

**ФОНД
ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ**
приложение к рабочей программе
по производственной технологической практике

Направление 19.03.04 Технология продукции и организация общественного
питания

Профиль: Технология продукции и организация ресторанного бизнеса

Квалификация выпускника: бакалавр

Форма обучения: очная, заочная

Содержание

1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы
2. Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания
3. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующие этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы
4. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций.

1. ПЕРЕЧЕНЬ КОМПЕТЕНЦИЙ С УКАЗАНИЕМ ЭТАПОВ ИХ ФОРМИРОВАНИЯ В ПРОЦЕССЕ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Коды компетенции	Наименование компетенции	Структурные элементы компетенции (в результате освоения дисциплины обучающийся должен знать, уметь, владеть)	Этапы формирования компетенции в процессе освоения ОПОП (семестр)	Виды производственной работы	Оценочные средства
ПК-1	Способен осуществлять технологический процесс производства продукции общественного питания способностью	Знает:- основные методы использования технических средств измерения основных параметров технологических процессов свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания	5-6	средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья в соответствии требованиями техники безопасности различных классов предприятий питания, выполнения задания, подготовка отчета.	Выполнение индивидуального задания
		Умеет: проанализировать и дать полную характеристику технологическому процессу производства продукции питания			Подготовка отчета
		Владеет: навыками использования технологических процессов свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции в контроле и оценке эффективности процессов основного производства организации питания (Д/03.6)			собеседование
ПК-2	Способен осуществлять контроль за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений, выполнением сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечением качества продукции и услуг	Знать:- методы контроля за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений, выполнением сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечением качества продукции и услуг	5-6	Владение современными информационными технологиями, оборудования выполнения задания, подготовка отчета.	Выполнение индивидуального задания
		Уметь:- использовать контроль за соблюдением технических санитарных условий работы структурных подразделений выполнением сотрудниками стандартов обслуживания обеспечением качества продукции и услуг			Подготовка отчета
		Владеть: - контролем за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений, выполнением сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечением качества продукции и услуг			собеседование
ПК-3	Способен устанавливать определять приоритеты области планирования управления производственным процессом и обслуживанием на предприятии	Знает: приоритеты в области планирования управления производственным процессом и обслуживанием на предприятии общественного питания	5-6	анализ правил техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда, выполнение	Выполнение индивидуального задания
		Умеет: устанавливать и определять приоритеты в области планирования управления производственным процессом			Подготовка отчета

	общественного питания	обслуживанием на предприятиях общественного питания		задания, подготовка отчета	
		Владеет: методами приоритеты в области планирования управлен производственным процессом и обслуживанием на предприятии общественного питания организацией и координацией процессов основного производства организации питания (Д/02.6)			собеседование
ПК-4	Способен управлять текущей деятельностью предприятия общественного питания, осуществлять технологический процесс производства продукции общественного питания	Знать: - текущую деятельность предприятия питания, осуществлять технологический процесс производства продукции общественного питания.	5-6	обосновывать принятое решение технологических процессов производства продукции питания выполнение заданий подготовка отчета.	Выполнение индивидуального задания
		Уметь:- устанавливать и управлять текущей деятельностью предприятия питания, осуществлять технологический процесс производства продукции общественного питания			Подготовка отчета
		Владеть: - текущей деятельностью предприятия питания осуществлять технологический процесс производства продукции общественного питания			собеседование

Компетенция ПК-1 также формируется в ходе освоения дисциплин: Технология продукции общественного питания, Стандартизация, сертификация и нормативные документы технологического процесса предприятий общественного питания, Технология мучных и кондитерских изделий Технология специальных продуктов питания Технология и сервис гастрономической русской кухни, Товароведение и экспертиза потребительской продукции, Товароведение и экспертиза алкогольной продукции Барное дело, Кухни мира, Технология приготовления напитков, Основы профессиональной деятельности в индустрии питания, Технология быстрозамороженных и консервированных продуктов в индустрии общественного питания Технология десертов на предприятиях общественного питания Основы кулинарного дела Организация ресторанного дела Основы высокотехнологичного производства кулинарной продукции, а также прохождения учебной практики по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе технологической практики, преддипломной практики и подготовки к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы.

