


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

УТВЕРЖДАЮ

Декан факультетов ветеринарной
медицины и технологического
менеджмента, доцент


В.С. Скрипкин

«20» мая 2022 г

ПРОГРАММА ПРЕДДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКИ

наименование практики

**Преддипломная практика, в том числе научно-
исследовательская работа**

тип практики

19.03.04 - Технология продукции и организация общественного питания

Код и наименование направления подготовки

Технология организации ресторанного дела

наименование профиля

бакалавр

Квалификация выпускника

заочная

Форма обучения

Ставрополь, 2022

1. Общие положения

Программа преддипломной практики предназначена для реализации государственных требований к уровню подготовки выпускников высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 - Технология продукции и организация общественного питания.

Перечень нормативных документов, в соответствии с которыми составлена программа производственной практики:

- Федеральный закон Российской Федерации: «Об образовании в Российской Федерации» от 29 декабря 2012 года № 273-ФЗ;

- Приказ Минобрнауки России от 05.04.2017 года № 301 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования - программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры»;

- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 27 ноября 2015 года № 1383 «Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы высшего образования»;

- Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 – Технология продукции и организация общественного питания, (уровень бакалавриата), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от N 1332 от 12 ноября 2015 г.

- Профессиональный стандарт "Специалист по технологии продукции и организации общественного питания" (утв. приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 15 июня 2020 года N 329н).

- Положение об организации и проведении практик обучающихся, осваивающих образовательные программы высшего образования (бакалавриата, специалитета, магистратуры) в ФГБОУ ВО Ставропольский ГАУ;

- Положение о программе практики и фонде оценочных средств для проведения промежуточной аттестации по практике в ФГБОУ ВО Ставропольский ГАУ.

Практика для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов проводится с учетом особенностей их психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья. Она организуется на базе Университета или по заявлению обучающегося о прохождении производственной практики он направляется только в те организации, в которых созданы специальные условия для лиц с ограниченными возможностями здоровья.

Целью практики является формирование и развитие профессиональных знаний в сфере избранного направления подготовки, закрепление полученных теоретических знаний по дисциплинам направления, овладение необходимыми профессиональными компетенциями по избранному направлению специализированной подготовки.

Задачи практики

Код и содержание компетенции	Обобщенные трудовые функции	Задачи практики
УК-1 Анализирует задачу, выделяя ее базовые составляющие; осуществляет поиск информации; определяет и ранжирует информацию, требуемую для решения поставленной задачи	Оперативное управление производством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	– знакомство с общеинженерными службами предприятия, с особенностями технологий, организацией и ведением технологического процесса на предприятии, механизацией и автоматизацией технологических операций,
УК -2 Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и		

<p>выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений</p>		<p>– ознакомление с основными технико-экономическими показателями предприятия,</p>
<p>УК-6 Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни</p>		<p>– сбор данных, необходимых для составления отчета</p>
<p>УК -10 Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности</p>		
<p>ОПК- 1 Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессионально</p>		
<p>ОПК-2 Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности</p>		
<p>ОПК-4. Способен осуществлять технологические процессы производства продукции питания</p>		
<p>ОПК-5. Способен организовывать и контролировать производство продукции питания</p>		
<p>ПК-1. Способен организовать разработку, создание и эксплуатацию прогрессивных технологий производства продукции общественного питания массового изготовления и</p>		

специализированных пищевых продуктов		
--------------------------------------	--	--

2. Вид практики, способ и форма (формы) её проведения

Вид практики: преддипломная

Тип практики: Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа

Способ проведения практики: стационарная

Форма проведения практики: дискретно - путем выделения в календарном учебном графике непрерывного периода учебного времени для проведения практики

