



МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РФ
Донской казачий государственный институт пищевых технологий и бизнеса (филиал) федерального
государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Московский
государственный университет технологий и управления имени К.Г.
Разумовского (Первый казачий университет)

Кафедра «Индустрии питания и товарной экспертизы»

«УТВЕРЖДАЮ»

Заведующий кафедрой,
Д.э.н., проф.

 Денисова И.П.

«25» мая 2021 г.

ПРОГРАММА ПРАКТИКИ

Б2.В.01(Пд) - ПРЕДДИПЛОМНАЯ ПРАКТИКА, В ТОМ ЧИСЛЕ НАУЧНО- ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКАЯ РАБОТА

Вид практики	<u>преддипломная</u>
Способ проведения практики	<u>стационарная,</u>
Форма проведения практики	<u>непрерывная</u> (непрерывная, дискретная)
Направление подготовки <u>общественного питания»</u>	<u>19.03.04 «Технология продукции и организация</u> (код, наименование направления подготовки)
Направленность (профиль) подготовки	<u>Технология и организация производства продукции</u> <u>индустрии питания и специализированных пищевых продуктов</u>
Квалификация выпускника	Бакалавр
Форма обучения	<u>очная, очно-заочная, заочная</u> (очная, очно-заочная, заочная)

Ростов-на-Дону, 2021

Программа практики «Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа» по направлению 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» разработана:

- на основании федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организации общественного питания» (бакалавриат), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 августа 2020 г. № 1047.

- на основании профессиональный стандарта 22.005 «Специалист по технологии продукции и организации общественного питания», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 15 июня 2020 года N 329н.

Программа «Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа» разработана к.т.н., доцентом Щербак Н.А.

Программа «Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа» обсуждена и утверждена на заседании кафедры «Индустрии питания и товарной экспертизы» Протокол №_11__ от «25»_мая_2021 года

Заведующий кафедрой «Индустрии питания и товарной экспертизы»

д.э.н., профессор

И.П. Денисова

Программа «Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа» рецензирована и рекомендована к утверждению представителями организаций-работодателей:

Экспертное учреждение «Донэкспертиза» Союза «Торгово-промышленная палата Ростовской области». Генеральный директор

В.В. Горбунова
(подпись)

Ростовский филиал ФГАОУ ДПО «Академия стандартизации, метрологии и сертификации». Директор, к.х.н.доцент

(подпись)

Е.В. Богатырева

Оглавление

1. Тип преддипломной практики.....	4
2. Цели преддипломной практики.....	4
3. Задачи преддипломной практики.....	4
4. Место преддипломной практики в структуре ОП 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	9
9. Образовательные, научно-исследовательские и научно-производственные технологии, используемые на преддипломной практике.....	11
10. Методическое обеспечение самостоятельной работы студентов на преддипломной практике.....	12
11. Форма промежуточной аттестации (по итогам преддипломной практики)	12
12. Оценочные средства (фонд оценочных средств) для проведения промежуточной аттестации обучающихся по преддипломной практике	13
13. Перечень учебной литературы и ресурсов сети «Интернет»	18
14. Материально-техническое обеспечение практики	21
15. Организация образовательного процесса для лиц с ограниченными возможностями.....	21
16. Лист регистрации изменений	23
Приложение 1 Индивидуальное задание.....	24

1. Тип преддипломной практики

Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа 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:

- овладеть навыками внедрения системы управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в целях обеспечения требований технических регламентов к соответствующим видам пищевой продукции, оформления изменений в технической и технологической документации при корректировке технологических процессов и режимов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;
- научиться координировать и контролировать, проводить оценки эффективности работы предприятия питания; внедрять технически обоснованные нормы времени (выработки), линейные и сетевые графики производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в целях оптимизации технологического процесса производства;
- проводить лабораторных исследований безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, включая микробиологический, химико-бактериологический, спектральный, полярографический, пробирный, химический и физико-химический анализ, органолептические исследования, в соответствии с регламентами, стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности;
- научиться оценивать и интерпретировать полученные результаты, обосновывать способы решения задач исследований и предложений, апробировать результаты научных исследований на конференциях различного уровня, в публикациях и публичных обсуждениях; уметь работать с большим объемом информации.

