



МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО
ОБРАЗОВАНИЯ «МОСКОВСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ТЕХНОЛОГИЙ
И УПРАВЛЕНИЯ ИМЕНИ К.Г.РАЗУМОВСКОГО (ПЕРВЫЙ КАЗАЧИЙ УНИВЕРСИТЕТ)»
(ФГБОУ ВО «МГУТУ ИМ. К.Г.РАЗУМОВСКОГО (ПКУ)»)
МОСКОВСКИЙ ОБЛАСТНОЙ КАЗАЧИЙ ИНСТИТУТ ТЕХНОЛОГИЙ И УПРАВЛЕНИЯ
(ФИЛИАЛ) ФГБОУ ВО «МГУТУ ИМЕНИ К.Г. РАЗУМОВСКОГО (ПКУ)»

Кафедра «Информатизации и технологий пищевой промышленности»



«УТВЕРЖДАЮ»

Директор МОКИГУ (филиал) ФГБОУ
ВО «МГУТУ ИМ. К.Г.Разумовского
(ПКУ)», д.э.н., профессор
/А.А. Грунин/

«18» января 2019 г.

ПРОГРАММА ПРАКТИКИ

Вид практики Производственная

Тип практики Б2.В.03 (Пд) Преддипломная практика
(тип практики указать по учебному плану)

Способ проведения практики стационарная; выездная
(стационарная; выездная; выездная (полевая))

Форма проведения практики дискретная
(непрерывная, дискретная)

Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация
общественного питания
(код, наименование направления подготовки)

Тип образовательной программы прикладной бакалавриат

Направленность (профиль) подготовки Технология и организация ресторанного сервиса

Квалификация выпускника Бакалавр
(бакалавр/магистр/специалист)

Форма обучения заочная
(очная, заочная, очно-заочная)

Волоколамск 2019

Программа «Преддипломная практика» разработана на основании федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (уровень бакалавриата), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 12.11.2015 г. №1332, учебного плана по основной профессиональной образовательной программе высшего образования 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, профиль «Технология и организация ресторанного сервиса».

Программа практики «Преддипломная практика» разработана группой в составе: к.п.н., доцента Сепиашвили Е.Н.

Руководитель основной профессиональной образовательной программы
к.п.н., доцент

Е.Н. Сепиашвили

Программа практики «Преддипломная практика» обсуждена и утверждена на заседании кафедры «Технологий и товароведения», протокол № 5 от 16.01.2019 года.

И.о. зав. кафедрой «Информатизации и технологий пищевой промышленности»
к.п.н., доцент

Е.Н. Сепиашвили

Рецензенты:

Заведующий кафедрой «Технологии продукции и организации общественного питания и товароведения» ФГБОУ ВО «МГУТУ им. К.Г. Разумовского (ПКУ)»,
к.т.н., доцент

Д.А. Куликов

(ПОДПИСЬ)

доцент кафедры «Технологии продукции и организации общественного питания и товароведения» ФГБОУ ВО «МГУТУ им. К.Г. Разумовского (ПКУ)», к.т.н., доцент

Н.И. Валентинова

(под

пись)

Программа практики «преддипломная практика» рекомендована к утверждению представителями организаций-работодателей:

Генеральный директор
ООО «Шале»



И.В. Игнатко

Генеральный директор
ЗАО ТФ «Волоколамск»



Г.Е. Соколова

Оглавление

1. Тип преддипломной практики.....	4
2. Цели преддипломной практики.....	4
3. Задачи преддипломной практики.....	4
4. Место преддипломной практики в структуре ОПОП ВО	5
5. Способ и формы проведения преддипломной практики.....	6
6. Место и время проведения преддипломной практики	6
7. Перечень планируемых результатов обучения при прохождении преддипломной практики, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы.....	7
8. Структура и содержание преддипломной практики	16
9. Образовательные, научно-исследовательские и научно-производственные технологии, используемые на преддипломной практике	17
10. Методическое обеспечение самостоятельной работы студентов на преддипломной практике	18
11. Форма промежуточной аттестации (по итогам преддипломной практики)	18
12. Оценочные средства (фонд оценочных средств) для проведения промежуточной аттестации обучающихся по преддипломной практике.....	19
13. Перечень учебной литературы и ресурсов сети «Интернет», необходимых для проведения преддипломной практики.....	24
14. Материально-техническое обеспечение практики	25
15. Организация образовательного процесса для лиц с ограниченными возможностями	25
Приложение 1	28

1. Тип преддипломной практики

Преддипломная практика. Преддипломная практика проводится для выполнения выпускной квалификационной работы.

2. Цели преддипломной практики

Целями преддипломной практики являются получение теоретических и практических результатов, являющихся достаточными для успешного выполнения и защиты выпускной квалификационной работы. Целью также является обобщение и совершенствование знаний и умений, полученных студентами в ходе учебного процесса, проверка возможности самостоятельной работы будущего бакалавра в условиях конкретного предприятия, получение необходимых материалов для выполнения выпускной квалификационной работы.

Выполнение программы преддипломной практики обеспечивает проверку теоретических и практических знаний полученных в период обучения в университете, а также применение их в выполнении ВКР.

3. Задачи преддипломной практики

Задачами преддипломной практики являются:

производственно-технологическая деятельность:

разработка планов и программ внедрения инноваций и определения эффективности их внедрения в производство;

участие в разработке концепции развития предприятия питания с учетом тенденций потребительского рынка;

организация и осуществление контроля соблюдения технологического процесса производства продукции питания на отдельных участках/подразделениях предприятия питания;

организация работы производства и процессов снабжения, хранения и передвижения продуктов внутри предприятия питания;

разработка и реализация мероприятий по управлению качеством и безопасностью сырья, полуфабрикатов и готовой продукции на предприятиях питания;

организация и осуществление входного контроля качества сырья и материалов, производственного контроля полуфабрикатов и продукции питания;

обеспечение и поддержание эффективной системы продаж продукции производства и контроля деятельности производства;

совершенствование работы производства и содействие совершенствованию процесса обслуживания гостей;

участие в разработке концепции, ценообразования на блюда, продвижении бренда и стратегии развития предприятия питания.

организационно-управленческой деятельности:

оценивать условия поставки продуктов от потенциального круга поставщиков;

организация системы товародвижения и создания необходимых условий для хранения, складирования и перемещения закупаемых продуктов;

устанавливать критерии и показатели эффективности работы производства;

определять объемы затрат на логистические процессы и информационные технологии по автоматизации логистических процессов на предприятии питания;

организация и контроль отдела продаж по реализации продукции производства внутри и вне предприятия питания;

определять направления деятельности отдела продаж по сегментам рынка и каналы реализации;

формировать ассортимент продаваемой продукции и услуг внутри и вне предприятия питания;

выявлять недостатки процесса обслуживания и определять способы повышения качества обслуживания с разработкой критериев и показателей эффективности обслуживания;

разработка мотивационной программы для работников производства и анализ

эффективности проведения мотивационных программ;

операционное планирование на предприятии;

организация документооборота по производству;

организация работы коллектива, мотивация и стимулирование работников производства;

управление персоналом, оценка состояния социально- психологического климата в коллективе;

контроль финансовых и материальных ресурсов;

осуществление технического контроля и управление качеством производства продукции питания;

формирование профессиональной команды, мотивация работников производства, поддержка лояльность персонала к предприятию и руководству;

организация профессионального обучения и аттестации работников производства;

создание и обеспечение функционирования системы поддержки здоровья и безопасности труда работников предприятия питания;

участие в планировке и оснащении предприятий питания;

контроль движения финансовых и материальных ресурсов производства, принятие мер для предотвращения различных злоупотреблений персонала.

проектной деятельности:

оценка качества услуг в области проектирования и реконструкции предприятия питания, предоставляемых проектными организациями;

разработка технического задания и технико-экономического обоснования на проектирование и реконструкцию предприятия питания;

определение размеров производственных помещений, подбор технологического оборудования и его размещение;

читать чертежи и осуществлять контроль за качеством услуг проектных организаций при проектировании и реконструкции предприятий питания;

осуществление контроля за качеством монтажных работ и оценка результатов проектирования предприятий питания малого бизнеса;

использование системы автоматизированного проектирования и программного обеспечения при создании проектов вновь строящихся и реконструированных предприятий питания.

