

Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Крылова Людмила Вячеславовна  
Должность: Проректор по учебно-методической работе  
Дата подписания: 16.02.2025 15:32:25  
Уникальный программный ключ:  
b066544bae1e449cd8bfce392f7224a676a2311b2

СТП(М) 24

**МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
«ДОНЕЦКИЙ НАЦИОНАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ЭКОНОМИКИ И  
ТОРГОВЛИ ИМЕНИ МИХАИЛА ТУГАН-БАРАНОВСКОГО»**

**КАФЕДРА ТЕХНОЛОГИИ И ОРГАНИЗАЦИИ ПРОИЗВОДСТВА  
ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ИМЕНИ КОРШУНОВОЙ А.Ф.**

УТВЕРЖДАЮ:

Зав. кафедрой технологии и организации производства продуктов питания имени Коршуновой А.Ф.

К.А. Антошина  
«26» февраля 2024 г.

**ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ**

**Б2.О.02. ПРЕДДИПЛОМНАЯ ПРАКТИКА, В ТОМ ЧИСЛЕ  
НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКАЯ РАБОТА**

(шифр и наименование учебной дисциплины)

19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания

(код и наименование направления подготовки)

-

(наименование магистерской программы)

Разработчик:

д-р экон.наук, доцент, профессор

(должность)

  
(подпись)

К.А. Антошина  
(ФИО)

д-р экон.наук, доцент, профессор

(должность)

  
(подпись)

В.А. Антонова  
(ФИО)

Оценочные материалы рассмотрены и утверждены на заседании кафедры от «26» февраля 2024 года Протокол № 14

**Донецк 2024**

**Паспорт**  
оценочных материалов по практике  
**Б2.О.02. ПРЕДДИПЛОМНАЯ ПРАКТИКА, В ТОМ ЧИСЛЕ**  
**НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКАЯ РАБОТА**

Перечень компетенций, формируемых в результате освоения учебной дисциплины

№	Код контролируемой компетенции	Формулировка контролируемой компетенции	Контролируемые разделы (темы) учебной дисциплины	Этап формирования (семестр изучения)
1	2	3	4	5
1	УК-1	Способен осуществлять критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, вырабатывать стратегию действий	Общее знакомство с деятельностью предприятия - базы практики. Ознакомление с организацией и пространственным обеспечением сервисного процесса в заведении.	4
2	УК-2	Способен управлять проектом на всех этапах его жизненного цикла	Ознакомление с организацией снабжения и хранения продуктов. Ознакомление с организацией производственного процесса: способом работы; обеспечением технологическим оборудованием; наличием рабочей силы. Ознакомление с объемно-планировочными решениями предприятия	4
3	УК-3	Способен организовывать и руководить работой команды, вырабатывая командную стратегию для достижения поставленной цели	Изучение структуры управления. Выучить: соответствие тарификации поваров выполняющих технологические операции; соответствие расположения оборудования технологическим схемам производства	4
4	УК-4	Способен применять современные коммуникативные технологии, в том числе на иностранном(ых) языке(ах), для академического и профессионального взаимодействия	Проанализировать состояние внедрения современных инновационных технологий на предприятии. Выучить современные инновационные методы организации производства и обслуживания	4
5	УК-5	Способен анализировать и учитывать разнообразие культур в процессе межкультурного взаимодействия	Ознакомление с организацией и пространственным обеспечением сервисного процесса в заведении.	4
6	УК-6	Способен определять и реализовывать приоритеты собственной деятельности и способы ее совершенствования на основе самооценки	Ознакомление с организацией и пространственным обеспечением сервисного процесса в заведении.	4
7	ПК-1	Способен анализировать технологические процессы производства	Определить недостатки в организации производственного процес-	4