4. Место преддипломной практики в структуре ОП ВО

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

Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа относится к части, формируемой участниками образовательных отношений, является обязательной для освоения обучающимися, 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.

Служит основой для государственной итоговой аттестации.

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

Знать:

- методы подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, принципы расчета производственных мощностей и загрузки оборудования в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; разработки планов размещения оборудования, технического оснащения и организации рабочих мест в рамках принятой в организации технологии; - методы определения потребности в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ по каждой технологической операции; виды, формы и методы мотивации персонала производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, включая материальное и нематериальное стимулирование; требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольноизмерительных приборов и автоматики производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов:

- методы организации научно-исследовательской работы, технологию выбора методов экспериментальной работы, методы анализа и интерпретации научных данных; алгоритмы решения научно-исследовательских и научно-производственных задач в области производства продуктов питания с учетом фундаментальных знаний техники и технологий.

Уметь:

- контролировать технологические параметры, режимы и соблюдение правильной эксплуатации технологического оборудования при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, рассчитывать нормативы материальных затрат (норм расхода сырья, полуфабрикатов, материалов, инструментов, технологического топлива, энергии) и экономической эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов с применением информационных и телекоммуникационных технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах производства продукции;

- применять способы организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления производством продукции общественного и осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; применять методы теххимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; - ставить задачи исследования, выбирать методы экспериментальной работы, интерпретировать и представлять результаты научных исследований, систематизировать и

анализировать полученную информацию, интерпретировать и представлять результаты научных исследований, оформлять заявки на интеллектуальную собственность.

Владеть:

- навыками внедрения системы управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в целях обеспечения требований технических регламентов к соответствующим видам пищевой продукции, оформления изменений в технической и технологической документации при корректировке технологических процессов и режимов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;
- навыками координации и контроля, проведения оценки эффективности работы предприятия питания; внедрения технически обоснованных норм времени (выработки), линейных и сетевых графиков производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в целях оптимизации технологического процесса производства; лабораторных исследований безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, включая микробиологический, химико-бактериологический, спектральный, полярографический, пробирный, химический и физико-химический анализ, органолептические исследования, в соответствии с регламентами, стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативнотехнической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности;
- навыки оценки и интерпретации полученных результатов, обоснования способов решения задач исследований и предложений, апробации результатов научных исследований на конференциях различного уровня, в публикациях и публичных обсуждениях; навыки работы с большим объемом информации.

5. Способ и формы проведения преддипломной практики

Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа проводится на профильных предприятиях.

Способ проведения практики: стационарная.

Формы проведения практики: дискретная.

«Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа» проводится в форме контактной работы (2 ч – индивидуальные консультации с преподавателями) и в форме самостоятельной работы обучающихся (574 часа).

6. Место и время проведения преддипломной практики

«Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа» проводится в межсессионный период в 8 семестре по очной форме обучения и 9 семестре по очно-заочной и заочной форме обучения. Общая трудоемкость преддипломной практики составляет 324ч, 9 зачетных единиц.

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

Объем практики:

Вид практики	курс			семестр			ЗЕТ	Количество часов	Количество недель
	ОФО	О-ЗФО	ЗФО	ОФО	О-ЗФО	ЗФО			

Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа	4	5	5	8	9	9	16	576	10
---	---	---	---	---	---	---	----	-----	----

«Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа» проводится на базе сторонних организаций под руководством преподавателей кафедры «Индустрии питания и товарной экспертизы».

