



Федеральное агентство по рыболовству
Федеральное государственное бюджетное образовательное
учреждение высшего образования
«Астраханский государственный технический университет»
Система менеджмента качества в области образования, воспитания, науки и инноваций сертифицирована DQS
по международному стандарту ISO 9001:2015

Институт рыбного хозяйства, биологии и природопользования

УТВЕРЖДАЮ:

Директор института рыбного хозяйства,
биологии и природопользования,
к.б.н., доц.

В.И. Егорова

Рассмотрено на учебно-методическом совете,
протокол № 2 от «11» 03 2020 г.

Программа производственной практики

Преддипломная практика

Направление подготовки

19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»

Квалификация (степень)

бакалавр

Форма обучения

Очная, заочная

Автор: к.с/х.н., доц.

О.Д. Сергазиева

Программа рекомендована кафедрой
«Технология товаров и товароведение»
протокол № 3 от «11» марта 2020 г.
Зав. кафедрой «Технология товаров и
товароведение» д.т.н., проф.

С.В. Золотокопова

Астрахань 2020

1. Планируемые результаты обучения по производственной (преддипломной) практике:

Преддипломная практика является заключительным этапом подготовки выпускников по направлению 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, реализуемой для подготовки выпускной квалификационной работы.

Планируемые результаты освоения преддипломной практики, соотнесенные с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Код	Определение	Планируемые результаты освоения преддипломной практики, соотнесенные с планируемыми результатами освоения образовательной программы		
		Знать	Уметь	Владеть навыками и (или) иметь опыт
ОПК-1	способность осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий	основные сведения о дискретных структурах, используемых в персональных компьютерах; языки программирования; структуру локальных и глобальных компьютерных сетей; информационные технологии обработки данных; инструментальные возможности современной программной среды.	осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий	осуществления поиска, хранения, обработки и анализа информации из различных источников и баз данных, представления ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий
ОПК-2	Способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения	теоретические основы технологии продуктов питания; принципы построения технологических процессов производства продуктов питания из растительного и животного сырья; принципы организации и переориентации технологических процессов	разрабатывать рекомендации по переработке и рациональному использованию сырья растительного и животного происхождения; совершенствовать и оптимизировать технологические процессы производства продукции в зависимости от качества сырья, особенностей технологического процесса и требований к готовой продукции; оценивать перспективы расширения ассортимента на базе	иметь навык совершенствования разработок технологического процесса производства продуктов питания различного назначения;

			привлечения дополнительных источников сырья.	
ОПК-3	способностью осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам	требования техники безопасности, производственной санитарии при работе с оборудованием предприятий общественного питания; основы пожарной безопасности; правовые и организационные основы охраны труда.	оценивать параметры производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест; владеть правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда	контроля техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; оценки параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест.
ОПК-4	готовностью эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания	Различные виды технологического оборудования с требованиями техники безопасности по работе с ним, основах компоновки технологических линий; принципы расчёта и конструирования оборудования.	производить выбор оборудования, с учетом технологических параметров процесса и реализации задач энерго- и ресурсосбережения; эксплуатировать различные виды оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания	эксплуатации различных видов оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания
ОПК-5	готовностью к участию во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов	классификацию и характеристику предприятий общественного питания, организационно-правовые формы; основы научной организации труда предприятия; организацию снабжения и складского хозяйства, организацию производства, организацию обслуживания на предприятиях	учувствовать во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов потребителей.	участия во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов

		общественного 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	Технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции; основные технологические процессы производства продукции питания	использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания	производственно-технологической деятельности в рамках преддипломной практики
ПК-2	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	информационные технологии обработки данных; инструментальные возможности современной программной среды; пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования	владеть современными информационными технологиями, 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	пользования современными информационными технологиями, управления информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности, использования сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования
ПК-3	владением правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров произ-	требования техники безопасности, производственной санитарии при работе с оборудованием предприятий общественного питания; основы пожарной безопасности; правовые и организа-	оценивать параметры производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест; владеть правилами	контроля техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; оценки параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и

	водственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест	ционные основы охраны труда.	техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда	загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест.
ПК-4	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	терминологию, используемую и индустрии питания; показатели качества и безопасности продукции общественного питания; новые перспективные технологические процессы производства продукции общественного питания; современные технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения	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	определения приоритетов в сфере производства продукции питания, обосновании принятия конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбора технических средств и технологий с учетом экологических последствий их применения
ПК-5	способностью рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство	методы расчета производственной мощности и эффективности работы технологического оборудования, методы оценки и схемы планирования внедрения инноваций в производстве	рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство	расчета производственных мощностей и эффективности работы технологического оборудования, оценки и планирования внедрения инноваций в производство
ПК-6	способностью организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию	терминологию, используемую в индустрии питания; нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания	Разрабатывать и использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания	Разработки и использования нормативной, технической, технологической документации в условиях производства продукции питания

	тацию в условиях производства продукции питания			
ПК-27	способностью контролировать качество предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования, участвовать в планировке и оснащении предприятий питания	структуру производства предприятий питания; основы проектирования и реконструкции предприятий питания, структуру технического задания для реконструкции или проектирования предприятий общественного питания; принципы проведения расчетов технологических потоков; основные объемно-планировочные решения при проектировании предприятий общественного питания или его реконструкции; принципы расчета площадей складских помещений, производственных цехов, помещений для потребителей;	контролировать качество предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования, участвовать в планировке и оснащении предприятий питания	контроля качества предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования, участия в планировке и оснащении предприятий питания
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	актуальную информацию в области проектирования предприятий питания, экспликацию помещений, планы расстановки технологического оборудования, планы монтажной привязки технологического оборудования, объемное изображение производственных	осуществлять поиск, выбор и использование информации в области проектирования предприятий питания, читать чертежи (экспликацию помещений, план расстановки технологического оборудования, план монтажной привязки	составления технического задания на проектирование предприятия питания малого бизнеса, чтения чертежей (экспликацию помещений, план расстановки технологического оборудования, план монтажной привязки технологического оборудования, объемное изображение про-

	технологического проекта, выполненного проектной организацией, читать чертежи (экспликацию помещений, план расстановки технологического оборудования, план монтажной привязки технологического оборудования, объемное изображение производственных цехов)	цехов	технологического оборудования, объемное изображение производственных цехов)	изводственных цехов)
ПК-29	готовностью вести переговоры с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования, оценивать результаты проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта	Основы ведения переговоров с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования, показатели оценки результатов проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта	вести переговоры с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования, оценивать результаты проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта	переговоров с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования, оценки результатов проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта

2. Место практики в структуре ОП

Цикл (раздел) ОП, к которому относится данная практика:	Б2 П Производственная практика, Б2.П2. Преддипломная практика Вариативная часть программы бакалавриата
Описание логической и содержательно-методической взаимосвязи с другими частями ОП (дисциплинами (модулями) практиками):	Является неотъемлемым элементом образовательного процесса подготовки выпускников по данному направлению и реализуется для выполнения выпускной бакалаврской работы
Компетенции, сформированные у обучающихся до начала прохождения практики:	ОК - 1, ОК - 2, ОК-3, ОК- 4, ОК- 5, ОК-6, ОК-7, ОК-8, ОК-9
Теоретические дисциплины и практики, для которых результаты обучения по практике необходимы как предшествующее:	Государственная итоговая аттестация

3. Структура, содержание, объем (трудоемкость) преддипломной практики

3.1. Для очной формы обучения

Общая трудоемкость преддипломной практики, реализуемой в 8 семестре, составляет __12__ зачетных единиц (432 часа), продолжительность практики __8__ недель.

