

**МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РФ**

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
СТАВРОПОЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ**



## **ПРЕДДИПЛОМНАЯ ПРАКТИКА**

**МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ПО ОРГАНИЗАЦИИ  
ПРЕДДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКИ И ОФОРМЛЕНИЮ ОТЧЕТА**

**ДЛЯ СТУДЕНТОВ НАПРАВЛЕНИЯ ПОДГОТОВКИ  
19.03.04 - «Технология продукции и организация общественного питания»**

**Профиль – «Технология организации ресторанного дела»**

Форма обучения: заочная

Ставрополь, 2022

*Авторы-составители:*

- О.В. Сычева**, доктор с.-х. наук, профессор, зав. кафедрой технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции
- Е.А. Скорбина**, кандидат биологических наук, доцент кафедры технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции
- И.А. Трубина**, кандидат технических наук, доцент кафедры технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Сычева О.В., Скорбина Е.А., Трубина И.А. Преддипломная практика. Методические указания по организации **преддипломной** практики и оформлению отчета для студентов направления подготовки 19.03.04 - «Технология продукции и организация общественного питания» / Сост.: О.В. Сычева, Е.А. Скорбина, Трубина И.А. Ставрополь. ФГБОУ ВО Ставропольский ГАУ, 2022. 26 с.

Рассмотрено и утверждено на заседании кафедры технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции, протокол № 1 от 27 августа 2022 г.

Настоящие методические указания (МУ) по организации и проведению преддипломной практики являются методическим обеспечением заключительного этапа обучения студентов направления подготовки 19.03.04 - «Технология продукции и организация общественного питания» (уровень бакалавриата).

## Оглавление

Введение .....	4
1. Организация практики .....	5
2. Обязанности студента практиканта.....	6
3. Программа преддипломной практики.....	7
3.1. Анализ торгово-производственной деятельности предприятия общественного питания .....	8
3.2. Организация производства и обслуживания на предприятии.....	9
3.3. Анализ финансово-экономических результатов деятельности предприятия .....	11
4. Формы отчетности по преддипломной практике.....	14
5. Требования к содержанию и оформлению отчета по практике .....	15
6. Рекомендуемая литература и интернет источники.....	20
Приложения .....	21

## Введение

Настоящие методические указания (МУ) предназначены для использования студентами, проходящими практику, руководителями практики, руководителями и рецензентами отчетов о практике.

Преддипломная практика как часть основной профессиональной образовательной программы является завершающим этапом обучения и проводится на заключительном этапе освоения студентами программы теоретического и практического обучения.

Целью преддипломной практики является закрепление теоретических и формирование технологических навыков для получения практических результатов с элементами научно-инновационных подходов, являющихся достаточными для успешного выполнения и защиты выпускной квалификационной работы в проектном и научно-исследовательском вариантах. Преддипломная практика целевым образом направлена на углубление и расширение первоначального профессионального опыта студента, развитие профессиональных компетенций, проверку его готовности к самостоятельной трудовой деятельности.

Главными задачами практики являются:

- непосредственная практическая подготовка выпускника к самостоятельной работе по направлению подготовки;
- выполнение индивидуального задания по теме выпускной квалификационной работы (далее ВКР);
- подготовка и систематизация необходимых материалов для выполнения ВКР.

Практика направлена на формирование элементов следующих компетенций в соответствии с ФГОС ВО по данному направлению:

а) внутривузовских (ВК): способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов свойств сырья полуфабрикатов и качества готовой продукции, организовать и осуществить технологический процесс производства продукции питания (ВК-1);

способностью организовать ресурсосберегающее производство, его оперативное планирование и обеспечение надежности технологических процессов производства продукции питания, способы рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов (ВК-5);

б) общепрофессиональных (ОПК): способностью осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам (ОПК-3);

в) профессиональных (ПК): способностью измерять и составлять описание

проводимых экспериментов, подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; владением статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований (ПК-26).

В результате обучения при прохождении практики обучающийся должен:

**Знать:** о масштабах деятельности предприятия, о степени его экономической успешности и форме собственности; состав и структуру потребителей, особенности их поведения на рынке услуг общественного питания; объемы, структуру и периодичность закупок (заказов), характер потребления; состав и деятельность основных конкурентов, включая распределение рыночных долей; источники продовольственного снабжения сырьем и товарами, реализуемыми без переработки, состав и структура поставщиков и посредников, особенности их взаимодействия с производителями (продавцами) продукции; содержание производственной программы горячего цеха с учетом графика реализации блюд по часам работы предприятия ; оценку безопасности продукции на всех этапах технологического цикла ее изготовления, а также за соблюдением норм и правил организации производства и реализации продукции (услуг).