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 ООО «ВОТО-Электроникс», ООО «ВеликанРостов», ООО «Фактор», ООО «Ашан», ООО Лента (Кулинарный цех), ООО «Донинтерсервис» Ресторан клуб Авеню», ООО Аквариум, кафе Тайна, ООО Старый замок, ТП Дружба, г. Ростов-на-Дону, ТД Иванка (кулинарный цех), ООО Комбинат питания.

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: ПКС-1; ПКС-2; ПКС-3

Код ПКС	Формулировка ПКС	Код и наименование индикатора достижения ПКС
ПКС-1.	Способен управлять качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, разрабатывать технологическую и эксплуатационную документацию по ведению технологического процесса и техническому обслуживанию оборудования для реализации принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов с применением информационных и телекоммуникационных	<p>ПКС-1.1 Знать: методы подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, принципы расчета производственных мощностей и загрузки оборудования в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; разработки планов размещения оборудования, технического оснащения и организации рабочих мест в рамках принятой в организации технологии.</p> <p>ПКС-1.2 Уметь: контролировать технологические параметры, режимы и соблюдение правильной эксплуатации технологического оборудования при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, рассчитывать нормативы материальных затрат (норм расхода сырья, полуфабрикатов, материалов, инструментов, технологического</p>

		<p>топлива, энергии) и экономической эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов с применением информационных и телекоммуникационных технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах производства продукции</p> <p>ПКС-1.3</p> <p>Владеть:</p> <p>навыками внедрения системы управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в целях обеспечения требований технических регламентов к соответствующим видам пищевой продукции, оформления изменений в технической и технологической документации при корректировке технологических процессов и режимов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>
ПКС-2	<p>Способен организовывать ведение технологического процесса в рамках принятой на предприятии технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов с применением систем мотивации персонала, контроль за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений, выполнением сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечением качества продукции и услуг</p>	<p>ПКС-2.1.</p> <p>Знать:</p> <p>методы определения потребности в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ по каждой технологической операции; виды, формы и методы мотивации персонала производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, включая материальное и нематериальное стимулирование; требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p> <p>ПКС-2.2.</p> <p>Уметь:</p> <p>применять способы организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления производством продукции общественного и осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; применять методы теххимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p> <p>ПКС -2.3</p> <p>Владеть:</p> <p>навыками координации и контроля, проведения оценки эффективности работы предприятия питания;</p>

		внедрения технически обоснованных норм времени (выработки), линейных и сетевых графиков производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в целях оптимизации технологического процесса производства; лабораторных исследований безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, включая микробиологический, химико-бактериологический, спектральный, полярографический, пробирный, химический и физико-химический анализ, органолептические исследования, в соответствии с регламентами, стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности
ПКС-3	Способен ставить задачи исследования, выбирать методы экспериментальной работы, интерпретировать и представлять результаты научных исследований для решения научно-исследовательских и научно-производственных задач в области производства продуктов массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	<p>ПКС-3.1 Знать:</p> <p>методы организации научно-исследовательской работы, технологию выбора методов экспериментальной работы, методы анализа и интерпретации научных данных; алгоритмы решения научно-исследовательских и научно-производственных задач в области производства продуктов питания с учетом фундаментальных знаний техники и технологий</p> <p>ПКС-3.2 Уметь:</p> <p>ставить задачи исследования, выбирать методы экспериментальной работы, интерпретировать и представлять результаты научных исследований, систематизировать и анализировать полученную информацию, интерпретировать и представлять результаты научных исследований, оформлять заявки на интеллектуальную собственность</p> <p>ПКС-3.3 Владеть:</p> <p>навыки оценки и интерпретации полученных результатов, обоснования способов решения задач исследований и предложений, апробации результатов научных исследований на конференциях различного уровня, в публикациях и публичных обсуждениях; навыки работы с большим объемом информации</p>

8. Структура и содержание преддипломной практики

Общая трудоемкость преддипломной практики составляет 16 зачетных единиц
576 часов.