4. Место преддипломной практики в структуре ОПОП ВО

Практика студентов является составной частью основной образовательной программы высшего профессионального образования.

Преддипломная практика относится к вариативной части блока 2 «Практики», является обязательной для освоения обучающимся, и проводится в целях закрепление и углубление знаний

Знания, умения и навыки студент приобретает на преддипломной практике, а также при самостоятельной работе над научной литературой, учебниками и нормативными материалами.

Содержание практики является логическим продолжением содержания дисциплин: инновационные технологии производства замороженных полуфабрикатов, безопасность продовольственного сырья и продуктов питания, технология производства на предприятиях индустрии питания, методы исследования свойств сырья и продуктов питания, технология продукции и организация социальных видов питания, экономика предприятий общественного питания, контроль качества сырья и готовой продукции на предприятиях индустрии питания, менеджмент ресторанных услуг, обслуживание на предприятиях индустрии питания, технология и организация питания кухонь мира, основы научных исследований. Служит основой для государственной итоговой аттестации.

Требования к знаниям и умениям студентов, предшествующих разделов ОПОП, необходимых для освоения преддипломной практики:

Знать:

- источники информации баз данных сетевых технологий;
- систему оценки качества производимой продукции;
- процесс организации производства и обслуживания;
- требования к качеству сырья и полуфабрикатов и факторы, влияющие на свойства готовой продукции;
- методы оценки контроля качества;
- соответствующую нормативную документацию;
- методы оценки контроля качества;
- методы расчета программы для проектирования предприятия;
- инструкции по технике безопасности и охране труда.

Уметь:

- применять специализированные знания для освоения профильных технологических дисциплин;
- анализировать причины возникновения дефектов и брака и разрабатывать мероприятия по их предупреждению;
- организовывать работу производства предприятий питания;
- осуществлять контроль над технологическим процессом с эксплуатацией современного оборудования;
- осуществлять меры по охране труда и технике безопасности и др.;
- уметь рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования;
- оценивать и планировать внедрение инноваций в производство/

Владеть:

- способами улучшения технологических линий и технологий производства продуктов питания из растительного сырья;
- методами анализа и выявления рисков в области безопасности труда и здоровья персонала;
- системой товародвижения и логистическими процессами на предприятиях питания;
- методами анализа результатов финансово-хозяйственной деятельности предприятия.

5. Способ и формы проведения преддипломной практики

Преддипломная практика студентов проводится на предприятиях питания.

Способ проведения практики: стационарная, выездная.

Формы проведения практики: дискретная.

Практика проводится в форме контактной работы (2 ч – индивидуальные консультации с преподавателями) и в форме самостоятельной работы обучающихся (322 часов).

6. Место и время проведения преддипломной практики

Преддипломная практика проводится в 9 семестре по заочной форме обучения. Общая трудоемкость преддипломной практики составляет 324ч, 9 зачетных единиц.

Время проведения определяется согласно учебному плану перед началом государственной итоговой аттестации.

Преддипломная практика проводится на базе сторонних организаций под руководством преподавателей кафедры «Информатизации и технологий пищевой промышленности».

Практика проводится на основе договоров с организациями, осуществляющими деятельность соответствующего ОПОП профиля. Также обучающиеся могут проходить практику по месту трудовой деятельности в случаях, если профессиональная деятельность, осуществляемая ими в указанных организациях, соответствует требованиям к содержанию практики.

Местами проведения практика являются:

Учебная практика проводится на базе предприятий: ООО «Шале», ОАО «ИСТРАХЛЕБОПРОДУКТ», ОАО «Ярополецкое молоко»

7. Перечень планируемых результатов обучения при прохождении преддипломной практики, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

В результате прохождения преддипломной практики обучающийся должен приобрести следующие практические навыки, умения, компетенции: ОК-6; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8; ПК-9; ПК-10; ПК-11; ПК-12; ПК-13; ПК-14; ПК-15; ПК-16; ПК-17; ПК-18; ПК-19; ПК-20; ПК-21; ПК-22; ПК-23; ПК-27; ПК-28; ПК-29.

<p>ОК-6 способностью работать в коллективе, толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия</p>	<p>Знает: сущность и содержание современной социологии и психологии, функции и методы исследования; иметь научное представление по истории становления и развития основных направлений социологии и психологии; о социологических основах учения об обществе как социальном организме, по основным составляющим социальной жизни: общества, культуры, личности; о социологическом подходе к личности, факторах ее формирования в процессе социализации, об основных закономерностях и формах регуляции социального поведения, о природе социальных общностей и социальных групп, видах и исходах социальных процессов; о типологии, основных источниках возникновения и развития массовых социальных движений, о формах социальных взаимодействий, о факторах социального развития, типах и структурах социальных организаций основные культурно-исторические механизмы развития личности и миропонимания человека в онтогенезе, процессах обучения, воспитания, межличностного и межкультурного взаимодействия;</p> <p>Умеет: анализировать структуру и содержание социальных процессов; планировать социологическое и психологическое исследование; применять конструктивные методы и методики, адекватные целям и задачам исследований по проблематике культурного взаимодействия; участвовать в культурных мероприятиях, научных форумах и конференциях, требующих компетентного владения информацией о культуре, традициях, воинском служении народов и актуальных проблемах казачества.</p> <p>Владеет: применением системы этических, художественно-эстетических и общекультурных подходов к выполнению любых психолого-педагогических и культурных мероприятий, в т.ч. посвященных проблеме казачества; реализацией авторского подхода при реализации проектных заданий; элементарными приемами социологического и психологического исследования; навыками разрешения конфликтных ситуаций, анализом основных этапов и закономерностей исторического развития общества для формирования гражданской позиции; знаниями о национальном и мировом культурном наследии</p>
<p>ОПК-1 способностью осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с</p>	<p>Знает: сущность и значение информации в развитии современного информационного общества; классификацию и свойства информации; понятия об информационных ресурсах и средствах, их типах; основные понятия, задачи, проблемы и перспективы</p>

использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий	развития информационных технологий.
	Уметь: использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, обработки и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах; пользоваться программным обеспечением для решения профессиональных задач.
	Владеть: методами автоматизации предприятия общественного питания; средствами реализации информационных процессов в профессиональной деятельности
ОПК-2 способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения	Знает: ассортимент и технологию продукции общественного питания; физико-химические процессы, происходящие в сырье и полуфабрикатах на всех стадиях производства кулинарной продукции; нормативную документацию отрасли.
	Умеет: использовать полученные знания в практической деятельности; оценивать влияние различных факторов на ход и результаты технологического процесса; принимать оптимальные решения в процессе производства продукции; пользоваться и разрабатывать нормативную документацию.
	Владеет: навыками по приготовлению полуфабрикатов, кулинарных изделий, блюд, мучных кондитерских и булочных изделий
ОПК-3 способностью осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам	Знает: структуру предприятий индустрии питания, движение материальных, энергетических потоков производства, характеристику сырья и выпускаемой продукции; ГОСТ или ТУ на сырье и выпускаемую продукцию, технологию производства и основные характеристики технологического процесса в соответствии с регламентом; классификацию, характеристику и принцип действия типового оборудования технологических процессов; методы и средства диагностики и контроля основных технологических процессов
	Умеет: рассчитывать основные характеристики технологического процесса; использовать современные программные средства для разработки проектов по техническому заданию на производственный процесс
	Владеет: навыками осуществления всех технологических процессов; методами построения технологии с учетом экономических и экологических факторов; навыками грамотного подбора технологического оборудования; методами и методиками выполнения химических и физико-химических исследований; навыками экспериментальной работы в лаборатории и методами анализа экспериментальных результатов, навыками использования пакетов прикладных программ для выполнения расчетов
ОПК-4 готовностью эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий	Знает: требования охраны труда, пожарной безопасности на предприятиях лесопромышленного комплекса; виды негативного воздействия на окружающую среду при производстве продукции ЦБП и методы их минимизации и предотвращения; методы защиты производственного

