Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Соловьев Дмитрий Александрович
Должность: ректор ФГБОУ ВО Вавиловский университет
Дата подписания: 09.10.2024 15:18:45
Уникальный программный ключ:
528682d78e671e566ab07f01fe1b92172f735a12

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Саратовский государственный аграрный университет имени Н.И. Вавилова»

Утверждаю
Заведующий кафедрой
_____ /Попова О.М./
«18» июня 2021 г.

ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ

Дисциплина	**Инновации в организации производства и обслуживания на предприятиях индустрии питания**
Направление подготовки	**19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания**
Направленность (профиль)	**Технологии и проектирование предприятий индустрии питания**
Квалификация выпускника	**Магистр**
Нормативный срок обучения	**2 года**
Форма обучения	**Заочная**
Кафедра-разработчик	**Технологии продуктов питания**
Ведущий преподаватель	**к.т.н., доцент Макарова А.Н.**

Разработчик: доцент, Макарова А.Н. _____ (подпись)

Саратов 2021

Содержание

1 Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения ОПОП …….....3

2 Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания …….....4

3 Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы....…….…….....7

4 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы их формирования …….....14

1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения ОПОП

В результате изучения дисциплины «Инновации в организации производства и обслуживания на предприятиях индустрии питания» обучающиеся, в соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 14 августа 2020 г. № 1028, формируют следующие компетенции, указанные в таблице 1.

Таблица 1

Формирование компетенций в процессе изучения дисциплины «Инновации в организации производства и обслуживания на предприятиях индустрии питания»

Компетенция		Индикаторы достижения компетенций	Этапы формирования компетенции в процессе освоения ОПОП (курс)*	Виды занятий для формирования компетенции	Оценочные средства для оценки уровня сформированности компетенции
Код	Наименование				
1	2	3	4	5	6
ПК-2	Способен анализировать технологические процессы производства и услуг предприятий индустрии питания как объект управления	ПК-2.2 - Использует информацию о зарубежных и отечественных прогрессивных технологиях при использовании в профессиональной деятельности	2	Лекции, практическое занятие	Доклад/ доклад – презентация / /самостоятельная работа/устный опрос/ситуационная задача
ПК-6	Управляет текущей деятельностью предприятия питания, осуществляет технологический процесс производства продукции общественного питания	ПК-6.2- Организует работу исполнителей, принимает управленческие решения в области управления персоналом	2	Лекции, практическое занятие	Доклад/ доклад – презентация / /самостоятельная работа/устный опрос/ситуационная задача

Примечание:

Компетенция ПК-2 – также формируется в ходе освоения дисциплин:

Прикладные технологии в индустрии питания, Технологические и функциональные свойства кулинарной продукции, Технологии продуктов для специальных видов питания, Оптимизация технологических процессов на предприятиях индустрии питания, Нутрициология и технология современных продуктов питания, Глобальные технологии современных продуктов питания, Современные проблемы науки в сфере общественного питания, Высокотехнологичные производства продуктов питания, Технологическая практика; Преддипломная практика; Организационно-управленческая практика; Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к защите и процедуру защиты.

Компетенция ПК-6 – также формируется в ходе освоения дисциплин: Управление проектами, Профессиональная этика предприятий индустрии питания, Организационно-управленческая практика, Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к защите и процедуру защиты.

2. Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания

Перечень оценочных материалов

Таблица 2

№ п/п	Наименование оценочного средства	Краткая характеристика оценочного средства	Представление оценочного средства в ФОС
1	ситуационная задача	оперативный метод решения проблемы на основе стимулирования творческой активности, при котором обучающимся предлагают высказывать как можно большее количество вариантов решения. Затем из общего числа высказанных идей обучающиеся отбирают наиболее удачные, которые могут быть использованы на практике. Является методом экспертного оценивания.	перечень тем ситуационных задач
2	устный опрос	Средство контроля, организованное как для специальная беседа педагогического работника с обучающимся на темы, связанные с изучаемой дисциплиной и рассчитанной на выяснение объема знаний обучающегося по разделу, теме, проблеме т.п.	Вопросы по темам дисциплины: - перечень вопросов для устного опроса
3	доклад	продукт самостоятельной работы студента, представляющий собой публичное выступление по представлению полученных результатов	темы докладов