№ п/п	Раздел практики	Курс	Неделя	Формы текущего контроля успеваемости
1	Подготовительный этап: инструктаж по технике безопасности; обсуждение организационных и методических вопросов практики	5	Номер недели регламентируется учебным планом	Регистрация в журнале по технике безопасности, опрос
2	Основной этап <ul style="list-style-type: none"> • Общая характеристика предприятия. Маркетинговая среда и конкурентоспособность предприятия • Изучение организации документооборота по производству на предприятии питания • Изучение структуры предприятия общественного питания, взаимосвязь помещений, расстановки технологического оборудования, плана монтажной привязки технологического оборудования • Инструктаж по технике безопасности • Изучение производственной программы предприятия, технологических процессов и оборудования. • Получение практических навыков работы на технологическом оборудовании в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания • Получение практических навыков организации и осуществления технологического процесса производства продукции питания • Получение практических навыков организации обслуживания на предприятии • Получение практических навыков технологического контроля продукции и услуг, управления качеством • Получение практических навыков по использованию профессиональных систем автоматизации на предприятии общественного питания и инструментов управления складом, производством и обслуживанием 	5		Опрос
3	Заключительный этап. Подготовка и защита отчета по практике	5		Отчет по практике (защита отчета по практике)
Форма промежуточной аттестации				Дифференцированный зачёт (зачет с оценкой)

4. Способ и форма проведения практики

Преддипломная практика по направлению 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» (уровень бакалавриата) является стационарной и выездной, проводится на предприятиях (организациях) общественного питания или в структурных подразделениях Университета.

Форма проведения практики – дискретно, по виду практики.

По окончании преддипломной практики студент оформляет и представляет к защите отчет (в течение 1-ой недели после практики).

5. Рекомендации по организации практики обучающихся из числа инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья

5.1. Наличие соответствующих условий реализации практики

Для обучающихся из числа инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья на основании письменного заявления практика реализуется с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья (далее - индивидуальных особенностей); обеспечивается соблюдение следующих общих требований: использование специальных технических средств обучения коллективного и индивидуального пользования, предоставление услуг ассистента (помощника), оказывающего такому обучающемуся необходимую техническую помощь, обеспечение доступа в здания и помещения, где проходит учебный процесс, другие условия, без которых невозможно или затруднено прохождение практики по письменному заявлению обучающегося.

5.2. Обеспечение соблюдения общих требований

При реализации практики на основании письменного заявления обеспечивается соблюдение следующих общих требований: проведение практики для студентов-инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в одной аудитории совместно с обучающимися, не имеющими ограниченных возможностей здоровья, если это не создает трудностей для обучающихся; присутствие в аудитории ассистента (ассистентов), оказывающего(их) обучающимся необходимую техническую помощь с учетом их индивидуальных особенностей; пользование необходимыми обучающимся техническими средствами с учетом их индивидуальных особенностей.

5.3. Доведение до сведения обучающихся с ограниченными возможностями здоровья в доступной для них форме

Все локальные нормативные акты АГТУ по вопросам реализации дисциплины (модуля) по данной доводятся до сведения обучающихся с ограниченными возможностями здоровья в доступной для них форме.

5.4. Реализация увеличения продолжительности прохождения промежуточной аттестации по отношению к установленной продолжительности для обучающегося с ограниченными возможностями здоровья

Продолжительность прохождения промежуточной аттестации по отношению к установленной продолжительности увеличивается по письменному заявлению обучающегося с ограниченными возможностями здоровья; продолжительность отчета по практике, проводимого в письменной форме увеличивается не менее чем на 0,5 часа; продолжительность подготовки обучающегося к ответу по отчету по практике, проводимом в устной форме, – не менее чем на 0,5 часа; продолжительность ответа обучающегося при устном ответе увеличивается не более чем на 0,5 часа.

6. Фонд оценочных средств для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации обучающихся по преддипломной практике представлен в Приложении к программе

Промежуточная аттестация практики проводится в форме зачета с оценкой. Сумма

измерений находится в интервале от 60 до 100 баллов усвоения практики и включает в себя защиту практик (ИК).

Поэтому, за работу в течение практики студент может набрать от 35 до 60 баллов. На защите студент может набрать от 25 до 40 баллов, что в сумме с результатами работы в семестре составит от 60 до 100 баллов, или от 60 до 100%.

Результат освоения программа преддипломной практики оценивается следующим образом:

- 85-100% - демонстрирует освоение образовательной программы на «отлично»;
- 84 – 71% - демонстрирует освоение образовательной программы на «хорошо»;
- 70 – 60% - демонстрирует освоение образовательной программы на «удовлетворительно»;
- менее 60% - демонстрирует освоение образовательной программы на «неудовлетворительно».

7. Учебно-методическое и информационное обеспечение преддипломной практики

а) основная литература

1. Альбом унифицированных форм первичной учетной документации по учету операций в общественном питании (формы утверждены Постановлением Госкомстата РФ от 25.12.1998 N 132) - URL: <http://www.consultant.ru>

2. Габелко С.В. Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания: учебное пособие / С.В. Габелко. - Новосибирск: НГТУ, 2012. - Ч. 1. - 183 с. - ISBN 978-5-7782-2044-7; [Электронный ресурс]. - URL:<http://biblioclub.ru/index>

3. Главчева С.И. Организация производства и обслуживания в ресторанах и барах: учебное пособие / С.И. Главчева, Л.Е. Чередниченко. - 2-е изд. - Новосибирск: НГТУ, 2011. - 204 с. - ISBN 978-5-7782-1767-6; [Электронный ресурс]. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=229007>.

4. Главчева С.И. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебное пособие / С.И. Главчева, Е.И. Коваленко; Министерство образования и науки Российской Федерации, Новосибирский государственный технический университет. - 2-е изд. - Новосибирск: НГТУ, 2011. - 404 с. - Библиогр. в кн. - ISBN 978-5-7782-1766-9; [Электронный ресурс]. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=229006>.

