



**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ
ФЕДЕРАЦИИ**

**Смоленский областной казачий институт промышленных технологий и
бизнеса (филиал) федерального государственного бюджетного
образовательного учреждения высшего образования «Московский
государственный университет технологий и управления
имени К.Г. Разумовского (Первый казачий университет)»**

Принято на заседании
Ученого совета СОКИПТБ
(филиал)
Протокол № 3
От «27» сентября 2016г.

«УТВЕРЖДАЮ»

Директор СОКИПТБ (филиал)

к.п.н.

А.В.Лёшина

сентября 2016г.



Б2.П.1 ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

*Практика по получению профессиональных умений и опыта
профессиональной деятельности*

по направлению подготовки

**« 19.03.04 Технология продукции и организация общественного
питания »**

профиль подготовки:

« Технология и организация ресторанного сервиса »

Квалификация:

« бакалавр »

Вязьма 2016г.

Фонд оценочных средств по практике по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности обучающихся по основной профессиональной образовательной программе высшего образования « Технология продукции и организация общественного питания » разработан на основании федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 « Технология продукции и организация общественного питания » (высшее образования), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 12 ноября 2015 г № 1332 учебного плана по основной профессиональной образовательной программе высшего образования «« Технология продукции и организация общественного питания » ».

Фонд оценочных средств по практике по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности обучающихся по основной образовательной программе разработан рабочей группой в составе: Степаненкова Л.Н. к.т.н., Лешина М.А., к.э.н., Кучерова Е.Н. к.э.н.

Руководитель основной

профессиональной
образовательной программы

ученая степень, ученое звание, должность



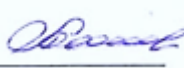
(подпись)

Л.Н. Степаненкова к.т.н.

Фонд оценочных средств по практике по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности обучающихся по основной профессиональной образовательной программе обсужден и утвержден на заседании кафедры: «Технология продуктов питания и экспертизы товаров»Протокол № 1 от «29 » августа 2016 года

Фонд оценочных средств по практике по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности рекомендован к утверждению представителями организаций-работодателей:

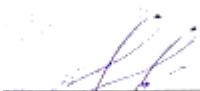
Наименование организации-работодателя
должность ОАО « Вяземский хлебокомбинат,
директор



(подпись)

Антонова Н.Н.

Наименование организации-работодателя
должность МО «Вяземский район» специалист
отдела потребительского рынка



подпись

Баврина Л. И.

Заведующий кафедрой

учена степень, ученое звание



(подпись)

Л.Н. Степаненкова к.т.н

**ПАСПОРТ
фонда оценочных средств**

Темы	Компетенции по каждой теме (РП)	Оценочные средства*
Мероприятия по оформлению практиканта	ОК-4, ОК-5, ОК-7, ОПК-1, ОПК-2, ПК-7, ПК-8 ПК-10, ПК-14, ПК-15, ПК-16, ПК-19, ПК-22, ПК-27, ПК-28, ПК-29,	1. Тесты 2. Вопросы к зачету
Инструктаж по технике безопасности	ОК-4, ОК-5, ОК-7, ОПК-1, ОПК-2, ПК-7, ПК-8 ПК-10, ПК-14, ПК-15, ПК-16, ПК-19, ПК-22, ПК-27, ПК-28, ПК-29,	
Ознакомительная лекция с правилами внутреннего распорядка предприятия	ОК-4, ОК-5, ОК-7, ОПК-1, ОПК-2, ПК-7, ПК-8 ПК-10, ПК-14, ПК-15, ПК-16, ПК-19, ПК-22, ПК-27, ПК-28, ПК-29,	
Составление с руководителем практики календарного плана-графика	ОК-4, ОК-5, ОК-7, ОПК-1, ОПК-2, ПК-7, ПК-8 ПК-10, ПК-14, ПК-15, ПК-16, ПК-19, ПК-22, ПК-27, ПК-28,	

	ПК-29,	
Мероприятия по сбору, обработке и систематизации фактического и литературного материала	ОК-4, ОК-5, ОК-7, ОПК-1, ОПК-2, ПК-7, ПК-8, ПК-10, ПК-14, ПК-15, ПК-16, ПК-19, ПК-22, ПК-27, ПК-28, ПК-29,	
Оформление собранных материалов в виде отчета по практике	ОК-4, ОК-5, ОК-7, ОПК-1, ОПК-2, ПК-7, ПК-8, ПК-10, ПК-14, ПК-15, ПК-16, ПК-19, ПК-22, ПК-27, ПК-28, ПК-29,	
Курс в целом		Промежуточная аттестация (зачет)

***Оценочные средства:**

Средства для оценки текущей аттестации – проблемно-тематический курс (ПТК), практические занятия, интернет-коллоквиумы .