№	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 «Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа», 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;
- организывает 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;
- комплекзует 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 отчета по практике 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, 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, в том числе научно-исследовательская работа является завершающим этапом формирования компетенций: ПКС-1; ПКС-2; ПКС-3, 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 Университета. 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 при прохождении преддипломной практики.

Таблица 3

Шкала оценивания, в зависимости от уровня сформированности компетенций

Уровень сформированности компетенций			
<p>«недостаточный» Компетенции не сформированы. Знания отсутствуют, умения и навыки не сформированы</p>	<p>«пороговый» Компетенции сформированы. Сформированы базовые структуры знаний. Умения фрагментарны и носят репродуктивный характер. Демонстрируется низкий уровень самостоятельности практического навыка.</p>	<p>«продвинутый» Компетенции сформированы. Знания обширные, системные. Умения носят репродуктивный характер применяются к решению типовых заданий. Демонстрируется достаточный уровень самостоятельности устойчивого практического навыка.</p>	<p>«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</p>
Описание критериев оценивания			

<p>- выполнено менее 50% заданий, предусмотренных в индивидуальном задании на преддипломную практику;</p> <p>- не подготовлен отчет по преддипломной практике или структура отчета не соответствует рекомендуемой;</p> <p>- в процессе защиты отчета обучающийся демонстрирует низкий уровень коммуникативности, неверно интерпретирует результаты выполненных заданий.</p> <p>- в характеристике профессиональной деятельности обучающегося в период прохождения практики отмечена несформированность знаний, умений и навыков, предусмотренных программой практики</p>	<p>- выполнено 50%60% заданий предусмотренных в индивидуальном задании на у преддипломную практику;</p> <p>- структура отчета не в полной мере соответствует рекомендуемой;</p> <p>- 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.</p> <p>- в характеристике профессиональной деятельности обучающегося в период прохождения практики отмечена сформированность не менее 50% знаний, умений и навыков, предусмотренных программой</p> <p>- практики</p>	<p>- выполнено 61–75% заданий, предусмотренных в индивидуальном задании на преддипломную практику; задания выполнены с отдельными погрешностями, что повлияло на качество анализа полученных результатов;</p> <p>- структура отчета соответствует рекомендуемой;</p> <p>- в процессе защиты отчета последовательно, достаточно четко изложил основные его положения, но допустил отдельные неточности в ответах на вопросы руководителя практики от Университета.</p> <p>- в характеристике профессиональной деятельности обучающегося в период прохождения практики отмечена сформированность основных знаний, умений и навыков, предусмотрен-</p>	<p>- выполнено 76–100% заданий, предусмотренных в индивидуальном задании на преддипломную практику;</p> <p>- структура отчета соответствует рекомендуемой, все положения отчета сформулированы правильно, использованы корректные обозначения используемых в расчетах показателей. В результате анализа выполненных заданий, сделаны - правильные выводы;</p> <p>- в процессе защиты отчета последовательно, четко и логично обучающийся изложил его основные положения и грамотно ответил на вопросы руководителя практики от Университета</p> <p>- в характери-</p>
---	--	--	--

		ных программой практики	стике 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 вы- воды	Проблема раскрыта не полностью. Выводы не сделаны и/или выводы не обоснованы	Проблема раскрыта. Прове- ден анализ проблемы без привлечения до- полнительной литературы. Не все выводы сделаны и/или обоснованы .	Проблема раскрыта полно- стью. Проведен анализ про- блемы с при- влечением 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 систематизиро- вана и последовательна Ис- пользовано более 2 профессиональн ых терминов.	Представляемая информа- ция систематизирова на, по- следовательна и логически связана. Использовано более 5 про- фессиональных 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 информацион- ные технологии (PowerPoint). Не более 2 ошибок в представляемой информации.	Широко использованы информацион- ные технологии (PowerPoint). Отсутствуют ошибки в представляе- мой 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.

