Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Крылова Людмила Вячеславовна
Должность: Проректор по учебно-методической работе
Дата подписания: 11.11.2026 20:26:33
Уникальный программный ключ:
b066544bae1e449cd8bfce392f7224a676a271b2

оТП(М)25

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
(МИНОБРНАУКИ РОССИИ)

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Донецкий национальный университет экономики и торговли имени Михаила Туган-Барановского»
(ФГБОУ ВО «ДОННУЭТ»)

Кафедра технологии и организации производства продуктов питания имени А.Ф. Коршуновой

УТВЕРЖДАЮ
Заведующий кафедрой
_____К.А. Антошина
(подпись)

КАФЕДРА ТЕХНОЛОГИИ И ОРГАНИЗАЦИИ ПРОИЗВОДСТВА ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ИМ. А.Ф. КОРШУНОВОЙ

"__03__" _____02_____ 2025 г.

ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ

по дисциплине

Б2.В.01(П) ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ОРГАНИЗАЦИОННО - УПРАВЛЕНЧЕСКАЯ ПРАКТИКА
(шифр и наименование учебной дисциплины)

19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания
(код и наименование направления подготовки)

нет
(наименование профиля подготовки)

Разработчик:
д.э.н., доцент _____ _____ К.А.Антошина
(подпись)

д.э.н., доцент _____ _____ В.А. Антонова
(подпись)

Оценочные материалы рассмотрены и утверждены на заседании кафедры от «_03_» __02___ 2025 г., протокол № _19_

Донецк 2025 г.

Паспорт

оценочных материалов по практике

Б2.В.01. ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ОРГАНИЗАЦИОННО-УПРАВЛЕНЧЕСКАЯ ПРАКТИКА

(наименование практики)

Перечень компетенций, формируемых в результате прохождения производственной организационно-управленческой практики

.№ п/п	Код контролируемой компетенции	Формулировка контролируемой компетенции	Контролируемые разделы (темы) учебной дисциплины	Этапы формирования (семестр изучения)
1.	УК-1	Способен осуществлять критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, вырабатывать стратегию действий	Организационные вопросы прохождения практики: оформление на практику, инструктаж по технике безопасности, охране труда, правилам противопожарной безопасности; заполнение необходимых документов и составление графика прохождения практики на предприятии. Экскурсия по предприятию.	2
			Общие сведения о предприятии: наименование предприятия, режим работы, специализация, форма собственности, правовой статус, реквизиты, вместимость зала, юридический адрес и т.п.	
			Структура подразделений предприятия питания, их краткая характеристика и взаимосвязь.	
			Анализ существующей управленческой структуры предприятия питания: ее преимущества и недостатки.	
2.	УК-2	Способен управлять проектом на всех этапах его жизненного цикла	Организация труда управленческого персонала предприятия (характеристика должностных обязанностей, анализ фактического выполнения должностных обязанностей).	2
			Организация управления подразделениями предприятия и анализ оптимальности кадрового состава управленческого звена.	
			Разработка мероприятий по совершенствованию организационно-управленческой деятельности различных подразделений на предприятии питания;	
			Разработка оптимальной организационно-управленческой структуры для предприятия питания	
			Выполнение индивидуального задания полученного от руководителя, направленного на углубление имеющихся и получение новых знаний по будущей специальности в соответствии с темой НИР	
3.	УК-3	Способен организовывать и руководить работой команды, вырабатывая командную стратегию для достижения поставленной цели	Разработка мероприятий по совершенствованию организационно-управленческой деятельности различных подразделений на предприятии питания;	2
			Разработка оптимальной организационно-управленческой структуры для предприятия питания	
			Выполнение индивидуального задания полученного от руководителя, направленного на углубление имеющихся и получение новых знаний по будущей специальности в соответствии с темой НИР	
4.	УК-4	Способен применять	Общие сведения о предприятии:	2