		продукции общественного питания и услуг как объект управления	са в разных цехах	
8	ПК-2	Способен разрабатывать новые виды продуктов питания и услуг с учетом прогрессивных технологий эпохи цифровизации	Изучение сервисно-производственной структуры заведения. Охарактеризовать пространственные решения заведения. Определить пути формирования спроса на продукцию и услуги.	4
9	ПК-3	Устанавливает и определяет приоритеты в области управления процессами производства и обслуживания	Изучение структуры управления. Составить схему структуры управления	4
10	ПК-4	Способен планировать эффективную систему контроля в области производства продукции и услуг	Изучить хозяйственную деятельность предприятия. Определить недостатки хозяйственной деятельности предприятия	4
11	ПК-5	Владеет фундаментальными разделами техники и технологии, необходимыми для решения научно-исследовательских и научно-производственных задач в области производства продуктов питания и организации потребления	Ознакомление с организацией производственного процесса: способом работы; обеспечением технологическим оборудованием; наличием рабочей силы. Определить недостатки в организации производственного процесса в разных цехах	4
12	ПК-6	Способен составлять и оформлять научно-техническую документацию, научные отчеты, рефераты, подготавливать материалы и участвовать в публичных обсуждениях	Выучить организацию снабжения, складирования и хранения продуктов.	4
13	ПК-7	Способен разработать комплект проектно-технологической документации предприятий общественного питания разных типов	Ознакомление с объемно-планировочными решениями предприятия. Определить недостатки объемно планировочных решений предприятия	4
14	ПК-8	Способен к реализации инновационных проектных решений в области производства продукции и услуг предприятий питания	Выучить современные инновационные методы организации производства и обслуживания. Определить недостатки объемно планировочных решений предприятия	4
15	ПК-9	Способен применять дистанционные технологии повышения квалификации персонала предприятий общественного питания	Выучить: соответствие тарификации поваров выполняющих технологические операции; соответствие расположения оборудования технологическим схемам производства.. Ознакомление с организацией производственного процесса: способом работы; обеспечением технологическим оборудованием; наличием рабочей силы	4

**Показатели и критерии оценивания компетенций, описание шкал оценивания**

№	Код контролируемой компетенции	Показатель оценивания (знания, умения, навыки)	Контролируемые разделы (темы) учебной дисциплины	Наименование оценочного средства
1	2	3	4	5
1	УК-1	<p><i>знать:</i> типологию проблемных ситуаций и методов их решения на основе системного подхода.</p> <p><i>уметь:</i> осуществлять критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода в области методологии и истории науки, осуществлять критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, выработать стратегию действий в области научных исследований, осуществлять организацию инновационной деятельности и разработку инновационной стратегии предприятия на основе системного подхода</p> <p><i>владеть:</i> навыками критического анализа, систематизации и обобщения информации, постановки целей профессиональной практической деятельности, выбора оптимальных стратегий разрешения проблемных ситуаций</p>	Общее знакомство с деятельностью предприятия - базы практики. Ознакомление с организацией и пространственным обеспечением сервисного процесса в заведении.	Собеседование
2	УК-2	<p><i>знать:</i> основы научного проектирования и алгоритмы создания проектов</p> <p><i>уметь:</i> разрабатывать проекты, по необходимости вносить изменения в проекты на всех этапах их жизненного цикла</p> <p><i>владеть:</i> навыками планирования, структурирования и внедрения проектов, а также управления ими.</p>	Ознакомление с организацией снабжения и хранения продуктов. Ознакомление с организацией производственного процесса: способом работы; обеспечением технологическим оборудованием; наличием рабочей силы. Ознакомление с объемно-планировочными решениями предприятия	Собеседование
3	УК-3	<p><i>знать:</i> принципы построения взаимодействия и организации командной работы</p> <p><i>уметь:</i> работать в команде и организовывать работу команды, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия</p> <p><i>владеть:</i> способами организации командной работы, направленной на ре-</p>	Изучение структуры управления. Выучить: соответствие тарификации поваров выполняющих технологические операции; соответствие расположения оборудования технологическим схемам производства	Собеседование