5. Главчева С.И. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебное пособие / С.И. Главчева, Е.И. Коваленко. - Новосибирск : НГТУ, 2010. - 407 с. - ISBN 978-5-7782-1503-0 ; [Электронный ресурс]. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=228959>.

6. Никитина Е.В. Санитария и гигиена питания: учебное пособие / Е.В. Никитина, С.В. Китаевская ; Федеральное агентство по образованию, Государственное образовательное учреждение высшего профессионального образования «Казанский государственный технологический университет». - Казань : КГТУ, 2009. - 130 с. : ил.,табл., схем. - ISBN 978-5-7882-0932-6 ; [Электронный ресурс]. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=258951>.

7. Никифорова Т. Оборудование для предприятий общественного питания : учебное пособие / Т. Никифорова, Д.А. Куликов, С. Пономарев; Министерство образования и науки Российской Федерации, Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего профессионального образования «Оренбургский государственный университет». - Оренбург: ОГУ, 2012. - 131 с. : ил., табл.; [Электронный ресурс]. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=259287>.

8. Никифорова Т.А. Введение в технологии производства продуктов питания: конспект лекций: в 2-х ч. / Т.А. Никифорова, Е.В. Волошин; Министерство образования и науки Российской Федерации, Федеральное государственное бюджетное образовательное

учреждение высшего профессионального образования «Оренбургский государственный университет». - Оренбург: Оренбургский государственный университет, 2015. - Ч. 1. - 136 с. : табл., ил., схемы - Библиогр. в кн. - ISBN 978-5-7410-1211-6; [Электронный ресурс]. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=364843>.

9. Оборудование предприятий общественного питания: учебник для студ. учреждений высш. проф. образования/ В.Д. Елхина, М.И.Ботов, - 2 изд. стер.- М.: Издательский центр "Академия", 2012. - 416 с. - URL: http://www.academia-moscow.ru/ftp_share/books/fragments/fragment_16708.pdf.

10. Омаров Р.С. Основы рационального питания: учебное пособие / Р.С. Омаров, О.В. Сычева. - М.; Берлин :Директ-Медиа, 2014. - 78 с.: ил. - Библиогр. в кн. - ISBN 978-5-4475-2501-9; [Электронный ресурс]. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=273466>.

11. Пожарная безопасность / под ред. С.В. Собурь. - 5-е изд., с изм. - М. : ПожКнига, 2013. - 240 с. - ("Библиотека нормативно-технического работника"). - ISBN 978-5-98629-048-5 ; [Электронный ресурс]. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=236600>

12. Романова Н.К. Технология продукции общественного питания: Расчет сырья, полуфабрикатов и готовых блюд: учебное пособие / Н.К. Романова, Д.В. Хрундин; Федеральное агентство по образованию, Государственное образовательное учреждение высшего профессионального образования «Казанский государственный технологический университет». - Казань: КГТУ, 2010. - 92 с.: табл. - ISBN 978-5-7882-1023-0; [Электронный ресурс]. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=258972>.

13. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий кухонь народов России для предприятий общественного питания / под ред. А.Т. Васюкова. - 2-е изд. - М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2015. - 208 с. - ISBN 978-5-394-02385-9; [Электронный ресурс]. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=421513>.

14. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий кухонь народов России для предприятий общественного питания / под ред. А.Т. Васюкова. - 2-е изд. - М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2015. - 208 с. - ISBN 978-5-394-02385-9; [Электронный ресурс]. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=421513>

15. Технология продукции общественного питания: учебник / А.С. Ратушный, Б.А. Баранов, Т.С. Элиарова и др.; под ред. А.С. Ратушного. - М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2016. - 336 с. : табл. - (Прикладной бакалавриат). - Библиогр. в кн. - ISBN 978-5-394-02466-5; [Электронный ресурс]. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=426459>

16. Технология продукции общественного питания: учебник/ А.С. Ратушный, Б.А. Баранов, Т.С. Элиарова и др.; под ред. А.С. Ратушный. - М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2016. - 336 с.: табл. - (Прикладной бакалавриат). - Библиогр. в кн. - ISBN 978-5-394-02466-5; [Электронный ресурс]. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=426459>.

17. Тимкин, А.В. Основы пожарной безопасности : учебное пособие / А.В. Тимкин. - М.; Берлин: Директ-Медиа, 2015. - 267 с. : ил. - Библиогр.: с. 244-252. - ISBN 978-5-4475-3296-3 ; [Электронный ресурс]. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=435436> (ЭБС)

18. Челноков, А.А. Охрана труда: учебник / А.А. Челноков, И.Н. Жмыхов, В.Н. Цап ; под ред. А.А. Челноков. - 2-е изд. испр. и доп. - Минск : Вышэйшая школа, 2013. - 656 с. - ISBN 978-985-06-2088-0; [Электронный ресурс]. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=235580> (ЭБС)

19. Шкруднев, С.А. Охрана труда на предприятии / С.А. Шкруднев. - Минск: Дикта, 2011. - 249 с. - ISBN 978-985-494-554-5 ; То же [Электронный ресурс]. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=139787> (ЭБС)

б) дополнительная литература

20. Артемова Е.Н. Оборудование предприятий общественного питания : учеб.-метод. пособие для вузов / Е.А. Новицкая, Е.Н. Артемова. — Орел : ОрелГТУ, 2009. — 117 с. - URL: <http://www.rucont.ru/efd/146368>

21. Мирошниченко И.В. Поварское и кулинарное дело. Конспект лекций: учебное пособие / И.В. Мирошниченко. - М. : А-Приор, 2011. - 158 с. - (Конспект лекций). - ISBN 978-5-384-00399-1; [Электронный ресурс]. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=75498>.

в) нормативная и техническая документация

22. ГОСТ 30389-2013. Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования. - URL: <http://www.consultant.ru>

23. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия. - URL: <http://www.consultant.ru>

24. ГОСТ 30524-2013. Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - URL: <http://www.consultant.ru>

25. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования. - URL: <http://www.consultant.ru>

26. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения. - URL: <http://www.consultant.ru>

27. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. - URL: <http://www.consultant.ru>

28. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию. - URL: <http://www.consultant.ru>

29. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. - URL: <http://www.consultant.ru>

30. ГОСТ 31989-2012. Услуги общественного питания. Общие требования к заготовочным предприятиям общественного питания. - URL: <http://www.consultant.ru>

31. ГОСТ 32691-2014 Услуги общественного питания. Порядок разработки фирменных и новых блюд и изделий на предприятиях общественного питания. - URL: <http://www.consultant.ru>

32. ГОСТ 32692-2014. Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания.