Компетенция ПК-2 также формируется в ходе освоения дисциплин: Контроль качества сырья и кулинарной продукции Стандартизация, сертификация и нормативные документы технологического процесса предприятий общественного питания Технология булочных и мучных кондитерских изделий Технология и сервис гастрономической русской кухни Технология и организация хранения пищевого сырья и готовой продукции Технология напитков на предприятиях общественного питания Технология полуфабрикатов в индустрии общественного питания Технология быстрозамороженных и консервированных продуктов в индустрии общественного питания Технология десертов на предприятиях общественного питания Организация ресторанного дела, а также прохождения учебной практики по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе технологической практики, преддипломной практики и подготовки к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы.

Компетенция ПК-3 также формируется в ходе освоения дисциплин: Безопасность жизнедеятельности, Санитария и гигиена питания, Дезинфекция, дезинсекция и дератизация, а также прохождения учебной практики по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе технологической практики, преддипломной практики и подготовки к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы.

Компетенция ПК-4 также формируется в ходе освоения дисциплин: Менеджмент и маркетинг на предприятиях общественного питания Бизнес-планирование деятельности предприятий общественного питания Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания Экономика предприятий общественного питания Основы бухгалтерского учета и управление затратами на предприятиях общественного питания Логистика Организация ресторанного дела а также прохождения учебной практики, в том числе технологической практики, преддипломной практики и подготовки к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы.

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

Перечень оценочных средств

№ п/п	Наименование оценочного средства	Краткая характеристика оценочного средства	Представление оценочного средства в ФОС
1	Собеседование	Средство контроля, организованное как специальная беседа педагогического работника с обучающимся на темы, связанные с прохождением практики и рассчитанное на выяснение объема знаний, умений и навыков обучающегося по определенной теме, проблеме и т.п.	перечень вопросов для устного опроса обучающихся при защите отчета по практике
2	Отчет по практике	Средство контроля прохождения производственной практики, в котором представляются результаты выполнения задания по прохождению производственной практики.	Порядок подготовки и защиты отчета по практике индивидуальные задания для выполнения самостоятельной работы руководителя практики и организации и вуза

Программа оценивания контролируемой компетенции компетенций технологической практики

Наименование раздела практики	Формируемые компетенции	Результаты освоения(знать, уметь, владеть)	Наименование оценочного средства	Критерий оценки
Подготовительный	ПК-2 ПК-3 ПК-4	<p>знает: способы и методику современных информационных технологий, способен 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; технику безопасности разных классов</p>	Собеседование при защите отчета по практике	Соответствие продемонстрированных знаний материалам отчета по практике
		<p>умеет: применять современные информационные технологии, способен 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;</p>	Отчет	Уровень выполнения задания по практике
		<p>имеет практический опыт: в управлении практическими навыками производства продукции, организацией производства и обслуживания потребителей в управлении технологическими процессами, обеспечивающими выпуск высококачественной продукции; практическими навыками производства продукции, организацией производства и обслуживания потребителей</p>	отчет	Уровень выполнения задания по практике
Технологический	ПК-1	<p>Знания: методы и методики технических средств для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции, организации и осуществления технологического процесса производства продукции питания</p>	собеседование при защите отчета по практике	Соответствие продемонстрированных знаний материалам отчета по практике
		<p>Умения определять, анализировать и оценивать основные параметры технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовывать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания</p>	отчет	Уровень выполнения задания по практике
		<p>Имеет практический опыт: навыками использования технических средств для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организацией и осуществлением технологического процесса производства продукции питания</p>	отчет	Уровень выполнения задания по практике
Технологический	ПК-1 ПК-2 ПК-3	<p>знает: все фазы организации производства, приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; технические средства и технологии с учетом экологических последствий их</p>	собеседование при	Соответствие продемонстрированных знаний материалам отчета по