**Уметь:** составлять графики загрузки залов за 3-4 дня и на основании полученных данных определять средний процент загрузки и оборачиваемость места за каждый час работы зала; охарактеризовать выбор и соответствие технологического оборудования производственной программе; оценивать соответствие фактической вместимости помещений (охлаждаемых и неохлаждаемых) для хранения продуктов - расчетной вместимости; оценивать производственную программу как основу технологических процессов в их взаимосвязи с функциональными особенностями планировочного решения данного предприятия.

**Владеть:** методами расчета и оценки о основных экономических показателей предприятия; примерами оформления технико-технологических карт и технологических схем на 1-2 блюда, разработанных на данном предприятии; расчетом по производственной программе или приобретением технологической линии под заданное число потребителей.

## **1. Организация практики**

Преддипломную практику студенты могут проходить на предприятиях общественного питания, или других организациях, база и вид деятельности которых отвечают требованиям, предъявляемым кафедрой к темам и содержанию выпускных квалификационных работ (ВКР).

Учебно-методическое руководство практикой осуществляет кафедра технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции. Непосредственно работу студентов на предприятии организуют руководители практики от предприятия общественного питания.

Проведению практики предшествует подготовительный период.

На этом этапе студентам предоставляется право самостоятельно найти организацию, в которой они будут проходить практику, либо использовать в качестве базы практики организацию, в которой они работают. Тема ВКР по прибытии студентов на базу преддипломной практики может быть изменена в соответствии с проблематикой предприятия. Примерно за месяц до начала прохождения практики студенты должны пройти медицинское обследование и оформить (или продлить) личную медицинскую книжку согласно приказа Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека от 20.05.2005 г. № 402 «О личной медицинской книжке и санитарном паспорте».

Основной этап преддипломной практики проводится непосредственно на предприятиях и в организациях. Руководство преддипломной практикой осуществляют высококвалифицированные специалисты структурных подразделений, назначенные приказом руководителя предприятия. Предприятие, являющееся базой для прохождения преддипломной практики, в лице руководителя практики:

- информирует практиканта о требованиях, предъявляемых к нему, как специалисту, знакомит с правилами внутреннего трудового распорядка коллектива предприятия;
- организует проведение инструктажа по охране труда и технике безопасности и контролирует исполнение правил;
- создает необходимые условия для получения практикантом навыков и знаний по специальности и с учётом специализации;
- предоставляет возможность практикантам пользоваться имеющейся литературой, технико-экономической и другой документацией; обращаться к соответствующим специалистам предприятия при подборе материала.

В течение всего срока студенты изучают производство и систематизируют материалы для отчета и ВКР в соответствии с Программой практики (раздел 3 настоящих указаний). Работа по составлению отчёта проводится практикантом систематически на протяжении всего периода практики.

На заключительном этапе практики студент должен представить на кафедру дневник, письменный отчет согласно программе практики и справку о прохождении практики, заверенную подписью и печатью руководителя предприятия.

## **2. Обязанности студента практиканта**

В период прохождения практики студент получает дополнительные теоретические и практические знания по вопросам организационной и

производственной деятельности предприятий и организаций, основным вопросам проектирования и реконструкции предприятий общественного питания, расчетам и анализу финансово-экономических показателей деятельности предприятий.

С момента зачисления студентов в период практики в качестве практикантов на рабочие места на них распространяются правила охраны труда и правила внутреннего распорядка, действующие в организации.

В период прохождения производственной практики студенты:

- полностью выполняют задания, предусмотренные программой практики;
- с помощью руководителей осуществляют анализ собранных материалов;
- готовят отчет о прохождении производственной практики, оформляют его в соответствии с предъявляемыми требованиями;
- получают консультации у руководителей от кафедры и предприятия по возникшим проблемам составления отчета и сбора материалов для ВКР;
- выполняют поручения руководителя практики по месту ее прохождения;
- подчиняются действующим в организации правилам внутреннего трудового распорядка;
- соблюдают правила охраны труда, техники безопасности и производственной санитарии;

На заключительном этапе студент-практикант представляет руководителю практики от кафедры Отчет о прохождении практики. Окончанием преддипломной практики считается положительный результат защиты отчета, зафиксированный в ведомости и зачетной книжке студента.

### **3. Программа преддипломной практики**

Содержание и задачи преддипломной практики определяются, прежде всего, темой выпускной квалификационной работы. Тема выпускной квалификационной работы должна быть реальной, т. е. соответствовать практическим нуждам организации, в которой студент проходит практику.

