

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ПЕРМСКИЙ ИНСТИТУТ (ФИЛИАЛ)
Федерального государственного бюджетного образовательного учреждения
высшего образования
«Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова»

Кафедра технологии и организации питания и услуг

«Утверждаю»
28 августа 2016

Зав. кафедрой _____ *Степанян* _____ Степанян Ю.Г.

Фонд оценочных средств
ПО ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ
Б2.В.04 (Пд) ПРЕДДИПЛОМНАЯ ПРАКТИКА

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания.
Профиль Технология и организация ресторанного дела

Пермь 2016

Фонд оценочных средств рассмотрен и одобрен на заседании Методической секции кафедры технологии и организации питания и услуг протокол № 1 от «28» августа 2016 г.

Председатель Методической секции

Степанян

— _____ —

Степанян Ю.Г.

Дополнения и изменения, внесенные в фонд оценочных средств, утверждены на заседании кафедры _____, протокол № _____ от « _____ » _____ 201_ г.

Председатель Методической секции _____ / Ф.И.О/

Заведующий кафедрой _____ / Ф.И.О/

**Этапы, трудоемкость, формы текущего контроля
производственной практики**

№ п/п	Разделы (этапы) практики	Трудоемкость (в часах)	Формы текущего контроля
1	Организационный Участие в установочном и заключительном собраниях по практике	4	Запись в дневнике практики
2	Подготовительный этап: Инструктаж Знакомство с профилем деятельности организации в целом и со структурой подразделения прохождения практики Изучение нормативных документов, регламентирующих деятельность организации Изучение системы документооборота организации	104	Запись в дневнике практики
3	Экспериментальный этап: Выполнение заданий и участие в решении конкретных профессиональных задач: Тема 1. Организация производственно-торгового процесса предприятия Тема 2. Организация труда в подразделениях предприятия питания Тема 3. Организация служб качества предприятия Тема 4. Процесс обслуживания. Формы и методы. Организация обслуживания посетителей Тема 5. Организационно-технические мероприятия предприятия Сбор, обработка и систематизация фактического материала Получение отзыва-характеристики	278	Запись в дневнике практики
4	Подготовка и оформление отчета о практике Подготовка отчетной документации по итогам практики Составление и оформление отчета о практике Сдача отчета о практике на кафедру	50	Защита отчета

	Защита отчета о практике		
	Итого12 з.е.	432	Зачет с оценкой

Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы

№	Формируемые компетенции	Этапы формирования	Виды работ на практике, включая самостоятельную работу студента	Форма текущего контроля
1	ОК-1; ОК-2; ОК-3; ОК-4; ОК-5; ОК-6; ОК-7; ОК-8; ОК-9; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8; ПК-9; ПК-10; ПК-11; ПК-12; ПК-13; ПК-14; ПК-15; ПК-16; ПК-17; ПК-18; ПК-19; ПК-20; ПК-21; ПК-22; ПК-23; ПК-24; ПК-25; ПК-26; ПК-27; ПК-28; ПК-29	Подготовительный	Вводное занятие. Ознакомление с предприятием общественного питания: форма собственности и организационно-правовая форма, технологическая деятельность, техническая оснащенность. Инструктаж по технике безопасности	Собеседование, оценка выполнения текущих заданий, запись в дневнике практики
2	ОК-1; ОК-2; ОК-3; ОК-4; ОК-5; ОК-6; ОК-7; ОК-8; ОК-9; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8; ПК-9; ПК-10; ПК-11; ПК-12; ПК-13; ПК-14; ПК-15; ПК-16; ПК-17; ПК-18; ПК-19; ПК-20; ПК-21; ПК-22; ПК-23; ПК-24; ПК-25; ПК-26; ПК-27; ПК-28; ПК-29	производственный	Общая характеристика предприятия Организация работы складского хозяйства предприятия Работа заготовочных цехов предприятия Овощной цех Мясо-рыбный цех Работа доготовочных цехов. Кондитерский (мучной) цех Работа на раздаче Организация контроля качества выпускаемой продукции на предприятии Изучение и анализ технической оснащенности предприятия Работа в качестве дублера заведующего производством	Собеседование, оценка выполнения текущих заданий, запись в дневнике практики
3	ОК-1; ОК-2; ОК-3; ОК-4; ОК-5; ОК-6; ОК-7; ОК-8; ОК-9; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8; ПК-9; ПК-10; ПК-11; ПК-12; ПК-13; ПК-14; ПК-15; ПК-16; ПК-17; ПК-18; ПК-19; ПК-20; ПК-21; ПК-22; ПК-23; ПК-24; ПК-25; ПК-26; ПК-27; ПК-28; ПК-29	Заключительный	Оформление индивидуального отчета по практике. Защита отчета по практике	Защита отчета