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»

1. Вейцман, В. М. Проектирование информационных систем : учебное пособие для вузов / В. М. Вейцман. - 2-е изд., стер. - Санкт-Петербург: Лань, 2020. - 316 с. - Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/208946>.
2. Управление проектами : учебник для вузов / В. Н. Островская, Г. В. Воронцова, О. Н. Момотова [и др.]. - 4-е изд., стер. - Санкт-Петербург : Лань, 2021. - 400 с. - ISBN 978-5-8114-9172-8. - Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. - URL: <https://e.lanbook.com/book/187775>.
3. Земсков, Ю. П. Основы проектной деятельности : учебное пособие / Ю. П. Земсков, Е. В. Асмолова. - 4-е изд., стер. - Санкт-Петербург : Лань, 2021. - 184 с. - ISBN 978-5-8114-9825-3. - Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. - URL: <https://e.lanbook.com/book/200399>.
4. Ехлаков, Ю. П. Управление программными проектами : учебник / Ю. П. Ехлаков. - Санкт-Петербург: Лань: 2020. - 216 с. - ISBN 978-5-86889-723-8. - Текст : электронный // Лань: электронно-библиотечная система. - URL: <https://e.lanbook.com/book/110303>
5. Маюрникова Л. А., Губаненко Г. А., Кокшаров А. А. ХАССП на предприятиях общественного питания. Электронный ресурс, учебное пособие: Издательство "Лань" – 2021, - 196, с.
6. Донченко Л.В., Ольховатов Е.А. Концепция НАССР на малых и средних предприятиях Электронный ресурс. Учебное пособие для вузов. – Санкт – Петербург: Лань, 2021 -180 с.
7. Дунченко Н.И., Янковская В.С. Управление качеством продукции. Пищевая промышленность. Для бакалавров. Электронный ресурс: Учебник. – Санкт – Петербург: Лань, 2020 -304 с.
8. Иванова Е.П. Управление качеством сельскохозяйственной продукции. Практикум: учебное пособие. - Санкт – Петербург: Лань, 2019 -148 с.

9. Дунченко Н.И., Щетинин М.П., Янковская В.С. Управление качеством продукции. Пищевая промышленность. Для аспирантов. Электронный ресурс: учебник. – Санкт – Петербург: Лань, 2018 -236 с.
10. Научно-практические аспекты производства продукции индустрии питания : учебник / М. Н. Куткина, С. А. Елисеева, Н. В. Барсукова, И. В. Симакова. — Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2021. — 424 с. — ISBN 978-5-6046938-1-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/183485>
11. Лисин, П. А. Практическое руководство по проектированию продуктов питания с применением Excel, MathCAD, Maple : учебное пособие для вузов / П. А. Лисин. — 2-е изд., стер. - Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 240 с. — ISBN 978-5-8114-7416-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/159518>.
12. Лисин, П. А. Системный анализ сбалансированности продуктов питания (идеи, методы, решения) : монография / П. А. Лисин. — Омск : Омский ГАУ, 2018. — 122 с. — ISBN 978-5-89764-663-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/113359>.
13. Жадаев, А. Ю. Методы анализа продуктов питания : учебное пособие / А. Ю. Жадаев, И. Р. Новик. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 128 с. — ISBN 978-5-8114-9079-0. — Текст: электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/184106>.
14. Организация питания детей и подростков: учебное пособие / М. Н. Куткина, Е. П. Линич, Н. В. Барсукова, А. А. Смоленцева. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 320 с. — ISBN 978-5-8114-2437-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/213158>.
15. Варфоломеев, Ю. М. Санитарно-техническое оборудование зданий : учебник / Ю. М. Варфоломеев, В. А. Орлов ; под общ. ред. проф. Ю. М. Варфоломеева. - Москва : ИНФРА-М, 2021. - 249 с. - ISBN 978-5-16-012602-9. - Текст: электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1222806>.
16. Варфоломеев, Ю. М. Отопление и тепловые сети : учебник / Ю. М. Варфоломеев, О. Я. Кокорин. - изд. испр. - Москва : ИНФРА-М, 2020. - 480 с. - ISBN 978-5-16-005405-6. - Текст: электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1055566>.
17. Комков, В. А. Энергосбережение в жилищно-коммунальном хозяйстве : учебное пособие / В. А. Комков, Н. С. Тимахова. - 2-е изд. - Москва: ИНФРА-М, 2021. - 204 с. - ISBN 978-5-16-006849-7. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1195621>.
18. Бурашников, Ю. М. Производственная безопасность на предприятиях пищевых производств : учебник / Ю. М. Бурашников, А. С. Максимов, В. Н. Сысоев. - 2-е изд., стер. - Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2020. - 518 с. - ISBN 978-5-394-03473-2. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1093494>.
19. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания / Васюкова А., Любецкая Т.Р. - М.: Дашков и К, 2017. Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/512131>.
20. 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/catalog/product/389895>.
21. Технология и организация ресторанного бизнеса и питания туристов : учебник / С.А. Быстров. — М. : ИНФРА-М, 2019. — 536 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/999911>.
22. Ратушный А.С., Технология продукции общественного питания. Учебник для бакалавров М, Дашков, М, 2017 ЭБС Знаниум. Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/519492>.
23. Культура ресторанного сервиса / Федцов В.Г., - 3-е изд. - М.: Дашков и К, 2017. - 248 с.: ISBN 978-5-394-02782-6. Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/430602>