		современные коммуникативные технологии, в том числе на иностранном(ых) языке(ах), для академического и профессионального взаимодействия	наименование предприятия, режим работы, специализация, форма собственности, правовой статус, реквизиты, вместимость зала, юридический адрес и т.п.	
			Структура подразделений предприятия питания, их краткая характеристика и взаимосвязь.	
			Анализ существующей управленческой структуры предприятия питания: ее преимущества и недостатки.	
			Организация труда управленческого персонала предприятия (характеристика должностных обязанностей, анализ фактического выполнения должностных обязанностей).	
			Организация управления подразделениями предприятия и анализ оптимальности кадрового состава управленческого звена.	
			Разработка мероприятий по совершенствованию организационно-управленческой деятельности различных подразделений на предприятии питания;	
			Разработка оптимальной организационно-управленческой структуры для предприятия питания	
			Выполнение индивидуального задания полученного от руководителя, направленного на углубление имеющихся и получение новых знаний по будущей специальности в соответствии с темой НИР	
5.	УК-5.	Способен анализировать и учитывать разнообразие культур в процессе межкультурного взаимодействия	Анализ существующей управленческой структуры предприятия питания: ее преимущества и недостатки.	2
			Организация труда управленческого персонала предприятия (характеристика должностныхобязанностей, анализ фактического выполнения должностных обязанностей).	
			Организация управления подразделениями предприятия и анализ оптимальности кадрового состава управленческого звена.	
6.	УК-6.	Способен определять и реализовывать приоритеты собственной деятельности и способы ее совершенствования на основе самооценки	Разработка мероприятий по совершенствованию организационно-управленческой деятельности различных подразделений на предприятии питания;	2
			Разработка оптимальной организационно-управленческой структуры для предприятия питания	
			Выполнение индивидуального задания полученного от руководителя, направленного на углубление имеющихся и получение новых знаний по будущей специальности в соответствии с темой НИР	
7.	ПК-3	Устанавливает и определяет приоритеты в области управления процессами производства и обслуживания	Разработка мероприятий по совершенствованию организационно-управленческой деятельности различных подразделений на предприятии питания;	2
			Разработка оптимальной организационно-управленческой структуры для предприятия питания	
			Выполнение индивидуального задания полученного от руководителя, направленного на углубление имеющихся и получение новых знаний по будущей специальности в соответствии с темой НИР	

8.	ПК-4	Способен планировать эффективную систему контроля в области производства продукции и услуг	Разработка мероприятий по совершенствованию организационно-управленческой деятельности различных подразделений на предприятии питания;	2
			Разработка оптимальной организационно-управленческой структуры для предприятия питания	
			Выполнение индивидуального задания полученного от руководителя, направленного на углубление имеющихся и получение новых знаний по будущей специальности в соответствии с темой НИР	

Показатели и критерии оценивания компетенций, описание шкал оценивания

Таблица 1 – Показатели оценивания компетенций

.№ п/п	Код контролируемой компетенции	Показатель оценивания (знания, умения, навыки)	Контролируемые разделы (темы) учебной дисциплины	Наименование оценочного средства
1.	УК-1	В результате освоения компетенции обучающийся должен: **знать:** организационно-управленческую структуру предприятий питания, требования к конкретным должностям и профессиям персонала предприятий; организационные процессы технологии приготовления продукции на предприятии питания и их влияние на ход технологического процесса и качество блюд и изделий; организационно-управленческие процессы, осуществляемые на предприятии питания; **уметь:** анализировать и выявлять факторы, которые оказывают влияние на качество процессов производства продукции общественного питания и организации предоставления услуг потребителям на предприятии питания; оценивать исправность торгово-технологического оборудования и контрольно-измерительных приборов; **владеть:** методиками расчета потребности предприятия в различных видах ресурсов (сырье, материалы, тара, финансовые ресурсы, кадровые ресурсы и т.п.); навыками контроля технологических режимов и параметров производства продукции общественного питания; методами контроля для правильной эксплуатации торгово-технологического оборудования при производстве продукции общественного питания; методами разработки технологической документации на производство продукции общественного питания на предприятии; входным и технологическим контролем качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, ведения технологического процесса производства и обслуживания на предприятии в целях разработки мероприятий по повышению их эффективности;	Организационные вопросы прохождения практики: оформление на практику, инструктаж по технике безопасности, охране труда, правилам противопожарной безопасности; заполнение необходимых документов и составление графика прохождения практики на предприятии. Экскурсия по предприятию.	Собеседование
			Общие сведения о предприятии: наименование предприятия, режим работы, специализация, форма собственности, правовой статус, реквизиты, вместимость зала, юридический адрес и т.п.	Собеседование
			Структура подразделений предприятия питания, их краткая характеристика и взаимосвязь.	Собеседование
			Анализ существующей управленческой структуры предприятия питания: ее преимущества и недостатки.	Собеседование
2.	УК-2	В результате освоения компетенции обучающийся должен: **знать:** организационно-управленческую структуру предприятий питания**,** требования к конкретным должностям и профессиям персонала предприятий; организационные процессы технологии приготовления продукции на предприятии питания и их влияние на ход технологического процесса и	Организация труда управленческого персонала предприятия (характеристика должностных обязанностей, анализ фактического выполнения должностных обязанностей).	Собеседование
			Организация управления подразделениями предприятия и	Собеседование