питания	персонала и населения от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий; основные направления и методы по защите персонала от опасностей природного, техногенного и социального характера; основные элементы концепций и систем обеспечения безопасности на производстве.
	Умеет: применять полученные знания в области безопасности на практике; проектировать модели личного безопасного поведения в повседневной жизни и в различных опасных и чрезвычайных ситуациях; предупреждать воздействия тех или иных негативных факторов на человека; прогнозировать возникновение опасных или чрезвычайных ситуаций в производстве и жизни
	Владеет: основами оказания первой помощи пострадавшим при неотложных состояниях (при травмах, отравлениях и различных видах поражений); практическими навыками разработки мероприятий по защите населения от аварий, катастроф и стихийных бедствий; аналитическими умениями в области выявления и оценки различных видов опасностей в производственных процессах.
ОПК-5 готовностью к участию во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов	Знает: современное законодательство, методические и нормативные документы, регламентирующие деятельность предприятий; механизм функционирования предприятия, его основные элементы
	Умеет: находить организационно-управленческие решения в вопросах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов.
	Владеет: способностью находить организационно-управленческие решения для эффективной организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов.
ПК-1 способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания	Знает: факторы, влияющие на качество полуфабрикатов и готовой продукции питания; средства и методы повышения безопасности, экологичности и устойчивости технических средств и технологических процессов производства продукции питания; требования к качеству и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции
	Умеет: рассчитывать режимы технологических процессов, используя справочную литературу, правильно выбрать технологическое оборудование и выполнить расчеты основных технологических процессов производства продукции питания; осуществление технического контроля, разработка технической документации по соблюдению технологической дисциплины в условиях действующего производства продуктов питания; организовывать работу производства предприятий питания и осуществлять контроль за технологическим процессом; разрабатывать нормативную документацию на продукцию питания с учетом современных достижений в области технологии и техники.
	Владеет: рациональными методами эксплуатации технологического и торгового оборудования, практическими навыками разработки нормативной и технологической документации с учетом новейших

	<p>достижений в области инновационных технологий производства продукции питания</p>
<p>ПК-2</p> <p>владением современными информационными технологиями, способностью управлять информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования</p>	<p>Знает: основное технологическое оборудование и принципы его работы; технологические регламенты и режимы производства продукции; методы контроля качества сырья и выпускаемой продукции; современные методы моделирования технологических процессов; системный метод анализа технологических процессов</p>
	<p>Умеет: определять соответствие правил ведения технологического процесса требованиям технологического регламента на вырабатываемую продукцию; применять современное физическое оборудование и приборы при решении практических задач; применять методы дифференциального исчисления для решения исследовательских задач химической технологии; использовать стандартные офисные компьютерные программы и специализированные программные продукты для расчета и контроля технологических параметров производства продукции</p>
	<p>Владеет: методами анализа и численными методами, вычислительной техники при решении прикладных задач в области профессиональной деятельности; методами работы в среде Windows, используя все ее приложения; методами работы на основных физических приборах; основными физико-химическими расчетами химико-технологических процессов</p>
<p>ПК-3</p> <p>владением правилами техники безопасности, преддипломной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест</p>	<p>Знает: законодательные и правовые акты в области преддипломной безопасности, нормативно-технические и организационные основы безопасности жизнедеятельности; методы и средства повышения безопасности, основные опасности технических систем, принципы, методы и средства защиты человека от их воздействия, методы исследования устойчивости функционирования производственных объектов и технических систем в чрезвычайных ситуациях; опасные производственные факторы; правила техники безопасности на рабочем месте; промсанитарии, технической эксплуатации оборудования; нормативы качества и количества сточных вод, выбросов в атмосферу, отходов производства</p>
	<p>Умеет: идентифицировать потенциальные опасности, оценивать риск их реализации, планировать и осуществлять меры защиты производственного персонала; измерять и оценивать параметры производственного микроклимата (уровня запыленности и загазованности, шума и вибрации, освещенности рабочих мест), проводить контроль параметров воздуха, шума, вибрации, электромагнитных и тепловых излучений и уровня негативных воздействий на работающих и окружающую среду, оценивать их соответствие нормативным требованиям</p>
	<p>Владеет: методами измерения параметров микроклимата и оценкой их соответствия нормативным требованиям; методами контроля и соблюдения экологических нормативов при производстве полимерной продукции; методами оказания помощи производственному персоналу</p>

<p>ПК-4</p> <p>готовностью устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения</p>	<p>Знает: структуру производства предприятий питания, его оперативное планирование и организацию; средства и методы повышения безопасности, экологичности и устойчивости технических средств и технологических процессов производства продукции питания, функции и их принципы управления, их особенности и взаимосвязи</p> <p>Умеет: разрабатывать нормативную документацию на продукцию питания с учетом современных достижений в области технологии и техники; рассчитывать режимы технологических процессов, используя справочную литературу, правильно выбрать технологическое оборудование и выполнить расчет основных технологических процессов, обеспечивать эффективную работу предприятия питания по производству и реализации продукции.</p> <p>Владеет: методами расчета потребности предприятия питания в сырье в зависимости от его сезонности и кондиции; рациональными методами эксплуатации технологического и торгового оборудования</p>
<p>ПК-5</p> <p>способностью рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство</p>	<p>Знает: теоретические основы и инженерные задачи основных процессов производства технологии и организации ресторанного сервиса; классификацию технологического оборудования данной отрасли; машинно-аппаратурные схемы различных видов производства и технологии и организации ресторанного сервиса; назначение, область применения, устройство и принцип действия, технические характеристики и принцип выбора машин и аппаратов производства кулинарной продукции и кондитерских изделий; методику расчета производительности технологического оборудования, определение конструктивных размеров рабочих органов машин и аппаратов для ресторанного сервиса; особенности эксплуатации и технического обслуживания технологического оборудования для ресторанного сервиса; направления и перспективы совершенствования оборудования для ресторанного сервиса.</p> <p>Умеет: при проектировании предприятий общественного питания выбирать современное технологическое оборудование, отвечающее особенностям производства; подтверждать инженерными расчетами соответствие оборудования условиям и требованиям технологических процессов производства предназначенных для организации ресторанного сервиса; обеспечивать техническую эксплуатацию и эффективное использование технологического оборудования предназначенного для организации ресторанного сервиса; анализировать условия и регулировать режимы технологического оборудования предназначенного для организации ресторанного сервиса.</p> <p>Владеет: навыками эксплуатации и регулировки технологических параметров оборудования; навыками управления технологическим оборудованием с целью улучшения качества выпускаемой продукции.</p>
<p>ПК-6</p> <p>способностью организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать</p>	<p>Знает: принципы организации документооборота технологических процессов по производству на предприятиях питания; методики разработки мероприятий по совершенствованию технологических процессов</p>

нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания	производства
	Умеет: организовывать документооборот организации на предприятиях индустрии питания; использовать нормативную, техническую, технологическую документацию;
	Владеет: методами организации документооборота на предприятиях индустрии питания; методологией решения профессиональных задач.
ПК-7 способностью анализировать и оценивать результативность системы контроля деятельности производства, осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства	Знает: требования к качеству и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции; факторы, влияющие на качество полуфабрикатов и готовой продукции питания
	Умеет: использовать стандарты и другие нормативные документы при оценке контроля качества и сертификации продуктов и продукции предприятий питания; проводить стандартные испытания по определению показателей физико-механических и физико-химических свойств используемого сырья, полуфабрикатов и готовой продукции питания; проводить анализ причин возникновения дефектов и брака в продукции и разработке мероприятий по их предупреждению; организовывать работу производства предприятий питания и осуществлять контроль за технологическим процессом; разрабатывать альтернативные варианты планировочных решений при проектировании и реконструкции различных типов предприятий питания
	Владеет: методами проведения стандартных испытаний по определению показателей качества и безопасности сырья и готовой продукции питания; практическими навыками разработки нормативной и технологической документации с учетом новейших достижений в области инновационных технологий производства продукции питания
ПК-8 способностью обеспечивать функционирование системы поддержки здоровья и безопасности труда персонала предприятия питания, анализировать деятельность предприятия питания с целью выявления рисков в области безопасности труда и здоровья персонала	Знает: технологическое оборудование в соответствующей области деятельности и правила его эксплуатации; технические характеристики вновь вводимого технологического оборудования и правила его эксплуатации
	Умеет: пользоваться технической документацией; производить надзор за работой оборудования
	Владеет: базовыми знаниями для понимания принципов действия нового оборудования и готовностью их применить для регламентной эксплуатации нового оборудования
ПК-9 готовностью устанавливать требования и приоритеты к обучению работников по вопросам безопасности в профессиональной деятельности и поведению в чрезвычайных ситуациях	Знает: функциональное назначение, производительность и основные конструктивные особенности оборудования
	Умеет: обосновывать требования и приоритеты к обучению работников по вопросам безопасности на основе подбора оборудования и анализа технической документации
	Владеет: основами навыков обучения работников по вопросам безопасности и поведению в чрезвычайных ситуациях