		решения определенной учебно-практической, учебно-исследовательской или научной темы	

Программа оценивания контролируемой дисциплине

Таблица 3

№ п/п	Контролируемые разделы (темы дисциплины)	Код контролируемой компетенции (или ее части)	Наименование оценочного средства
1	2	3	4
1	Инновации организации обслуживания. Интерактивные технологии в организации обслуживания потребителей в предприятиях индустрии питания. Инновации организации обслуживания. Формирования имидж – политики предприятия индустрии питания.	ПК-2	Доклад, самостоятельная работа, устный опрос, ситуационные задачи
2	Виды и особенности деятельности предприятий индустрии питания.	ПК-2, ПК-6	Доклад, самостоятельная работа, устный опрос, ситуационные задачи
3	Виды и особенности деятельности предприятий индустрии питания. Организация производства специализированных цехов. Организация производства молекулярной кухни. Организация производства молекулярной кухни.	ПК-2	Доклад, самостоятельная работа, устный опрос, ситуационные задачи
6	Организация производства специализированных цехов. Организация производства молекулярной кухни.	ПК-2	Доклад, самостоятельная работа, устный опрос, ситуационные задачи
7	Виды и особенности деятельности предприятий индустрии питания. Организация производства специализированных цехов. Организация производства молекулярной кухни. Организация производства молекулярной кухни.	ПК-2	Доклад, самостоятельная работа, устный опрос, ситуационные задачи

Описание показателей и критериев оценивания компетенций по дисциплине «Инновации в организации производства и обслуживания на предприятиях индустрии питания» на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания

Таблица 4

Код компетенции, этапы освоения компетенции	Индикаторы достижения компетенций	Показатели и критерии оценивания результатов обучения			
		ниже порогового уровня (неудовлетворительно)	пороговый уровень (удовлетворительно)	продвинутый уровень (хорошо)	высокий уровень (отлично)
1	2	3	4	5	6
ПК-2, 2 курс	ПК-2.2 - Использует информацию о зарубежных и отечественных прогрессивных технологиях при использовании в профессиональной деятельности	обучающийся не знает значительной части программного материала, плохо ориентируется в современных приемах и методах организации производства и обслуживания в предприятиях индустрии питания, не знает практику применения материала, допускает существенные ошибки	обучающийся демонстрирует знания только основного материала, но не знает деталей, допускает неточности, допускает неточности в формулировках, нарушает логическую последовательность в изложении программного материала	обучающийся демонстрирует знание материала, не допускает существенных неточностей	обучающийся демонстрирует знание современных приемов и методов организации производства и обслуживания в предприятиях индустрии питания, на практике применяет материал, исчерпывающе и последовательно, четко и логично излагает материал, хорошо ориентируется в материале, не затрудняется с ответом при видоизменении заданий
ПК-6, 2 курс	ПК-6.2- Организует работу исполнителей, принимает управленческие решения в области управления персоналом	обучающийся не владеет навыками разработки мотивации и стимулирования работников предприятий питания, допускает существенные ошибки, с большими затруднениями выполняет самостоятельную работу, большинство предусмотренных программой дисциплины не выполнено	в целом успешное, но не владеет навыками разработки мотивации и стимулирования работников предприятий питания	в целом успешное, но содержащее отдельные пробелы или сопровождающееся отдельными ошибками владение навыками разработки мотивации и стимулирования работников предприятий питания, методами формирования профессионального коллектива	успешное и системное владение навыками разработки мотивации и стимулирования работников предприятий питания, методами формирования профессионального коллектива для выполнения поставленных задач

				для выполнения поставленных задач	

3. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы

3.1. Входной контроль

Цель проведения входного контроля определение уровня, знаний, умений и навыков обучающихся, степени усвоения ими программы бакалавриата.