		качество блюд и изделий; технологию производства кулинарной продукции и технологические процессы производства продукции на предприятии питания; назначение, принципы действия и устройство торгово-технологического оборудования предприятия питания; технологии производства и организации производственных, технологических процессов и процесса обслуживания на предприятии.; методы технохимического и лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции на предприятии; причины, методы выявления и способы устранения брака в процессе производства кулинарной продукции; основы управления качеством продукции на предприятии питания; показатели эффективности всех видов процессов при производстве кулинарной продукции и при обслуживании потребителей; организационно-управленческие процессы, осуществляемые на предприятии питания; **уметь:** анализировать и выявлять факторы, которые оказывают влияние на качество процессов производства продукции общественного питания и организации предоставления услуг потребителям на предприятии питания; использовать статистические методы обработки экспериментальных данных для анализа технологических процессов при производстве продукции на предприятиях питания **владеть:** входным и технологическим контролем качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, ведения технологического процесса производства и обслуживания на предприятии в целях разработки мероприятий по повышению их эффективности; подготовкой предложений по повышению эффективности производства, обслуживания и конкурентоспособности продукции, услуг и предприятия питания в целом, направленных на оптимизацию затрат различного рода ресурсов, снижение трудоемкости производства готовой продукции, повышение производительности и качества труда, внедрение безотходных и малоотходных технологий производства готовой продукции на предприятиях питания; организацией мероприятий по внедрению малоотходных и безотходных технологий производства продукции для повышения эффективности деятельности предприятия питания в целом; методиками расчета потребности предприятия в различных видах ресурсов (сырье, материалы, тара, финансовые ресурсы, кадровые ресурсы и т.п.).	анализ оптимальности кадрового состава управленческого звена.	Собеседование
			Разработка мероприятий по совершенствованию организационно-управленческой деятельности различных подразделений на предприятии питания;	Собеседование
			Разработка оптимальной организационно-управленческой структуры для предприятия питания	Собеседование
			Выполнение индивидуального задания полученного от руководителя, направленного на углубление имеющихся и получение новых знаний по будущей специальности в соответствии с темой НИР	Собеседование
3.	УК-3	В результате освоения компетенции обучающийся должен: **знать:** организационно-управленческую структуру предприятий питания**,** требования к конкретным должностям и профессиям персонала предприятий; технологии производства и организации производственных, технологических процессов и процесса обслуживания на предприятии.; методы технохимического и лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции на предприятии; причины, методы выявления и способы	Разработка мероприятий по совершенствованию организационно-управленческой деятельности различных подразделений на предприятии питания;	Собеседование
			Разработка оптимальной организационно-управленческой структуры для предприятия питания	Собеседование
			Выполнение индивидуального задания полученного от руководителя,	Собеседование