<p>ПК-10</p> <p>способностью определять цели и ставить задачи отделу продаж по ассортименту продаваемой продукции производства и услугам внутри и вне предприятия питания, анализировать информацию по результатам продаж и принимать решения в области контроля процесса продаж, владеть системой товародвижения и логистическими процессами на предприятиях питания</p>	<p>Знает: основные термины в области товароведения, товародвижения и логистики, подтверждения соответствия; элементы экономического анализа в практической деятельности; законодательные и нормативные правовые акты, методические материалы по метрологии, стандартизации, сертификации и управлению качеством</p>
	<p>Умеет: использовать технические средства для контроля рабочих процессов; работать с нормативными документами; использовать нормативные документы по качеству, стандартизации и сертификации продуктов и изделий</p>
	<p>Владеет: навыками оценки уровня брака продукции, способностью проводить анализ причин его появления, разрабатывать предложения по его предупреждению и устранению, совершенствованию продукции; анализировать показатели качества выпускаемой продукции на соответствие требованиям нормативной документации</p>
<p>ПК-11</p> <p>способностью осуществлять мониторинг проведения мотивационных программ на всех ее этапах, оценивать результаты мотивации и стимулировать работников производства</p>	<p>Знает: мотивационные программы стимулирования работников производства</p>
	<p>Умеет: осуществлять мониторинг проведения мотивационных программ</p>
	<p>Владеет: навыками мотивационных программ и стимулирования работников производства</p>
<p>ПК-12</p> <p>способностью разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала для составления индивидуальных и коллективных программ обучения, оценивать наличие требуемых умений у членов команды и осуществлять взаимодействие между членами команды</p>	<p>Знает: критерии оценки профессионального уровня персонала</p>
	<p>Умеет: составлять индивидуальные и коллективные программы обучения</p>
	<p>Владеет: осуществлять взаимодействие между членами команды</p>
<p>ПК-13</p> <p>способностью планировать и анализировать программы и мероприятия обеспечения и поддержки лояльности персонала по отношению к предприятию и руководству, планировать и анализировать свою деятельность и рабочий день с учетом собственных должностных обязанностей на предприятиях питания</p>	<p>Знает: основные теории и концепции взаимодействия людей в организации, включая такие, как теории групповой динамики, командообразования, коммуникаций, лидерства и управления конфликтами; специальные методы нормирования труда; основы организации труда</p>
	<p>Умеет: анализировать производственный процесс, выбирать оптимальный вариант технологии и организации труда; применять в соответствующих случаях для решения вопросов повышения мотивации и качества выполнения работ в сферах деятельности организации основные теории и концепции мотивации персонала; рассчитывать нормы в соответствии с особенностями технологического и трудового процессов, их внедрять и корректировать по мере изменения организационно-технических условий; проектировать режимы работы оборудования, приемы и методы труда</p>
	<p>Владеет: умениями выстраивать отношения с людьми и организациями; навыками организации и координации взаимодействия между людьми, контроля и оценки эффективности деятельности других; навыками предпринимать определённые шаги для выявления</p>

	<p>потребностей в развитии подчиненных и для выбора соответствующих методов удовлетворения этих потребностей; навыками проектирования систем обслуживания рабочих мест; режимов труда и отдыха</p>
<p>ПК-14 способностью проводить мониторинг и анализировать результаты финансово-хозяйственной деятельности предприятия питания, оценивать финансовое состояние предприятия питания и принимать решения по результатам контроля</p>	<p>Знает: результаты финансово-хозяйственной деятельности предприятия питания, оценивать финансовое состояние предприятия питания, принимать решения по результатам контроля, методику оценки результативности системы контроля деятельности производства</p> <p>Умеет: проводить мониторинг и анализировать результаты финансово-хозяйственной деятельности предприятия питания, оценивать финансовое состояние предприятия питания и принимать решения по результатам контроля</p> <p>Владеет: способностью проводить мониторинг и анализировать результаты финансово-хозяйственной деятельности предприятия питания, оценивать финансовое состояние предприятия питания и принимать решения по результатам контроля</p>
<p>ПК-15 способностью осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития потребительского рынка, систематизировать и обобщать информацию</p>	<p>Знает: сущность развития потребительского рынка</p> <p>Умеет: систематизировать, обобщать информацию в области развития потребительского рынка.</p> <p>Владеет: навыками использования новой информации в области развития потребительского рынка.</p>
<p>ПК-16 способностью планировать стратегию развития предприятия питания с учетом множественных факторов, проводить анализ, оценку рынка и риски, проводить аудит финансовых и материальных ресурсов</p>	<p>Знает: методы планирования стратегии развития предприятия питания с учетом множественных факторов; методики разработки мероприятий по совершенствованию технологических процессов; проведения анализа, оценки рынка и риски, проведения аудита в области технологии продукции общественного питания</p> <p>Умеет: планировать стратегию развития предприятия питания с учетом множественных факторов; работать с нормативной документацией, осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области производства блюд и кулинарных изделий; проводить анализ, оценку рынка и риски, проводить аудит</p> <p>Владеет: навыками планирования стратегии развития предприятий общественного питания с учетом множественных факторов: проведения анализа, оценку рынка и риски, проводить аудит в предприятиях общественного питания</p>
<p>ПК-17 способностью организовать ресурсосберегающее производство, его оперативное планирование и обеспечение надежности технологических процессов производства продукции питания, способы рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов</p>	<p>Знает: основы планирования ресурсосберегающего производства.</p> <p>Умеет: рационально использовать сырьевые, энергетические и другие виды ресурсов.</p> <p>Владеет: навыками рационального использования ресурсов при производстве продукции питания.</p>
<p>ПК-18 готовностью осуществлять необходимые меры безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия</p>	<p>Знает: меры безопасности на объектах жизнеобеспечения предприятия</p> <p>Умеет: применить меры безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций</p> <p>Владеет: навыками осуществления мер безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия</p>
<p>ПК-19</p>	<p>Знает: нормативно-правовую документацию и</p>

