

Компонент ОПОП 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания  
(профиль «Технология и экспертиза продукции общественного питания»)  
наименование ОПОП

Б2.В.03(П)  
шифр практики

### ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

Вид и тип  
практики

Организационно-управленческая практика

Разработчик (и):

Бензик И. Н.

ФИО

ст. преподаватель

должность

канд.техн.наук

ученая степень,

звание

Утверждено на заседании кафедры

Технологий пищевых производств

наименование кафедры

протокол № 8 от 01.03.2024 г.

Заведующий кафедрой

ТПП

  
подпись

В. А. Гроховский

ФИО

Мурманск  
2024

## 1. Критерии и средства оценивания компетенций и индикаторов их достижения, формируемых в процессе прохождения практики

| Код и наименование компетенции   | Код и наименование индикатора(ов) достижения компетенции   | Результаты обучения по практике  |  |  |
|--|--|--|--|--|
|  |  | <i>Знать</i>   | <i>Уметь</i>   | <i>Владеть</i>   |
| ПК-2. Управление качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания, включая продукцию массового изготовления и специализированные пищевые продукты | ИД1ПК2 Обладает навыками управления качеством и безопасностью производства продукции общественного питания<br>ИД2ПК2 Оценивает санитарно-микробиологическую безопасность продукции общественного питания, включая продукцию массового изготовления и специализированные пищевые продукты | - методы и этапы контроля соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам,<br>- методы и факторы управления качеством продукции и услуг<br>- системы менеджмента качества и безопасности продуктов<br>- фазы организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов | - осуществлять технологический контроль и управлять качеством продукции и услуг.<br>- участвовать во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов. | - навыками проведения технологического контроля и управления качеством продукции и услуг.<br>- навыками управления на всех этапах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов. |
| ПК-5. Управление процессами обслуживания потребителей организаций питания  | ИД1ПК5 Знает основы организации обслуживания, умеет управлять процессами обслуживания потребителей организаций питания   |  |  |  |

## 2. Перечень оценочных средств для контроля сформированности компетенций по результатам прохождения технологической практики

| Разделы практики (этапы формирования компетенций)  | Код(ы) формируемых на этапе компетенций | Оценочные средства текущего контроля  | Оценочные средства промежуточной аттестации       |
|--|---|---|---|
| <p><b>Этап 1: Подготовительный</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- организационное собрание;</li> <li>- выдача направлений на практику;</li> <li>- получение индивидуального задания на практику;</li> <li>- прохождение медицинской комиссии.</li> </ul>   | -                                       | собеседование   | Отчет по практике<br>Результаты текущего контроля |
| <p><b>Этап 2: Основной</b><br/>(прохождение практики в профильной организации)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- знакомство с профильной организацией, ее структурой и составом управления, режимом работы, с рабочим местом и должностными обязанностями, правилами внутреннего трудового распорядка;</li> <li>- выполнение производственных заданий;</li> <li>- выполнение индивидуального задания на практику;</li> <li>- другие виды работ в соответствии с поставленными целями и задачами практики</li> </ul> | ПК-2, ПК-5                              | <ul style="list-style-type: none"> <li>- учет посещаемости мест проведения практики;</li> <li>- оценка выполнения индивидуального задания на практику;</li> <li>- предварительная проверка качества оформления отчета по практике и сопроводительной документации.</li> </ul> |   |
| <p><b>Этап 3: Заключительный</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- подготовка отчетной документации по практике;</li> <li>- защита отчета по практике;</li> <li>- аттестация</li> </ul>   | ПК-2, ПК-5                              | вопросы к защите отчета по практике   |   |

### 3. Критерии и шкала оценивания заданий текущего контроля

#### 3.1. Критерии и шкала оценки качества оформления отчета по практике

Рабочая программа практики, перечень заданий, правила оформления отчетной документации размещены в электронном курсе в ЭИОС МАУ.

В процессе текущего контроля оценивается качество оформления отчета по практике и сопроводительной документации.

| Оценка/баллы               | Критерии оценки   |
|----------------------------|---|
| <i>Отлично</i>             | Обучающийся демонстрирует полное понимание проблемы, владеет разносторонними навыками и приемами выполнения практических задач. Все требования, предъявляемые к заданию, выполнены. Содержание глубокое и всестороннее. Оформление отчета - на высоком уровне (соответствие требованиям, полнота представления информации, общий дизайн). Работа целостна, использован творческий подход.                                   |
| <i>Хорошо</i>              | Обучающийся демонстрирует значительное понимание проблемы, правильно применяет теоретические положения при решении практических вопросов и задач, владеет необходимыми навыками решения практических задач. Все требования, предъявляемые к заданию, выполнены. Оформление отчета - на достаточном уровне (соответствие требованиям, полнота представления информации, общий дизайн). В основном, работа ясная и целостная. |
| <i>Удовлетворительно</i>   | Обучающийся демонстрирует частичное понимание проблемы, имеет знания только основного материала, но не усвоил его деталей. Многие требования, предъявляемые к заданию, не выполнены. Частично присутствует интеграция элементов в целое, но работа неоригинальна, и/или незакончена. Оформление отчета - на низком уровне (соответствие требованиям, полнота представления информации, общий дизайн)                        |
| <i>Неудовлетворительно</i> | Обучающийся демонстрирует непонимание проблемы. Работа не закончена, фрагментарна и бессвязна и /или это плагиат. Не представлено задание (отчет)   |