		устранения брака в процессе производства кулинарной продукции; основы управления качеством продукции на предприятии питания; показатели эффективности всех видов процессов при производстве кулинарной продукции и при обслуживании потребителей; организационно-управленческие процессы, осуществляемые на предприятии питания; **уметь:** пользоваться методами контроля качества технологических операций производства продукции на предприятии питания; разрабатывать и внедрять систему контроля на всех этапах на предприятии питания (производство, реализация, организация потребления продукции и услуг); исследовать, анализировать и разрабатывать рекомендации и предложения по повышению эффективности организационно-управленческой деятельности на предприятии питания. **владеть:** входным и технологическим контролем качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, ведения технологического процесса производства и обслуживания на предприятии в целях разработки мероприятий по повышению их эффективности; подготовкой предложений по повышению эффективности производства, обслуживания и конкурентоспособности продукции, услуг и предприятия питания в целом, направленных на оптимизацию затрат различного рода ресурсов, снижение трудоемкости производства готовой продукции, повышение производительности и качества труда, внедрение безотходных и малоотходных технологий производства готовой продукции на предприятиях питания; организацией мероприятий по внедрению малоотходных и безотходных технологий производства продукции для повышения эффективности деятельности предприятия питания в целом;	направленного на углубление имеющихся и получение новых знаний по будущей специальности в соответствии с темой НИР	Собеседование
4.	УК-4	В результате освоения компетенции обучающийся должен: **знать:** организационно-управленческую структуру предприятий питания**,** требования к конкретным должностям и профессиям персонала предприятий; организационные процессы технологии приготовления продукции на предприятии питания и их влияние на ход технологического процесса и качество блюд и изделий; технологии производства и организации производственных, технологических процессов и процесса обслуживания на предприятии.; причины, методы выявления и способы устранения брака в процессе производства кулинарной продукции; основы управления качеством продукции на предприятии питания; показатели эффективности всех видов процессов при производстве кулинарной продукции и при обслуживании потребителей; организационно-управленческие процессы, осуществляемые на предприятии питания; **уметь:** использовать статистические методы обработки экспериментальных данных для анализа технологических	Общие сведения о предприятии: наименование предприятия, режим работы, специализация, форма собственности, правовой статус, реквизиты, вместимость зала, юридический адрес и т.п.	Собеседование
			Структура подразделений предприятия питания, их краткая характеристика и взаимосвязь.	Собеседование
			Анализсуществующей управленческой структуры предприятия питания: ее преимущества и недостатки.	Собеседование
			Организация труда управленческого персонала предприятия (характеристика должностных обязанностей, анализ фактического выполнения должностных обязанностей).	Собеседование
			Организация управления подразделениями предприятия и анализ оптимальности кадрового состава управленческого звена.	Собеседование
			Разработка мероприятий по совершенствованию организационно-управленческой деятельности различных подразделений на предприятии	Собеседование

		процессов при производстве продукции на предприятиях питания; использовать стандартное программное обеспечение при обработке экспериментальных данных проведенных научных исследований и разработке проектов предприятий питания и подготовке заданий на разработку смежных частей проектов. **владеть**: входным и технологическим контролем качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, ведения технологического процесса производства и обслуживания на предприятии в целях разработки мероприятий по повышению их эффективности; подготовкой предложений по повышению эффективности производства, обслуживания и конкурентоспособности продукции, услуг и предприятия питания в целом, направленных на оптимизацию затрат различного рода ресурсов, снижение трудоемкости производства готовой продукции, повышение производительности и качества труда, внедрение безотходных и малоотходных технологий производства готовой продукции на предприятиях питания; организацией мероприятий по внедрению малоотходных и безотходных технологий производства продукции для повышения эффективности деятельности предприятия питания в целом;	питания;	Собеседование
			Разработка оптимальной организационно-управленческой структуры для предприятия питания	Собеседование
			Выполнение индивидуального задания полученного от руководителя, направленного на углубление имеющихся и получение новых знаний по будущей специальности в соответствии с темой НИР	Собеседование
5.	УК-5	В результате освоения компетенции обучающийся должен: **знать:** технологии производства и организации производственных, технологических процессов и процесса обслуживания на предприятии.; организационно-управленческую структуру предприятий питания**,** требования к конкретным должностям и профессиям персонала предприятий; **уметь:** анализировать и выявлять факторы, которые оказывают влияние на качество процессов производства продукции общественного питания и организации предоставления услуг потребителям на предприятии питания; **владеть:** методами разработки технологической документации на производство продукции общественного питания на предприятии; методиками расчета потребности предприятия в различных видах ресурсов (сырье, материалы, тара, финансовые ресурсы, кадровые ресурсы и т.п.).	Анализ существующей управленческой структуры предприятия питания: ее преимущества и недостатки.	Собеседование
			Организация труда управленческого персонала предприятия (характеристика должностных обязанностей, анализ фактического выполнения должностных обязанностей).	Собеседование
			Организация управления подразделениями предприятия и анализ оптимальности кадрового состава управленческого звена.	Собеседование
6.	УК-6	В результате освоения компетенции обучающийся должен: **знать:** организационно-управленческую структуру предприятий питания**,** требования к конкретным должностям и профессиям персонала предприятий; организационные процессы технологии приготовления продукции на предприятии питания и их влияние на ход технологического процесса и качество блюд и изделий; показатели эффективности всех видов процессов при производстве кулинарной продукции и при обслуживании потребителей; организационно-управленческие процессы, осуществляемые на предприятии питания; **уметь:** анализировать и выявлять факторы, которые оказывают влияние на качество процессов производства продукции общественного питания и организации предоставления услуг	Разработка мероприятий по совершенствованию организационно-управленческой деятельности различных подразделений на предприятии питания;	Собеседование
			Разработка оптимальной организационно-управленческой структуры для предприятия питания	Собеседование
			Выполнение индивидуального задания полученного от руководителя, направленного на углубление имеющихся и получение новых знаний по будущей специальности в соответствии с темой НИР	Собеседование