Средства для оценки промежуточной аттестации – тесты, вопросы к зачету(экзамену), тематика курсовых работ.

ОК-4	способностью использовать основы правовых знаний в различных сферах жизнедеятельности	<p>знать: основы государственного правового регулирования, используемые в профессиональной деятельности</p> <p>уметь: методы математического анализа и моделирования, теоретического и экспериментального исследования; методы расчета кинематических и динамических параметров движения механизмов;</p> <p>владеть: методологией поиска и использования действующих технических регламентов, стандартов, сводов правил</p>
ОК-5	способностью к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия	<p>знать: основы гуманитарных наук</p> <p>уметь: воспринимать, обобщать и анализировать аргументировано и четко строить свою речь</p> <p>владеть: навыками подготовки, написания и произнесения устных и письменных сообщений на одном из иностранных языков, способностью к постановке целей и выбору путей их достижения</p>
ОК-7	способностью к самоорганизации и самообразованию	<p>знать: особенности формальных и неформальных отношений; природу лидерства и функциональной ответственности;</p> <p>уметь: управлять работой коллектива и работать в команде</p> <p>владеть: навыками организационной работы</p>
ОПК-1	способностью осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий	<p>знать: сущность и значение информации в развитии общества, особенности правового регулирования в будущей профессиональной деятельности; правовые основы защиты государственной тайны;</p> <p>уметь: работать с информацией в глобальных компьютерных сетях, использовать законодательные и нормативно-правовые акты в области защиты информации и государственной тайны</p> <p>владеть: навыками соблюдения требований информационной безопасности</p>
ОПК-2	способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения	<p>знать: функции менеджмента, принципы построения организационных структур и распределения функций управления</p> <p>уметь: находить организационно-управленческие решения</p> <p>владеть: навыками организационной и исследовательской работы</p>

Профессиональные компетенции:

ПК-7	способностью анализировать и оценивать результативность системы контроля деятельности производства, осуществлять поиск, выбор и использование новой	<p>знать: основные требования, предъявляемые к сырью, материалам, полуфабрикатам и готовой продукции, методы их контроля</p> <p>уметь: организовывать работу производства предприятий питания и осуществлять контроль за технологическим процессом, внедрять систему обеспечения качества и безопасности продукции</p>
------	---	--

	информации в области развития индустрии питания и гостеприимства	питания на принципах ИСО и HACCP владеть: методами оценки результативности системы контроля деятельности производства
ПК-8	способностью обеспечивать функционирование системы поддержки здоровья и безопасности труда персонала предприятия питания, анализировать деятельность предприятия питания с целью выявления рисков в области безопасности труда и здоровья персонала	знать: потенциальные факторы риска для жизни и здоровья персонала уметь: измерять и оценивать опасные, вредные и травмирующие факторы производства владеть: практическими навыками выявления рисков в области безопасности труда
ПК-10	способностью определять цели и ставить задачи отделу продаж по ассортименту продаваемой продукции производства и услугам внутри и вне предприятия питания, анализировать информацию по результатам продаж и принимать решения в области контроля процесса продаж, владеть системой товародвижения и логистическими процессами на предприятиях питания	знать: основы торговой деятельности уметь: организовывать процессы товародвижения владеть: методами организации системы товародвижения и логистических процессов на предприятиях питания
ПК-14	способностью проводить мониторинг и анализировать результаты финансово-хозяйственной деятельности предприятия питания, оценивать финансовое состояние предприятия питания и принимать решения по результатам контроля	знать: принципы оценки хозяйственной и финансовой деятельности предприятия, основы бухгалтерского учета и налоговой системы уметь: использовать полученные знания для оценки основных экономических показателей финансово-хозяйственной деятельности предприятий питания; функции и их принципы управления, их особенности и взаимосвязи владеть: методами мониторинга и анализа финансового состояния предприятия питания, навыками принятия управленческих решений
ПК-15	способностью осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития потребительского рынка, систематизировать и обобщать информацию	знать: современные информационные технологии, основные профессиональные периодические издания в области развития потребительского рынка; уметь: использовать стандарты и другие нормативные документы при оценке, контроле качества и сертификации продуктов и продукции предприятий питания владеть: навыками систематизации, анализа и обработки информации в области развития потребительского рынка