владением нормативно-правовой базой в области продаж продукции производства и услуг	нормативно-техническую документацию
	Умеет: применять нормативно-правовую базу и нормативно-техническую документацию
	Владеет: навыками успешной продажи продукции производства и услуг; умениями выстраивать отношения с людьми и организациями; навыками организации и координации взаимодействия между людьми, контроля и оценки эффективности деятельности других; навыками предпринимать определённые шаги для выявления потребностей
ПК-20 способностью осуществлять поиск, выбор и использование информации в области мотивации и стимулирования работников предприятия питания, проявлять коммуникативные умения	Знает: способы мотивации и стимулирования работников предприятия питания
	Умеет: использовать информацию в области мотивации работников
	Владеет: коммуникативными умениями для стимулирования работников производства питания
ПК-21 готовностью разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала для составления обучающих программ, проводить аттестацию работников производствами, принимать решения по результатам аттестации	Знать: основы и принципы критериев оценки профессионального уровня персонала
	Уметь: проводить аттестацию работников
	Владеть: принимать решения по результатам аттестации
ПК-22 способностью проводить мониторинг финансово-хозяйственной деятельности предприятия, анализировать и оценивать финансовое состояние предприятия	Знает: функции менеджмента, принципы построения организационных структур и распределения функций управления, основы маркетинга; баланс планирования и экономику предприятий питания
	Умеет: планировать объем производства предприятий питания и проводить расчеты затрат на производство и реализацию продуктов питания
	Владеет: навыками экономического анализа производства продукции питания
ПК-23 способностью формировать профессиональную команду, проявлять лидерские качества в коллективе, владением способами организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления	Знает: современные методы управления
	Умеет: формировать профессиональную команду, проявлять лидерские качества в коллективе
	Владеет: способами организации производства и эффективной работы трудового коллектива
ПК-27 способностью контролировать качество предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования, участвовать в планировке и оснащении предприятий питания	Знает: способы проектирования и реконструкции предприятий питания
	Умеет: разрабатывать альтернативные варианты планировочных решений при проектировании
	Владеет: практическими навыками разработки нормативной и технической документации
ПК-28 готовностью осуществлять поиск, выбор и использование информации в области проектирования предприятий питания, составлять техническое задание на проектирование предприятия питания малого бизнеса, проверять правильность подготовки технологического проекта, выполненного проектной организацией, читать чертежи (экспликацию помещений,	Знает: разработку нормативной документации с использованием инновационных технологий
	Умеет: разрабатывать нормативную документацию на продукцию питания с учетом современных достижений в области технологии и техники
	Владеет: рациональными методами эксплуатации технологического и торгового оборудования

план расстановки технологического оборудования, план монтажной привязки технологического оборудования, объемное изображение производственных цехов	
ПК-29 готовностью вести переговоры с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования, оценивать результаты проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта	Знает: предметную область и структуру проекта; методы разработки организационно-технологических моделей проекта; методами расчёта календарного плана осуществления проекта.
	Умеет: вести переговоры с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования
	Владеет: умениями выстраивать отношения с людьми и организациями; навыками организации и координации взаимодействия между людьми, контроля и оценки эффективности их деятельности; навыками предпринимать определённые шаги для выявления потребностей

8. Структура и содержание преддипломной практики

Общая трудоемкость преддипломной практики составляет 9 зачетных единиц 324 часа.

№	Раздел (этап) практики	Форма контроля
1.	Подготовительный этап Оформление на практику, инструктаж по ознакомлению с требованиями охраны труда, техники безопасности, пожарной безопасности, а также правилами внутреннего трудового распорядка организации, предоставляющей место для прохождения практики. Получение задания по практике	Дневник по практике
2.	Производственный этап 1) Знакомство с организацией: организационной структурой, видами деятельности, учредительными документами и т.д. 2) Участие в выполнении практических работ в организации под руководством руководителя практики от организации в соответствии с профилем 3) Сбор фактического материала, необходимого для выполнения индивидуального задания и написания выпускной квалификационной работы 4) Систематизация и анализ собранного материала	Дневник по практике Отчет по практике
3.	Оформление отчета, сдача его на рецензию руководителю практики от университета, защита отчета по практике, зачет с оценкой	Отчет о практике

Перед прохождением практики обучающиеся знакомятся с «Положением о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы высшего образования – программы бакалавриата, специалитета и магистратуры, в ФГБОУ ВО «Московский государственный университет технологий и управления имени К.Г. Разумовского (Первый казачий университет)».

Для руководства практикой, проводимой в институте, назначается руководитель практики из числа лиц, относящихся к профессорско-преподавательскому составу Института.

Руководитель практики от Института:

- совместно с руководителем практики от профильной организации составляет рабочий график (план) проведения практики;
- разрабатывает индивидуальные задания для выполнения обучающимися в период практики;
- участвует в распределении обучающихся по рабочим местам и видам работ в

организации, осуществляющей профессиональную деятельность;

- осуществляет контроль соблюдения сроков проведения практики и соответствием ее содержания, установленным образовательной программой требованиям к содержанию соответствующего вида практики;

- оказывает методическую помощь обучающимся при выполнении ими индивидуальных заданий, а также при сборе материалов к выпускной квалификационной работе в ходе преддипломной практики;

- осуществляет подбор организаций, на которых обучающиеся могут проходить практику соответствующего вида, участвует в отборе и проводит инструктивно-методическое сопровождение руководителей практики от организаций;

- готовит предложения по оформлению договорных отношений с организациями по вопросам проведения практики;

- организовывает и проводит с обучающимися установочное и отчетные мероприятия по результатам прохождения практики;

- проводит в ходе практики методические занятия для обучающихся;

- своевременно информирует институт о ходе и всех проблемах прохождения обучающимися практики;

- анализирует отчетную документацию обучающихся и оценивает их работу совместно с руководителями практики от организаций;

- проводит промежуточную аттестацию обучающихся по итогам практики в установленном порядке;

- несет ответственность совместно с руководителем практики от организации за соблюдение обучающимися правил техники безопасности;

- вносит предложения по совершенствованию процедур проведения практики;

- комплектует и передает отчетную документацию обучающихся по практике на хранение в течение установленных сроков в соответствующее подразделение института.

9. Образовательные, научно-исследовательские и научно-производственные технологии, используемые на преддипломной практике

В процессе прохождения практики используются как традиционные образовательные, научно-исследовательские и научно-производственные технологии (ознакомительные лекции, инструктаж по технике безопасности), так и технологии в активной и интерактивной формах (дистанционные, мультимедийные, разбор конкретных ситуаций, использование специализированных программных средств в решении поставленных задач, и др.).

Доступное программное лицензионное и свободно распространяемое программное обеспечение, профессиональные базы данных, информационно-справочные системы, предоставляется обучающемуся-практиканту институтом.

В процессе прохождения практики, обучающиеся могут использовать информационные технологии, в том числе компьютерные симуляции, средства автоматизации проектирования и разработки программного обеспечения, применяемые в профильной организации, Интернет - технологии и др.

При защите преддипломной преддипломной практики используются активные методы обучения:

- типовые контрольные задания;

- разбор конкретных производственных ситуаций.

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

- Нормативная документация предприятий общественного питания. Порядок разработки технико-технологической карты, ее разделы.

- Типизация и классификация предприятий общественного питания, их различия по характеру производства, ассортименту выпускаемой продукции.

- Характеристика меню, требования к их составлению и оформлению.

- Виды и средства рекламы на предприятиях общественного питания.
 - Организация работы кондитерского цеха на предприятиях общественного питания.
 - Организация работы горячего цеха на предприятиях общественного питания.
 - Технологические принципы производства продукции общественного питания.
- Классификация механических способов обработки сырья.
- Организация работы холодного цеха на предприятиях общественного питания.
 - Виды, формы и системы контроля производства и качества продукции предприятия питания.
 - Организационно-правовые формы предприятия питания. Порядок учреждения и регистрации.
 - Сущность организации производства общественного питания, производственная структура и ее характеристика.
 - Принципы технического регулирования продукции общественного питания. Основные понятия технического регулирования.
 - Источники снабжения и поставщики предприятий питания, виды договоров.
 - Организация питания и обслуживания иностранных туристов. Особенности составления меню для иностранных туристов.
 - Организация лечебно-профилактического питания на предприятиях.
 - Контроль качества продукции предприятий питания. Организация контроля качества в лабораториях, бракераж.
 - Организация обслуживания различных видов банкетов. Порядок приема заказов на обслуживание торжеств.
 - Организация складского хозяйства на предприятиях общественного питания.
 - Организация питания на производственных предприятиях.

10. Методическое обеспечение самостоятельной работы студентов на преддипломной практике

Во время преддипломной практики студенты собирают материал, необходимый для написания выпускной квалификационной (бакалаврской) работы по направлению 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, профиль «Технология и организация ресторанного сервиса» и в соответствии с выбранной темой. Конкретное содержание их работы определяется руководителем от института и уточняется в зависимости от выбранной темы выпускной квалификационной работы и особенностей баз практики. Выполненную работу студенты ежедневно отражают в дневнике практики.

11. Форма промежуточной аттестации (по итогам преддипломной практики)

Формой аттестации практики является зачет с оценкой. По итогам зачета обучающемуся могут быть выставлены оценки «отлично», «хорошо», «удовлетворительно» и «неудовлетворительно».