В соответствии с основной целью практики в период ее прохождения на предприятиях общественного питания студентом решаются следующие задачи:

- сбор статистических материалов для технико-экономического обоснования решений, принимаемых в ВКР;
- изучение и анализ вопросов технологии продукции питания, технологического и инженерного проектирования;

- рациональное решение объемно-планировочных и конструктивных схем зданий;

- изучение практических вопросов организации производства, обслуживания посетителей и управления предприятием;

- ознакомление с основными технико-экономическими показателями предприятия общественного питания.

С руководителем ВКР согласовывается рабочий график проведения практики (Приложение 1) и индивидуальное задание (Приложение 2). Соответственно и содержание практики и отчет студента включают 3 основных раздела, требования к которым представлены ниже.

### **Анализ торгово-производственной деятельности предприятия общественного питания**

В разделе представляются общие сведения о масштабах деятельности предприятия, о степени его экономической успешности и форме собственности. Необходимо привести перечень услуг общественного питания, предоставляемый предприятием. Указываются географические границы и структура целевого рынка.

Исследуются ключевые факторы микросреды, способствующие успеху на рынке и возможные направления их изменения:

- состав и структура потребителей, особенности их поведения на рынке услуг общественного питания, величина среднего чека;

- объемы, структура и периодичность закупок (заказов), характер потребления;

- состав и деятельность основных конкурентов, включая распределение рыночных долей, оценку интенсивности конкуренции;

- оценка и сопоставление конкурентоспособности предлагаемой продукции;

- источники продовольственного снабжения сырьем и товарами, реализуемыми без переработки, состав и структура поставщиков и посредников, особенности их взаимодействия с производителями (продавцами) продукции.

Итогом таких исследований должен стать достаточный объем информации для анализа соответствия концепции действующего предприятия целевому рынку. Студент должен проанализировать все сервисные услуги, как используемые на данном предприятии, так и возможные, отвечающие нуждам и потребностям потенциальных потребителей.



На этом этапе практики рекомендуется провести маркетинговые исследования путем опроса (при возможности – анкетирования) посетителей, консультаций у опытного персонала предприятия, наблюдения и опроса потенциальных потребителей (населения района, работников и посетителей близлежащих городских структур). При этом кроме сбора сведений и анализа по данному предприятию, необходимо стремиться получить статистические материалы для создания концепции предприятия.

### 3.2. Организация производства и обслуживания на предприятии

Студент-практикант знакомится с производственной программой предприятия, обуславливающей специфику всех сфер его деятельности: производственной, хозяйственной, коммерческой. Оценивает производственную программу как основу технологических процессов в их взаимосвязи с функциональными особенностями планировочного решения данного предприятия. Примерная схема технологических процессов представлена в таблице 1.

Таблица 1 – Схема технологического процесса предприятия

Операции и их режимы	Производственные, торговые и вспомогательные помещения	Применяемое оборудование
1	2	3
Прием продуктов 6.00 – 15.00	Загрузочная	Весы товарные, тележки грузовые
Хранение продуктов (в соответствии с санитарными требованиями)	Складские помещения	Стеллажи, подтоварники, контейнеры, холодильные камеры (шкафы)
Подготовка продуктов к тепловой обработке 6.00 - 18.00	Цех доготовки полуфабрикатов	Стол, ванны, холодильные шкафы, механическое оборудование
Приготовление продукции 7.30 – 19.30	Доготовочные цехи	Тепловое, механическое, вспомогательное оборудование
Реализация продукции 8.00 – 20.00	Раздаточная	Линия раздачи, барная стойка
Организация потребления продукции 8.00 – 20.00	Залы столовой, бара	Мебель

С целью получения дополнительного практического материала для использования в технологическом разделе ВКР студенту предлагается представить в отчете следующие данные о деятельности объекта практики.

Составить графики загрузки залов за 3-4 дня и на основании полученных данных определить средний процент загрузки и оборачиваемость места за каждый час работы зала.

Представить в отчете меню блюд за 3 дня работы предприятия, реализуемых в зале и ассортимент покупных изделий в буфете, баре. Дать анализ порядка изложения блюд в бланке меню, разнообразия блюд с использованием различных видов сырья и полуфабрикатов, приемов кулинарной обработки, сезонности, стоимости.

Определить примерное количество блюд по основным видам (закуски, супы, вторые и сладкие блюда, горячие напитки), реализуемых в течение дня и на основании данных за 3-4 дня работы предприятия определить процентное соотношение для основных групп блюд. Сравнить полученные данные с рекомендуемыми в учебно-методической литературе для данного типа предприятия.

