

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Соловьев Дмитрий Александрович
Должность: ректор ФГБОУ ВО Вавиловский университет
Дата подписания: 11.02.2025 15:52:13
Уникальный программный ключ:
528682d78e671e566ab07f01fe1ba2172f735a12



МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

**Федеральное государственное бюджетное образовательное
учреждение высшего образования
«Саратовский государственный аграрный университет
имени Н.И. Вавилова»**

УТВЕРЖДАЮ
Заведующий кафедрой ТПП
О.М. Попова /Попова О.М./
« 18 » *мая* 2021 г.

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

Вид практики	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ
Наименование практики	Производственная практика (организационно-управленческая)
Направление подготовки	19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания
Направленность (профиль)	Технологии и проектирование предприятий индустрии питания
Квалификация выпускника	Магистр
Нормативный срок обучения	2 года
Форма обучения	Очная
Кафедра-разработчик	Технологии продуктов питания

Разработчик(и): доцент, к.т.н. Фоменко О.С.

О.С. Фоменко
(подпись)

Содержание

1. Паспорт фонда оценочных средств	3
2. Описание показателей и критериев оценивания компетенций.....	7
3. Типовые контрольные задания, иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе прохождения практики.....	10
4. Процедура оценивания знаний, умений и навыков и (или) опыта деятельности, характеризующая этапы формирования компетенций.....	14

1. Паспорт фонда оценочных средств

В результате прохождения производственной практики (организационно-управленческой) обучающиеся, в соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 19.04.04 «Технология продукции и организация общественного питания» направленность (профиль) «Технологии и проектирование предприятий индустрии питания», утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 17 августа 2020 г. № 1047, формируют следующие компетенции:

универсальные компетенции:

- «способен осуществлять критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, вырабатывать стратегию действий» (УК-1);
- «способен осуществлять критический анализ проблемных ситуаций, вырабатывать стратегию действий» (УК-1.2);
- «способен управлять проектом на всех этапах его жизненного цикла» (УК-2);
- «выявляет проблему, разрабатывает концепцию проекта в рамках обозначенной проблемы, обосновывает актуальность, формулирует цель, задачи, ожидаемые результаты, риски и возможные сферы применения» (УК-2.1);
- «планирует необходимые ресурсы, разрабатывает план реализации, осуществляет мониторинг реализации проекта» (УК-2.2);
- «способен организовывать и руководить работой команды, вырабатывая командную стратегию для достижения поставленной цели» (УК-3);
- «разрабатывает стратегию командной работы для достижения поставленной цели» (УК-3.1);
- «планирует и организует работу команды, распределяет поручения и делегирует полномочия членам» (УК-3.2);
- «способен применять современные коммуникативные технологии, в том числе на иностранном(ых) языке(ах), для академического и профессионального взаимодействия» (УК-4);
- «применяет современные коммуникативные технологии для академического и профессионального взаимодействия» (УК-4.1);
- «представляет результаты академической профессиональной деятельности на различных публичных мероприятиях, включая международные» (УК-4.2);
- «способен анализировать и учитывать разнообразие культур в процессе межкультурного взаимодействия» (УК-5);
- «адекватно объясняет особенности поведения и мотивации людей различного социального и культурного происхождения в процессе взаимодействия с ними, опираясь на знания причин появления социальных обычаев и различий в поведении людей» (УК-5.1);
- «владеет навыками создания недискриминационной среды взаимодействия при выполнении профессиональных задач» (УК-5.2);

профессиональных компетенций:

- «способен анализировать технологические процессы производства и услуг предприятий индустрии питания как объект управления» (ПК-2);
- «совершенствует режимы и параметры технологического процесса для получения продукции с заданными свойствами» (ПК-2.1);
- «использует информацию о зарубежных и отечественных прогрессивных технологиях при использовании в профессиональной деятельности» (ПК-2.2);
- «готов установливать и определять приоритеты в области управления процессами производства и обслуживания» (ПК-5);
- «применяет знание приоритетных проектов стратегического развития общества, профильных отраслей: пищевой промышленности и общественного питания в профессиональной деятельности» (ПК-5.1);