Показатели оценивания сформированности компетенций в результате прохождения практики

№	Формируемые компетенции	Виды оценочных средств, используемых для оценки сформированности компетенций
---	-------------------------	--

		Подготовительный этап	Практический этап	Заключительный этап
1	ОК-1	+	+	+
2	ОК-2	+	+	+
3	ОК-3	+	+	+
4	ОК-4	+	+	+
5	ОК-5	+	+	+
6	ОК-6	+	+	+
7	ОК-7	+	+	+
8	ОК-8	+	-	-
9	ОК-9	+	+	+
10	ОПК-1;	+	+	+
11	ОПК-2	+	+	+
12	ОПК-3	+	+	+
13	ОПК-4	+	+	+
14	ОПК-5	+	+	+
15	ПК-1	+	+	+
16	ПК-2	+	+	+
17	ПК-3	+	+	+
18	ПК-4	+	+	+
19	ПК-5	+	+	+
20	ПК-6	+	+	+
21	ПК-7	+	+	+
22	ПК-8	+	+	+
23	ПК-9	+	+	+
24	ПК-10	+	+	+
25	ПК-11	+	+	+
26	ПК-12	+	+	+
27	ПК-13	+	+	+
28	ПК-14	+	+	+
29	ПК-15	+	+	+
30	ПК-16	+	+	+
31	ПК-17	+	+	+
32	ПК-18	+	+	+
33	ПК-19	+	+	+
34	ПК-20	+	+	+
35	ПК-21	+	+	+
36	ПК-22	+	+	+
37	ПК-22	+	+	+
38	ПК-23	+	+	+
39	ПК-24	+	+	+
40	ПК-25	+	+	+
41	ПК-26	+	+	+
42	ПК-27	+	+	+
43	ПК-28	+	+	+
44	ПК-29	+	+	+

СОДЕРЖАНИЕ ОТЧЕТА ПО ПРАКТИКЕ

Тема 1. Организация производственно-торгового процесса предприятия Ознакомление с предприятием

1. Ознакомится с предприятием (организационно-правовая форма, тип и класс предприятия, месторасположение, режим работы, контингент питающихся, перечень предоставляемых услуг, структура управления, структура помещений с характеристикой каждого подразделения, требования к помещениям, микроклимат, производственный дизайн). Снять копии документов, подтверждающих факт работы поп.

2. Дать характеристику производственному и обслуживающему штату сотрудников, ознакомиться с правилами внутреннего распорядка предприятия, с организацией охраны труда и противопожарной защиты на предприятии.
3. Ознакомиться и описать дизайн интерьера торговых помещений, контингент питающихся, предоставляемые услуги на предприятии.
4. Ознакомиться с ассортиментом выпускаемой продукции, условиями ее реализации.
5. Сделать вывод по первой теме.

Тема 2. Организация труда в подразделениях предприятия питания

Работа в качестве дублера заведующего производством
(шеф-повара)

1. Ознакомиться с используемой на предприятии нормативно-технической и технологической документацией. Дать описание документов, используемых при работе. (снять копии данных документов - ТК, ТТК, СП).
2. Ознакомиться с порядком оперативного планирования работы производства. Описать порядок оперативного планирования на производстве. Перечислить факторы, которые учитываются при составлении меню, указать какой вид меню используется на предприятии (снять копию меню, указав его достоинства и недостатки).
3. Изучить существующую организацию труда на производстве. Описать обязанности зав. производством и др. категорий работников в соответствии с ГОСТом.
4. Ознакомиться с оборудованием, установленным в производственных цехах и на раздаче. Дать описание организации рабочих мест и их оснащенности.
5. Ознакомиться с порядком отпуска готовой продукции с производства.
6. Освоить навыки составления отчета о работе производства за день по форме, применяемой на предприятии (Приложение 3), оформить документально. Описать порядок составления отчета о работе за день зав. производством.
7. Принять участие в работе инвентаризационной комиссии., описать порядок ее работы. Указать в какие сроки и как проводится снятие остатков на производстве. Снять копию (или оформить) инвентаризационной ведомости.
8. Провести анализ организации технологического процесса на предприятии. Внести свои предложения по совершенствованию организации работы на производстве (не менее трех).
9. Сделать вывод по существующей организации производства.