		потребителям на предприятии питания; исследовать, анализировать и разрабатывать рекомендации и предложения по повышению эффективности организационно-управленческой деятельности на предприятии питания. **владеть:** подготовкой предложений по повышению эффективности производства, обслуживания и конкурентоспособности продукции, услуг и предприятия питания в целом, направленных на оптимизацию затрат различного рода ресурсов, снижение трудоемкости производства готовой продукции, повышение производительности и качества труда, внедрение безотходных и малоотходных технологий производства готовой продукции на предприятиях питания; – организацией мероприятий по внедрению малоотходных и безотходных технологий производства продукции для повышения эффективности деятельности предприятия питания в целом;		Собеседование
7.	ПК-3	В результате освоения компетенции обучающийся должен: **знать:** организационно-управленческую структуру предприятий питания**,** требования к конкретным должностям и профессиям персонала предприятий; организационные процессы технологии приготовления продукции на предприятии питания и их влияние на ход технологического процесса и качество блюд и изделий; организационно-управленческие процессы, осуществляемые на предприятии питания; **уметь:** анализировать и выявлять факторы, которые оказывают влияние на качество процессов производства продукции общественного питания и организации предоставления услуг потребителям на предприятии питания; разрабатывать и внедрять систему контроля на всех этапах на предприятии питания (производство, реализация, организация потребления продукции и услуг); исследовать, анализировать и разрабатывать рекомендации и предложения по повышению эффективности организационно-управленческой деятельности на предприятии питания. **владеть:** подготовкой предложений по повышению эффективности производства, обслуживания и конкурентоспособности продукции, услуг и предприятия питания в целом, направленных на оптимизацию затрат различного рода ресурсов, снижение трудоемкости производства готовой продукции, повышение производительности и качества труда, внедрение безотходных и малоотходных технологий производства готовой продукции на предприятиях питания; – организацией мероприятий по внедрению малоотходных и безотходных технологий производства продукции для повышения эффективности деятельности предприятия питания в целом;	Разработка мероприятий по совершенствованию организационно-управленческой деятельности различных подразделений на предприятии питания;	Собеседование
			Разработка оптимальной организационно-управленческой структуры для предприятия питания	Собеседование
			Выполнение индивидуального задания полученного от руководителя, направленного на углубление имеющихся и получение новых знаний по будущей специальности в соответствии с темой НИР	Собеседование
8.	ПК-4	В результате освоения компетенции обучающийся должен: **знать:** организационно-управленческую структуру предприятий питания**,** требования к конкретным должностям и профессиям персонала предприятий; организационные процессы технологии	Разработка мероприятий по совершенствованию организационно-управленческой деятельности различных подразделений на предприятии питания;	Собеседование

		приготовления продукции на предприятии питания и их влияние на ход технологического процесса и качество блюд и изделий; организационно-управленческие процессы, осуществляемые на предприятии питания; **уметь:** анализировать и выявлять факторы, которые оказывают влияние на качество процессов производства продукции общественного питания и организации предоставления услуг потребителям на предприятии питания; разрабатывать и внедрять систему контроля на всех этапах на предприятии питания (производство, реализация, организация потребления продукции и услуг); исследовать, анализировать и разрабатывать рекомендации и предложения по повышению эффективности организационно-управленческой деятельности на предприятии питания. **владеть:** подготовкой предложений по повышению эффективности производства, обслуживания и конкурентоспособности продукции, услуг и предприятия питания в целом, направленных на оптимизацию затрат различного рода ресурсов, снижение трудоемкости производства готовой продукции, повышение производительности и качества труда, внедрение безотходных и малоотходных технологий производства готовой продукции на предприятиях питания; – организацией мероприятий по внедрению малоотходных и безотходных технологий производства продукции для повышения эффективности деятельности предприятия питания в целом;	Разработка оптимальной организационно-управленческой структуры для предприятия питания	Собеседование
			Выполнение индивидуального задания полученного от руководителя, направленного на углубление имеющихся и получение новых знаний по будущей специальности в соответствии с темой НИР	Собеседование
				Собеседование