Определить количество реализованных покупных изделий: соки, минеральные воды, вино-водочные изделия, фрукты, мучные кондитерские и булочные изделия, конфеты, и др. Сделать примерный расчет количества указанных продуктов на одного потребителя. Сравнить с рекомендуемыми нормами потребления по данным учебно-методической литературы.

Представить в отчете расчетное однодневное меню - как основу производственной программы. Привести содержание производственной программы горячего цеха с учетом графика реализации блюд по часам работы предприятия.

Ознакомиться со сводной продуктовой ведомостью и отразить в отчете несколько позиций из нее, предпочтительно по фирменным блюдам и блюдам с наибольшими трудозатратами.

Оценить соответствие фактической вместимости помещений (охлаждаемых и неохлаждаемых) для хранения продуктов - расчетной вместимости, определенной по сводной продуктовой ведомости для одной – двух групп продуктов. Указать какая методика использовалась для расчета площадей камер, объема холодильников.

Изучить порядок нормирования труда и его особенности на данном предприятии. Для фирменных блюд привести коэффициенты трудоемкости или провести хронометраж основных производственных операций и рассчитать норму времени. Оценить соответствие фактического числа производственных работников расчетным нормативам. Оценить, как увязано нормирование труда на предприятии с оплатой труда работников.

Охарактеризовать выбор и соответствие технологического оборудования производственной программе. Выяснить метод его подбора: расчетом по

производственной программе или приобретением технологической линии под заданное число потребителей. Привести спецификацию оборудования горячего цеха и определить коэффициенты использования основных единиц теплового оборудования.

Оценить долю новых и фирменных блюд в меню, т.е. тех, которые вырабатываются и реализуются только на данном предприятии. Привести в отчете примеры оформления технико-технологических карт и технологических схем на 1-2 блюда, разработанных на данном предприятии.

Охарактеризовать систему отпуска блюд. Показать связь раздачи с обеденным залом.

Если предприятие работает на самообслуживании, дать оценку правильности установки и подбора раздаточной линии, эффективности использования раздаточного оборудования, особенно в случае установки механизированных линий раздачи.

При обслуживании официантами составить планировочную схему узла раздачи с указанием основных технологических потоков, загрузки цехов (горячего, холодного), выдачи блюд, сдачи использованной посуды, получения чистой, обслуживания баром или буфетом, размещения кассовых аппаратов.

Отразить в отчете как осуществляется контроль безопасности продукции на всех этапах технологического цикла ее изготовления, а также за соблюдением норм и правил организации производства и реализации продукции (услуг). Отношения с органами комитета РФ по стандартизации, метрологии и сертификации, Центром Государственного санитарно-эпидемиологического надзора.

### **Анализ финансово-экономических результатов деятельности предприятия**

Для оценки и анализа финансово-экономических результатов необходимо вдумчиво проанализировать доступные данные по бухгалтерской отчетности и учету, сведения по статистической и оперативной отчетности и др. На этой основе, используя теоретические знания, необходимо рассчитать или оценить ориентировочно основные экономические показатели действующего предприятия. Минимально достаточными для отчета экономическими показателями, которые обычно предоставляют студентам, являются:

- товарооборот;
- штатная численность и фонд оплаты труда работников предприятия;
- оклад (ставка) работников по штатному расписанию;
- основные статьи издержек производства и обращения;

- норматив капитальных вложений на единицу площади (или строительного объема) или суммарная стоимость строительства.

Примерная форма таблиц приведена ниже.

Таблица 2 – Розничный товароборот предприятия

№ п.п.	Показатель	По объектам реализации, тыс. руб.			Итого		
		Зал предприятия	Банкетный зал	Магазин «Кулинария»	за день	за месяц	за год
1	2	3	4	5	6	7	8
1.	Реализация продукции собственного го производства						
1.1.	Реализация обеденной продукции, в том числе первые блюда вторые блюда сладкие блюда напитки закуски, и т.д.						
1.2.	Реализация кулинарных изделий, в том числе						
1.3.	Реализация полуфабрикатов						
1.4.	Реализация мучных кондитерских изделий, в том числе.....						
2.	Товарооборот от реализации покупных товаров						
2.1.	Хлеб и хлебобулочные изделия						
2.2.	Кондитерские изделия						
2.3.	Фрукты						
2.4.	Мороженное и т.д.						
3.	Всего розничный товарооборот						

Данные по численности и фонду заработной платы работников предприятия целесообразно представить отдельно по категориям основных и вспомогательных работников, а также руководителей, специалистов и технических исполнителей.