		шение поставленных задач		
4	УК-4	<p><i>знать:</i> современные коммуникативные технологии (включая иинформационные и дистанционные), принципы построения межличностного и межкультурного взаимодействия в устной и письменной формах, правила оформления отчетной и иной документации</p> <p><i>уметь:</i> применять современные коммуникативные технологи, включая иинформационные и дистанционные, и, осуществлять профессиональную коммуникацию в устной и письменной формах оформлять отчетную и иную документацию</p> <p><i>владеть:</i> современными коммуникативными технологиями, включая иинформационные и дистанционные, для передачи профессиональной информации в устной и письменной форме и навыками межличностного и межкультурного взаимодействия</p>	Проанализировать состояние внедрения современных инновационных технологий на предприятии. Выучить современные инновационные методы организации производства и обслуживания	Собеседование
	УК-5	<p><i>знать:</i> алгоритмы и приемы поиска, критического анализа и систематизации информации</p> <p><i>уметь:</i> ставить цели практической деятельности и отбирать оптимальные методы и технологии их достижения</p> <p><i>владеть:</i> навыками отбора, критического анализа, систематизации и обобщения научной информации, постановки целей профессиональной практической деятельности, выбора оптимальных методов и технологий достижения целей профессиональной практической деятельности</p>	Ознакомление с организацией и пространственным обеспечением сервисного процесса в заведении	Собеседование
	УК-6	<p><i>знать:</i> алгоритмы и приемы поиска, критического анализа и систематизации информации, касающейся практической деятельности психолога</p> <p><i>уметь:</i> ставить цели практической деятельности и отбирать оптимальные методы и технологии их достижения</p> <p><i>владеть:</i> навыками отбора, критического анализа, систематизации и обобщения научной информации, постановки целей профессиональной практической деятельности, выбора оптимальных методов и технологий достижения целей профессиональной практической деятельности</p>	Определение объектов и методов исследования. Обсуждение полученных результатов, формулирование выводов	Собеседование
	ПК-1	<i>знать:</i> технологические процессы производства продукции питания как объ-	Определить недостатки в организации производ-	Собеседование

		<p>екты управления, основные производственные ресурсы предприятий питания</p> <p><i>уметь:</i> анализировать технологические процессы производства продукции питания как объекты управления, производить стоимостную оценку основных производственных ресурсов предприятий питания</p> <p><i>владеть:</i> методами стоимостной оценки основных производственных ресурсов предприятий питания; методами принятия управленческих решений в отношении технологических процессов предприятий питания</p>	<p>ственного процесса в разных цехах</p>	
	ПК-2	<p><i>знать:</i> современные технологии для разработки и создания новых продуктов питания</p> <p><i>уметь:</i> научно обосновывать необходимость разработки и создания новых продуктов питания</p> <p><i>владеть:</i> навыками разработки и создания новых продуктов питания для решения научных и практических задач</p>	<p>Изучение сервисно-производственной структуры заведения. Охарактеризовать пространственные решения заведения. Определить пути формирования спроса на продукцию и услуги.</p>	Собеседование
	ПК-3	<p><i>знать:</i> потребительский рынок</p> <p><i>уметь:</i> систематизировать и обобщать информацию.</p> <p><i>владеть:</i> способностью осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития потребительского рынка</p>	<p>Изучение структуры управления. Составить схему структуры управления</p>	Собеседование
	ПК-4	<p><i>знать:</i> программно-целевые методы решения производственных и научных проблем; организационно-правовые и законодательные нормы хозяйствования;</p> <p><i>уметь:</i> анализировать и систематизировать информацию, проводить оценку эффективности системы качества и безопасности продукции производства</p> <p><i>владеть:</i> методами оценки эффективности затрат, навыками и внедрения систем качества и безопасности продукции</p>	<p>Изучить хозяйственную деятельность предприятия. Определить недостатки хозяйственной деятельности предприятия</p>	Собеседование
	ПК-5	<p><i>знать:</i> новейшие достижения техники и технологии в области общественного питания</p> <p><i>уметь:</i> получать, систематизировать и подготавливать данные для составления обзоров, отчётов и научных публикаций</p> <p><i>владеть:</i> навыками эффективно применять современные научные принципы и методы исследования и использовать информационные технологии при ана-</p>	<p>Ознакомление с организацией производственного процесса: способом работы; обеспечением технологическим оборудованием; наличием рабочей силы. Определить недостатки в организации производственного процесса в разных цехах</p>	Собеседование