По результатам оценки качества отчета о прохождении производственной организационно-управленческой практики комиссией выставляется максимальная оценка 60 баллов.

Критерии оценки знаний и практических навыков, обучающихся по итогам прохождения преддипломной практики:

Таблица 4 – Критерии и шкала оценивания по оценочному средству **отчет**

Баллы	**Критерии оценки**
1	2
56-60 баллов	Отчет о прохождении производственной организационно-управленческой практики оформлен в полном соответствии с требованиями, определенными в программе прохождения практики. Он содержит не только аналитический материал по требованиям программы, но и его глубокую обоснованную оценку, основанную на совершенном владении организацией и управлением процессами производственной, обслуживающей деятельности на предприятии. Отчет высоко оценен согласно отзывам руководителей от базы практики и кафедры.
51-55 баллов	Отчет о прохождении производственной организационно-управленческой практики оформлен в полном соответствии с требованиями, определенными в программе прохождения производственной организационно-управленческой практики.
49-50 баллов	Отчет о прохождении производственной организационно-управленческой практики оформлен в соответствии с требованиями, определенными в программе прохождения практики.

46-48 баллов	Отчет о прохождении производственной организационно-управленческой практики оформлен в соответствии с требованиями, определенными в программе прохождения практики, однако отдельные вопросы (не более двух) рассмотрены недостаточно. Допущены отдельные ошибки при письменном изложении собранного материала в отчете. Отчет высоко (положительно) оценен согласно отзывам руководителей от базы преддипломной практики и кафедры.
44-45 баллов	Отчет о прохождении производственной организационно-управленческой практики оформлен в соответствии с требованиями, определенными в программе прохождения практики. Однако отдельные вопросы (не более двух) рассмотрены недостаточно. Допущены отдельные ошибки при письменном изложении собранного материала в отчете.
41-43 баллов	Отчет о прохождении производственной организационно-управленческой практики оформлен с некоторыми отклонениями от требований, определенными в программе прохождения практики. Отдельные вопросы (не более трех) рассмотрены недостаточно. Допущены отдельные ошибки при письменном изложении собранного материала и его аналитической обработке в отчете. В целом, доклад обучающегося позволяет признать удовлетворительный уровень его подготовки. Отчет положительно оценен согласно отзывам руководителей от базы преддипломной практики и кафедры
40 баллов	В отчете о прохождении производственной организационно-управленческой практики не рассмотрены отдельные вопросы, определенные программой практики. Допущены существенные ошибки при изложении и аналитической обработке собранного во время прохождения практики материала. Отчет положительно (удовлетворительно) оценен согласно отзывам руководителей от базы практики и кафедры, отзывы имеют существенные замечания относительно качества аналитического материала и его оформления.
Менее 40 баллов	В отчете о прохождении производственной организационно-управленческой практики не рассмотрены два и более вопроса, определенные программой. Допущены грубые ошибки при письменном изложении в отчете собранного материала.

По результатам собеседования (защиты отчета о прохождении производственной организационно-управленческой практики) комиссией выставляется максимальная оценка в 40 баллов.

Таблица 5 – Критерии и шкала оценивания по оценочному средству собеседование (защита отчета по производственной организационно-управленческой практике)

Баллы	**Критерии оценки**
1	2
38-40 баллов	При защите обучающийся продемонстрировал свободное владение информацией, собранной им во время прохождения производственной организационно-управленческой практики, интеграцию полученных в университете и на базе практики практических и теоретических знаний.
35-37 баллов	При защите обучающийся продемонстрировал свободное владение информацией, собранной им при прохождении практики, интеграцию полученных в университете и на базе практики практических и теоретических знаний. Отчет высоко оценен согласно отзывам руководителей от базы практики и кафедры