#### 3.2 Критерии и шкала оценки выполнения индивидуального задания на практику

В ФОС включено типовое индивидуальное задание на практику:

1. Изучить общую характеристику предприятия (места прохождения практики). Провести анализ меню на основании ассортиментного минимума для предприятий общественного питания аналогичного типа. Проанализировать имеющиеся взаимосвязи основных и вспомогательных помещений на предприятии, отметить положительные и отрицательные моменты. Предложить рекомендации по улучшению функциональной взаимосвязи цехов на предприятии.

2. Изучить складское хозяйство предприятия: ассортимент поступающих товаров, источники снабжения, порядок приемки и оценки качества сырья и полуфабрикатов, имеющееся в складских помещениях оборудование, санитарное состояние помещений складской группы и тары.

3. Изучить работу производственных цехов предприятия. Ознакомиться с технологической документацией, используемой на предприятии

4. Ознакомиться с организацией производства и обслуживания подразделений организации, системой производственного контроля

| Оценка/баллы             | Критерии оценки   |
|--------------------------|---|
| <i>Отлично</i>           | Индивидуальное задание выполнено в полном объеме, студент проявил высокий уровень самостоятельности и творческий подход к его выполнению      |
| <i>Хорошо</i>            | Индивидуальное задание выполнено в полном объеме, имеются отдельные недостатки в оформлении представленного материала                         |
| <i>Удовлетворительно</i> | Задание в целом выполнено, однако имеются недостатки при выполнении в ходе практики отдельных разделов (частей) задания, имеются замечания по |

|                            |  |
|----------------------------|--|
|                            | оформлению собранного материала.   |
| <b>Неудовлетворительно</b> | Задание выполнено лишь частично, имеются многочисленные замечания по оформлению собранного материала |

#### **4. Критерии и шкала оценивания результатов практики при проведении промежуточной аттестации**

Контрольным мероприятием промежуточной аттестации обучающихся по итогам практики является зачет с оценкой, который проводится в форме собеседования с преподавателем по итогам прохождения практики (защита отчета).

В ФОС включены типовые вопросы к защите отчета по практике:

1. Приведите характеристику предприятия, тип собственности, классность, количество мест в зале, контингент потребителей.
2. Охарактеризуйте количество посетителей за день, количество блюд, реализованных за день по ассортиментным группам, методы и формы обслуживания посетителей.
3. Приведите пример меню предприятия и проанализируйте его на основании ассортимента минимума для предприятий общественного питания аналогичного типа.
4. Перечислите производственные, административно-бытовые, торговые и технические помещения предприятия, проанализируйте их взаимосвязь.
5. Охарактеризуйте ассортимент поступающих товаров, источники снабжения, порядок приемки и оценки качества сырья и полуфабрикатов.
6. Приведите характеристику имеющегося в складских помещениях оборудования, санитарного состояния помещений складской группы и тары.
7. Охарактеризуйте назначение заготовочных и доготовочных цехов, режим их работы, производственные мощности.
8. Какие требования предъявляются к качественному и количественному составу работников цеха? Как организованы рабочие места поваров?
9. Охарактеризуйте ассортимент выпускаемых полуфабрикатов, блюд, требования нормативно-технической документации на кулинарную продукцию.
10. Приведите характеристику оснащенности цехов оборудованием, инвентарем, посудой, тарой.

#### **Критерии и шкала оценивания защиты отчета по практике**

| <b>Оценка</b>              | <b>Критерии оценки</b>  |
|----------------------------|---|
| <b>Отлично</b>             | Обучающийся демонстрирует полное понимание проблемы, владеет разносторонними навыками и приемами выполнения практических задач. Все требования, предъявляемые к заданию, выполнены. Содержание глубокое и всестороннее. Оформление отчета - на высоком уровне (соответствие требованиям, полнота представления информации, общий дизайн). Работа целостна, использован творческий подход.                                   |
| <b>Хорошо</b>              | Обучающийся демонстрирует значительное понимание проблемы, правильно применяет теоретические положения при решении практических вопросов и задач, владеет необходимыми навыками решения практических задач. Все требования, предъявляемые к заданию, выполнены. Оформление отчета - на достаточном уровне (соответствие требованиям, полнота представления информации, общий дизайн). В основном, работа ясная и целостная. |
| <b>Удовлетворительно</b>   | Обучающийся демонстрирует частичное понимание проблемы, имеет знания только основного материала, но не усвоил его деталей. Многие требования, предъявляемые к заданию, не выполнены. Частично присутствует интеграция элементов в целое, но работа неоригинальна, и/или незакончена. Оформление отчета - на низком уровне (соответствие требованиям, полнота представления информации, общий дизайн)                        |
| <b>Неудовлетворительно</b> | Обучающийся демонстрирует непонимание проблемы. Работа не закончена, фрагментарна и бессвязна и /или это плагиат.<br>ИЛИ<br>Отчет по практике не предоставлен.  |