осуществляет проектирование деятельности подразделений пред-	5 (отлично)

приятий индустрии питания	
В целом умеет выявлять признаки, причины и условия возникновения чрезвычайных ситуаций; оценивать вероятность возникновения потенциальной опасности и принимать меры по ее предупреждению В целом осуществляет технологический процесс в предприятиях индустрии питания В целом осуществляет контроль качества и безопасности продукции и услуг предприятий индустрии питания В целом разрабатывает планы и предложения по совершенствованию основного производства предприятий индустрии питания В целом осуществляет проектирование деятельности подразделений предприятий индустрии питания	4 (хорошо)
Частично умеет выявлять признаки, причины и условия возникновения чрезвычайных ситуаций; оценивать вероятность возникновения потенциальной опасности и принимать меры по ее предупреждению Частично способен осуществлять технологический процесс в предприятиях индустрии питания Частично способен осуществлять контроль качества и безопасности продукции и услуг предприятий индустрии питания Частично способен разрабатывать планы и предложения по совершенствованию основного производства предприятий индустрии питания Частично способен осуществлять проектирование деятельности подразделений предприятий индустрии питания	3 (удовлетворительно)
Не умеет выявлять признаки, причины и условия возникновения чрезвычайных ситуаций; оценивать вероятность возникновения потенциальной опасности и принимать меры по ее предупреждению Не осуществляет технологический процесс в предприятиях индустрии питания Не осуществляет контроль качества и безопасности продукции и услуг предприятий индустрии питания Не разрабатывает планы и предложения по совершенствованию основного производства предприятий индустрии питания Не осуществляет проектирование деятельности подразделений предприятий индустрии питания	2 (неудовлетворительно)