24. Масленникова И.С., Еронько О.Н. Безопасность жизнедеятельности ИНФРА 2014 ЭБС Знаниум. Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/398349>.
25. Рубина Е. А., Малыгина В. Ф. Микробиология, физиология питания, санитария : учебн. пособие / Е. А. Рубина, В. Ф. Малина. М.: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2017. Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/503099>.
26. Л.Е. Басовский, Е.Н. Басовская. Маркетинг : учеб. пособие /М. : ИНФРА-М, 2018. Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/939196>.

Дополнительная литература:

1. Экологическая и продовольственная безопасность: учебное пособие / Р.И. Айзман, М.В. Иашвили, С.В. Петров. - Москва :НИЦ ИНФРА-М, 2018. - 240 с. - ISBN 978-5-16-010973-2. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/938008>.
2. Управление качеством : учебное пособие / Ю.Т. Шестопап, В. Д. Дорофеев, Н. Ю. Шестопап, Э. А. Андреева. - Москва : ИНФРА-М, 2019. - 331 с. - (Высшее образование: Бакалавриат). - ISBN 978-5-16-003321-1. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/992046>.
3. Акинин, Н. И. Экологическая безопасность. Принципы, технические решения, нормативно-правовая база : учебное пособие / Н. И. Акинин. - 3-е изд. перераб. и доп. - Долгопрудный : Издательский Дом «Интеллект», 2019. - 288 с. - ISBN 978-5-91559-262-8. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1086301>.
4. Шагайда, Н. И. Продовольственная безопасность в России: мониторинг, тенденции и угрозы: Доклад / Шагайда Н.И., Узун В. - Москва :ИД Дело РАНХиГС, 2015. - 110 с. ISBN 978-5-7749-1067-0. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/795647>.
5. Основы физиологии питания, санитарии и гигиены: Учебное пособие / Канивец И.А. - Мн.:РИПО, 2019. <https://znanium.com/read?id=347012>
6. Питание и здоровье: Учебное пособие для студентов по спецкурсу «Питание и здоровье» / Зименкова Ф.Н. - М.:Прометей, 2016. - 168 с. <https://znanium.com/read?id=278730>
7. Физиология питания: Учебное пособие Бакалавриат / Теплов В.И., Боряев В.Е. - М.:Дашков и К, 2017. <https://znanium.com/read?id=358141>
8. Основы автоматизированного проектирования: Учебник/Под ред. А.П.Карпенко - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2015.<http://znanium.com/bookread2.php?book=477218>
9. Еремеева, Н. Б. Методы исследования продуктов общественного питания: учебное пособие / Н. Б. Еремеева. - Самара : АСИ СамГТУ, 2017. — 121 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/127806>
10. Кейтеринг: Учебное пособие / Ю.Б.Башин, Н.В.Телепченкова - М.: Вузовский учебник, НИЦ ИНФРА-М, 2015. <http://znanium.com/catalog/product/502139>.
11. Ковалев, Куткина, Кравцова Технология приготовления пищи. Электронный учебник. <http://gigabaza.ru/doc/153735-pall.html>.
12. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания.. Режим чтения :<http://cafemars.ru/bookinfo-vp-zolin/vp-zolin-tekhnologicheskoe-oborudovanie-predpriyatiy-obshchestvennogo-pitaniya>.
13. 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>.
14. Тексты документов на сайте КОНСУЛЬТАНТ ПЛЮС Режим доступа <http://www.consultant.ru/document>.
15. Ньютон, Р. Управление проектами от А до Я / Ньютон Р., - 7-е изд. - Москва :Альпина Пабл., 2016. - 180 с.: ISBN 978-5-9614-5379-9. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/926069> (дата обращения: 20.03.2022). – Режим доступа: по подписке.
16. Новиков Д.А. Управление проектами: организационные механизмы. – М.: ПМСОФТ, 2007. – 140 с.
17. Новиков А.М., Новиков Д.А. Образовательный проект (методология образовательной