Тема 3. Организация служб качества предприятия

Контроль за деятельностью предприятия

1. Дать характеристику менеджмента и системы качества. Описать порядок осуществления контроля за деятельностью предприятия. Перечислите органы контроля. (Снимите копию акта о контроле за предприятием). Укажите, какие меры приняты по этим актам.
2. Описать как осуществляется контроль со стороны зав. производством за работой в цехах, за правильностью эксплуатации оборудования, за соблюдением рецептур, за соблюдением санитарных правил.
3. Описать, в чем заключаются основные критерии создания системы организации контроля качества выпускаемой продукции.
4. Описать, что включает в себя органолептический анализ продукции общественного питания.
5. Изучить на каких принципах основывается бракераж готовой продукции. Принять участие в бракераже готовой продукции (снять копию выписки из бракеражного журнала).
6. Разработка программы производственного контроля предприятия (Приложение 5).
7. Сделать выводы по теме.

Тема 4. Процесс, формы и методы обслуживания. Обслуживание посетителей

Работа в качестве дублера метрдотеля (менеджера зала)

1. Дать описание обязанностей метрдотеля и др. работников торговой группы, согласно ГОСТу. Изучить систему материальной ответственности работников торговой группы (снять копию договора о материальной ответственности).
2. Описать график выхода на работу торговой группы работников, описать их обязанности (указать как они справляются со своими обязанностями).
3. Описать порядок подготовки зала к обслуживанию. Зарисовать схему расстановки столов в зале. Зарисовать схему сервировки столов (на одно место) для различных видов обслуживания с указанием посуды и приборов.
4. Дать описание организации процесса обслуживания в зале с указанием подачи блюд (не менее 5). Описать как производится расчет официанта с посетителем (снять копию реестра счетов официанта).
5. Дать описание правил приема заказов на проведение банкета (по выбору студента). Описать порядок его проведения.
6. Перечислить специальные формы обслуживания, используемые на базе практики.
7. Сделать вывод по теме.

Тема 5. Организационно-технические мероприятия предприятия

Работа в качестве дублера директора (управляющего)

1. Дать описание прав и обязанностей директора. Изучить стиль работы руководителя, его личные и деловые качества. Дать анализ одного рабочего дня руководителя
2. Дать описание порядка приема и увольнения работника (снять копию контракта или приказа). Изучить порядок доведения решения до исполнителей и организацию их исполнения (снять копии 2 приказов из книги приказов. Перечислить какие меры принимаются руководителем по повышению квалификации работников.
3. Перечислить, какие технические средства применяются а базе практики и как они используются. Перечислить виды информации, которые использует руководитель в процессе работы.
4. Разработать план организационно-технических мероприятий с указанием перечня работ по открытию, их продолжительность, ответственных за выполнение. (Приложение 8).
5. Изучить рекламную деятельность на предприятии. Какие современные рекламные средства используются на предприятии. Внесите свои предложения по совершенствованию рекламы и увеличению объема предоставляемых предприятием услуг.
6. Описать организацию логистики на предприятии. Описать источники поступления товаров на предприятие (Приложение 9). Изучить порядок заключения договоров поставки. Снять копию договора поставки.
7. Провести анализ эффективности использования рабочего времени руководителя предприятия. Разработать предложения по рациональному использованию рабочего времени.
8. Сделать вывод по теме.

Контрольные вопросы и задания для проведения аттестации по итогам практики

1. Организация производственно-торгового процесса предприятия
2. Организация труда в подразделениях предприятия питания
3. Организация служб качества предприятия
4. Процесс обслуживания. Формы и методы. Организация обслуживания посетителей
5. Организационно-технические мероприятия по открытию предприятия

Шкала оценки результатов прохождения практики

№	Оцениваемый вид проведенной работы	Критериальные позиции оценки	Общее количество баллов	Максимальное количество баллов по отдельным позициям
1	Качество подобранного материала для проведения анализа	Количество подобранных источников (мин.-5)	30	10
		Наличие современных данных		10
		Использование современной нормативной информации		10
2	Выполнение общих требований к проведению практики	Своевременное выполнение отдельных этапов практики	30	10
		Посещение консультаций преподавателя		10
		Выполнение требований руководителя по проведению исследования		10
3	Качественная оценка проведенного исследования	Выполнение требований к оформлению отчета по практике	40	10
		Выполнение требований к содержательной части отчета		10
		Оценка степени самостоятельности проведенной работы		10
		Оценка качества проведенной работы		10

Итоговый балл формируется суммированием баллов за промежуточную аттестацию и баллов, набранных перед аттестацией. Приведение суммарной балльной оценки к четырехбалльной шкале производится следующим образом:

Перевод 100-балльной рейтинговой оценки по производственной практике в традиционную четырехбалльную

100-балльная система оценки	Традиционная четырехбалльная система оценки
85 – 100 баллов	оценка «отлично»/«зачтено»
70 – 84 баллов	оценка «хорошо»/«зачтено»
50 – 69 баллов	оценка «удовлетворительно»/«зачтено»
менее 50 баллов	оценка «неудовлетворительно»/«незачтено»

Составитель

Пестова И.Г., Мелентьева Л.А.