Таблица 3 – Штатное расписание предприятия

Должность	Разряд	Численность, чел.	Оклад (ставка) тыс. руб.	Годовая сумма окладов, тыс. руб.
1	2	3	4	5
Административно- управленческий персонал				
Итого				
Работники производства				
1				
2				
Итого				
Работники зала				
1				
2				
Итого				
Торговая группа				
1				
2				
Итого				
Прочие работники				
1				
2				
Итого				

Таблица 4 – Основные финансово-экономические показатели работы предприятия

№ п.п.	Показатель	Единица измерения	Величина показателя	
			сумма	% к товарообороту
1	2	3	4	5
1	Товарооборот	тыс. руб.		
2	Оборот по продукции собственного производства	тыс. руб.		
3	Численность работников предприятия	чел.		
4	Численность работников производства	чел.		
5	Средняя выработка			
	1 работника предприятия	тыс. руб.		
	1 работника производства	тыс. руб.		
6	Фонд оплаты труда	тыс. руб.		
7	Средняя заработная плата работника предприятия	тыс. руб.		
8	Валовый доход	тыс. руб.		

№ п.п.	Показатель	Единица измерения	Величина показателя	
			сумма	% к товарообороту
9	Издержки производства и обращения	тыс. руб.		
10	Прибыль	тыс. руб.		
11	Доход предприятия	тыс. руб.		
12	Отчисления от дохода предприятия в фонд потребления в фонд накопления	тыс. руб. тыс. руб.		
13	Среднегодовой доход работника предприятия	тыс. руб.		
14	Рентабельность предприятия	%		
15	Коэффициент рентабельности инвестиций			
16	Срок окупаемости инвестиций	лет		

Если величины некоторых показателей не были предоставлены администрацией, они должны быть приблизительно оценены расчетным путем.

### **. Формы отчетности по преддипломной практике**

Основными формами отчетности по практике устанавливается дневник практики (Приложение 3) и письменный отчет (образец оформления титульного листа отчета по практике представлен в приложении 4).

Дневник практики предполагает детальное хронологическое описание действий практиканта за период пребывания в организации или на производстве. Это документ, позволяющий оценить практическую деятельность обучающегося. Его заполнение обязательно ежедневно в конце каждого рабочего дня с описанием всего объема выполненных заданий. Дневник является одним из основных отчетных документов по практике. При его отсутствии практика не засчитывается.

В дневнике фиксируются:

- данные студента (фамилия, имя, отчество, место обучения с полным названием факультета, кафедры, направления подготовки, курса и группы);
- название практики, период ее прохождения;
- информация о месте практики (название организации, контактные данные);
- руководитель практики от организации и вуза;
- основная часть, представленная в виде таблицы (дата выполнения, перечень выполненных заданий, в течение каждого дня, заметки руководителя).

Отчет по практике – это аналитическая (практическая) работа, которая выполняется обучающимися и является совокупностью полученных

результатов самостоятельного исследования, теоретических и практических навыков в период прохождения практики. Он должен содержать сведения о выполненной лично обучающимся работе в период практики, а также краткое описание структуры и деятельности предприятия (подразделения), учреждения, организации. Структура отчета должна соответствовать содержанию практики.

По окончании практики обучающийся составляет письменный отчет и сдает его руководителю практики от Университета одновременно с дневником в течение 3 дней после прибытия с практики. Для оформления отчета студенту выделяется в конце практики 2-3 дня. Содержание отчета определяется программой практики и индивидуальным заданием. Документы оформляются по установленной форме, подписываются непосредственно руководителем практики от предприятия.

Студенты заочной формы обучения представляют отчет о прохождении практики во время сессии, следующий за периодом практики.

Отчет по преддипломной практике согласовывается с научным руководителем и проходит защиту в назначенное время. Отчеты по преддипломной практике хранятся на кафедре.

## **5. Требования к содержанию и оформлению отчета по практике**

По итогам преддипломной практики должен быть подготовлен отчет, в котором следует отразить проделанную работу при выполнении задания преддипломной практики, приложить документы, подтверждающие обоснованность сделанных выводов. При этом описание предлагаемых работ, последующие выводы и предложения должны быть взаимосвязаны. Таким образом, отчет по преддипломной практике должен представлять собой полную характеристику работы студента-практиканта в организации. Работа по составлению отчета проводится студентом-практикантом систематически на протяжении всего периода практики.