- «способность планировать эффективную систему контроля в области производства продукции и услуг» (ПК-6);
- «оценивает результативность деятельности предприятия с учетом достижения наибольших результатов при наименьших затратах ресурсов» (ПК-6.1);
- «организует работу исполнителей, принимает управленческие решения в области управления персоналом» (ПК-6.2);
- «способность управлять финансово-хозяйственной деятельностью предприятия, создавать и поддерживать эффективную систему продаж продукции и услуг, контролировать финансовые и материальные ресурсы» (ПК-7);
- «владеет нормативно-правовой базой деятельности предприятий индустрии питания; анализирует показатели финансово-хозяйственной деятельности» (ПК-7.1);
- «разрабатывает мероприятия по созданию системы продаж продукции и услуг, оценивает их эффективность» (ПК-7.2);
- «оценивает и контролирует движение материально-финансовых ресурсов предприятий индустрии питания» (ПК-7.3);
- «разрабатывает мероприятия по повышению конкурентоспособности предприятий индустрии питания» (ПК-7.4).

В результате прохождения практики обучающийся должен:

- *знать*: методы установления причинно-следственных связей и определения наиболее значимых среди них; методики постановки цели и определения способов ее достижения; методики разработки стратегий действий при проблемных ситуациях; методы оценки эффективности проекта; ресурсы предприятия, методы планирования, методы управления проектами; принципы и технологии выработки стратегии командной работы для достижения поставленной цели, основы лидерства и командообразования, особенности различных стилей лидерства; процессы внутренней динамики команды, технологии и методы кооперации в командной работе; общие формы организации деятельности коллектива; психологию межличностных отношений в группах разного возраста; основы стратегического планирования работы коллектива для достижения поставленной цели; специфику коммуникативной деятельности педагога; многообразие моделей и технологий педагогической коммуникации; основные концепции организации межличностного взаимодействия в информационнообразовательной среде универсальные закономерности структурной организации и самоорганизации текста; базовую лексику делового и профессионального общения; способы анализа разногласий между представителями; недискриминационной среды взаимодействия при выполнении профессиональных задач; режимы и параметры технологического процесса для получения продукции с заданными свойствами; информацию о зарубежных и отечественных прогрессивных технологиях производства продуктов питания; направления приоритетных проектов стратегического развития общества, а также профильных отраслей пищевой промышленности и общественного питания; методологические основы исследования проблем повышения эффективности предприятия; концепции эффективного управления, методы управления качеством, жизненный цикл организации, бережливое производство; возможности названных концепций и их ограничения при применении в российских условиях; теоретические и методологические подходы к управлению персоналом; содержание работы по управлению персоналом на предприятиях; механизм работы подразделений управления персоналом; социально-психологические и экономические особенности управления персоналом; типовые методики и положения действующих нормативно-правовых актов индустрии питания; показатели финансово-хозяйственной деятельности; методы продаж продукции и реализации услуг; методики оценки их эффективности; нормативные документы, регламентирующие порядок ведения учета на предприятиях индустрии питания;
- *уметь*: анализировать методы установления причинно-следственных связей и

определения наиболее значимых среди них; методики постановки цели и определения способов ее достижения; методики разработки стратегий действий при проблемных ситуациях; разрабатывать проекты избранной профессиональной сферы; оценить реальные ресурсы предприятия, разработать план реализации, осуществлять мониторинг реализации проекта; применять теоретические основы выработки стратегии командной работы для достижения поставленной цели на практике; создавать в коллективе психологически безопасную доброжелательную среду; учитывать в своей социальной и профессиональной деятельности интересы коллег; предвидеть результаты (последствия) как личных, так и коллективных действий; планировать командную работу, распределять поручения и делегировать полномочия членам команды; разрабатывать коммуникативную стратегию и тактику эффективного педагогического взаимодействия; самостоятельно находить и обрабатывать информацию, необходимую для качественного выполнения профессиональных задач и достижения профессионально значимых целей, в т.ч. на иностранном языке; предоставлять свою работу в письменном, устном, «презентационном» виде, адаптированном для конкретной аудитории; на основе анализа разногласий и конфликтов в межкультурной коммуникации найти способы их разрешения; создавать недискриминационные среды взаимодействия при выполнении профессиональных задач; регулировать режимы и параметры технологического процесса для получения продукции с заданными свойствами; адаптировать прогрессивные технологии зарубежных и отечественных производителей в своей профессиональной деятельности; выделять приоритетные проекты стратегического развития общества, профильных отраслей пищевой промышленности и общественного питания; формулировать цели и задачи в сфере повышения эффективности деятельности предприятия; изыскивать резервы повышения эффективности при анализе деятельности конкретного предприятия; разрабатывать управленческие решения по повышению эффективности деятельности предприятия, применению оптимальных технологий повышения эффективности; использовать специальную и справочную литературу по проблемам повышения эффективности работы организации; организовать работу подразделения управления персоналом; обеспечить организацию персоналом, способным реализовать стратегию предприятия; мотивировать персонал предприятия; анализировать данные нормативно-правовой базы деятельности предприятий индустрии питания; анализировать показатели финансово-хозяйственной деятельности предприятия; разрабатывать мероприятия по созданию системы продаж продукции и услуг, оценивать их эффективность;