30-35 баллов	При защите обучающийся продемонстрировал свободное владение информацией, собранной им во время прохождения производственной организационно-управленческой практики. Отчет высоко оценен согласно отзывам руководителей от базы практики и кафедры, однако содержит замечания по выполнению индивидуального задания
25-30 баллов	Доклад обучающегося при защите позволяет признать хороший уровень его подготовки.
22-25 баллов	При защите отчета обучающимся допущены незначительные ошибки. В целом, доклад обучающегося позволяет признать хороший уровень его подготовки. Отчет положительно оценен согласно отзывам руководителей от базы практики и кафедры
20 баллов	При защите отчета обучающимся допущено несколько ошибок. Доклад обучающегося и ответы на поставленные при защите вопросы позволяют признать общий уровень его подготовки удовлетворительным.
Менее 20 баллов	Допущены грубые ошибки в ответах на вопросы в ходе защиты. Доклад не раскрывает содержания отчета и проведенной работы. При защите обучающимся не представлено ни одного правильного ответа на поставленные вопросы. Обучающийся отказался отвечать на вопросы.

Формой отчетности обучающегося по производственной организационно-управленческой практике является представление письменного отчета, подписанного на титульном листе руководителем от базы практики и заверенного печатью предприятия (организации, учреждения), а также отрецензированного непосредственно руководителем практики от кафедры технологии и организации производства продуктов питания им. Коршуновой А. Ф.

Отчет по производственной организационно-управленческой практике содержит аналитическую часть, и индивидуальное задание. Аналитическая часть отчета по преддипломной практике представляет собой совокупность аналитических таблиц, которые производственной организационно-управленческой на основе собранных общих данных о предприятии-базе практики. Помимо описательного и аналитического материала обучающийся должен представить собственные рекомендации по совершенствованию организационно-управленческой деятельности на предприятии и сделать обоснованные выводы по результатам проведенного исследования.

Индивидуальное задание представляет собой теоретическое, аналитическое и экспериментальное исследование, тема которого соответствует теме выпускной квалификационной работы.

Показатели и критерии оценивания компетенций, описание шкал оценивания

Система оценивания
практической подготовки при прохождении практики

Форма контроля	**Максимальное количество баллов**	
	За вид работы	**Всего**
Текущий контроль: – содержательная часть отчета; – индивидуальное задание; – защита работы	 50 30 20	 50 30 20
Промежуточная аттестация	зачёт с оценкой	100
Итого за семестр	100	

Соответствие государственной шкалы оценивания академической успеваемости

Сумма баллов	**По государственной шкале**	**Определение**
90-100	«Отлично» (5)	отлично – обладают теоретическими знаниями в полном объеме, понимают, самостоятельно умеют применять, исследовать, идентифицировать, анализировать, систематизировать, распределять по категориям, рассчитать показатели, классифицировать, разрабатывать модели, алгоритмизировать, управлять, организовать, планировать процессы исследования, осуществлять оценку результатов на высоком уровне
80-89	«Хорошо» (4)	хорошо – обладают теоретическими знаниями в полном объеме, понимают, самостоятельно умеют применять, исследовать, идентифицировать, анализировать, систематизировать, распределять по категориям, рассчитать показатели, классифицировать, разрабатывать модели, алгоритмизировать, управлять, организовать, планировать процессы исследования, осуществлять оценку результатов. Могут быть допущены недочеты, исправленные студентом самостоятельно в процессе работы (ответа и т.д.) в целом правильно выполненная работа с незначительным количеством ошибок (до 10 %)
75-79		хорошо – обладают теоретическими знаниями в полном объеме, понимают, самостоятельно умеют применять, исследовать, идентифицировать, анализировать, систематизировать, распределять по категориям, рассчитать показатели, классифицировать, разрабатывать модели, алгоритмизировать, управлять, организовать, планировать процессы исследования, осуществлять оценку результатов. Могут быть допущены недочеты, исправленные студентом самостоятельно в процессе работы (ответа и т.д.)в целом правильно выполненная работа с незначительным количеством ошибок (до 15 %)
70-74	«Удовлетворительно» (3)	удовлетворительно – обладают общими теоретическими знаниями, умеют применять, исследовать, идентифицировать, анализировать, систематизировать, распределять по категориям, рассчитать показатели, классифицировать, разрабатывать модели, алгоритмизировать, управлять, организовать, планировать процессы исследования, осуществлять оценку результатов на среднем уровне. Допускаются ошибки, которые студент затрудняется исправить самостоятельно, неплохо, но со значительным количеством недостатков