Структура отчета:

- титульный лист (Приложение 4);
- направление на практику, выданное обучающемуся перед практикой с датой прибытия на предприятие, заверенное руководителем предприятия и печатью;
- индивидуальное задание на производственную практику (Приложение 2);
- оглавление (перечень приведенных в отчете разделов с указанием страниц);
- введение (актуальность, цель и задачи практики);

- основная часть (анализ торгово-производственной деятельности предприятия; организация производства и обслуживания на предприятии; анализ финансово-экономической деятельности предприятия);

- заключение;

- список используемой литературы;

- приложения (систематизированный статистический материал и т.д.).

- отзывы руководителя практики. (Приложение 5).

Титульный лист отчета оформляется по установленной единой форме, приводимой в приложении. Отчет подготавливается на листах формата А 4 в соответствии с требованиями, предъявляемыми к оформлению курсовых и выпускных квалификационных работ.

Отчёт о прохождении преддипломной практики должен не только по содержанию, но и по форме отвечать предъявленным требованиям.

Отчет, как текстовый документ, выполняется в соответствии с требованиями ГОСТов 2.105-95 «Общие требования к текстовым документам» и 2.106-96 «Текстовые документы».

Текст должен быть оформлен в текстовом редакторе Microsoft Office Word, распечатанным печатающим устройством ПЭВМ (шрифт Times New Roman кегль 14 с полуторным междустрочным интервалом). В таблицах следует применять шрифт и интервал меньших размеров (шрифт Times New Roman кегль 12 с междустрочным интервалом множитель 1,15-1,3).

Отчет представляют сброшюрованным на листах белой бумаги формата А4. Все листы отчета выполняются без рамок формы и основной надписи (штампа), за исключением листов с эскизами (планами). Такие листы с рамками формы и со штампом помещают в Приложении.

Требования к полям: левое – 30 мм, правое – 10 мм, верхнее и нижнее – 20 мм. Абзацы в тексте начинают отступом, равным 1,25 см. Нумерация страниц – по центру вверху страницы.

Текст отчета разделяют на разделы и подразделы. Разделы начинают с новой страницы. Форма титульного листа отчета приведена в Приложении 4.

Во введении следует дать оценку состояния исследуемого вопроса на современном этапе и перспективы развития соответствующей отрасли. Содержание основной части отчета должно соответствовать требованиям раздела 3 настоящих методических указаний. Материал должен излагаться четко, в логической последовательности, конкретно по результатам выполненной работы. Следует ограничить изложение общеизвестных сведений из учебной литературы.



Заключение должно содержать краткие выводы по результатам выполнения работы при прохождении практики, а также рекомендации по совершенствованию работы предприятия.

Список литературы, просмотренной в процессе практики и использованной для написания отчета, а также предполагаемой для использования при написании выпускной квалификационной работы оформляется в виде библиографического списка.

В приложениях размещают чертежи, эскизы, копии первичных форм и документов: меню, карты вин, ТТК, бланки отчетности и др.

Результаты прохождения преддипломной практики определяются путем проведения промежуточной аттестации (защита отчета по практике) с использованием балльно-рейтинговой системы, принятой в университете, и выставлением зачета по практике.

Для оценки результатов практики используются следующие критерии:

- количество и качество выполнения практикантами всех предусмотренных программой видов деятельности;
- качество оформления отчетной документации (дневник и отчет по практике), своевременное представление ее на проверку;
- успешность защиты отчета по практике на кафедре.

Типовые элементы индивидуального задания научного руководителя в соответствии индивидуальным планом ВКР:

- общая характеристика методики организации эксперимента по теме выпускной квалификационной работы;
- квалификационная характеристика содержания эмпирической части исследования;
- предложения, рекомендации производству.

**Примерные контрольные вопросы для проведения промежуточной аттестации (защиты отчета) по итогам преддипломной практики:**

1. Дайте характеристику деятельности предприятия, степени его экономической успешности и формы собственности?
2. Приведите перечень услуг общественного питания, предоставляемый предприятием?
3. Дайте характеристику организационной структуры предприятия?
4. Опишите географические границы и структуру целевого рынка для данного предприятия?
5. Представьте производственную программу предприятия, специфику всех сфер его деятельности: производственную, хозяйственную, коммерческую?

6. Дайте оценку финансово-экономических показателей действующего предприятия?

7. Охарактеризуйте выбор и соответствие технологического оборудования производственной программе?

8. Какие знания, умения и навыки вы смогли закрепить в ходе проведения преддипломной практики?

9. Остались ли нерешенные задачи и каковы перспективы их решения?

10. Какие трудности возникли в ходе проведения преддипломной практики?

Студент, не выполнивший программу практики по уважительной причине, проходит практику по индивидуальному плану, в свободное от учебы время. В отдельных случаях практика может быть организована на базе структурных подразделений Университета.