ПК-16	способностью планировать стратегию развития предприятия питания с учетом множественных факторов, проводить анализ, оценку рынка и риски, проводить аудит финансовых и материальных ресурсов	<p>знать: бизнес-планирование и экономику предприятий питания</p> <p>уметь: планировать объем производства предприятий питания и проводить расчеты затрат на производство и реализацию продукции питания</p> <p>владеть: методами планирования, экономического анализа, финансового аудита</p>
ПК-19	владением нормативно-правовой базой в области продаж продукции производства и услуг	<p>знать: нормативно-правовые документы торговой деятельности</p> <p>уметь: использовать стандарты и другие нормативные документы при оценке, контроле качества и сертификации продуктов и продукции предприятий питания</p> <p>владеть: методологией применения нормативно-правовой базы в области продаж продукции производства и услуг</p>
ПК-22	способностью проводить мониторинг финансово-хозяйственной деятельности предприятия, анализировать и оценивать финансовое состояние предприятия	<p>знать: принципы оценки хозяйственной и финансовой деятельности предприятия, основы бухгалтерского учета и налоговой системы</p> <p>уметь: использовать полученные знания для оценки финансового состояния предприятия питания</p> <p>владеть: методами мониторинга и анализа финансового состояния предприятия питания</p>
ПК-27	способностью контролировать качество предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования, участвовать в планировке и оснащении предприятий питания	<p>знать: основные принципы проектирования предприятий питания, реконструкции и монтажа оборудования</p> <p>уметь: правильно выбрать технологическое оборудование и выполнить расчет основных технологических процессов производства продукции питания, осуществлять взаимодействие с организациями - проектировщиками, контролировать качество их работ</p> <p>владеть: навыками планировки и оснащения предприятий питания</p>
ПК-28	готовностью осуществлять поиск, выбор и использование информации в области проектирования предприятий питания, составлять техническое задание на проектирование предприятия питания малого бизнеса, проверять правильность подготовки технологического проекта, выполненного проектной организацией, читать чертежи (экспликацию помещений, план расстановки технологического	<p>знать: основные принципы проектирования предприятий питания, нормативную и техническую документацию отрасли,</p> <p>уметь: составлять техническое задание на выполнение определённого вида технических работ, читать чертежи, проверять правильность подготовки технологического проекта</p> <p>владеть: навыками составления плана расстановки технологического оборудования, монтажной привязки технологического оборудования</p>

	оборудования, план монтажной привязки технологического оборудования, объемное изображение производственных цехов)	
ПК-29	готовностью вести переговоры с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования, оценивать результаты проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта	<p>знать: основные принципы проектирования предприятий питания, нормативную и техническую документацию отрасли, виды технологического оборудования</p> <p>уметь: вести переговоры с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования</p> <p>владеть: методами оценки технологических проектов</p>

Перечень оценочных средств

№	Наименование оценочного средства	Характеристика оценочного средства	Представление оценочного средства в ФОС	Методы оценки результатов
1	Тест	Средство, позволяющее оценить уровень знаний обучающегося путем выбора им одного из нескольких вариантов ответов на поставленный вопрос. Возможно использование тестовых вопросов, предусматривающих ввод обучающимся короткого и однозначного ответа на поставленный вопрос.	Тестовые задания	электронный
2	Вопросы зачета	Средство контроля, позволяющее дифференцировано оценить уровень подготовки студента.	Перечень вопросов	экспертный