33. ГОСТ Р 51740-2001. Технические условия на пищевые продукты. Общие требования к разработке и оформлению. – М.: ИПК Изд-во стандартов, 2001. - URL: <http://www.consultant.ru>

34. ГОСТ Р 52349 – 2005 Продукты пищевые. Продукты пищевые функциональные. Термины и определения. - М.: Стандартинформ, 2006 (с изменениями и дополнениями). - URL: <http://www.consultant.ru>

35. ГОСТ Р 54609-2011. Услуги общественного питания. Номенклатура показателей качества продукции общественного питания. - URL: <http://www.consultant.ru>

36. ГОСТ Р 55051-2012. Услуги общественного питания. Общие требования к кейтерингу. - URL: <http://www.consultant.ru>

37. ГОСТ Р 55323-2012. Услуги общественного питания. Идентификация продукции общественного питания. Общие положения. - URL: <http://www.consultant.ru>

38. ГОСТ Р 56725-2015. Услуги общественного питания. Хранение проб продукции общественного питания на предприятиях общественного питания. - URL: <http://www.consultant.ru>

39. ГОСТ Р 56766-2015. Услуги общественного питания. Продукция общественного питания. Требования к изготовлению и реализации. - URL: <http://www.consultant.ru>

40. Российская Федерация. Законы. Федеральный закон. О защите прав потребителей

лей: [федер. закон: принят Гос. Думой 7 фев. 1992 г. №2300/1-1: с изм. и доп.].

41. Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья. СанПиН 2.3.6.1079-01 (с изменениями и дополнениями). - URL: <http://www.consultant.ru>

42. Санитарные правила и нормы. Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. СанПиН 2.3.1078-01 (с изменениями и дополнениями). - URL: <http://www.consultant.ru>

43. Санитарные правила и нормы. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов. СанПиН 2.3.2.1324-03 (с изменениями и дополнениями). - URL: <http://www.consultant.ru>

44. ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» (с изменениями и дополнениями). - URL: <http://www.consultant.ru>

45. ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки» (с изменениями и дополнениями). - URL: <http://www.consultant.ru>

46. Трудовой кодекс Российской Федерации // http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_34683/a114d221b432b7d141de53e3bd3da92b04a9f3f0/

47. Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» от 02.01.2000 №29-ФЗ (с учетом изменений и дополнений). - URL: <http://www.consultant.ru>

48. Федеральный закон «О техническом регулировании» от 27.12.2002 №184-ФЗ (с учетом изменений и дополнений). - URL: <http://www.consultant.ru>

г) периодические издания (журналы) и профессиональные базы данных

1. Вестник Астраханского государственного технического университета. Серия «Рыбное хозяйство» <http://vestnik.astu.org/Pages/Show/1>

2. Все о мясе <http://elibrary.ru/contents.asp?titleid=8604>

3. Известия высших учебных заведений. Пищевая технология <http://elibrary.ru/contents.asp?titleid=7818>

4. Пищевая и перерабатывающая промышленность http://elibrary.ru/title_about.asp?id=5985

5. Пищевая промышленность http://elibrary.ru/title_about.asp?id=7945

6. Пищевая промышленность: наука и технологии <http://elibrary.ru/contents.asp?titleid=51759>

7. Рыбное хозяйство <http://elibrary.ru/contents.asp?titleid=9078>

8. Технология и товароведение инновационных пищевых продуктов <http://elibrary.ru/contents.asp?titleid=31837>

9. Хранение и переработка сельхозсырья <http://elibrary.ru/contents.asp?titleid=8266>

10. Вопросы питания <http://elibrary.ru/contents.asp?titleid=31837>

Перечень профессиональных баз данных

Наименование профессиональной базы данных	Адрес сайта
Web-ресурс «Научная библиотека АГТУ»	http://library.astu.org/
База данных Web of Science	http://webofscience.com
База данных Scopus	http://www.scopus.com
База данных ВИНТИ РАН (реферативные журналы)	http://viniti.ru/

д) перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по практике по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности, включая перечень лицензионного программного обеспечения и информационных справочных систем

Перечень информационных технологий, используемых в учебном процессе

Наименование программ-	Назначение
------------------------	------------

ного обеспечения	
Образовательный портал Moodle	Образовательный портал АГТУ построен на обучающей виртуальной среде Moodle и доступен по адресу www.portal.astu.org из любой точки, имеющей подключение к сети Интернет, в том числе из локальной сети АГТУ. Образовательный портал АГТУ подходит как для организации online- классов, так и для традиционного обучения. Портал разделен на «открытую» (общедоступную) и «закрытую» части. Доступ к закрытой части осуществляется после предъявления персональной пары «логин-пароль» преподавателем или студентом.
<u>Электронно-библиотечная система</u> ФГБОУ ВО «АГТУ»	Обеспечивает доступ к электронно-библиотечным системам издательств; доступ к электронному каталогу книг, трудам преподавателей, учебно-методическим разработкам АГТУ, периодическим изданиям. Позволяет принимать участие в виртуальных выставках.
Базы данных	Полнотекстовая база данных ScienceDirect; Реферативная и наукометрическая база данных Scopus; База данных российских стандартов «Технорма»; Межрегиональная аналитическая роспись статей (МАРС); Национальный цифровой ресурс «Руконт».

Перечень лицензионного учебного программного обеспечения

Наименование программного обеспечения	Назначение
Adobe Reader	Программа для просмотра электронных документов
FoxitReader	Программа для просмотра электронных документов
Google Chrome	Браузер
Kaspersky Antivirus	Средство антивирусной защиты
Microsoft Azure Dev Tools for Teaching	Операционные системы
Moodle	Образовательный портал ФГБОУ ВО «АГТУ»
Mozilla FireFox	Браузер
OpenOffice	Программное обеспечение для работы с электронными документами
7-zip	Архиватор

Перечень информационно-справочных систем

Наименование программного обеспечения	Назначение
Гарант	Предоставляет доступ к федеральному и региональному законодательству, комментариям и разъяснениям из ведущих профессиональных СМИ, книгам и обновляемым энциклопедиям, типовым формам документов, судебной практике, международным договорам и другой нормативной информации. Всего в нее включено более 2,5 млн документов. В программе представлены документы более 13 000 федеральных, региональных и местных эмитентов
Консультант+	Содержит российское и региональное законодательство, судебная практика, финансовые и кадровые консультации,

Наименование программного обеспечения	Назначение
	консультации для бюджетных организаций, комментарии законодательства, формы <u>документов</u> , проекты нормативных правовых актов, международные правовые акты, правовые акты по здравоохранению, технические нормы и правила.