Примерный перечень вопросов

1. Современное состояние и перспективы развития предприятий общественного питания. Задачи предприятий в современных экономических условиях.
2. Классификация предприятий общественного питания в зависимости от характера производства, ассортимента выпускаемой продукции, объема и характера предоставляемых услуг.
3. Основные признаки, используемые для характеристики предприятий общественного питания.
4. Характеристика предприятий общественного питания (ассортимент выпускаемой продукции, форма обслуживания, оснащенность мебелью, посудой, приборами и т.д.)
5. Задачи и основные направления научной организации труда в предприятиях общественного питания.
6. Совершенствование форм разделения и кооперации труда, рационализация режимов труда и отдыха в предприятиях общественного питания.
7. Сущность и задачи нормирования труда. Методы нормирования. Фотография рабочего места.
8. Задачи коммерческой деятельности предприятий общественного питания в новых условиях рыночной экономики.
9. Последовательность оперативного планирования производства в предприятиях питания. Составление плана-меню, планового меню, наряда-заказа.
10. Основные задачи, принципы и формы организации производства. Структура производства.

3.2. Доклады

Умения и навыки, на формирование которых направлено выполнение данного вида работ

Выполнение устного доклада в полной мере раскрывает творческий подход обучающихся к самостоятельной проработке нового материала, позволяет оценить степень готовности учащихся к самостоятельному выбору актуальных проблем дисциплины. Данный вид творческой работы позволяет обучающимся овладеть навыками систематизации материала, развивает умение конкретизировать и обобщать проблемы и перспективы развития международной торговли и валютных рынков на основе анализа массива научной и периодической литературы по выбранной теме.

Рекомендуемая тематика устных докладов по дисциплине приведена в таблице 5.

Таблица 5

Темы докладов, рекомендуемые к написанию при изучении дисциплины «Инновации в организации производства и обслуживания на предприятиях индустрии питания»

№ п/п	Темы докладов
1	2
1	Сущность и понятие инновации, как экономической категории.
2	Классификация инноваций по различным признакам.
3	Применение инноваций организации производства и обслуживания на предприятиях ресторанного бизнеса.
4	Принципы оценки эффективности инноваций.
5	Преимущества оплаты услуг ресторана пластиковой карточкой.
6	Современные технологии в организации производства на предприятиях ресторанного бизнеса
7	Современные технологии организации обслуживания на предприятиях ресторанного бизнеса
8	Электронное меню
9	IT – технологии в ресторанном сервисе
10	Инновации технологических приемов для индустрии питания
11	Инновации в логистике и продвижении услуг предприятий питания
12	Современная потребительская тара и упаковка для индустрии питания. Инновационные материалы.

3.3. Ситуационные задачи

Перечень тем:

1. Организация производства молекулярной кухни.
2. Инновации организации обслуживания.
3. Интерактивные технологии в организации обслуживания потребителей в предприятиях индустрии питания.
4. Формирования имидж – политики предприятия индустрии питания.
5. Организация производства специализированного овощного цеха. Разработка производственной программы специализированного цеха, определение технологических линий. Подбор оборудования, организация труда в цехе.
6. Организация производства специализированного мясного цеха. Разработка производственной программы специализированного цеха, определение технологических линий. Подбор оборудования, организация

труда в цехе.

7. Организация производства специализированного рыбного цеха. Разработка производственной программы специализированного цеха, определение технологических линий. Подбор оборудования, организация труда в цехе.

8. Организация производства специализированного пстицегольевого цеха. Разработка производственной программы специализированного цеха, определение технологических линий. Подбор оборудования, организация труда в цехе.

Тема: «Организация производства молекулярной кухни»

Задания

1) Разработать производственную программу ресторана с молекулярной кухней для микрорайона (выбрать при согласовании с преподавателем) г. Саратова.

2) Определить технологические линии, участки, рабочие места в соответствии с технологической обработкой сырья, учитывая региональные источники продовольственного снабжения.

3) Подобрать инновационное оборудование.

4) Составить сценарий молекулярного банкета / шоу.

Тема: «Инновации организации обслуживания»

Задание

1) Разработать сценарий гастрономического шоу – фламбе для презентации нового кулинарного изделия в предприятии индустрии питания г. Саратова.

2) Подобрать инновационное оборудование.

4) Составить сценарий шоу.

Тема: «Интерактивные технологии в организации обслуживания потребителей в предприятиях общественного питания»

Задания

1) Совершенствовать систему организации обслуживания ресторанов г. Саратова (предприятие определяется самостоятельно), применяя интерактивные технологии организации обслуживания.