	ПК-4	применения	защите отчета по практике	практике
		умеет: 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;	отчет	Уровень выполнения задания по самостоятельной работе
		имеет практический опыт: методикой разработки производственной программы в зависимости от особенностей обслуживаемого контингента, типа и класса предприятия, а также других факторов; в методике расчета потребности и рациональному расходу сырья, выхода готовой продукции, составлении рецептур блюд и кулинарных изделий;	отчет	Уровень выполнения задания по самостоятельной работе
Отчетный	ПК-6	знает: документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания;	собеседование при защите отчета по практике	Соответствие продемонстрированных знаний материалам отчета по практике
		умеет: организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания.	отчет	Соответствие содержания отчета описанию деятельности обучающегося на практике отзыву (характеристике) руководителя от организации (от вуза).
		имеет практический опыт: в разработке нормативно-технической документации с учетом новейших достижений в области технологии и техники; в решение оптимальных и рациональных технологических режимов работы всех видов используемого технологического и холодильного оборудования и др.	отчет	Соответствие содержания отчета описанию деятельности обучающегося на практике отзыву (характеристике) руководителя от организации (от вуза).

2. Описание показателей и критериев оценивания компетенций производственной технологической практики

Компетенция, этапы освоения компетенции	Планируемые результаты обучения	Показатели и критерии оценивания результатов обучения			
		Ниже порогового уровня (Не зачтено, неудовлетворительно)	Пороговый уровень (Зачтено, удовлетворительно)	Продвинутый уровень (Зачтено, хорошо)	Высокий уровень (Зачтено, отлично)
ПК-1 Способен осуществлять технологический процесс производства продукции общественного питания способностью	Знает: технологический процесс производства продукции общественного питания способностью	Частично знает технологический процесс производства продукции общественного питания способностью	Не достаточно владеет навыками технологический процесс производства продукции общественного питания способностью	В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы навыков технологический процесс производства продукции общественного питания способностью	Полностью сформирован навык применения основных методов использования технологический процесс производства продукции общественного питания способностью
	Умеет: осуществлять технологический процесс производства продукции общественного питания	Частично способен осуществлять технологический процесс производства продукции общественного питания	Допускает ошибки осуществлять технологический процесс производства продукции общественного питания	В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы, умение осуществлять технологический процесс производства продукции общественного питания	В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы, умение осуществлять технологический процесс производства продукции общественного питания
	Владеет: технологическим процессом производства продукции общественного питания	Частичное владение навыками технологическим процессом производства продукции общественного питания	Не достаточно владеет навыками технологическим процессом производства продукции общественного питания	В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы навыков в технологическом процессом производства продукции общественного питания	В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы, умение способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, осуществлять технологический процесс производства продукции питания

<p>ПК-2 Способен осуществлять контроль за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений, выполнением сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечением качества продукции и услуг</p>	<p>Знает: контроль за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений, выполнением сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечением качества продукции и услуг</p>	<p>Частично знает контроль за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений, выполнением сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечением качества продукции и услуг</p>	<p>Не достаточно владеет навыками контроль за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений, выполнением сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечением качества продукции и услуг</p>	<p>В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы в основных контроль за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений, выполнением сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечением качества продукции и услуг</p>	<p>Полностью сформирован навык контроль за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений, выполнением сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечением качества продукции и услуг</p>
	<p>Уметь:- рационально использовать контроль за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений, выполнением сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечением качества продукции и услуг</p>	<p>Частично способен применять контроль за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений, выполнением сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечением качества продукции и услуг</p>	<p>Допускает ошибки в применении рационально использовать контроль за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений, выполнением сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечением качества продукции и услуг</p>	<p>В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы, умение применять контроль за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений, выполнением сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечением качества продукции и услуг</p>	<p>В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы, умение применять основные методы контроль за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений, выполнением сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечением качества продукции и услуг</p>
	<p>Владеть: - современными информационными технологиями, способностью управлять информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности, использовать сетевые компьютерные</p>	<p>Частичное владение современными информационными технологиями, способностью управлять информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области,</p>	<p>Не достаточно владеет современными информационными технологиями, способностью управлять информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности, использовать сетевые компьютерные</p>	<p>В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы навыков владением современными информационными технологиями, способностью управлять информацией с использованием прикладных программ</p>	<p>В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы, владением современными информационными технологиями, способностью управлять информацией с использованием прикладных программ деловой сферы</p>

	технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования;	пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования;	технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования;	деловой сферы деятельности, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования;	деятельности, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования;
ПК-3 Способен устанавливать и определять приоритеты в области планирования управления производственным процессом и обслуживанием на предприятиях общественного питания	Знает: приоритеты в области планирования управления производственным процессом и обслуживанием на предприятиях общественного питания	Частично знает приоритеты в области планирования управления производственным процессом и обслуживанием на предприятиях общественного питания	Не достаточно владеет навыками применения основных правил приоритеты в области планирования управления производственным процессом и обслуживанием на предприятиях общественного питания	В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы навыков применения основных приоритеты в области планирования производственным процессом и обслуживанием на предприятиях общественного питания	Полностью владеет приоритетами в области планирования управления производственным процессом и обслуживанием на предприятиях общественного питания
	Умеет: применять приоритеты в области планирования управления производственным процессом и обслуживанием на предприятиях общественного питания	Частично способен применять приоритеты в области планирования управления производственным процессом и обслуживанием на предприятиях общественного питания	Допускает ошибки в применении приоритеты в области планирования управления производственным процессом и обслуживанием на предприятиях общественного питания	В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы, в применении приоритеты в области планирования управления производственным процессом и обслуживанием на предприятиях общественного питания	В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы, умение применять приоритеты в области планирования управления производственным процессом и обслуживанием на предприятиях общественного питания
	Владеет: применять приоритеты в области планирования управления производственным процессом и	Частичное владение навыками применения приоритеты в области планирования управления производственным	Не достаточно владеет навыками применения приоритеты в области планирования управления производственным	В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы навыков применения приоритеты в области планирования управления	В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы, умение применять приоритеты в области планирования управления

	обслуживанием на предприятиях общественного питания	процессом и обслуживанием на предприятиях общественного питания	процессом и обслуживанием на предприятиях общественного питания	производственным процессом и обслуживанием на предприятиях общественного питания	производственным процессом и обслуживанием на предприятиях общественного питания
ПК-4- Способен управлять текущей деятельностью предприятия питания, осуществлять технологический процесс производства продукции общественного питания	Знает технологический процесс производства продукции общественного питания	Частично знает различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания	Не достаточно владеет навыками применения различных видов технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания	В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы навыков применения различных видов технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания	Полностью владеет готовностью эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания
	Умеет: эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания	Частично способен эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания	Допускает ошибки в эксплуатации различных видов технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания	В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы, в применении эксплуатации различных видов технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания	В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы, умение эксплуатации различных видов технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания
	Владеет: различными видами технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания	Частичное владение различными видами технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания	Не достаточно владеет различными видами технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания	В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы навыков различными видами технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания	В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы, умение применять различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания

3.ТИПОВЫЕ КОНТРОЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ ИЛИ ИНЫЕ МАТЕРИАЛЫ, НЕОБХОДИМЫЕ ДЛЯ ОЦЕНКИ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ И (ИЛИ) ОПЫТА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИЕ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ В ПРОЦЕССЕ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

3.1 Вопросы для проведения промежуточной аттестации обучающихся по технологической практике (защита отчета по практике)