- *владеть*: приемами выбора методов установления причинно-следственных связей и определения наиболее значимых среди них; методиками постановки цели и определения способов ее достижения; методиками разработки стратегий действий при проблемных ситуациях; приемами оценки потребностей в ресурсах; навыками оценки необходимых ресурсов, планирования и реализации проекта; навыками организации совместной работы в команде для достижения поставленной цели; навыками постановки цели в условиях командной работы; способами управления командной работой в решении поставленных задач; навыками преодоления возникающих в коллективе разногласий, споров и конфликтов на основе учета интересов всех сторон; навыками эффективного речевого поведения в различных сферах коммуникации и разных речевых ситуациях; навыками извлечения необходимой информации из оригинального текста на иностранном языке по профессиональной проблематике; основами делового и профессионального общения; приемами анализа разногласий и конфликтов в межкультурной коммуникации; навыками создания недискриминационной среды взаимодействия при выполнении профессиональных задач; навыками совершенствования режимов и параметров технологического процесса для получения продукции с заданными свойствами; навыками организации технологического процесса с учетом современных прогрессивных технологий; способностью определять приоритетные проекты стратегического развития

общества, профильных отраслей пищевой промышленности и общественного питания и внедрять их в своей профессиональной деятельности; навыками ведения научных дискуссий в сфере управления эффективностью предприятия, разработки и расчета ключевых показателей эффективности деятельности организации; технологиями оценки текущей эффективности работы предприятия; методами разработки программ повышения эффективности; практическими навыками организационно-управленческих решений в нестандартных ситуациях и готовности нести за них ответственность; применения основных положений и инструментария (методов) социальных, гуманитарных и экономических наук при решении социальных и профессиональных задач; к социальному взаимодействию и профессиональному общению, готовностью к коллективной работе в команде и организации работы малых коллективов-исполнителей; способностью к профессиональной мобильности, критическому переосмыслению накопленного опыта, изменению при необходимости профиля профессиональной деятельности; типовыми методиками для расчета показателей финансово-хозяйственной деятельности, проводить расчеты, обосновывать их и представлять результаты работы в соответствии с принятыми в организации стандартами; навыками разработки мероприятий по созданию системы продаж продукции и услуг, оценки их эффективности; навыками оценки и контроля за движением материально-финансовых ресурсов предприятий индустрии питания; навыками разработки мероприятий для повышения конкурентоспособности предприятий индустрии питания.

Таблица 1

Этапы формирования компетенций

№ п/п	Формируемые компетенции	Этапы формирования компетенции	Виды работ по практике, включающие работу обучающегося	Трудоемкость, з.е./ академических часа	Форма текущего контроля
1.	УК-1, УК-2	Подготовительный	Подготовительный. Ознакомительные лекции по практике, инструктаж по технике безопасности, вводный инструктаж по технике безопасности на рабочем месте, пожарной безопасности, а также правилами внутреннего трудового распорядка на месте прохождения практики. ознакомление с санитарными требованиями. Ознакомление с предприятием общественного питания (тип, класс, структура). Консультация с руководителем практики от организации, составление рабочего графика (плана) прохождения практики, получение индивидуального задания на практику.	2 часа	Инструктаж/ собеседование