Типовые контрольные задания

Индивидуальное задание

1. Изучение изменений в нормативной документации, регламентирующей деятельность организации.
2. Изучение функциональных обязанностей по должности прохождения практики.
3. Изучение взаимоотношений организации с госорганами и внешними организациями.
4. Самостоятельная подготовка проектов документов.
5. Прием посетителей и их консультирование по юридическим вопросам.
6. Экспертиза и систематизация ведения внутреннего делопроизводства.
7. Самостоятельное проведение правовой экспертизы документов организации.
8. Представление интересов организации в госорганах и внешних организациях по поручению руководителя практики.
9. Подготовка справочных материалов по изменению законодательства для руководителя организации.
10. Подготовка отчета по практике и представление его руководителю от организации.

Промежуточная аттестация по итогам практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности

Для текущего контроля успеваемости и освоения материала практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности руководителем практики от предприятия и от вуза могут использоваться устные опросы на основании контрольных вопросов, проверка ведения дневника практиканта.

К зачету (дифференцированному) по практике по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности студент должен оформить следующую документацию:

- дневник практики;
- отчет о прохождении практики;
- отзыв руководителя практики от организации или учреждения – базы практики о деятельности студента в период практики.

В ходе практики студент составляет письменный отчет. Цель отчета – показать степень полноты выполнения студентом программы практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности. В отчете отражаются итоги деятельности студента во время прохождения практики. Объем отчета 30-35 страниц. Отчет о практике должен содержать: титульный лист, содержание, введение, основную часть (изложение материала по разделам в соответствии с заданием), заключение, список источников, приложения.

По окончании практики отчет сдается на кафедру. Руководитель практики проверяет и подписывает отчет, дает заключение о полноте и качестве выполнения программы практики

и возможности допуска к защите. Защита отчета проводится в установленные сроки после устранения замечаний руководителя (если таковые имеются).

Отчеты о прохождении практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности на предприятиях пищевой промышленности должны быть представлены в недельный срок после окончания практики или

начала семестра для проверки руководителю практики от института. В течение 4 недель по-сле начала семестра отчеты должны быть защищены.

По результатам прохождения практики студентами в виде научно-исследовательской работы на кафедре или в лабораториях вуза составляется отчет по НИР. Содержание данного отчета определяется спецификой выбранной темы научно-исследовательской работы, объемом не более 10 страниц в отдельном разделе общего отчета. Отчет по научно-исследовательской работе визируется руководителем работы. Качество выполнения научно-исследовательской работы учитывается при вынесении общей оценки практики.

Наиболее интересные результаты работ докладываются на конференциях студентов, молодых ученых и аспирантов, организуемых институтом. Лучшие из научно-исследовательских работ могут быть рекомендованы для представления на открытый конкурс научных работ среди студентов вузов России.

При разработке программы научно-исследовательской работы вуз предоставляет воз-можность студентам-бакалаврам:

- осуществлять сбор, обработку и анализ информации по теме (заданию);
- участвовать в проведении научных исследований или выполнении разработок;
- составлять отчеты (разделы отчета) по теме или ее разделу (этапу, заданию);
- выступить с докладом на конференции.

По итогам промежуточной аттестации выставляется дифференцированный зачет

Требования к оформлению отчета

Отчет должен быть выполнен печатным способом на одной стороне бумаги формата А4 через полтора интервала. Цвет шрифта должен быть черным (шрифт Times New Roman, 14 пт.). Текст следует печатать, соблюдая следующие размеры полей: верхнее и нижнее — 20 мм, левое — 30 мм, правое — 10 мм. Абзацный отступ должен быть одинаковым по всему тексту и составлять 1,25 см. Выравнивание текста по ширине. Разрешается использовать компьютерные возможности акцентирования внимания на определенных терминах, формулах, применяя выделение жирным шрифтом, курсив, подчеркивание. Перенос слов недопустим! Точку в конце заголовка не ставят. Если заголовок состоит из двух предложений, их разделяют точкой. Подчеркивать заголовки не допускается. Расстояние между заголовками раздела, подраздела и последующим текстом так же, как и расстояние между заголовками и предыдущим текстом, должно быть равно 15мм (2 пробела).