1. Правила и технические приемы обслуживания потребителей, основные правила этикета, правила сервировки стола;
2. Виды и назначение столовой посуды, приборов, столового белья, применяемых при обслуживании потребителей;
3. Правила и очередность подачи блюд, напитков, требования к их оформлению и температуре, соответствие ассортимента винно-водочных изделий характеру подаваемых блюд;
4. Правила международного этикета;
5. Особенности обслуживания приемов, банкетов, торжеств и других специальных мероприятий;
6. Характеристики блюд и напитков, уметь предложить их потребителю и
7. предоставить краткую информацию о них в процессе обслуживания;
8. Порядок оформления счетов и расчета по ним с потребителями;
9. Формы расчетов с потребителями;
10. Основы психологии и соблюдать при обслуживании принципы профессиональной этики.
11. Сервировка стола в соответствии с установленными стандартами;
12. Консультация гостей ресторана об особенностях блюд и напитков, оказывать помощь при составлении заказа;
13. Принятие заказа от клиентов ресторана;
14. Подача блюда и напитки согласно установленным правилам обслуживания;
15. Принятие мер по разрешению проблем, возникших у клиента;
16. Создание в заведении атмосферы гостеприимства
17. Качество продукции как социально-экономическая категория.
18. Государственное регулирование качества.
19. Свойства продукции, их характеристика.
20. Методы определения качества продукции, их характеристика.
21. Показатели качества продукции, их характеристика.
22. Качество продукции. Факторы, формирующие качество.
23. Роль входного, операционного и выходного контроля в обеспечении высокого качества кулинарной продукции.
24. Технологические пищевые и санитарно-технологические пищевые лаборатории, их роль в обеспечении высокого качества кулинарной продукции.
25. Роль органолептического анализа в повышении качества кулинарной продукции. Системы балльной оценки.
26. Физико-химические методы определения качества продукции.
27. Порядок отбора проб полуфабрикатов. Подготовка проб к исследованию.
28. Порядок отбора проб вторых горячих блюд, гарниров и соусов. Подготовка к исследованию.
29. Порядок отбора проб супов. Подготовка проб к исследованию.
30. Отбор проб горячих напитков для лабораторного исследования. Приготовление контрольной пробы.
31. Органолептические показатели качества, их характеристика.
32. Методы определения массовой доли влаги и сухих веществ.
33. Методы определения доброкачественности кулинарной продукции.
34. Методы определения массовой доли жира в кулинарной продукции.
35. Методы глубокого разделения и оценки качества продукции.

36. Исследование вторых горячих блюд и гарниров. Показатели качества.
37. Определение базовых показателей качества для обеденной продукции. Расчет на полноту вложения сырья.
38. Правила техники безопасности при работе в биохимической лаборатории.
39. Нормативные документы, обеспечивающие качество услуг общественного питания. Основные положения.
40. Органолептическая оценка кулинарной продукции с учетом коэффициента важности. Порядок проведения.
41. Цели и задачи добровольной сертификации услуг общественного питания. Порядок проведения.
42. Системы управления качеством продукции. Основные принципы разработки ХАССП. Внедрение и сертификация.
43. Разработка и внедрение систем менеджмента качества. Особенности.

3.2.Задание на практику

Ознакомиться: с нормативной, производственно-экономической характеристикой предприятия и иной информацией, содержащейся в отчетности предприятий (организаций), современными техническими средствами и информационными технологиями.

Собрать: статистическую информацию о производственно-экономической характеристике предприятия для проведения технологического процесса в индустрии общественного питания

Провести: комплексный анализ и интерпретацию показателей, характеризующих использование современных методов и технологий приготовления еды и напитков;

Оформить: аналитический отчет по результатам проведенного анализа.

Выявить: тенденции изменения социально-экономических показателей и проблемы экономического характера при анализе ресурсов предприятия и результатов его деятельности в конкретных условиях.

Разработать: варианты современных методов и технологий приготовления еды и напитков по повышению эффективности использования ресурсов и производственной деятельности предприятия, обосновать их выбор на основе критериев социально-экономической эффективности производства.

Оформить: аналитический отчет по результатам проведенного анализа.

Анализ деятельности предприятия провести по представленным направлениям:

1. Общая характеристика деятельности хозяйствующего субъекта:

Название, юридический статус (ОАО, ООО и т. д.);

юридический адрес;

год создания и этапы развития; размер уставного капитала;

цели, миссия, задачи предприятия;

основные направления деятельности, виды продукции, услуг;

организационная структура предприятия.