2	УК-3, УК-4, УК-5, ПК-3	Производственный	Производственный. Изучение организации работы предприятия, обеспечение его сырьем, продукцией и другим материально – техническим обеспечением. Ознакомление с ассортиментом и технологиями структурных подразделений предприятия, организацией работы в зале предприятия. Изучение требований к условиям и срокам хранения продукции, проведение контроля качества. Вопросы безопасности жизнедеятельности и охраны окружающей среды; выполнение технологических операций и работы на современном технологическом оборудовании. Изучение основных экономических показателей работы предприятия.	350 часов	Отчет по практике/ Индивидуальное задание/Собеседование
3	ПК-2, ПК-5, ПК-6, ПК-7.	Аналитический этап	Сбор, обработка и анализ полученных данных. Подготовка отчета о прохождении практики.	50 часов	Отчет по практике/ Индивидуальное задание/Собеседование
3		Заключительный	Систематизация фактического материала, подготовка отчета.	28 час	Защита отчета, по результатам практики
4	Промежуточная аттестация			2 часа	Зачет

2. Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания

2.1 Показатели оценивания сформированное компетенций в результате прохождения практики

Таблица 2

№	Компетенция	Виды оценочных средств, используемых для оценки сформированности компетенций		
		Выполнение индивидуального / группового задания	отчет по практике	защита отчета по практике
1.	УК-1	+	+	+
2.	УК-2	+	+	+
3.	УК-3	+	+	+
4.	УК-4	+	+	+
5.	УК-5	+	+	+
6.	ПК-2	+	+	+

7.	ПК-5	+	+	+
8.	ПК-6	+	+	+
9.	ПК-7	+	+	+

2.2 Критерии и шкалы оценивания формирования компетенций в ходе прохождения практики

2.2.1 Индивидуальное задание на практику

Таблица 3

№ п/п	Шкала оценивания	Критерии оценивания
1.	Отлично	Индивидуальное задание выполнено в полном объеме, обучающийся проявил высокий уровень самостоятельности и творческий подход к его выполнению
2.	Хорошо	Индивидуальное задание выполнено в полном объеме, имеются отдельные недостатки в оформлении представленного материала: допущены неточности в использовании терминологии, неточности в оформлении результатов выполнения задания и т.п.
3.	Удовлетворительно	Задание в целом выполнено, однако имеются недостатки при выполнении в ходе практики отдельных разделов (частей) задания, имеются замечания по оформлению собранного материала
4.	Неудовлетворительно	Задание выполнено лишь частично, имеются многочисленные замечания по оформлению собранного материала

2.2.2 Дневник по практике

Таблица 4

№ п.п.	Шкала оценивания	Критерии оценивания
1	2	3
1.	Отлично	- структура дневника соответствует установленной форме; - содержание дневника соответствует программе прохождения практики; - индивидуальное задание выполнено полностью и без ошибок; - не нарушены сроки сдачи дневника
2.	Хорошо	- структура дневника соответствует установленной форме; - содержание дневника соответствует программе прохождения практики; - индивидуальное задание выполнено полностью, однако имеются незначительные ошибки; - не нарушены сроки сдачи дневника

3.	Удовлетворительно	<ul style="list-style-type: none"> - структура дневника соответствует установленной форме; - содержание дневника соответствует программе прохождения практики, однако присутствует небрежность в оформлении дневника; - верно осуществлен информационный поиск по теме исследований; - индивидуальное задание выполнено не полностью; - не нарушены сроки сдачи дневника
4.	Неудовлетворительно	<ul style="list-style-type: none"> - структура дневника не соответствует установленной форме; - содержание дневника не соответствует программе прохождения практики; - в оформлении дневника прослеживается небрежность; - индивидуальное задание не выполнено; - нарушены сроки сдачи дневника