Сведения об обновлении программного обеспечения представлены в локальной сети АГТУ по адресу \\172.20.20.20\Soft\Список Лицензий.pdf

е) методические указания для обучающихся по практике по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности

Производственная практика. Методические указания для обучающихся по направлению "Технология продукции и организация общественного питания" / Сост.: Сергазиева О.Д. - Астрахань, 2018. – 65 с.- URL: <http://portal.astu.org>

ж) ресурсы информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

1. Официальный сайт Федеральной службы государственной статистики (Росстат). [Электронный ресурс]. Систем. требования: не ниже Windows 97. – URL: <http://www.gks.ru>.

2. Базы данных издательства Springer: Springer Journals, Springer Protocols, Springer Materials, Springer Reference, zbMATH: <http://link.springer.com/>; <http://www.springerprotocols.com/>; <http://materials.springer.com/>; <http://zbmath.org/>

8. Материально-техническое обеспечение по производственной (преддипломной) практике

Для проведения контактной работы используется материально-техническая база выпускающей кафедры «Технология товаров и товароведение» (2 учебный корпус):

Аудитория для текущего контроля и промежуточной аттестации, для проведения групповых и индивидуальных консультаций, оборудованная демонстрационным оборудованием (проектор, ноутбук, подвесной экран), учебно-наглядными пособиями, обеспечивающими тематические иллюстрации, набором мебели (столы, стулья) и рабочим местом для преподавателя, доской меловой.

Помещение для хранения учебного оборудования

Рабочие места сотрудников (столы и стулья), стеллажи

Помещение для профилактического обслуживания учебного оборудования

Рабочие места сотрудников (столы и стулья), стеллажи

При прохождении практики на предприятии общественного питания и (или) в структурных подразделениях Университета используется материальная база предприятия (организации).

Программа составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

ПРИЛОЖЕНИЕ
к программе производственной практики
«Преддипломная практика»
Рассмотрено на Учебно-методическом совете,
протокол № 2 от « 11 » марта 2020 г.

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

1. Перечень компетенций, формируемых в ходе прохождения преддипломной практики с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы: ОПК -1,ОПК-2,ОПК-3, ОПК-4,ОПК-5, ПК-1, ПК-2,ПК-3,ПК-4,ПК-5, ПК-6, ПК-27, ПК-28, ПК-29 этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы представлены в Паспорте компетенций

2. Показатели и критерии оценивания компетенций, формируемых в ходе прохождения преддипломной практики, описание шкал оценивания представлены в Паспорте компетенций, а также в Таблице 1.

Таблица 1

	«Знать»	«Уметь»	«Владеть навыками и/или иметь опыт»	«Компетенция»
Шкала оценивания уровня сформированности результата обучения (зачет с оценкой)	Показатели			
	Показатель: освоение знаниевого компонента содержания образования по практике в виде представлений, понятий, суждений, теорий, выраженное в форме знаков	Показатель: возможность осуществлять действия, операции (компоненты деятельности) осознанно и с помощью навыков	Показатель: владение деятельностью	Показатель: реализация вида профессиональной деятельности (далее - ВПД)/ компетенции
	Критерии			
Продвину- тый уровень («отлично») 100-85 % (баллов)	четко и правильно дает определения, полно раскрывает содержание понятий, верно использует терминологию, при этом ответ самостоятельный, использованы ранее приобретенные знания	выполняет все операции, последовательность их выполнения достаточно хорошо продумана, действие в целом осознано	владеет всеми необходимыми навыками и/или имеет опыт	обучающийся способен выполнять данные ВПД /проявить (реализовать) компетенцию в типовых ситуациях и в ситуациях повышенной сложности, а также в нестандартных и непредвиденных ситуациях, создавая при этом новые правила и алгоритмы действий
Углублен- ный уровень («хорошо») 84-71 % (баллов)	определения понятий дает неполные, допускает незначительные нарушения в последовательности изложения, небольшие неточности при использовании научных катего-	выполняет все операции, последовательность их выполнения соответствует требованиям, но действие выполняется недостаточно осознанно	в целом владеет необходимыми навыками и/или имеет опыт	обучающийся способен выполнять данные ВПД /проявить (реализовать) компетенцию в типовых ситуациях и в ситуациях повышенной сложности

	рий, формулировки выводов			
Базовый уровень («удовлетворительно») 70-60 % (баллов)	усвоено основное содержание, но излагается фрагментарно, не всегда последовательно, определения понятий недостаточно четкие, не используются в качестве доказательства выводы и обобщения из наблюдений, допускаются ошибки в их изложении, неточности в использовании предметной терминологии	выполняет не все операции действия, допускает ошибки в последовательности их выполнения, действие выполняется недостаточно осознанно	владеет не всеми необходимыми навыками, имеющийся опыт фрагментарен	обучающийся способен выполнять данные ВПД /проявить (реализовать) компетенцию в типовых ситуациях
Нулевой уровень («неудовлетворительно») менее 60% (баллов)	основное содержание не раскрыто, не дает ответы на вспомогательные вопросы, допускает грубые ошибки в использовании терминологии	выполняет лишь отдельные операции, последовательность их хаотична, действие в целом неосознанно	не владеет всеми необходимыми навыками и/или не имеет опыт	обучающийся не способен выполнять данные ВПД /проявить (реализовать) компетенцию в типовых ситуациях

3. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности при реализации преддипломной практики

Планируемые результаты обучения по практике, соотнесенные с планируемыми результатами освоения образовательной программы			
Знать	Уметь	Владеть навыками и (или) иметь опыт	Компетенция
основные сведения о дискретных структурах, используемых в персональных компьютерах; языки программирования; структуру локальных и глобальных компьютерных сетей;	осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компь-	осуществления поиска, хранения, обработки и анализа информации из различных источников и баз данных, представления ее в требуемом формате с использованием информацион-	ОПК-1 способностью осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием ин-

информационные технологии обработки данных; инструментальные возможности современной программной среды.	ютерных и сетевых технологий	ных, компьютерных и сетевых технологий	формационных, компьютерных и сетевых технологий
теоретические основы технологии продуктов питания; принципы построения технологических процессов производства продуктов питания из растительного и животного сырья; принципы организации и переориентации технологических процессов	разрабатывать рекомендации по переработке и рациональному использованию сырья растительного и животного происхождения; совершенствовать и оптимизировать технологические процессы производства продукции в зависимости от качества сырья, особенностей технологического процесса и требований к готовой продукции; оценивать перспективы расширения ассортимента на базе привлечения дополнительных источников сырья.	иметь навык совершенствования разработок технологического процесс производства продуктов питания различного назначения;	ОПК-2 способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения
требования техники безопасности, производственной санитарии при работе с оборудованием предприятий общественного питания; основы пожарной безопасности; правовые и организационные основы охраны труда.	оценивать параметры производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест; владеть правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда	контроля техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; оценки параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест.	ОПК-3 способностью осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам
Различные виды технологического оборудования с требованиями техники безопасности по работе с ним, об основах компоновки	производить выбор оборудования, с учетом технологических параметров процесса и реализации задач	эксплуатации различных видов оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов	ОПК-4 готовностью эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техни-