2. Характеристика производственных ресурсов предприятия

1.Производственно-экономическая характеристика предприятия

2.Характеристика рабочих мест (описание обязанностей)

3.Технологический процесс приготовления продукции (блюда)

4.Составить технико-технологическую карту изучаемых блюд, показать основное меню предприятия

4.Перечислите оборудование в цехе, где проходит практика

3. Анализ производства и реализации продукции

Использование современных методов и технологий приготовления еды и напитков;

Разработка и внедрение оптимальных режимов производства продукции □в современных местах общественного питания

Разработка порядка работ, норм трудовых и материальных затрат на приготовление еды и напитков;

Контроль за применением утвержденных рецептов, составление новых, проверка гигиены и санитарного состояния цехов и производственных помещений

Проверки качества готовой продукции

Изучение и применение международного опыта в области оказания услуг в местах общественного питания.

Ведение работы по оптимизации процессов производства и сокращению затрат на изготовление продукции;

Осуществление контроля над соблюдением технической дисциплины на всех участках работ, а также над правильной эксплуатацией используемого оборудования;

Осуществление контроля за соблюдением санитарно-гигиенических норм при производстве продукции, а также за соблюдением техники безопасности

3.3. Порядок подготовки и защиты отчета по практике

По практике студент составляет итоговый письменный отчет. Цель отчета – показать степень полноты выполнения студентом программы производственной практики. В отчете отражаются итоги деятельности студента во время прохождения практики в соответствии с программой практики, материалы, необходимые для написания *курсовых работ*.

Общие требования к отчету:

четкость и логическая последовательность изложение материала;

убедительность аргументации;

краткость и точность формулировок, исключающих возможность неоднозначного толкования;

конкретность изложения результатов работы;

обоснованность рекомендаций и предложений.

Объем отчета (основной текст) – 25-30 страниц.

Структура отчета.

Отчет о практике должен содержать:

- титульный лист
- индивидуальное задание
- отзыв-характеристику с базы практики;
- оглавление (содержание);
- введение;
- основную часть;
- список использованных источников;
- приложения.

В конце отчета студенты указывают дату его составления и ставят свою подпись.

Описание элементов структуры отчета. Отчет представляется в виде пояснительной записки. Описание элементов структуры приведено ниже.

Титульный лист отчета. Титульный лист является первым листом отчета. Переносы слов в надписях титульного листа не допускаются.

Оглавление (Содержание). Оглавление – структурный элемент отчета, кратко описывающий структуру отчета с номерами и наименованиями разделов, подразделов, а также перечислением всех приложений и указанием соответствующих страниц.

Основная часть. Основная часть – структурный элемент отчета, требования к которому определяются целями производственной практики.

Источники информации для изучения и анализа деятельности предприятия:

- данные официальной статистики региона, РФ, зарубежных стран
- данные бухгалтерской отчетности, не являющиеся коммерческой тайной;
- устав, учредительный договор, протоколы учредительного собрания и другие организационные документы, регламентирующие деятельность организации;
- годовые отчеты предприятия и его подразделений;
- данные бизнес-плана предприятия;
- руководящие документы, методики, стандарты, и другие документы, регламентирующие деятельность конкретных отделов и подразделений предприятия;
- кадровые документы – приказы, табели, должностные инструкции и др.;
- данные статистической отчетности;
- материалы проверок государственной налоговой службы, внебюджетных фондов, прочих ревизий;
- нормативно-правовые документы по деятельности организации, в т.ч. законы и другие подзаконные акты;
- данные тематических публикаций в сторонних источниках.

В основной части отчета о технологической практике должно быть отражены результаты выполнения задания по практике по следующим разделам:

I. Характеристика предприятия общественного питания, ассортимент продукции и его характеристика.

II. Технологическая часть.

1. Описание предприятия, место расположения, миссия предприятия.

2. Анализ предлагаемой продукции (меню)

3. Структура цехов и основных процессов.

4. Условия организации работы и обязанности технолога предприятия (технолог, повар, администратор и т.д.).

5. Техника безопасности на рабочем месте

6. Организация рабочего места на указанной в задании технологической операции.

7. Описание технологических процессов обработки пищевого сырья:

8. Анализ действующих технологических процессов изготовления продукции.

9. Описание методов операционного и окончательного контроля качества продукции.

10. Заполнить все имеющиеся технические документы на предприятии.