2.2.3 Отчет по практике

Таблица 5

№ п.п.	Шкала оценивания	Критерии оценивания
1	2	3
1.	Отлично	<ul style="list-style-type: none"> - соответствие содержания отчета программе прохождения практики - отчет собран в полном объеме; - структурированность (четкость, нумерация страниц, подробное оглавление отчета); - индивидуальное задание раскрыто полностью; - не нарушены сроки сдачи отчета; - и т.п.
2.	Хорошо	<ul style="list-style-type: none"> - соответствие содержания отчета программе прохождения практики - отчет собран в полном объеме; - не везде прослеживается структурированность (четкость, нумерация страниц, подробное оглавление отчета); - допущены неточности в оформлении отчета; - индивидуальное задание раскрыто полностью; - не нарушены сроки сдачи отчета
3.	Удовлетворительно	<ul style="list-style-type: none"> - соответствие содержания отчета программе прохождения практики - отчет собран в полном объеме; - не везде прослеживается структурированность (четкость, нумерация страниц, подробное оглавление отчета); - в оформлении отчета прослеживается небрежность; - индивидуальное задание раскрыто не полностью; - нарушены сроки сдачи отчета
4.	Неудовлетворительно	<ul style="list-style-type: none"> - соответствие содержания отчета программе прохождения практики - отчет собран не в полном объеме; - нарушена структурированность (четкость, нумерация страниц, подробное оглавление отчета); - в оформлении отчета прослеживается небрежность; - индивидуальное задание не раскрыто; - нарушены сроки сдачи отчета

2.2.4 Собеседование

№ п.п.	Шкала оценивания	Критерии оценивания
1	2	3
1.	Отлично	- обучающийся демонстрирует системность и глубину знаний, полученных при прохождении практики; - стилистически грамотно, логически правильно излагает ответы на вопросы; - дает исчерпывающие ответы на дополнительные вопросы преподавателя по темам, предусмотренным программой практики.
2.	Хорошо	- обучающийся демонстрирует полноту знаний в объеме программы практики, при наличии лишь несущественных неточностей в изложении содержания основных и дополнительных ответов; - владеет необходимой для ответа терминологией; - недостаточно полно раскрывает сущность вопроса; - допускает незначительные ошибки, но исправляется при наводящих вопросах преподавателя.
3.	Удовлетворительно	- обучающийся демонстрирует недостаточно последовательные знания по вопросам программы практики; - использует специальную терминологию, но могут быть допущены 1-2 ошибки в определении основных понятий, которые обучающийся затрудняется исправить самостоятельно; - верно осуществляет информационный поиск по теме исследований; - способен самостоятельно, но не глубоко, анализировать материал, раскрывает сущность решаемой проблемы только при наводящих вопросах преподавателя.
4.	Неудовлетворительно	- обучающийся демонстрирует фрагментарные знания в рамках программы практики; - не владеет минимально необходимой терминологией; - допускает грубые логические ошибки, отвечая на вопросы преподавателя, которые не может исправить самостоятельно.

3. Типовые контрольные задания, иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе прохождения

Производственная практика (организационно-управленческая)

3.1 Примерное индивидуальное задание на практику

- разработать новые технологические процессы производства продуктов питания;
- осуществлять работу работников на всех уровнях производства;
- уметь использовать различные формы и методы управленческой деятельности предприятий;
- освоить в практических условиях принципы организации и управления

производством;

- усовершенствовать навыки работы с нормативно-технической документацией.

3.2. Требования к структуре, содержанию, оформлению и срокам предоставления отчета по практике

Формой отчетности по итогам практики является отчет.

Структура и содержание отчета по практике

Рекомендуется следующая структура отчета:

- титульный лист по форме (Приложения 2);
- оглавление;
- введение;
- основная часть;
- заключение;
- список литературы;
- приложения (при наличии).

Рекомендуемый объем отчета – 15-20 страниц печатного текста без титульного листа, оглавления, списка литературы и приложений.

Сопроводительные документы

- отзыв-характеристика обучающегося об уровне освоения профессиональных компетенций в период прохождения практики (приложение 2);
- аттестационный лист по производственной практике (приложение 2).

Оглавление (с обозначением номеров страниц);

Введение, в котором даются основные цели и задачи общественного питания на современном уровне развития. Обоснование целесообразности применения достижений науки и техники при разработке продукции общественного питания нового поколения.