Неудовлетворительные результаты промежуточной аттестации по практике или непрохождение промежуточной аттестации по практике при отсутствии уважительных причин признаются академической задолженностью, которая подлежит ликвидации в установленном Университетом порядке.

Академическая задолженность по практикам ликвидируется путем повторного направления на практику обучающегося в свободное от учебных занятий время. По окончании установленного срока, обучающийся, не ликвидировавший академическую задолженность, подлежит отчислению из Университета в порядке, предусмотренном законодательством РФ.

Для оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности применяется балльно-рейтинговая система оценки качества освоения образовательной программы. Оценка проводится при проведении текущего контроля успеваемости и промежуточных аттестаций обучающихся. Рейтинговая оценка знаний является интегрированным показателем качества теоретических и практических знаний и навыков студентов по практике и складывается из следующих компонентов:

Распределение баллов за этапы прохождения преддипломной практики согласно балльно-рейтинговой оценке

№	Оцениваемая позиция	Максимальная оценка, балл
1	Ведение дневника	30
3	Содержание и оформление отчета по преддипломной практики	40
4	Защита отчета по преддипломной практики	30
	<b>Итого</b>	<b>100</b>

За содержание и защиту отчета о преддипломной практике студент получает максимально 70 баллов:

- **70 баллов**, отчет по практике представлен, полностью раскрыто содержание отчета; при защите проявлено ораторское искусство, оперирование профессиональной терминологией находится на достойном уровне; показано качество использования средств мультимедиа в докладе; получены достойные ответы на вопросы по отчету о производственной практике.

- **60 баллов**, отчет по практике представлен, полностью раскрыто содержание отчета; при защите ораторское искусство, оперирование профессиональной терминологией находится на достойном уровне; при докладе показано качество использования средств мультимедиа; однако не получены исчерпывающие ответы на дополнительные вопросы по отчету о производственной практике.

- **55 баллов**, если отчет представлен, но содержание отчета по практике раскрыто не полностью; не на уровне ораторское искусство, оперирование профессиональной терминологией; не показано умение использования средств мультимедиа в докладе; получены неточные ответы на задаваемые вопросы по отчету производственной практике.

По результатам защиты отчета выставляется оценка: «Зачтено» - 55 и более баллов, «Не зачтено» - менее 55 баллов.

## 6. Рекомендуемая литература и интернет источники

### а) основная литература:

1. ЭБС "Znanium": Васюкова, А. Т. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : Учебник для бакалавров / А. Т. Васюкова, Т. Р. Любецкая; под ред. проф. А. Т. Васюковой. — М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2015. — 416 с.

2. ЭБС "Znanium": Организация производства на предприятиях общественного питания: Учебное пособие / Е.Б. Мрыхина. - М.: ИД ФОРУМ: НИЦ Инфра-М, 2015. - 176 с.

3. ЭБС «Znanium»: Васюкова, А. Т. Проектирование предприятий общественного питания [Электронный ресурс] : Практикум / А. Т. Васюкова. - М. : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2012. - 144 с.

### б) дополнительная литература:

1. ЭБ "Труды ученых СтГАУ" Елфимова, Ю. М. Организация службы питания [электронный полный текст] : учеб.-метод. пособие 100103.65 "Социально-культурный сервис и туризм". Ч. 1 / Ю. М. Елфимова, А. Г. Иволга, А. В. Трухачев ; СтГАУ. - Ставрополь : Секвойя, 2013. - 81,5 КБ.

2. ЭБС «Znanium» Деликатная, И. О. Безопасность товаров (продовольственных) : учеб. пособие / И. О. Деликатная, И. Ю. Ухарцева. - Минск : Вышейшая школа, 2012. - 252 с.

3. ЭБС "Znanium": Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли: Учебник / К.Я. Гайворонский, Н.Г. Щеглов - 2-е изд., перераб. и доп. - М.: ИД ФОРУМ: НИЦ ИНФРА-М, 2015 - 480с.

4. Белошапка, М. И. Технология ресторанного обслуживания : учеб. пособие для нач. проф. образования / М. И. Белошапка. - 3-е изд., стер. - М. : Академия, 2006. - 272 с.

5. Пищевая промышленность (периодическое издание).

6. Известия высших учебных заведений. Пищевая технология (периодическое издание).

7. Международная реферативная база данных SCOPUS.<http://www.scopus.com/>

8. Международная реферативная база данных WebofScience. <http://wokinfo.com/Russian/>

9. Электронная библиотека диссертаций Российской государственной библиотеки <http://elibrary.rsl.ru/>

## Приложения

### Приложение 1

**Согласовано:**

Руководитель практики от организации

\_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /

Подпись

Ф.И.О.