Список использованных источников. Список использованных источников – структурный элемент отчета, который приводится в конце текста отчета, представляющий список литературы и другой документации, использованной при составлении пояснительной записки отчета. Оформление производится согласно ГОСТ 7.32-2001, ГОСТ Р 7.0.5-2008. Ссылки на литературные источники приводятся в тексте в квадратных скобках в порядке их перечисления по списку источников, например [7], [18, с.5]. Во избежание ошибок, следует придерживаться формы библиографических сведений об источнике из официальных печатных изданий.

Приложения. Некоторый материал отчета допускается помещать в приложениях. Приложениями могут быть, например, собранный за период практики материал, а также заполненные формы отчетно-плановых и учетных документов, графический материал, таблицы большого формата, описания алгоритмов и программ, решаемых на ЭВМ и т.д. Приложения оформляют как продолжение работы на последующих листах. Каждое приложение должно начинаться с нового листа с указанием наверху посередине страницы слова «Приложение» и его обозначения. Приложения обозначают последовательно, цифрами.

Требования к оформлению листов текстовой части. Текстовая часть отчета выполняется на листах формата А4 (210 x 297 мм) без рамки, соблюдением следующих размеров полей:

левое –30 мм,

правое –10 мм,

верхнее –20 мм,

нижнее – 20 мм.

Страницы текста подлежат обязательной нумерации, которая проводится арабскими цифрами с соблюдением сквозной нумерации по всему тексту. Номер страницы проставляют по центру без точки в конце.

Первой страницей считается титульный лист, но номер страницы на нем не проставляется.

При выполнении текстовой части работы на компьютере тип шрифта: *Times New Roman*. Шрифт основного текста: обычный, размер 14 пт. Шрифт заголовков разделов: полужирный, размер 16 пт. Шрифт заголовков подразделов: полужирный, размер 14 пт. Межсимвольный интервал: обычный. Межстрочный интервал: полуторный.

Отчет должен составляться по окончании практики и оформляться в последние дни пребывания студента на месте практики. Отчет должен представлять собой систематическое изложение выполненных работ, иллюстрироваться таблицами, схемами, чертежами. Основу содержания отчета должны составлять личные наблюдения, критический анализ и оценка действующих технических средств, процессов и методов организации работ, а также, выводы и заключения.

Отчет должен быть полностью закончен на месте практики и там же представлен для оценки и отзыва руководителю практики от организации.

4. МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ ПРОЦЕДУРЫ ОЦЕНИВАНИЯ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ И (ИЛИ) ОПЫТА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИХ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ

Основными видами текущего контроля знаний, умений и навыков в течение каждого раздела (этапа) практики являются: запись в журнале по технике безопасности, записи в отчете, отзыв руководителя практики. Промежуточная аттестация по практике проводится в форме дифференцированного зачета. Аттестация практики проводится по результатам всех видов деятельности и при наличии отчетной

документации по практике. Оценка складывается из интегрированной оценки, включающей в себя оценку результатов собеседования (защиты отчета по практике), оценки содержания отчета, в том числе индивидуального задания.

Оценка за технологическую практику $O_{п} = (O_c + O_o) : 2$,

где $O_{п}$ - общая оценка за практику;

O_c – оценка за собеседование при защите отчета;

O_o – оценка за содержание отчета, в том числе индивидуального задания.

Общий итог защиты отчета по практике выставляется на титульном листе работы, в экзаменационной ведомости и зачетной книжке студента. Оценка по практике приравнивается к оценке по теоретическому обучению и учитывается при подведении итогов общей успеваемости студентов. Неудовлетворительные результаты промежуточной аттестации по практике или непрохождение промежуточной аттестации по практике при отсутствии уважительных причин признаются академической задолженностью. Вуз устанавливает для обучающихся, имеющих академическую задолженность, сроки повторной промежуточной аттестации. Если обучающийся не ликвидировал академическую задолженность при прохождении повторной промежуточной аттестации в первый раз ему предоставляется возможность пройти повторную промежуточную аттестацию во второй раз с проведением аттестации комиссией, созданной образовательной организацией.

Обучающиеся, не выполнившие программы практики по уважительной причине, направляются на практику вторично, в свободное от учебы время.