2) Автоматизировать процесс обслуживания предприятий индустрии питания открытого типа, применяя инновационное оборудование.

Тема: «Формирования имидж – политики предприятия индустрии питания»

Задание

Совершенствовать систему имидж – политики специализированного ресторана г. Саратова (предприятие определяется самостоятельно), ориентируясь на виды реализуемых услуг и вид имиджа:

1. имидж услуг – представление общественности о предлагаемых услугах;
2. имидж потребителя услуг – представление о стиле жизни и общественном статусе посетителей;
3. внутренний имидж – представление сотрудников об предприятии общественного питания, в которой они работают;
4. имидж основателей – представление о целях, способностях и мотивах руководящего состава;
5. имидж персонала – представление покупателей о работниках предприятия общественного питания;
6. визуальный имидж – представления клиентов, сформированные на основе зрительного восприятия внешнего вида залов предприятия общественного питания и фирменной символики;
7. социальный имидж – представление общества о роли предприятия общественного питания в экономической и культурной сфере;
8. бизнес-имидж – представление об предприятии общественного питания и привлечение к ней партнеров и потребителей.

Тема: «Организация производства специализированного овощного цеха»

Задания

1) Разработать производственную программу специализированного цеха для микрорайона (выбрать при согласовании с преподавателем) г. Саратова.

2) Определить технологические линии, участки, рабочие места в соответствии с технологической обработки сырья, учитывая региональные источники продовольственного снабжения.

3) Подобрать инновационное оборудование.

4) Разработать комплекс логистических мероприятий доля специализированного цеха с учетом источников сбыта.

Тема: «Организация производства специализированного мясного цеха»

Задания

1) Разработать производственную программу специализированного цеха для микрорайона (выбрать при согласовании с преподавателем) г. Саратова.

2) Определить технологические линии, участки, рабочие места в соответствии с технологической обработки сырья, учитывая региональные источники продовольственного снабжения.

3) Подобрать инновационное оборудование.

4) Разработать комплекс логистических мероприятий доля специализированного цеха с учетом источников сбыта.

Тема: «Организация производства специализированного рыбного цеха»

Задания

1) Разработать производственную программу специализированного цеха для микрорайона (выбрать при согласовании с преподавателем) г. Саратова.

2) Определить технологические линии, участки, рабочие места в соответствии с технологической обработки сырья, учитывая региональные источники продовольственного снабжения.

3) Подобрать инновационное оборудование.

4) Разработать комплекс логистических мероприятий доля специализированного цеха с учетом источников сбыта.

Тема: «Организация производства специализированного овощного цеха»

Задания

1) Разработать производственную программу специализированного цеха для микрорайона (выбрать при согласовании с преподавателем) г. Саратова.

2) Определить технологические линии, участки, рабочие места в соответствии с технологической обработки сырья, учитывая региональные источники продовольственного снабжения.

3) Подобрать инновационное оборудование.

4) Разработать комплекс логистических мероприятий для специализированного цеха с учетом источников сбыта.

3.4 Устный опрос

Цель проведения устного опроса – проверка уровня усвоения раздела или тем курса по дисциплине «Инновации в организации производства и обслуживания на предприятиях общественного питания».

Вопросы для устного опроса

Тема: Виды и особенности деятельности предприятий индустрии питания

1. Какие требования предъявляются к терминам и определениям, применяемым в общественном питании?
2. Для чего необходимы стандартизированные термины и определения?
3. Работники, каких профессий относятся к производственному персоналу?

4. Как осуществляется присвоение производственному персоналу квалификационного разряда?

5. Работники, каких профессий относятся к обслуживающему персоналу?

6. Каковы особенности предъявляемых требований к обслуживающему персоналу?

7. Как классифицируются услуги общественного питания?

8. Какие требования предъявляются к услугам общественного питания?

9. Каковы требования к безопасности услуг?

10. Для чего нужно классифицирование предприятий общественного питания?

11. Какие характеристики используются для идентификации предприятий по типам и классам?

Тема: Организация производства специализированных цехов

1. Требования, предъявляемые к заготовочным специализированным цехам.

2. Функциональная структура заготовочных предприятий питания.

3. Составить схему технологической взаимосвязи линий и участков по производству полуфабрикатов высокой степени готовности и кулинарных изделий из мяса.

