Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Новосибирский государственный технический университет»
Кафедра технологии и организации пищевых производств

Паспорт контрольной работы

по дисциплине «Управление человеческими ресурсами и командообразование в индустрии питания», 2 семестр

1. Методика оценки

Выполнение контрольной работы является формой текущей аттестации (контроля) по дисциплине, предусмотренной учебным планом.

Контрольная работа направлена на закрепление и проверку уровня владения учебным материалом по теоретическим темам и темам практических занятий, а также формирование навыков самостоятельного анализа в сфере управления формирования и управления деловой карьерой в предприятии общественного питания. Контрольная работа проводится по теме формирования и управления деловой карьерой в предприятии общественного питания и включает 3 задания индивидуального характера.

Студент выполняет контрольную работу по материалам предприятия, в котором он работал (проходил практику). Изменение задания возможно только по согласованию с преподавателем.

Количество заданий достаточно для обеспечения, каждого обучающегося заданием контрольной работы.

Структура контрольной работы:

Титульный лист (см. приложение)

Введение

1. Краткая характеристика анализируемого предприятия общественного питания.
2. Планирование команды
3. Обучение и развитие персонала
4. Управление деловой карьерой.

Заключение

Список литературы

Во введении формулируются кратко обосновывается актуальность, цель и задачи, дается краткая характеристика степени изученности рассматриваемых в КР вопросов

Основная часть – это ответы на задания контрольной работы. Они должны быть самостоятельными, развернутыми и аргументированными. Основная часть разбита на 4 вопроса:

В пункте № 1 КР указывается форма собственности, место расположения предприятия общественного питания, внутриорганизационная структура, его трудовые ресурсы, торговая площадь, мощности, число посадочных мест.

В пункте № 2 КР студенты оценивают внешние и внутренние факторы, влияющие на потребность предприятия в человеческих ресурсах. Результаты анализа и исходные данные заносят в отчет. В выводах указывают, какие из факторов оказывают наибольшее влияние на деятельность предприятия питания.

В пункте № 3 КР студенты разрабатывают программу обучения для себя в качестве сотрудника анализируемого предприятия на рабочем месте и вне его. Определяют преимущества от реализации программы обучения для анализируемого предприятия.

В пункте № 4 КР, на основании полученных в п. 2-3 данных, студенты определяют какие направления развития карьеры превалируют в анализируемом предприятии общественного питания и составляют индивидуальный план развития своей карьеры.

Основная часть должна содержать обязательные ссылки на изученную литературу, нормативные акты и интернет-источники, оформленные постранично в соответствии с библиографическими требованиями.

Заключение: изложение общего вывода по изученной проблеме и предлагаемых рекомендаций.

Список литературы оформляется в соответствии с библиографическими требованиями в алфавитном порядке и включает от 6 до 15 источников (книг, статей разных авторов, интернет-источников, документов), которые были изучены при выполнении контрольной работы.

Рекомендуется излагать мысли по существу, кратко и логично.

Требования к оформлению:

Объем контрольной работы до 20 страниц машинописного текста формата А4. Шрифт Times New Roman, 14; межстрочный интервал – 1-1,5; размеры полей: верхнее – 20 мм, нижнее – 20 мм, левое – 30 мм, правое – 10 мм; абзацный отступ – 1,25 мм; выравнивание текста – по ширине. Нумерация страниц сквозная, в нижней части листа по центру арабскими цифрами. Контрольная работа должна быть отредактирована, не содержать орфографических, синтаксических и стилевых ошибок.

Контрольная работа предоставляется для проверки в электронном виде в срок, установленный преподавателем. При положительном результате оценивания контрольной работы студент её распечатывает, передает на кафедру и защищает до сессии в назначенное преподавателем время. По результатам защиты студенту выставляется оценка в соответствии с критериями, приведенными в п. 2 настоящего Паспорта.

Контрольная работа проводится по теме формирования и управления деловой карьерой в выбранной должности в анализируемом предприятии индустрии питания, включает 4 заданич. Выполняется письменно и т.д.

2. Уровни сформированности компетенций и критерии оценки

Контрольная работа выполнена **на продвинутом** уровне, если структура, содержание и оформление работы соответствует требованиям. Все части контрольной работы согласованы, текст логично выстроен и является авторским. Присутствуют ссылки на нормативные документы и актуальную литературу. Работа представлена для проверки в установленные сроки. Анализ каждого из разделов контрольной работы свидетельствует об уровне сформированности у студента компетенций и соотнесенных с ними индикаторов на продвинутом уровне. Оценка составляет *от 10 до 9 баллов*.

Контрольная работа выполнена **на базовом** уровне, если структура, содержание и оформление работы соответствует требованиям, но работа содержит единичные не принципиальные ошибки, исправленные после замечаний преподавателя. Все части контрольной работы согласованы, текст логично выстроен и является авторским. Присутствуют ссылки на нормативные документы и актуальную литературу. Работа представлена для проверки в установленные сроки. Анализ каждого из разделов контрольной работы свидетельствует об уровне сформированности у студента компетенций и соотнесенных с ними индикаторов на базовом уровне. Оценка составляет *от 8 до 7 баллов*.

Контрольная работа выполнена **на пороговом** уровне, если структура, содержание и оформление работы соответствует требованиям, но работа содержит ошибки, неоднократно исправляемые после замечаний преподавателя. Части контрольной работы в целом согласованы. Присутствуют ссылки на нормативные документы и актуальную литературу. Работа представлена для проверки в установленные сроки. Анализ каждого из разделов контрольной работы свидетельствует об уровне сформированности у студента

компетенций и соотнесенных с ними индикаторов на пороговом уровне. Оценка составляет *от 6 до 5 баллов*.

Контрольная работа считается **не выполненной,** если структура, содержание и оформление работы не соответствует требованиям, работа содержит существенные ошибки, не исправленные после замечаний преподавателя. Части контрольной работы не согласованы. Отсутствуют ссылки на нормативные документы и актуальную литературу. Работа не представлена для проверки в установленные сроки. Анализ каждого из разделов контрольной работы позволяет сделать вывод о несформированности у студента компетенций и соотнесенных с ними индикаторов. Оценка составляет *от 4 до 0 баллов*.

3. Шкала оценки

Контрольная работа как форма текущей аттестации по дисциплине считается успешно выполненной, если сумма полученных баллов по всем ее заданиям составляет от 10 до 5 баллов включительно.

В общей оценке по дисциплине баллы за выполнение контрольной работы учитываются в соответствии с правилами балльно-рейтинговой системы и таблицей соответствия баллов, традиционной оценки и буквенной оценки ECTS, установленными в НГТУ.

4. Примерный перечень заданий контрольной работы

1. Формирование и управление деловой карьерой повара в ресторане «Фенимор Купер»
2. Формирование и управление деловой карьерой бариста в кофейни «Кофемолка»
3. Формирование и управление деловой карьерой технолога ресторане «Три Лося»
4. Формирование и управление деловой карьерой менеджера в кафе «Шафран»
5. Формирование и управление деловой карьерой заведующего производством в сети столовых «Солнечный день».
6. Формирование и управление деловой карьерой повара в ресторане «Аджикинежаль»
7. Формирование и управление деловой карьерой бармена в кафе-баре «Хинкалидзе»
8. Формирование и управление деловой карьерой су-шефа в ресторане «Мятный карась»
9. Формирование и управление деловой карьерой кондитера в кондитерской «Kuzina»
10. Формирование и управление деловой карьерой заведующего производством в сети пиццерий «Пицца Синица».