60-69		Удовлетворительно – обладают общими теоретическими знаниями, умеют применять, исследовать, идентифицировать, анализировать, систематизировать, распределять по категориям, рассчитать показатели, классифицировать, разрабатывать модели, алгоритмизировать, управлять, организовать, планировать процессы исследования, осуществлять оценку результатов на среднем уровне. Допускаются ошибки, которые студент затрудняется исправить самостоятельно выполнение удовлетворяет минимальные критерии
35-59	«Неудовлетворительно» (2)	неудовлетворительно – обладают не полным объемом общих теоретическими знаниями, не умеют самостоятельно применять, исследовать, идентифицировать, анализировать, систематизировать, распределять по категориям, рассчитать показатели, классифицировать, разрабатывать модели, алгоритмизировать, управлять, организовать, планировать процессы исследования, осуществлять оценку результатов. Не сформированы умения и навыки для решения профессиональных задач с возможностью повторной аттестации
0-34		неудовлетворительно – с обязательным повторным прохождением практической подготовки при прохождении практики

Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков

1. Дайте характеристику объекту Вашей практики.
2. Какие выводы Вы сделали по результатам анализа организационно-управленческой деятельности предприятия.
3. Охарактеризуйте состав и структуру управления производством и группой обслуживания на предприятии.
4. К какому выводы Вы пришли по результатам анализа состояния организационно-управленческой деятельности предприятия?
5. Как Вы охарактеризуете деловую активность организационно-управленческого персонала предприятия?
6. В чем заключается Ваше индивидуальное задание. Какие результаты получены при выполнении индивидуального задания?
7. Дайте организационно-управленческую характеристику предприятия.
8. Какие права и обязанности управленческого персонала (должностных лиц) предприятия?

9. Сформулируйте особенности состава и структуры управления на предприятии. Проанализируйте его положительные и отрицательны стороны.

10. В чем заключается контрольная функция управленческого персонала в каждом из структурных подразделений на предприятии?

11. Сделайте вывод об используемых методах обслуживания потребителей на предприятии.

12. Какие выводы сделаны по результатам исследования механизмов управления , используемых на предприятии?

13. Охарактеризуйте штатное расписание на предприятии и его оптимальность для данного типа и вида деятельности

14. Проанализировать полноту имеющихся должностных инструкций управленческого персонала на предприятии и степень их выполнения работниками.

15. Насколько производственная структура соответствует современным представлениям о данном типе предприятия.

16. Каковы права и обязанности управленческого персонала различного структурного уровня

17. Сделайте вывод об эффективности организации производства на предприятии.

18. Дайте характеристику принятой на предприятии структуры управления.

Приложение А

РЕЦЕНЗИЯ

на отчет по производственной организационно-управленческой практике

_____

(Ф.И.О. студента)

студента (-тки) ____ курса _____группы направления подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания

Программа магистратуры очной (заочной) формы обучения (нужное подчеркнуть)

проходил (-а) производственную организационно-управленческую практику

_____

(название организации (предприятия)

в период с «____»_____20___г. по «____»_____20___г.

Руководитель практики от кафедры _____

(должность, ФИО)

ОЦЕНОЧНЫЙ ЛИСТ

	Разделы отчета по преддипломной практике	Количество баллов (максимальное)	Количество баллов (фактическое)
1.	Качество выполнения отчета по производственной организационно-управленческой практике	80	
1.1.	Качество и полнота освещения основного раздела программы практики	20	
1.2	Полнота и качество сделанных выводов по результатам исследования	20	
1.3	Выполнение индивидуального задания	40	
2.	Защита отчета по преддипломной практике.	20	
	Всего:	**100**	
	Дата защиты.		

Члены комиссии:

_____ _____

(подпись) (Ф.И.О. члена комиссии)

_____ _____

(подпись) (Ф.И.О. члена комиссии)

_____ _____

(подпись) (Ф.И.О. члена комиссии)

Лист изменений и дополнений

№	Виды дополнений и изменений Дата и номер протокола заседания кафедры, на котором были рассмотрены и одобрены изменения и дополнения.	Подпись заведующего кафедрой