4. Составить схему технологической взаимосвязи линий и участков по производству полуфабрикатов высокой степени готовности и кулинарных изделий из рыбы.

5. Составить схему технологической взаимосвязи линий и участков по производству полуфабрикатов высокой степени готовности и кулинарных изделий из овощей.

6. Инновационное оборудование применяемое для модернизации технологического процесса производства в специализированных цехах.

Тема: Организация производства молекулярной кухни

1 Что такое молекулярная кухня?

3 Основные технологические приемы приготовления блюд молекулярной кухни.

4Оборудование, применяемое для приготовления блюд молекулярной кухни.

5 Порядок разработки производственной программы молекулярной лаборатории.

6 Организация технологических линий и рабочих мест в молекулярной лаборатории.

Тема: Инновации организации обслуживания

1 Что такое инновации в организации обслуживания?

2 Формы и методы обслуживания, применяемые в предприятиях общественного питания.

3 Прогрессивные формы и методы обслуживания в ресторанном сервисе.

4 Виды гастрономических шоу, реализуемых в предприятиях общественного питания.

3.5 Промежуточная аттестация

Промежуточное аттестационное испытание в соответствии с учебным планом по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания проводиться в форме зачета.

Целью проведения промежуточной аттестации - зачета - является комплексная и объективная оценка качества усвоения обучающимися теоретических знаний, умения систематизировать полученные знания и применять их к решению практических задач, уровня сформированности компетенций при освоении дисциплины «Инновации в организации производства и обслуживания на предприятиях индустрии питания».

Вопросы, выносимые на зачет

1. Характеристика и структура производства предприятий общественного питания.
2. Характеристика нормативная и техническая документация предприятий общественного питания.
3. Инновации организации производства специализированного мясного цеха предприятий общественного питания.
4. Инновации организации производства специализированного рыбного цеха предприятий общественного питания.
5. Инновации организации производства специализированного овощного цеха предприятий общественного питания.
6. Инновации организации производства специализированного птицегольевого цеха предприятий общественного питания.
7. Особенности организации молекулярной лаборатории в предприятиях общественного питания.
8. Современные технические средства для оснащения складской группы помещений предприятий общественного питания.
9. Проектирование производственного процесса.
10. Организация производственного процесса в пространстве и во времени.
11. Составление нормативной документации предприятий общественного питания.

12. Разработка схем технологического процесса предприятий общественного питания.

13. Представить схему технологического процесса изготовления блюд молекулярной кухни.

14. Модернизация процесса производства кулинарной продукции предприятий общественного питания.

15. Характеристика торговых помещений для организации обслуживания потребителей.

16. Применение инновационных технологий на всех этапах организации обслуживания потребителей предприятий общественного питания (предварительный, основной и завершающий).

17. Правила подачи блюд молекулярной кулинарии. Формирование сетов.

18. Современные формы организации обслуживания.

19. Услуги по организации обслуживания предприятиях общественного питания.

20. Программное обеспечение процесса организации обслуживания потребителей предприятий общественного питания.

21. Электронное меню. Виды электронного меню.

22. Автоматизация процесса организации обслуживания потребителей предприятий общественного питания.

23. Критерии оценки профессионального уровня обслуживающего персонала с применением инновационных технологий.

24. Технические средства экспресс методов определения безопасности услуг, реализуемых предприятием.

25. Реализация выездного обслуживания с применением современных технологий организации обслуживания предприятий общественного питания.

26. Электронная карта вин.

27. Особенности обслуживания тематических мероприятий с элементами гастрономического шоу.

28. Услуги по организации питания в пути следования.

29. Организация обслуживания на предприятиях быстрого обслуживания.

30. Нормативно-правовая база в области организации питания и обслуживания различных групп населения (электронные школьные карты оплаты питания и т.д.).

4. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций

4.1 Процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности

Контроль результатов обучения обучающихся, этапов и уровня

формирования компетенций по дисциплине «Инновации в организации производства и обслуживания на предприятиях индустрии питания» осуществляется через проведение входного, текущего, выходного контролей и контроля самостоятельной работы.