технологических линий; принципы расчёта и конструирования оборудования.	энерго- и ресурсосбережения; эксплуатировать различные виды оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания	предприятий питания	ки безопасности разных классов предприятий питания
классификацию и характеристику предприятий общественного питания, организационно-правовые формы; основы научной организации труда предприятия; организацию снабжения и складского хозяйства, организацию производства, организацию обслуживания на предприятиях общественного питания различных типов и классов	учувствовать во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов потребителей.	участия во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов	ОПК-5 готовностью к участию во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов
Технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции; основные технологические процессы производства продукции питания	использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания	производственно-технологической деятельности в рамках преддипломной практики	ПК - 1 способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания
информационные технологии обработки данных; инструментальные возможности современной программной среды; пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования	владеть современными информационными технологиями, управлять информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности, использовать сетевые компьютерные технологии и ба-	пользования современными информационными технологиями, управления информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности, использования сетевые компьютерные технологии и ба-	ПК-2 владением современными информационными технологиями, способностью управлять информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности, использовать сетевые компьютерные тех-

	зы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования	зы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования	нологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования
требования техники безопасности, производственной санитарии при работе с оборудованием предприятий общественного питания; основы пожарной безопасности; правовые и организационные основы охраны труда.	оценивать параметры производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест; владеть правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда	контроля техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; оценки параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест.	ПК-3 владением правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест
терминологию, используемую и индустрии питания; показатели качества и безопасности продукции общественного питания; новые перспективные технологические процессы производства продукции общественного питания; современные технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения	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	определения приоритетов в сфере производства продукции питания, обосновании принятия конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбора технических средств и технологий с учетом экологических последствий их применения	ПК-4 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
методы расчета производственной мощности и эффективности работы технологического оборудования, методы оценки и схемы планирования внедрения инноваций в производст-	рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в	расчета производственных мощностей и эффективности работы технологического оборудования, оценки и планирования внедрения инноваций в	ПК-5 способностью рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать вне-

ве	производство	производство	дрение инноваций в производст- во
терминологию, используемую в индустрии питания; нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания	Разрабатывать и использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания	Разработки и использования нормативной, технической, технологической документации в условиях производства продукции питания	ПК-6 способностью организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания
структуру производства предприятий питания; основы проектирования и реконструкции предприятий питания, структуру технического задания для реконструкции или проектирования предприятий общественного питания; принципы проведения расчетов технологических потоков; основные объемно-планировочные решения при проектировании предприятий общественного питания или его реконструкции; принципы расчета площадей складских помещений, производственных цехов, помещений для потребителей;	контролировать качество предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования, участвовать в планировке и оснащении предприятий питания	контроля качества предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования, участия в планировке и оснащении предприятий питания	ПК-27 способностью контролировать качество предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования, участвовать в планировке и оснащении предприятий питания
актуальную информацию в области проектирования предприятий питания, экспликацию помещений, планы расстановки технологического оборудования,	осуществлять поиск, выбор и использование информации в области проектирования предприятий питания, читать чертежи (экспликацию	составления технического задания на проектирование предприятия питания малого бизнеса, чтения чертежей (экспликацию помещений, план расста-	ПК-28 готовностью осуществлять поиск, выбор и использование информации в области проектирования предприятий питания, составлять техническое за-

планы монтажной привязки технологического оборудования, объемное изображение производственных цехов	помещений, план расстановки технологического оборудования, план монтажной привязки технологического оборудования, объемное изображение производственных цехов)	новки технологического оборудования, план монтажной привязки технологического оборудования, объемное изображение производственных цехов)	дание на проектирование предприятия питания малого бизнеса, проверить правильность подготовки технологического проекта, выполненного проектной организацией, читать чертежи (экспликацию помещений, план расстановки технологического оборудования, план монтажной привязки технологического оборудования, объемное изображение производственных цехов)
Основы ведения переговоров с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования, показатели оценки результатов проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта	вести переговоры с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования, оценивать результаты проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта	переговоров с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования, оценки результатов проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта	ПК-29 готовностью вести переговоры с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования, оценивать результаты проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта
Процедура оценивания			
Защита отчета по практике			
Типовые контрольные задания			
Примерный план отчета по преддипломной практике			
Титульный лист Направление на практику СОДЕРЖАНИЕ ВВЕДЕНИЕ 1 ХАРАКТЕРИСТИКА ПРЕДПРИЯТИЯ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ 1.1 Общая характеристика предприятия 1.2 Структура управление предприятием 1.3 Маркетинговая среда и конкурентоспособность предприятия			

- 1.4 Ассортимент продукции (производственная программа, меню) предприятия
- 1.5 Товарооборот и его характеристика
- 1.6 Характер здания, состав и взаимосвязь помещений
- 1.7 Организации документооборота по производству на предприятии питания
- 1.8 Систем автоматизации управления складом, производством и обслуживанием на предприятии
- 2 ОРГАНИЗАЦИЯ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ПРОЦЕССА ПРЕДПРИЯТИЯ
- 2.1 Анализ схем расположения помещений
- 2.2 Анализ подбора и размещения технологического оборудования на предприятии
- 3 ОРГАНИЗАЦИЯ МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЙ БАЗЫ ПРЕДПРИЯТИЯ
- 4 ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОТЫ В СКЛАДСКОЙ ГРУППЕ ПОМЕЩЕНИЙ
- 5 ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОИЗВОДСТВА
- 5.1 Производственная программа цеха
- 5.2 Организация труда, должностные обязанности и требования к работникам торгового зала
- 5.3 Микроклимат цеха
- 5.4 Оборудование цеха
- 5.5 Технологические участки и рабочие места
- 5.6 Мероприятия по технике безопасности, охрана труда, пожарная безопасность на предприятии
- 6 ОРГАНИЗАЦИЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ
- 6.1 Должностные обязанности и требования к работникам торгового зала
- 6.2 Организация работы в торговом зале
- 7 ПРОИЗВОДСТВЕННЫЙ КОНТРОЛЬ ПРЕДПРИЯТИЯ
- ЗАКЛЮЧЕНИЕ
- СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННЫХ ИСТОЧНИКОВ
- ПРИЛОЖЕНИЕ
 - Рабочий график
 - Индивидуальное задание
 - Отзыв о прохождении практики руководителя практики от организации

Типовые вопросы и задания по прохождению практики:

1) Представьте полную характеристику предприятия общественного питания: юридический адрес, тип, класс, его размещение, режим работы предприятия, организационно – правовая форма, структура, тип и вместимость предприятия, система материально-технического снабжения, форма и метод обслуживания.