Обучающиеся, не выполнившие программы практики без уважительной причины или получившие неудовлетворительную оценку (не прошедшие двух повторных аттестаций), могут быть отчислены из вуза, как не выполнившие обязанностей по добросовестному освоению образовательной программы и выполнению учебного плана.

4.1 Критерии оценки собеседования (защиты отчета по практике):

оценка «отлично» - предполагает при устном отчете студента по результатам прохождения практики ответы на вопросы преподавателя, умение излагать материал логической последовательности, систематично, аргументировано, грамотным языком. Обучающийся продемонстрировал в ходе практики высокий уровень обладания всеми, предусмотренными требованиями к результатам практики, сформированности компетенций; проявил самостоятельность, творческий подход и высокий уровень подготовки по вопросам профессиональной деятельности, организации работы коллектива, самоорганизации, теоретической, научной и практической подготовки;

-оценка «хорошо» - предполагает при устном отчете студента по результатам прохождения практики ответы на вопросы преподавателя, с незначительными недочетами, которые не исключают сформированность у студента соответствующих компетенций, а также умение излагать материал в основном в логической последовательности, систематично, аргументировано, грамотным языком. обучающийся продемонстрировал достаточный уровень теоретической, научной и практической подготовки;

-оценка «удовлетворительно» - предполагает при устном отчете студента по результатам прохождения практики ответы на вопросы преподавателя, с недочетами, которые не исключают сформированность у студента соответствующих компетенций на необходимом уровне, а также умение излагать материал в основном в логической последовательности, систематично, аргументировано, грамотным языком, обучающийся продемонстрировал минимальный уровень теоретической, научной и практической подготовки;

-оценка «неудовлетворительно» предполагает, что при устном отчете студента по результатам прохождения практики не даны ответы на вопросы комиссии, а также студентом не продемонстрировано умение излагать материал в логической последовательности, систематично, аргументировано, грамотным языком, обучающийся не подтвердил наличие теоретической, научной и практической подготовки.

4.2. Критерии оценки отчета по прохождению практики (содержание отчета)

оценка «отлично» - письменный отчет о прохождении практики характеризуется логичностью структуры и содержания работы, полнотой выполнения; индивидуальное задание по практике выполнено полностью с высокой степенью достижения поставленной цели и задач; обучающийся показывает высокий уровень самостоятельности и творческий характер анализа и обобщения фактических данных на основе современных методов и научных достижений; выводы и предложения обучающегося в отчете полностью обоснованы, могут быть рекомендованы для их

реального использования в условиях объекта исследования; обучающийся в отчете показывает навыки лаконичного, четкого и грамотного изложения материала; оформление работы соответствует требованиям, представлен качественный графический материал; в процессе выполнения отчета по практике использованы современные информационные технологии (компьютерные программы, прикладные программные продукты);

-оценка «хорошо» - письменный отчет о прохождении практики соответствует требованиям к структуре и содержанию работы; индивидуальное задание по практике выполнено с незначительными недочетами; обучающийся выполнил анализ и обобщил фактические данные на основе общепринятых методов; выводы и предложения обучающегося в отчете полностью обоснованы; обучающийся в отчете показывает навыки умения излагать материал в логической последовательности, систематично, аргументировано, грамотным языком; оформление отчета в основном соответствует требованиям, представлен графический материал; в процессе выполнения отчета по практике использованы информационные технологии;

-оценка «удовлетворительно» - письменный отчет о прохождении практики выполнен с недочетами по структуре и содержанию работы; индивидуальное задание по практике выполнено не в полном объеме; обучающийся выполнил анализ и обобщил фактические данные; выводы и предложения обучающегося в отчете не полностью обоснованы; обучающийся в отчете показывает навыки умения излагать материал в основном в логической последовательности, аргументировано, грамотным языком; оформление отчета частично соответствует требованиям; в процессе выполнения отчета по практике использованы элементы информационных технологий;

-оценка «неудовлетворительно» - письменный отчет не соответствует установленным требованиям; индивидуальное задание не выполнено; студентом не продемонстрировано умение излагать материал в логической последовательности, систематично, аргументировано, грамотным языком; оформление отчета не соответствует требованиям, в процессе выполнения отчета не использованы информационные технологии.