Формы текущего, промежуточного и итогового контроля и контрольные задания для текущего контроля разрабатываются кафедрой исходя из специфики дисциплины, и утверждаются на заседании кафедры.

4.2 Критерии оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы

Описание шкалы оценивания достижения компетенций по дисциплине приведено в таблице 6.

Таблица 6

Уровень освоения компетенции	Отметка по пятибалльной системе (промежуточная аттестация)*			Описание
высокий	«отлично»	«зачтено»	«зачтено (отлично)»	Обучающийся обнаружил всестороннее, систематическое и глубокое знание учебного материала, умеет свободно выполнять задания, предусмотренные программой, усвоил основную литературу и знаком с дополнительной литературой, рекомендованной программой. Как правило, обучающийся проявляет творческие способности в понимании, изложении и использовании материала
базовый	«хорошо»	«зачтено»	«зачтено (хорошо)»	Обучающийся обнаружил полное знание учебного материала, успешно выполняет предусмотренные в программе задания, усвоил основную литературу, рекомендованную в программе
пороговый	«удовлетворительно»	«зачтено»	«зачтено (удовлетворительно)»	Обучающийся обнаружил знания основного учебного материала в объеме, необходимом для дальнейшей учебы и предстоящей работы по профессии, справляется с выполнением практических заданий, предусмотренных программой, знаком с основной литературой,

Уровень освоения компетенции	Отметка по пятибалльной системе (промежуточная аттестация)*			Описание
				рекомендованной программой, допустил погрешности в ответе на экзамене и при выполнении экзаменационных заданий, но обладает необходимыми знаниями для их устранения под руководством преподавателя
–	«неудов-летвори-тельно»	«не зачтено»	«не зачтено (неудовлет-ворительно)»	Обучающийся обнаружил пробелы в знаниях основного учебного материала, допустил принципиальные ошибки в выполнении предусмотренных программой практических заданий, не может продолжить обучение или приступить к профессиональной деятельности по окончании образовательной организации без дополнительных занятий

* - форма промежуточной аттестации в семестре определяется в соответствии с таблицей 2 рабочей программы дисциплины (модуля)

4.2.1 Критерии оценки устного ответа при промежуточной аттестации

При ответе на вопрос обучающийся демонстрирует:

знания: методов формирования имидж – политики предприятия общественного питания; новейших достижений техники и технологии в индустрии питания; методов мотивации и стимулирования работников предприятий питания; инновационных направлений в области создания новых видов сырья, технологий производства продукции общественного питания, новых видов оборудования; основные направления организации производства и обслуживания в предприятиях общественного питания различных форм собственности и структуры управления; современных отечественных и зарубежных видов аппаратуры и приборов.

умения: организовать мероприятия направленные на создания и поддержания имиджа предприятий общественного питания; организовывать работу исполнителей, находить и принимать управленческие решения в области организации и нормировании труда предприятий питания; анализировать деятельность предприятия и организовать внедрение новых видов техники и технологии с целью улучшения деятельности предприятий

общественного питания; организовать и управлять научно-производственными работами в сфере индустрии питания; формировать перечень производственных задач для улучшения организации производства и обслуживания на предприятиях общественного питания с использованием инноваций.

владение навыками: создания и поддержания имиджа предприятий общественного питания; нормирования труда сотрудников предприятий общественного питания, управления предприятием общественного питания; приемами организации производства и обслуживания предприятий общественного питания с применением инноваций фундаментальными разделами техники и технологии продукции питания, необходимыми для решения научно-производственных задач в области производства продуктов питания; эффективного управления производством предприятия общественного питания; самостоятельно выполнять производственные исследования для решения производственных задач с использованием современной отечественной и зарубежной аппаратуры и приборов.