Основная текстовая часть, включает в себя:

1. Технологическая часть

1.1. Характеристика базы практики. Приводятся сведения о месте нахождения предприятия (организации, учреждения), форме собственности, специализации, мощности, о его структуре с перечислением основных цехов и дополнительных подразделений. Указывается число сотрудников, должности и фамилии руководителей предприятия и подразделений. Рассматривается схема управления на предприятии.

1.2. Дается технологическая схема работ предприятия.

1.2.1. Краткое описание организации работы складской группы помещений, характеристика и назначение. Прием, распределение, организация обеспечения режимов и сроком хранения сырья, полуфабрикатов, продовольственной продукции. Приводится перечень сопроводительной документации на продукцию.

1.2.2. Заготовочные цеха: назначение, технологические линии, организация рабочих мест, оснащение цеха оборудованием, инвентарем. Ассортимент вырабатываемой продукции.

1.2.3. Доготовочные цеха: назначение, технологические линии, организация рабочих мест, оснащение цеха оборудованием, инвентарем. Ассортимент вырабатываемой продукции.

1.2.4. Обслуживание: структура процесса обслуживания, методы. Приемы обслуживания, материально – техническое оснащение торговой группы помещений.

Заключение, в котором в сжатой форме обобщаются результаты практики – с чем ознакомился, какие методы освоил, какие результаты получил и т.д.

Список литературы. Включает издания, использованные при написании отчета.

Приложения. Включают в себя основные и промежуточные материалы, собранные в период прохождения практики (документы, схемы, таблицы и т.п.).

Рекомендуемый объем отчета –20-30 страниц печатного текста без титульного листа, оглавления, списка литературы и приложений.

Порядок оформления отчета по практике

Отчет оформляется в соответствии с методическим указанием по написанию и оформлению отчета по практике (Приложение 2).

Аттестация по технологической практике

Аттестация по технологической практике осуществляется аттестационной комиссией, которая состоит из руководителей практики от университета, руководителей практики от профильной организации (при наличии), заведующего кафедрой.

Основанием для аттестации обучающегося по практике является:

- выполнение программы практики и индивидуального задания в полном объеме;
- наличие отчета по практике, оформленного согласно требованиям.

По итогам аттестации по практике оформляется аттестационный лист (приложение 2).

3.3 Примерные вопросы для собеседования к защите отчета по практике

1. Какие факторы внешней, операционной и внутренней среды влияют на формирование требований к организации процесса логистики на предприятии питания?
2. Как оценить возможные риски в области снабжения, хранения и движения запасов внутри предприятия питания?
3. Как осуществляется автоматизация системы отчетности и документооборота в части логистических процессов?
4. Как организована система мониторинга рынка поставок и логистических процессов на предприятии питания?
5. Тенденции развития профильного рынка региона, где находится предприятие питания, экономики региона и индустрии питания и гостеприимства в целом.
6. Как осуществляется формирование и совершенствование процедуры контроля эффективности процесса продаж?
7. Как формируются данные о потребностях фактических и потенциальных клиентов?
8. Как осуществляется выявление проблем и анализ тенденций их возникновения и влияния на состояние и развитие процесса продаж?
9. Как осуществляется автоматизация системы отчетности и документооборота процесса продаж?
10. Какие существуют требования к процедуре контроля качества и безопасности поступающих от поставщиков продуктов питания и материалов и собственной продукции производства?
11. Привести критерии оценки и систему аудитов поставщиков.
12. Дать характеристику международных документов в области системы качества и безопасности продукции питания.
13. Привести внутреннюю документацию, регламентирующую систему контроля качества и безопасности продукции производства.
14. Как осуществляется контроль за качеством и безопасностью сырья, готовой продукции, материалов, технологий и услуг от поставщика до потребителей?