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 201\_ г.

**Согласовано:**

Руководитель практики от Университета

\_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /

Подпись

Ф.И.О.

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 201\_ г.

### Рабочий график (план) проведения \_\_\_\_\_ практики *указать вид практики*

Студента \_\_\_\_\_

(ФИО)

Направления подготовки/ специальности \_\_\_\_\_

Факультета \_\_\_\_\_

Курс \_\_\_\_\_ группа \_\_\_\_\_ Форма обучения \_\_\_\_\_

Место прохождения практики \_\_\_\_\_

*(наименование организации, место нахождения)*

Срок практики с « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 201\_ г. по « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 201\_ г.

№ п/п	Содержание задания на практику	Дата выполнения	Отметка о выполнении	Подпись руководителя	
				от университета	от организации
1.					
2.					
3.					
4.					
5.					
6.					
7.					
8.					
9.					
10.					
11.					
12.					

Ознакомлен:

*(подпись)*

\_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /

*(Ф.И.О. студента)*

**МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**  
**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ**  
**УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ**  
**«СТАВРОПОЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»**

Кафедра \_\_\_\_\_  
 Направление подготовки/специальность \_\_\_\_\_  
 Форма обучения \_\_\_\_\_

**ИНДИВИДУАЛЬНОЕ ЗАДАНИЕ НА \_\_\_\_\_ ПРАКТИКУ**  
*указать вид и тип практики*

Студента \_\_\_\_\_  
*(фамилия, имя, отчество)*

Организация: \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_  
*(название организации)*

Сроки практики: с «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г. по «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Содержание задания: \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_

Руководитель практики от кафедры \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /  
*(подпись) (ФИО)*

Задание к исполнению принял «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г. \_\_\_\_\_  
*(подпись)*

**МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
«СТАВРОПОЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»**

**ДНЕВНИК ПО \_\_\_\_\_ ПРАКТИКЕ**  
*указать вид и тип практики*

Студента \_\_\_\_\_  
(фамилия, имя, отчество)

Факультет технологического менеджмента  
Кафедра технологии производства и переработки сельскохозяйственной  
продукции

Направление подготовки/ специальность \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

Курс \_\_\_\_\_ Группа \_\_\_\_\_ Форма обучения \_\_\_\_\_

Организация: \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

*(название организации)*

Сроки практики: с «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г. по «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Руководитель практики от университета \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /  
*Подпись* *Фамилия И.О.*

Руководитель практики от организации \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /  
*Подпись, М.П.* *Фамилия И.О.*

Дата	Краткое содержание работы, выполненной в течение дня	Подпись руководителя практики от организации

**МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ**

**«СТАВРОПОЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»**

Факультет технологического менеджмента  
Кафедра технологии производства и переработки сельскохозяйственной  
продукции

## О Т Ч Е Т

ПО \_\_\_\_\_ ПРАКТИКЕ

*указать вид и тип практики*

Студента \_\_\_\_\_  
*(фамилия, имя, отчество)*

Направление подготовки/ специальность \_\_\_\_\_

Курс \_\_\_\_\_ Группа \_\_\_\_\_ Форма обучения \_\_\_\_\_

Организация: \_\_\_\_\_

*(название организации, адрес, телефон)*

Сроки практики: с «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г. по «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Руководитель практики от университета \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /  
*Подпись* *Фамилия И.О.*

Руководитель практики от организации \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /  
*Подпись, М.П.* *Фамилия И.О.*

Дата защиты отчета: «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Критерий	Макс, балл	Баллы, полученные по итогам текущего контроля и промежуточной аттестации
Ведение дневника (текущий контроль)		
Оформление и содержание отчета (или иной формы отчетности по практике, в том числе НИР)		
Защита отчета (промежуточная аттестация)		
<b>ИТОГО</b>	<b>100</b>	<b>Оценка (баллы)</b>

Ставрополь 20\_\_ г.



**ОТЗЫВ о прохождении производственной практики**

---

фамилия, имя, отчество обучающегося (в родительном падеже)

В период с «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г. по «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

---

фамилия, имя, отчество обучающегося (в именительном падеже)  
прошел(ла) производственную практику в

---

(наименование места прохождения практики)

Проделанная работа, характеристика деловых качеств обучающегося

---

---

---

---

---

---

Оценка по проделанной работе

---

---

---

---

---

---

Руководитель практики  
(с указанием должности) \_\_\_\_\_ ФИО  
(подпись руководителя)

Печать факультета технологического менеджмента СтГАУ