2) Дайте характеристику и анализ маркетинговой среды предприятия; факторов макросреды, влияющих на деятельность и перспективы развития предприятия; провести анализ целевого рынка предприятия; характеристику потребителей; анализ конкурентов, поставщиков, посредников, позиционирование на рынке продукции и услуг предприятия. Обоснуйте пути улучшения маркетинговой среды предприятия. Результаты проведенной работы представьте в соответствующем разделе отчета по практике.

3) Проведите анализ производственной программы предприятия; охарактеризуйте ассортимент блюд (меню предприятия укажите в приложении к отчету). Анализ оперативного планирования на производстве. Технологическая документация на производстве.

4) Укажите программу производственного контроля предприятия, организацию контроля качества продукции (услуг) на предприятии, а так же наличие удостоверений качества и безопасности на предприятии.

5) Дайте характеристику организации управления предприятием. Программу подбора и расстановки кадров. Применение организационно-распорядительных, экономических, социально-психологических методов управления на предприятии. Организацию информационного обеспечения управления предприятием и делопроизводством. Выводы и предложения по совершенствованию управления предприятием.

6) Опишите мероприятия по технике безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности, защите окружающей среды (классификация отходов, их удаление и утилизация).

7) Опишите организацию производства предприятия. Составьте схему технологического процесса предприятия. Укажите состав и взаимосвязь помещений, их назначение, планировочные решения, расстановка технологического оборудования, план монтажной привязки технологического оборудования (всего предприятия или на примере одного цеха). Проведите анализ подбора и размещения технологического оборудования. Оцените рациональность размещения помещений с точки зрения поточности технологического процесса, расстановки технологического оборудования, монтажной привязки технологического оборудования. Охрана труда и техника безопасности на производстве. Укажите недостатки и разработайте предложения по подбору и размещению технологического оборудования. Результаты проведенной работы представьте в соответствующем разделе отчета по практике.

8) Опишите организацию обслуживания предприятия. Укажите состав и взаимосвязь торговых помещений, их назначение, планировочные решения, методы и способы обслуживания на данном предприятии. Кадровый состав и организацию их труда.

9) Представьте выводы и предложения по совершенствованию работы предприятия.

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

Отчет по преддипломной практике – это аналитическая, практическая и (или) исследовательская работа, которая выполняется студентом и является совокупностью полученных результатов самостоятельного исследования в период прохождения преддипломной практики на предприятии (организации).

Составление отчета осуществляется в период всей практики. Отчет должен включать текстовый, графический и другой иллюстративный материал.

При подготовке отчета студенту следует использовать различные литературные, периодические, нормативные, технические и другие источники и материалы, систематизируя и обобщая нужную для того или иного раздела отчета информацию.

Необходимо творчески подходить к оформлению и представлению собранной информации, критически оценивая отражаемые в источниках сведения и данные. Студенту необходимо не только раскрыть состояние дел по рассматриваемым вопросам, а определить недостатки, выявить их причины и дать решения по их устранению с обоснованием прогрессивных и перспективных направлений совершенствования.

Общие требования к отчетам: логическая последовательность и четкость изложения материала; краткость и точность формулировок, исключающих возможность неоднозначного толкования; убедительность аргументации; конкретность изложения материала и результатов работы; информационная выразительность; достоверность; достаточность и обоснованность выводов, отсутствие пунктуационных, орфографических и синтаксических ошибок.

Шкала оценивания отчета по практике (зачет с оценкой)

Продвинутый уровень («отлично») 100-85 рейтинговых баллов

	Критерии, показатели выполнения типовых контрольных заданий	Оцениваемые компетенции
Введение	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Четко сформулированы: цель исследования, задачи, объект, предмет, в строгом соответствии с индивидуальным заданием. 	ОПК -1,ОПК-2,ОПК-3, ОПК-4,ОПК-5, ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-4, ПК-5, ПК-6, ПК-27, ПК-28, ПК-29
Основная часть (разделы 1,2,3,4)	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Четко сформулированы: цель исследования, задачи, объект, предмет, в соответствии с индивидуальным заданием и планом; ▪ Логично, структурировано и полно, на высоком уровне представлены все разделы отчета практики 	ОПК -1,ОПК-2,ОПК-3, ОПК-4,ОПК-5, ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-4, ПК-5, ПК-6, ПК-27, ПК-28, ПК-29
Заключение	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Сделаны выводы, логично вытекающие из содержания основной части, проведен анализ действительных объектов и предметов профессиональной деятельности, сформированы предложения по оптимизации маркетинговой среды и совершенствованию подбора и размещения технологического оборудования 	ОПК -1,ОПК-2,ОПК-3, ОПК-4,ОПК-5, ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-4, ПК-5, ПК-6, ПК-27, ПК-28, ПК-29
Защита отчета по практике	<ul style="list-style-type: none"> ▪ продемонстрировано полное, всестороннее и системное знание программного материала; последовательное, конкретное и логичное изложение материала; умение тесно увязывать теорию с практикой, отсутствие затруднений с ответом при видоизменении вопросов, задаваемых членами комиссии; правильное обоснование принятых решений; свободное владение профессиональной терминологией; ▪ продемонстрировано умение реализовать компетенцию в типовых ситуациях и в ситуациях повышенной сложности, а также в нестандартных и непредвиденных ситуациях, создавая при этом новые правила и алгоритмы действий. 	ОПК -1,ОПК-2,ОПК-3, ОПК-4,ОПК-5, ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-4, ПК-5, ПК-6, ПК-27, ПК-28, ПК-29

Углубленный уровень «хорошо» 84-71 рейтинговых баллов

	Критерии, показатели выполнения типовых контрольных заданий	Оцениваемые компетенции
Введение	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Цель исследования, задачи, объект, предмет сформулированы достаточно корректно, допущены незначительные отклонения от индивидуального задания 	ОПК -1,ОПК-2,ОПК-3, ОПК-4,ОПК-5, ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-4, ПК-5, ПК-6, ПК-27, ПК-28, ПК-29
Основная часть (разделы)	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Цель исследования, задачи, объект, предмет сформулированы достаточно корректно, допущены незначительные отклонения от плана и индивидуального задания; ▪ Достаточно логично, структурировано и полно представлены все разделы отчета практики 	ОПК -1,ОПК-2,ОПК-3, ОПК-4,ОПК-5, ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-4, ПК-5, ПК-6, ПК-27, ПК-28, ПК-29
Заключение	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Сделаны выводы, логично вытекающие из содержания основной части, проведен анализ действительных объектов и предметов профессиональной деятельности, сформированы некоторые предложения по оптимизации маркетинговой среды и совершенствованию подбора и размещения технологического оборудования. 	ОПК -1,ОПК-2,ОПК-3, ОПК-4,ОПК-5, ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-4, ПК-5, ПК-6, ПК-27, ПК-28, ПК-29
Защита отчета по практике	<ul style="list-style-type: none"> ▪ продемонстрировано полное и всестороннее знание программного материала; последовательное, конкретное и логичное изложение материала; умение тесно увязывать теорию с практикой, затруднение с ответом при видоизменении вопросов, задаваемых членами комиссии; некоторые принятые решения правильно обоснованы; владение профессиональной терминологией; ▪ продемонстрировано умение реализовать компетенцию в типовых ситуациях и в ситуациях повышенной сложности 	ОПК -1,ОПК-2,ОПК-3, ОПК-4,ОПК-5, ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-4, ПК-5, ПК-6, ПК-27, ПК-28, ПК-29