15. Кто и как осуществляет планирование, внедрение и поддержку системы качества и безопасности продукции производства, ее развитие?
16. Какие методы обеспечения качества и безопасности продукции внедрены на производстве?
17. Какие факторы внешней, операционной и внутренней среды влияют на формирование требований к планированию, организации, мотивации и контролю производственного процесса?
18. Как контролируется эффективность реализации операционных планов производства?
19. Как оценить возможные риски в области производственного процесса?
20. Как повысить рациональность расходования средств на осуществление производственного процесса?
21. Как проводится мониторинг производственного процесса?
22. Как проводится контроль за расходами на функционирование производственного процесса?
23. Какие установлены требования к внутренней документации, функционированию и развитию процесса приема и обслуживания гостей на предприятии питания?
24. Особенности внутренних стандартов качества обслуживания гостей.
25. Какие используются новые методы обслуживания гостей?
26. Как осуществляется профессиональное развитие работников предприятия питания в области обслуживания гостей?
27. Организационная структура предприятия. Наличие положения о структурных единицах предприятия.
28. Политика в области управления и развития человеческих ресурсов на предприятии питания.
29. Система мотивации и стимулирования персонала и контроль ее функционирования и эффективности.
30. Этапы получения разрешения на реконструкцию/перепланировку/переоборудование помещения/здания.
31. Особенности оценки и утверждения проектной документации (техническое задание, дизайн-проект, технологический проект, вентиляция и кондиционирование, электроснабжение, канализация и водоснабжение, ландшафтный проект).
32. Оценка рисков при управлении проектом реконструкции и открытия предприятия питания.
33. Типовые требования к помещениям, предназначенным под реконструкцию и открытие предприятий питания.
34. Тенденции изменений в проектировании предприятий питания.
35. Тенденции в области материально-технического оснащения предприятий питания.
36. Маркетинговая стратегия деятельности предприятия.
37. Принципы разработки новой продукции/концепции предприятия питания.
38. Принципы и методы эффективного управления (планирование, организация, мотивация и контроль) маркетинговой деятельностью на предприятии питания.
39. Способы увеличения оборота предприятия на основе гибкого применения многовариантной системы ценообразования.
40. Какие существуют методики анализа эффективности маркетинговых мероприятий, определяющие факторы и критерии их эффективности?
41. Какие существуют требования к составу, содержанию и формам финансовых планов (бюджетов) деятельности предприятия?
42. Порядок и методы организации годового планирования.

4. Процедура оценивания знаний, умений и навыков и (или) опыта деятельности, характеризующая этапы формирования компетенций

Процедура оценивания знаний, умений и навыков и (или) опыта деятельности, характеризующая этапы формирования компетенций

Прохождение производственной практики (организационно-управленческой) осуществляется в соответствии с учебным планом по направлению подготовки 19.04.04 "Технология продукции и организация общественного питания» профиль подготовки «Технология и проектирование предприятий индустрии питания» данная практика необходима для получения профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности в сфере индустрии питания и завершается составлением отчета о практике и его защитой.

В течение практики обучающийся оформляет отчет установленного образца, который в конце практики предоставляется руководителю практики в распечатанном и сброшюрованном виде для проверки. Практика считается завершенной при условии выполнения всех требований, предусмотренных программой практики.

Текущий контроль предполагает оценку каждого этапа практики.


Аттестация производственной практики (организационно-управленческой) проводится по результатам всех видов деятельности и при наличии отчета по практике. Итоговая оценка определяется как комплексная по результатам прохождения всех этапов практики

Таблица 7

Этапы практики	Компетенции	Формы оценивания	Оценка
Подготовительный	УК-1, УК-1.2, УК-2, УК-2.1, УК-2.2	собеседование	зачтено/не зачтено
Производственный	УК-3.1, УК-3.2, УК-4, УК-4.1, УК-4.2, УК-5, УК-5.1, УК-5.2, ПК-3.1, ПК-3.2	собеседование	зачтено/не зачтено
Аналитический	ПК-2.1, ПК-2.2, ПК-5.1, ПК-6.1 ПК-6.2, ПК-7.1, ПК-7.2, ПК-7.3, ПК-7.4	собеседование	зачтено/не зачтено
Заключительный	УК-1, УК-1.2, УК-2, УК-2.1, УК-2.2	отчет по практике/ собеседование	зачтено/не зачтено
Итоговая оценка по результатам оценки этапов прохождения практики			зачтено/не зачтено

Итоговым контролем по практике является зачет, который проводится в форме защиты отчета по практике.

Разработчик(и): доцент Фоменко О.С.


(подпись)