Текущий контроль при проведении практики осуществляется руководителем практики посредством контроля выполнения обучающимися индивидуального задания, направленного на формирование компетенций и достижение планируемых результатов обучения, предусмотренных программой практики.

По итогам практики обучающиеся обязаны представить руководителю практики от института отчет о прохождении практики по установленной форме.

В отчете обучающегося о прохождении практики должны быть отражены следующие сведения: адрес организации где проходила практика с указанием полного ее наименования, наименование должности, сроки и порядок прохождения практики, необходимые сведения о базе практики, результаты выполнения индивидуального задания на практику, дополнительные материалы (список изученной литературы, презентации, фото-, видеоматериалы, подтверждающие практический опыт, полученный на практике).

Обучающийся сдает отчет о прохождении практики руководителю практики от Института не позднее трех рабочих дней после окончания практики.

Промежуточная аттестация обучающихся по итогам прохождения практики проводится в соответствии с Положением о текущем контроле, текущей и промежуточной аттестации обучающихся.

12. Оценочные средства (фонд оценочных средств) для проведения промежуточной аттестации обучающихся по преддипломной практике

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

Этапы формирования компетенций в процессе освоения ОПОП прямо связаны с местом дисциплин и практик в образовательной программе. Каждый этап формирования компетенции, характеризуется определенными знаниями, умениями и навыками и (или) опытом профессиональной деятельности, которые оцениваются в процессе текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации по дисциплине (практике) и в процессе государственной итоговой аттестации.

Преддипломная практика является завершающим этапом формирования компетенций ОК-6; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8; ПК-9; ПК-10; ПК-11; ПК-12; ПК-13; ПК-14; ПК-15; ПК-16; ПК-17; ПК-18; ПК-19; ПК-20; ПК-21; ПК-22; ПК-23; ПК-27; ПК-28; ПК-29 определяется в период государственной итоговой аттестации.

В процессе прохождения преддипломной практики компетенции также формируются поэтапно. Основными этапами формирования указанных компетенций при прохождении преддипломной практики является последовательное изучение содержательно связанных между собой тем и выполнение заданий. Выполнение каждого задания, предусмотренного программой практики предполагает овладение студентами необходимыми дескрипторами (составляющими) компетенций. Для оценки уровня сформированности компетенций в результате прохождения практики предусмотрено проведение промежуточной аттестации **в форме зачета с оценкой.**

Описание показателей и критериев оценивания компетенций, формируемых при прохождении преддипломной практики, описание шкал оценивания

Результаты прохождения практики оцениваются посредством проведения промежуточной аттестации. Неудовлетворительные результаты промежуточной аттестации по практике или непрохождение промежуточной аттестации по практике при отсутствии уважительных причин признаются академической задолженностью.

Материалы о прохождении практики обучающегося хранятся на кафедре в установленном порядке.

Защиту отчета по практике проводит руководитель практики от Института. В ходе защиты оцениваются:

- выполнение индивидуального задания;
- характеристика профессиональной деятельности обучающегося в период прохождения практики. Характеристику составляет и подписывает руководитель практики от профильной организации;
- отчёт о прохождении практики;
- результаты устного опроса (собеседования) или защиты отчета в виде презентации;

Уровень сформированности у обучающегося компетенций в период прохождения практики определяется по результатам защиты отчета по практике и с учетом характеристики профессиональной деятельности обучающегося в период прохождения практики, составленной руководителем практики от профильной организации.

В процессе защиты отчёта о прохождении практики обучающемуся могут задаваться вопросы как практического, так и теоретического характера для выявления полноты сформированности у него компетенций.

Показателями оценивания компетенций являются знания, умения и навыки, освоенные

Шкала оценивания, в зависимости от уровня сформированности компетенций

Уровень сформированности компетенций			
«недостаточный» Компетенции не сформированы. Знания отсутствуют, умения и навыки не сформированы	«пороговый» Компетенции сформированы. Сформированы базовые структуры знаний. Умения фрагментарны и носят репродуктивный характер. Демонстрируется низкий уровень самостоятельности практического навыка.	«продвинутый» Компетенции сформированы. Знания обширные, системные. Умения носят репродуктивный характер применяются к решению типовых заданий. Демонстрируется достаточный уровень самостоятельности устойчивого практического навыка.	«высокий» Компетенции сформированы. Знания твердые, аргументированные, всесторонние. Умения успешно применяются к решению как типовых так и нестандартных творческих заданий. Демонстрируется высокий уровень самостоятельности, высокая адаптивность практического навыка
Описание критериев оценивания			
– выполнено менее 50% заданий, предусмотренных в индивидуальном задании на преддипломную практику; – не подготовлен отчет по преддипломной практике или структура отчета не соответствует рекомендуемой; – в процессе защиты отчета обучающийся демонстрирует низкий уровень коммуникативности, неверно интерпретирует результаты выполненных заданий. – в характеристике профессиональной деятельности обучающегося в период прохождения практики отмечена несформированность	– выполнено 50%-60% заданий предусмотренных в индивидуальном задании на преддипломную практику; – структура отчета не в полной мере соответствует рекомендуемой; – обучающийся в процессе защиты испытывает затруднения при ответах на вопросы руководителя практики от Университета, не способен ясно и четко изложить суть выполненных заданий и обосновать полученные результаты. – в характеристике профессиональной деятельности	– выполнено 61–75% заданий, предусмотренных в индивидуальном задании на преддипломную практику; задания выполнены с отдельными погрешностями, что повлияло на качество анализа полученных результатов; – структура отчета соответствует рекомендуемой; – в процессе защиты отчета последовательно, достаточно четко изложил основные его положения, но допустил отдельные неточности в ответах на вопросы руководителя практики от Университета. – в характеристике профессиональной деятельности	– выполнено 76–100% заданий, предусмотренных в индивидуальном задании на преддипломную практику; – структура отчета соответствует рекомендуемой, все положения отчета сформулированы правильно, использованы корректные обозначения используемых в расчетах показателей. В результате анализа выполненных заданий, сделаны правильные выводы; – в процессе защиты отчета последовательно, четко и логично обучающийся

знаний, умений и навыков, предусмотренных программой практики	обучающегося в период прохождения практики отмечена сформированность не менее 50% знаний, умений и навыков, предусмотренных программой практики	обучающегося в период прохождения практики отмечена сформированность основных знаний, умений и навыков, предусмотренных программой практики	изложил его основные положения и грамотно ответил на вопросы руководителя практики от Университета – в характеристике профессиональной деятельности обучающегося в период прохождения практики отмечена сформированность всех знаний, умений и навыков, предусмотренных программой практики.
Оценка «неудовлетворительно»	«зачтено» с оценкой «удовлетворительно»	«зачтено» с оценкой «хорошо»	«зачтено» с оценкой «отлично»

Критерии оценивания качества выполнения практических заданий по преддипломной практике

оценка	Показатели и критерии оценки практических заданий
«отлично»	обучающийся самостоятельно выделяет необходимые для анализа параметры задачи, привлекает необходимый теоретический материал, свободно использует его при анализе задачи, строго придерживается логики анализа и решения задачи, использует научную лексику, может сформулировать суть возникшего при решении задачи затруднения
«хорошо»	обучающийся самостоятельно выделяет необходимые для анализа параметры задачи, привлекает необходимый теоретический материал, использует его (иногда при подсказке преподавателя) при анализе задачи, в целом соблюдает логику анализа и решения задачи, старается использовать профессиональную терминологию; не всегда осознает и может сформулировать суть возникшего при решении задачи затруднения
«удовлетворительно»	обучающийся выделяет необходимые для анализа параметры задачи (иногда с подсказкой преподавателя), привлекает необходимый теоретический материал, но затрудняется в его использовании при анализе задачи, частично прибегает к ненаучной лексике, испытывает затруднения при формулировке решения
«неудовлетворительно»	обучающийся не выделяет необходимых для анализа параметров задачи, не реагирует на подсказки преподавателя, испытывает серьезные затруднения в привлечении теоретических знаний, необходимых для анализа условия задачи

Отчет по практике обучающийся может иллюстрировать с помощью презентации Power

Point, которая представляется руководителю практики.