Критерии оценки

отлично	обучающийся демонстрирует: знание методов формирования имидж – политики предприятия общественного питания; новейших достижений техники и технологии в индустрии питания; методов мотивации и стимулирования работников предприятий питания; инновационных направлений в области создания новых видов сырья, технологий производства продукции общественного питания, новых видов оборудования; основные направления организации производства и обслуживания в предприятиях общественного питания различных форм собственности и структуры управления; современных отечественных и зарубежных видов аппаратуры и приборов. - , практики применения материала, исчерпывающе и последовательно, четко и логично излагает материал, хорошо ориентируется в материале, не затрудняется с ответом при видоизменении заданий; - умение организовать мероприятия направленные на создания и поддержания имиджа предприятий общественного питания; организовывать работу исполнителей, находить и принимать управленческие решения в области организации и нормировании труда предприятий питания; анализировать деятельность предприятия и организовать внедрение новых видов техники и технологии с целью улучшения деятельности предприятий общественного питания; организовать и управлять научно-производственными работами в сфере индустрии питания; формировать перечень производственных задач для улучшения организации производства и обслуживания на предприятиях общественного питания с использованием инноваций, используя современные методы и показатели такой оценки;

	успешное и системное владение навыками чтения и оценки данных / результатов / документов / сведений / информации/ создания и поддержания имиджа предприятий общественного питания; нормирования труда сотрудников предприятий общественного питания, управления предприятием общественного питания; приемами организации производства и обслуживания предприятий общественного питания с применением инноваций фундаментальными разделами техники и технологии продукции питания, необходимыми для решения научно-производственных задач в области производства продуктов питания; эффективного управления производством предприятия общественного питания; самостоятельно выполнять производственные исследования для решения производственных задач с использованием современной отечественной и зарубежной аппаратуры и приборов
хорошо	обучающийся демонстрирует: – знание материала, не допускает существенных неточностей; – в целом успешное, но содержащие отдельные пробелы, умение организовать мероприятия направленные на создания и поддержания имиджа предприятий общественного питания; организовывать работу исполнителей, находить и принимать управленческие решения в области организации и нормировании труда предприятий питания; анализировать деятельность предприятия и организовать внедрение новых видов техники и технологии с целью улучшения деятельности предприятий общественного питания; организовать и управлять научно-производственными работами в сфере индустрии питания; формировать перечень производственных задач для улучшения организации производства и обслуживания на предприятиях общественного питания с использованием инноваций, используя современные методы и показатели такой оценки; в целом успешное, но содержащее отдельные пробелы или сопровождающееся отдельными ошибками владение навыками чтения и оценки данных / результатов / документов / сведений / информации / создания и поддержания имиджа предприятий общественного питания; нормирования труда сотрудников предприятий общественного питания, управления предприятием общественного питания; приемами организации производства и обслуживания предприятий общественного питания с применением инноваций фундаментальными разделами техники и технологии продукции питания, необходимыми для решения научно-производственных задач в области производства продуктов питания; эффективного управления производством предприятия общественного питания; самостоятельно выполнять производственные исследования для решения производственных задач с использованием современной отечественной и зарубежной аппаратуры и приборов
удовлетворительно	обучающийся демонстрирует:

	– знания только основного материала, но не знает деталей, допускает неточности, допускает неточности в формулировках, нарушает логическую последовательность в изложении программного материала; – в целом успешное, но не системное умение организовать мероприятия направленные на создания и поддержания имиджа предприятий общественного питания; организовывать работу исполнителей, находить и принимать управленческие решения в области организации и нормировании труда предприятий питания; анализировать деятельность предприятия и организовать внедрение новых видов техники и технологии с целью улучшения деятельности предприятий общественного питания; организовать и управлять научно-производственными работами в сфере индустрии питания; формировать перечень производственных задач для улучшения организации производства и обслуживания на предприятиях общественного питания с использованием инноваций, используя современные методы и показатели такой оценки, используя современные методы и показатели оценки деятельности предприятий общественного питания; в целом успешное, но не системное владение навыками чтения и оценки данных / результатов / документов / сведений / информации создания и поддержания имиджа предприятий общественного питания; нормирования труда сотрудников предприятий общественного питания, управления предприятием общественного питания; приемами организации производства и обслуживания предприятий общественного питания с применением инноваций фундаментальными разделами техники и технологии продукции питания, необходимыми для решения научно-производственных задач в области производства продуктов питания; эффективного управления производством предприятия общественного питания; самостоятельно выполнять производственные исследования для решения производственных задач с использованием современной отечественной и зарубежной аппаратуры и приборов
неудовлетворительно	обучающийся: – не знает значительной части программного материала, плохо ориентируется в материале (перечисляется конкретный материал в зависимости от специфики дисциплины), не знает практику применения материала, допускает существенные ошибки; – не умеет использовать методы и приемы организации мероприятий направленных на создания и поддержания имиджа предприятий общественного питания; организовывать работу исполнителей, находить и принимать управленческие решения в области организации и нормировании труда предприятий питания; анализировать деятельность предприятия и организовать внедрение новых видов техники и технологии с целью улучшения деятельности предприятий общественного питания;