Базовый уровень («удовлетворительно») 70-60 рейтинговых баллов

	Базовый уровень («удовлетворительно»)	Оцениваемые компетенции
Введение	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Цель исследования, задачи, объект, предмет сформулированы достаточно корректно, допущены незначительные отклонения от индивидуального задания 	ОПК -1,ОПК-2,ОПК-3, ОПК-4,ОПК-5, ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-4, ПК-5, ПК-6, ПК-27, ПК-28, ПК-29

Основная часть (разделы)	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Цель исследования, задачи, объект, предмет сформулированы не четко, имеются отклонения от плана и индивидуального задания; ▪ Недостаточно логично, структурировано и полно представлены разделы отчета практики 	ОПК -1,ОПК-2,ОПК-3, ОПК-4,ОПК-5, ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-4, ПК-5, ПК-6, ПК-27, ПК-28, ПК-29
Заключение	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Выводы и предложения не достаточно обоснованы 	ОПК -1,ОПК-2,ОПК-3, ОПК-4,ОПК-5, ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-4, ПК-5, ПК-6, ПК-27, ПК-28, ПК-29
Защита отчета по практике	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Продемонстрированы фрагментарные знания программного материала, неточности, не полные и не точные формулировки, нарушение логической последовательности в изложении программного материала, затруднения в ответах на вопросы, задаваемых членами комиссии; продемонстрировано умение реализовать компетенцию в типовых ситуациях. 	ОПК -1,ОПК-2,ОПК-3, ОПК-4,ОПК-5, ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-4, ПК-5, ПК-6, ПК-27, ПК-28, ПК-29

Нулевой уровень («неудовлетворительно») менее 60 рейтинговых баллов		
	Критерии, показатели выполнения типовых контрольных заданий	Оцениваемые компетенции
Введение	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Цель исследования, задачи, объект, предмет сформулированы достаточно корректно, допущены незначительные отклонения от индивидуального задания 	ОПК -1,ОПК-2,ОПК-3, ОПК-4,ОПК-5, ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-4, ПК-5, ПК-6, ПК-27, ПК-28, ПК-29
Основная часть (разделы)	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Отсутствует или не соответствует индивидуальному заданию цель, задачи, объект, предмет исследования ▪ Фрагментарно, без логической последовательности представлены разделы отчета практики 	ОПК -1,ОПК-2,ОПК-3, ОПК-4,ОПК-5, ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-4, ПК-5, ПК-6, ПК-27, ПК-28, ПК-29
Заключение	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Выводы противоречат содержанию или отсутствуют 	ОПК -1,ОПК-2,ОПК-3, ОПК-4,ОПК-5, ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-4, ПК-5, ПК-6, ПК-27, ПК-28, ПК-29
Защита отчета по практике	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Продемонстрировано не владение материалом, допущены существенные ошибки в расчетах, отсутствие ответов на вопросы, задаваемые членами комиссии; ▪ отсутствует умение реализовать компетенцию в типовых ситуациях. 	ОПК -1,ОПК-2,ОПК-3, ОПК-4,ОПК-5, ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-4, ПК-5, ПК-6, ПК-27, ПК-28, ПК-29

Рабочий график (план) проведения практики

(20____/20____ учебный год)

Шифр 19.03.04

Направление 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»

Курс _____

Место прохождения практики (наименование организации)

Руководитель практики от Университета _____

Вид практики: учебная / производственная/ преддипломная

нужное подчеркнуть

Тип практики: преддипломная практика

Способ проведения практики: выездная/стационарная

нужное подчеркнуть

Срок прохождения практики: с _____ по _____.

Дата (сроки)	Планируемые формы работы (раздел практик)
	Знакомство с правилами внутреннего распорядка
	Изучение структуры организации.

Руководитель практики от университета (должность, ученое звание)

дата, подпись

Обучающийся _____

дата, подпись

Индивидуальный план/задание

Вид практики: учебная / производственная/ преддипломная
нужное подчеркнуть

Тип практики: преддипломная практика

Способ проведения практики: выездная/стационарная
нужное подчеркнуть

Обучающийся _____
(ФИО полностью, группа)

Направление 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»

Место проведения практики _____

Объем и краткое содержание (виды работ) практики:

№ п/п	Раздел практики	Сем-р	Неделя	Формы текущего контроля успеваемости
1	1 этап: инструктаж по технике безопасности; ознакомление с основными видами деятельности организации и его организационной структурой; проведение исследований в соответствии с утвержденным планом; поиск информации по индивидуальному заданию, сбор эмпирических данных, необходимых для решения поставленных задач			Регистрация в журнале по технике безопасности, собеседование
2	2 этап: обработка и анализ полученной информации, подготовка отчета по практике, мероприятия по сбору, обработке и систематизации фактического и литературного материала, наблюдения, описания и идентификации, сравнение полученных результатов исследований с литературными данными, обоснование полученных выводов. Подготовка отчета, в которой должны быть отражены результаты аналитической и исследовательской работ.			Материал по результатам исследований
3	Заключительный этап: Защита отчета по практике на кафедре			Отчет по результатам практики
	Форма отчетности по практике			Зачет с оценкой

Примечание: содержание разделов и пунктов плана определяется содержанием программы практики.

Руководитель практики от Университета:
Должность, звание Ф.И.О.

Дата _____

Задание получил: Ф.И.О. студента

Дата _____

Согласовано:

Руководитель от профильной организации

Должность ФИО

м.п.



Институт рыбного хозяйства, биологии и природопользования

Направление 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»

Кафедра «Технология товаров и товароведение»

ОТЧЕТ ПО ПРАКТИКЕ ПО ПРЕДДИПЛОМНОЙ

Вид практики: производственная
(учебная, производственная)

Место прохождения практики: _____

Отчет выполнил (а):
обучающийся группы

Руководитель практики от
профильной организации

Руководитель практики от Университета

«___» _____ 20 г.
М.П.

Результаты защиты отчета

Оценка полученная на защите

«_____»

Члены комиссии:

_____ (_____)
подпись Ф.И.О.

_____ (_____)
подпись Ф.И.О.

«___» _____ 20 г.

Астрахань 20