Критерии оценивания качества выполнения практических заданий по преддипломной практике

Критерии/ оценка	«неудовлетворитель но»	«удовлетворитель но»	«хорошо»	«отлично»
Раскрытие проблемы	Проблема не раскрыта. Отсутствуют выводы	Проблема раскрыта не полностью. Выводы не сделаны и/или выводы не обоснованы	Проблема раскрыта. Проведен анализ проблемы без привлечения дополнительной литературы. Не все выводы сделаны и/или обоснованы .	Проблема раскрыта полностью. Проведен анализ проблемы с привлечением дополнительной литературы. Выводы обоснованы.
Представлен ие	Представляемая информация логически не связана. Не использованы профессиональные термины.	Представляемая информация не систематизирована и/или не последовательна. Использован 1-2 профессиональный термин.	Представляемая информация систематизирована и последовательна Использовано более 2 профессиональных терминов.	Представляемая информация систематизирована, последовательна и логически связана. Использовано более 5 профессиональных терминов.
Оформление	Не использованы информационные технологии (PowerPoint). Больше 4 ошибок в представляемой информации.	Использованы информационные технологии (PowerPoint) частично. 3-4 ошибки в представляемой информации.	Использованы информационные технологии (PowerPoint). Не более 2 ошибок в представляемой информации.	Широко использованы информационные технологии (PowerPoint). Отсутствуют ошибки в представляемой информации.
Ответы на вопросы	Нет ответов на вопросы.	Только ответы на элементарные вопросы.	Ответы на вопросы полные и/или частично полные.	Ответы на вопросы полные с приведением примеров и/или пояснений.

Задания, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и опыта деятельности, характеризующих формирование компетенций на этапе прохождения преддипломной практики

Таблица 4

№ п/п	Наименование разделов (этапов) практики	Формируемые компетенции
----------	---	-------------------------

1.	Подготовительный этап	
1.1	Ознакомиться с программой практики и требованиями к оформлению ее результатов. Получить направление на практику, индивидуальное задание, совместный график (план) проведения практики. Решение организационных вопросов	ОК-6; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8; ПК-9; ПК-10; ПК-11; ПК-12; ПК-13; ПК-14; ПК-15; ПК-16; ПК-17; ПК-18; ПК-19; ПК-20; ПК-21; ПК-22; ПК-23; ПК-27; ПК-28; ПК-29
2.	Основной (рабочий) этап	
2.1	Пройти инструктаж и ознакомиться с требованиями охраны труда, техники безопасности, пожарной безопасности, а также правилами внутреннего трудового распорядка.	ОК-6; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8; ПК-9;
2.2	Задание 1. Представить (и отразить в отчете) характеристику объекта: миссию предприятия, цель, виды деятельности, права и ответственность предприятия. Познакомиться с учредительными документами предприятия. Изучить комплекс законодательных актов, регулирующих деятельность предприятия	ПК-10; ПК-11; ПК-12; ПК-13; ПК-14; ПК-15; ПК-16; ПК-17; ПК-18; ПК-19; ПК-20; ПК-21; ПК-22; ПК-23; ПК-27; ПК-28; ПК-29
2.3	Задание 2. Изучить организационную структуру исследуемого предприятия. Провести анализ организационной структуры управления. Определить организационную форму, соответствие ее целям и задачам предприятия. В отчете по практике указать состав подразделений, их функции, соподчиненность, взаимодействие, отразить общие принципы управления конкретного предприятия, специфику отрасли, в которой функционирует предприятие	ПК-10; ПК-11; ПК-12; ПК-13; ПК-14; ПК-15; ПК-16; ПК-17; ПК-18; ПК-19; ПК-20; ПК-21; ПК-22; ПК-23; ПК-27; ПК-28; ПК-29
3.	Подготовка и защита отчета по практике	ОК-6; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8; ПК-9; ПК-27; ПК-28; ПК-29

В процессе прохождения преддипломной практики обучающимся-практикантом ведется дневник практики, в котором фиксируется вид и продолжительность деятельности в процессе выполнения задания по практике. Дневник является неотъемлемой частью отчета по практике. Рабочими документами для составления отчета также служат рабочие материалы и документы профильной организации, разрешенные для изучения и использования обучающемуся-практиканту.

Критерии оценивания:

– оценка «отлично» выставляется обучающемуся, если обучающийся обнаружил всестороннее систематическое знание теоретического материала и практического материала в рамках задания на практику; в полном объеме представил отчет по практике, оформленный в соответствии с требованиями; имеет положительные отзывы профильной организации;

- оценка «хорошо» выставляется, если обучающийся твердо знает теоретический материал в рамках задания на практику, грамотно и по существу излагает его, не допускает существенных

неточностей в его изложении; в полном объеме представил отчет по практике, оформленный в соответствии с требованиями; имеет положительные отзывы профильной организации;

- оценка «удовлетворительно» выставляется обучающемуся, если обучающийся имеет знания только теоретического материала в рамках задания на практику, но не усвоил его детали, возможно, допускает неточности, недостаточно правильные формулировки при его письменном изложении, либо допускает существенные ошибки в изложении теоретического материала; в полном объеме, но с неточностями, представил отчет по практике, оформленный в соответствии с требованиями; имеет в целом удовлетворительные отзывы профильной организации;

- оценка «неудовлетворительно» выставляется обучающемуся, если обучающийся без уважительных причин допускал пропуски в период прохождения практики; допускал принципиальные ошибки в выполнении заданий по практике, либо не выполнил задание; представил в неполном объеме, с неточностями отчет по практике, оформленный без соблюдения требований; имеет неудовлетворительные отзывы профильной организации.

13. Перечень учебной литературы и ресурсов сети «Интернет», необходимых для проведения преддипломной практики

1. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания / Васюкова А., Любецкая Т.Р. - М.: Дашков и К, 2017. <http://znanium.com/> - URL: <http://znanium.com/catalog/product/512131>.

2. Технология и организация ресторанного бизнеса и питания туристов : учебник / С.А. Быстров. — М. : ИНФРА-М, 2019. — 536 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). <http://znanium.com/> - URL.: <http://znanium.com/catalog/product/999911>.

3. Культура ресторанного сервиса / Федцов В.Г., - 3-е изд. - М.:Дашков и К, 2017. - 248 с.: ISBN 978-5-394-02782-6. <http://znanium.com/> - URL <http://znanium.com/catalog/product/430602>.

4. Ратушный А.С., Технология продукции общественного питания. Учебник для бакалавров М, Дашков, М, 2017. <http://znanium.com/> - URL: <http://znanium.com/catalog/product/519492>.

5. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий кухонь народов России для предприятий общественного питания / Васюкова А.Т., - 2-е изд. - М.:Дашков и К, 2018. - 208 с. <http://znanium.com/> - URL: <http://znanium.com/bookread2.php?book=415315>.

6. Ратушный А. С. Технология продукции общественного питания: Учебник для бакалавров / А.С. Ратушный, Б.А. Баранов, Т.С. Элиарова, Л.П. Липатова, С.С. Аминов, Т.В. Жубрева, А.Ю. Соколов, Е.Я. Троицкая. Под ред. докт. техн. наук, проф. А.С. Ратушного. — М.: Дашков и К°, 2016. — 336 с. <http://znanium.com/> - URL: <http://znanium.com/bookread2.php?book=519492>.

7. Оборудование предприятий общественного питания : учеб. пособие / В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. — М. : Альфа-М : ИНФРА-М, 2017 - <http://znanium.com/> - URL: <http://znanium.com/bookread2.php?book=891171>.

8. Технология и организация ресторанного бизнеса и питания туристов : учебник / С.А. Быстров. — М. : ИНФРА-М, 2018. — 536 с. Режим доступа: <http://znanium.com/> - URL: <http://znanium.com/bookread2.php?book=927093>.

9. Артёмова, Е.Н. Современные технологии проектирования и реконструкции предприятий питания / Н.И. Царёва, Е.Н. Артемова.— Орёл : ФГБОУ ВО "ОГУ имени И.С. Тургенева", 2017. <http://znanium.com/> - URL: <http://lib.rucont.ru/efd/640019/info>.