- Деятельности) - М.: «Эгвес», 2004. – 120 с.
18. Васильев Д.К., Заложнев А.Ю., Новиков Д.А., Цветков А.В. Типовые решения в управлении проектами. М.: ИПУ РАН (научное издание), 2003.– 75 с.
19. Управление проектом: основы проектного управления [Текст]: учеб, пособие / М.Л. Разу, Ю.В. Якутии, Б.М. Разу [и др.]; под ред. М.Л. Разу. - М.: КноРус, 2010. - 768 с.
20. Федотова М.А. Проектное финансирование и анализ [Текст] / М.А. Федотова, И.А. Никонова, Н.А. Лысова. — М.: Юрайт, 2014. — 144 с.

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 ДКГИПТиБ (филиала) ФГБОУ ВО «МГУТУ им. К.Г. Разумовского(ПКУ)»

Программное обеспечение:

Наименование разработки в электронной форме	Доступность	Срок действия договора
Электронно-библиотечная система (ЭБС) «Znanium.com»	Индивидуальный неограниченный доступ из любой точки, в которой имеется доступ к сети Интернет http://znanium.com	Контракт с ООО «Знаниум» № 0373100036521000007 от 13.07.2021 г. с 23.07.2021 г. по 22.07.2022 г.
Электронно-библиотечная система «ЛАНЬ»	Индивидуальный неограниченный доступ из любой точки, в которой имеется доступ к сети Интернет https://e.lanbook.com//	Договор с ЭБС «Лань» № 84/20 от 21.12.2020 г. с 22.12.2020 г. по 21.12.2021 г.
ЭБС «Университетская библиотека онлайн»	Индивидуальный неограниченный доступ из любой точки, в которой имеется доступ к сети Интернет http://biblioclub.ru/	Договор с ЭБС «Университетская библиотека онлайн» № 581-12/20 от 23.12.2020 г. С 18.01.2021 г. по 17.01.2022 г.

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	Программа «Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа» рассмотрена и утверждена решением кафедры «Индустрии питания и товарной экспертизы» на основании Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки – 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17.08.2020 г. № 1047	Протокол заседания кафедры № 11 «25» мая 2021	«1» 09. 2021

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.