		лизе и оценке результатов исследования		
	ПК-6	<p><i>знать:</i> принципы организации технологических процессов. Методики разработки мероприятий по совершенствованию технологических процессов производства социальных видов питания.</p> <p><i>уметь:</i> разрабатывать приемы организации технологических процессов, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания</p> <p><i>владеть:</i> способностью организовывать документооборот по производству на предприятии питания</p>	Выучить организацию снабжения, складирования и хранения продуктов.	Собеседование
	ПК-7	<p><i>знать:</i> способы сбора и обработки информации, методы анализа деятельности предприятия.</p> <p><i>уметь:</i> заниматься вопросами проектирования предприятий общественного питания</p> <p><i>владеть:</i> готовностью осуществлять поиск, выбор и использование информации в области проектирования предприятий питания, методиками оценки результатов проектирования предприятия питания</p>	Ознакомление с объемно-планировочными решениями предприятия. Определить недостатки объемно планировочных решений предприятия	Собеседование
	ПК-8	<p><i>знать:</i> методы и средства контроля качества предоставляемых организациями услуг</p> <p><i>уметь:</i> участвовать в планировке и оснащении предприятий питания</p> <p><i>владеть:</i> способностью контролировать качество предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования</p>	Выучить современные инновационные методы организации производства и обслуживания. Определить недостатки объемно планировочных решений предприятия	Собеседование
	ПК-9	<p><i>знать:</i> концепции реализации конкурентоспособной стратегии развития предприятий питания на основе применения дистанционных технологий.</p> <p><i>уметь:</i> проводить оперативный анализ, разрабатывать, продвигать и оценивать результаты деятельности предприятий общественного питания с применением дистанционных технологий</p> <p><i>владеть:</i> навыками анализа материально-технических ресурсов, необходимых для организации повышения квалификации персонала предприятий общественного питания.</p>	Выучить: соответствие тарификации поваров выполняющих технологические операции; соответствие расположения оборудования технологическим схемам производства.. Ознакомление с организацией производственного процесса: способом работы; обеспечением технологическим оборудованием; наличием рабочей силы	Собеседование

## 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	50
	30	30
	20	20
Промежуточная аттестация	зачет с оценкой	100
<b>Итого за семестр</b>	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 процес-



		се 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, не плохо, 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 выполнениеудовлетворяет 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

### Перечень вопросов для собеседований

1. Общие сведения предприятия питания..
2. Характеристика организации и пространственного обеспечения сервисного процесса в заведении.
3. Характеристика стратегии формирования сырьевых и материально-технических ресурсов предприятия, системы их поставки и хранения.
4. Организация производственных процессов на предприятие.

5. Характеристика системы менеджмента и маркетинговой политики на предприятие.
6. Внедрение современных инновационных технологий в сервисно-производственном процессе предприятия
7. Характеристика материально-технической базы научного учреждения: перечень лабораторий, оборудования, вспомогательных помещений.
8. Основные исследования, которые необходимо провести согласно научной гипотезе магистерской диссертации.
9. Оборудование необходимое для проведения исследований.
10. Полученные результаты научных исследований.

### Лист изменений и дополнений

<b>№</b>	<b>Виды дополнений и изменений</b>	<b>Дата и номер протокола заседания кафедры на котором были рассмотрены изменения</b>	<b>Подпись зав.кафедрой</b>