Дополнительная литература:

1. Кейтеринг: Учебное пособие / Ю.Б. Башин, Н.В. Телепченкова - М.: Вузовский учебник, НИЦ ИНФРА-М, 2015. <http://znanium.com/> - URL <http://znanium.com/catalog/product/502139>

2. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: Учебное пособие / Г.М. Зайко, Т.А. Джум. - М.: Магистр: НИЦ ИНФРА-М, 2013 <http://znanium.com/> - URL <http://znanium.com/catalog/product/389895>

3. Ковалев, Куткина, Кравцова Технология приготовления пищи. Электронный учебник. <http://gigabaza.ru/doc/153735-pall.html>
4. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания.. Режим чтения :<http://cafemars.ru/bookinfo-vp-zolin/vp-zolin-tekhnologicheskoe-oborudovanie-predpriyatiy-obshchestvennogo-pitaniya>.
5. Традиции и культура питания народов мира: Учебное пособие / Н.В. Щеникова. - М.: Форум: НИЦ ИНФРА-М, 2015// <http://znanium.com/> - URL: <http://znanium.com/> - URL: <http://znanium.com/bookread2.php?book=469955>.
6. Кабушкин Н.И., Бондаренко Г.А. Менеджмент гостиниц и ресторанов Электронный учебник <http://www.studfiles.ru/preview/1098752/>. Режим чтения: <http://pandia.ru/text/78/014/14909.php>.
7. Тексты документов на сайте КОНСУЛЬТАНТ ПЛЮС Режим доступа <http://www.consultant.ru/document>.

14. Материально-техническое обеспечение практики

В соответствии с договорами на проведение практики между институтом и профильной организацией, обучающиеся могут пользоваться ресурсами подразделений (бюро, отделов, лабораторий и т.п.) библиотекой, технической и другой документацией профильной организации и университета необходимыми для успешного освоения обучающимися программы практики и выполнения ими индивидуальных заданий на практику.

Учебные аудитории института для самостоятельных занятий оснащены пользовательскими автоматизированными рабочими местами по числу обучающихся, объединенных локальной сетью («компьютерный» класс), с возможностью подключения к сети Интернет и доступом к электронной информационно-образовательной среде МОКИТУ (филиала) ФГБОУ ВО «МГУТУ им. К.Г. Разумовского(ПКУ)»

Программное обеспечение:

Перечень лицензионного и свободно распространяемого учебного программного обеспечения

Microsoft Windows 7 (№ 48235645)

Microsoft Office 2010 (№ 61160074)

Kaspersky Endpoint Security Node 1 year Educational Renewal License (№ 26FE-190306-082600-7-13049)

Информационно-справочные системы

1. ООО "Национальный цифровой ресурс «РУКОНТ» об оказании услуг по предоставлению доступа к электронным базам данных.
2. ООО "ЗНАНИУМ" об оказании услуг по предоставлению доступа к ЭБС «Znanium.com».
3. ООО "Директ-Медиа" об оказании услуг по предоставлению доступа к ЭБС «Университетская библиотека онлайн».

15. Организация образовательного процесса для лиц с ограниченными возможностями

Организация образовательного процесса для лиц с ограниченными возможностями осуществляется в соответствии с «Методическими рекомендациями по организации образовательного процесса для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в образовательных организациях высшего образования, в том числе оснащенности образовательного процесса» Министерства образования и науки РФ от 08.04.2014г. № АК-44/05вн.

В образовательном процессе используются социально-активные и рефлексивные методы обучения, технологии социокультурной реабилитации с целью оказания помощи в установлении

полноценных межличностных отношений с другими студентами, создании комфортного психологического климата в студенческой группе.

Студенты с ограниченными возможностями здоровья, в отличие от остальных студентов, имеют свои специфические особенности восприятия, переработки материала. Подбор и разработка учебных материалов производится с учетом индивидуальных особенностей.

Предусмотрена возможность обучения по индивидуальному графику, при составлении которого возможны различные варианты проведения занятий: в академической группе и индивидуально, на дому с использованием дистанционных образовательных технологий.

Основной формой в дистанционном обучении является индивидуальная форма обучения. Главным достоинством индивидуального обучения для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья является то, что оно позволяет полностью индивидуализировать содержание, методы и темпы учебной деятельности инвалида, следить за каждым его действием и операцией при решении конкретных задач; вносить вовремя необходимые коррекции как в деятельность студента-инвалида, так и в деятельность преподавателя.

При изучении дисциплины используются следующие организационные мероприятия:

- использование возможностей сети «Интернет» для обеспечения связи с обучающимися, предоставления им необходимых материалов для самостоятельного изучения, контроля текущей успеваемости и проведения тестирования;

- проведение видеоконференций, лекций, консультаций, и т.д. с использованием программ, обеспечивающих дистанционный контакт с обучающимся в режиме реального времени;

- предоставление электронных учебных пособий, включающих в себя основной материал по дисциплинам включенным в ОП;

- проведение занятий, консультаций, защит курсовых работ и т.д. на базе консультационных пунктов обеспечивающих условия для доступа туда лицам с ограниченными возможностями;

- предоставление видеолекций, позволяющих изучать материал курса дистанционно;

- использование программного обеспечения и технических средств, имеющих функции адаптации для использования лицами с ограниченными возможностями;

16. Лист регистрации изменений

№ п/п	Содержание изменения	Реквизиты документа об утверждении изменения	Дата введения изменения
1.	Утверждена и введена в действие решением кафедры	Протокол заседания кафедры № 5 от «22» января 2015 года	22.01.2015
2.	Утверждена на основании Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, уровень прикладной бакалавриат, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 12.11.2015г. № 1332 и введена в действие решением кафедры	Протокол заседания кафедры № 6 от «25» февраля 2015 года	25.12.2015
3.	Актуализирована с учетом развития науки, техники, культуры, экономики, техники, технологий и социально сферы	Протокол заседания кафедры № 6 от «22» февраля 2016 года	22.02.2016
4.	Актуализирована с учетом развития науки, техники, культуры, экономики, техники, технологий и социально сферы	Протокол заседания кафедры № 6 от «24» февраля 2017 года	24.02.2017
5.	Актуализирована с учетом развития науки, техники, культуры, экономики, техники, технологий и социально сферы	Протокол заседания кафедры № 6 от «20» февраля 2018 года	20.02.2018
6.	Актуализирована с учетом развития науки, техники, культуры, экономики, техники, технологий и социально сферы	Протокол заседания кафедры № 5 от «16» января 2019 года	16.01.2019

Индивидуальное задание

Выполнение индивидуального задания является составной частью преддипломной практики. Индивидуальное задание выдается каждому студенту руководителем практики от института.

Тематика индивидуальных заданий определяется условиями конкретного предприятия, на котором студент проходит практику, темой выпускной работы студента и, как правило, включает в себя следующее.

- Нормативная документация предприятий общественного питания. Порядок разработки технико-технологической карты, ее разделы.
- Типизация и классификация предприятий общественного питания, их различия по характеру производства, ассортименту выпускаемой продукции.
- Характеристика меню, требования к их составлению и оформлению.
- Виды и средства рекламы на предприятиях общественного питания.
- Организация работы кондитерского цеха на предприятиях общественного питания.
- Организация работы горячего цеха на предприятиях общественного питания.
- Технологические принципы производства продукции общественного питания. Классификация механических способов обработки сырья.
- Организация работы холодного цеха на предприятиях общественного питания.
- Виды, формы и системы контроля производства и качества продукции предприятия питания.
- Организационно-правовые формы предприятия питания. Порядок учреждения и регистрации.
- Сущность организации производства общественного питания, производственная структура и ее характеристика.
- Принципы технического регулирования продукции общественного питания. Основные понятия технического регулирования.
- Источники снабжения и поставщики предприятий питания, виды договоров.
- Организация питания и обслуживания иностранных туристов. Особенности составления меню для иностранных туристов.
- Организация лечебно-профилактического питания на предприятиях.
- Контроль качества продукции предприятий питания. Организация контроля качества в лабораториях, бракераж.
- Организация обслуживания различных видов банкетов. Порядок приема заказов на обслуживание торжеств.
- Организация складского хозяйства на предприятиях общественного питания.
- Организация питания на производственных предприятиях.