	организовать и управлять научно-производственными работами в сфере индустрии питания; формировать перечень производственных задач для улучшения организации производства и обслуживания на предприятиях общественного питания с использованием инноваций, используя современные методы и показатели такой оценки, допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями выполняет самостоятельную работу, большинство заданий, предусмотренных программой дисциплины, не выполнено; – обучающийся не владеет навыками чтения и оценки данных / результатов / документов / сведений / информации создания и поддержания имиджа предприятий общественного питания; нормирования труда сотрудников предприятий общественного питания, управления предприятием общественного питания; приемами организации производства и обслуживания предприятий общественного питания с применением инноваций фундаментальными разделами техники и технологии продукции питания, необходимыми для решения научно-производственных задач в области производства продуктов питания; эффективного управления производством предприятия общественного питания; самостоятельно выполнять производственные исследования для решения производственных задач с использованием современной отечественной и зарубежной аппаратуры и приборов, допускает существенные ошибки, с большими затруднениями выполняет самостоятельную работу, большинство предусмотренных программой дисциплины не выполнено

4.2.2 Критерии оценки доклада

При подготовки устного доклада обучающийся демонстрирует:

знания: основных понятий проблемы доклада;

умения: систематизировать и структурировать материал; делать обобщения и сопоставления различных точек зрения по рассматриваемому вопросу, делать и аргументировать основные выводы;

владение навыками: анализа различных источников информации по данной проблематике, систематизации и структурирования материала доклада.

Критерии оценки устного доклада

отлично	обучающийся демонстрирует: - знание материала (материал систематизирован и структурирован; сделаны обобщения и сопоставления различных точек зрения по рассматриваемому вопросу, сделаны и аргументированы основные выводы, отчетливо видна самостоятельность суждений, основные понятия проблемы изложены полно и глубоко) - грамотность и культура изложения;

	- дает правильные ответы на вопросы аудитории при презентации доклада
хорошо	обучающийся демонстрирует: - знание материала (материал систематизирован и структурирован; сделаны обобщения и сопоставления различных точек зрения по рассматриваемому вопросу, сделаны и аргументированы основные выводы) - дает неточные ответы на вопросы аудитории при презентации доклада
удовлетворительно	обучающийся демонстрирует: - неполное знание материала (в материале представлена одна точка зрения, отсутствует самостоятельность суждений) - не отвечает на вопросы аудитории при презентации доклада
неудовлетворительно	обучающийся: – не выполнил доклад

4.2.3 Критерии оценки ситуационных задач

При выполнении ситуационных задач обучающийся демонстрирует:

знания: классификации инноваций в ресторанном бизнесе, инновационного оборудования для предприятий индустрии питания, инновационных технологических приемов производства кулинарной продукции, структуры производства предприятий общественного питания, процесса организации обслуживания в предприятиях сервиса;

умения: логично и последовательно обосновать принятие решений с учетом инновационных тенденций организации производства и обслуживания на предприятиях общественного питания;

владение навыками: разработки производственной программы с учетом инновационных приемов и методов организации производства и обслуживания на предприятиях общественного питания, разработки программ гастрономического шоу.

Критерии оценки выполнения ситуационных задач

отлично	обучающийся демонстрирует: - в логическом рассуждении и решении нет ошибок, задача решена рациональным способом, принято обоснованно верное решение.
хорошо	обучающийся демонстрирует: - в логическом рассуждении и решении нет существенных ошибок, но задача решена нерациональным способом, или ошибка в решении
удовлетворительно	обучающийся демонстрирует: - в логическом рассуждении нет существенных ошибок, но допущена существенная ошибка.
неудовлетворительно	обучающийся демонстрирует: - рассуждение не логичное, с существенными ошибками, решение является не рациональным.

Разработчик: доцент, Макарова А.Н. _____

(подпись)