3. Перечень планируемых результатов обучения при прохождении практики, соотнесенное с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Планируемые результаты освоения образовательной программы		Планируемые результаты обучения по практике
<i>Код компетенции</i>	<i>Код и содержание индикатора компетенции</i>	<i>Перечень планируемых результатов обучения при прохождении практики</i>
УК-1	УК-1.3 Использует системный подход для решения поставленных задач.	Знания: Системного подхода для решения поставленных задач.
		Умения: Использует системный подход для решения поставленных задач
		Навыки: Использования системного подхода для решения поставленных задач
УК-2	УК -2.3 Оценивает решение поставленных задач в зоне своей ответственности в соответствии с запланированными результатами контроля, при необходимости корректирует способы решения задач	Знания: Способов решения поставленных задач в зоне своей ответственности в соответствии с запланированными результатами контроля, при необходимости корректирует способы решения задач
		Умения: Оценивать решение поставленных задач в зоне своей ответственности в соответствии с запланированными результатами контроля, при необходимости корректировать способы решения задач
		Навыки: Оценивает решение поставленных задач в зоне своей ответственности в соответствии с запланированными результатами контроля, при необходимости корректирует способы решения задач
УК-6	УК-6.2 Реализует намеченные цели с учетом условий, средств, личностных возможностей,	Знания: Методов теоретического и экспериментального исследования объектов, процессов, явлений и проведения экспериментов по заданной методике

Планируемые результаты освоения образовательной программы		Планируемые результаты обучения по практике
Код компетенции	Код и содержание индикатора компетенции	Перечень планируемых результатов обучения при прохождении практики
	этапов карьерного роста, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда на основе принципов образования в течении всей жизни	Умения: Применять методы теоретического и экспериментального исследования объектов, процессов, явлений, проводит эксперименты по заданной методике и анализирует их результаты Навыки: Применения методов теоретического и экспериментального исследования объектов, процессов, явлений, проведения экспериментов по заданной методике и анализа их результатов
УК-10	УК -10.1 Понимает базовые принципы функционирования экономики и экономического развития, цели формы участия государства в экономике	Знания: Базовых принципов функционирования экономики и экономического развития
		Умения: Применять базовые принципы функционирования экономики и экономического развития, цели формы участия государства в экономике
		Навыки: Понимания базовых принципов функционирования экономики и экономического развития, цели формы участия государства в экономике
ОПК-1	ОПК – 1.1 Способен использовать для решения аналитических и исследовательских задач современные технические средства и информационные технологии	Знания: Современных технических средств и информационных технологий
		Умения: Использовать для решения аналитических и исследовательских задач современные технические средства и информационные технологии
		Навыки: Способен использовать для решения аналитических и исследовательских задач современные технические средства и информационные технологии
ОПК-5	ОПК-2.3. Использует знания в области естественных наук для ведения и совершенствования технологического процесса и обеспечения безопасности продукции	Знания: В области естественных наук для ведения и совершенствования технологического процесса и обеспечения безопасности продукции
		Умения: Использования знаний в области естественных наук для ведения и совершенствования технологического процесса и обеспечения безопасности продукции
		Навыки: Применения знаний в области естественных наук для ведения и совершенствования технологического процесса и обеспечения безопасности продукции

Планируемые результаты освоения образовательной программы		Планируемые результаты обучения по практике
<i>Код компетенции</i>	<i>Код и содержание индикатора компетенции</i>	<i>Перечень планируемых результатов обучения при прохождении практики</i>
ОПК-4	ОПК-4.1. Разрабатывает мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции общественного питания	Знания: В области совершенствования технологических процессов производства продукции общественного питания
		Умения: Проведения мероприятий по совершенствованию технологических процессов производства продукции общественного питания
		Навыки: Разработки мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции общественного питания
ОПК-5	ОПК-5.3. Владеет современными, прогрессивными методами и формами организации производства кулинарной продукции, а также обслуживания потребителей в различных типах предприятий питания	Знания: Современных, прогрессивных методов и форм организации производства кулинарной продукции, а также обслуживания потребителей в различных типах предприятий питания
		Умения: Применения современных, прогрессивных методов и форм организации производства кулинарной продукции, а также обслуживания потребителей в различных типах предприятий питания
		Навыки: Применения знаний в области естественных наук для ведения и совершенствования технологического процесса и обеспечения безопасности продукции
ПК-1	ПК-1.3. Разработка системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Знания: Методы проведения расчетов для проектирования производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, технологических линий, цехов, отдельных участков организаций с использованием систем автоматизированного проектирования и программного обеспечения, информационных технологий при проектировании вновь строящихся и реконструкции действующих организаций
		Умения: Использовать системы автоматизированного проектирования и программного обеспечения, информационные технологии для проектирования производства продукции общественного питания массового

Планируемые результаты освоения образовательной программы		Планируемые результаты обучения по практике
Код компетенции	Код и содержание индикатора компетенции	Перечень планируемых результатов обучения при прохождении практики
		изготовления и специализированных пищевых продуктов, технологических линий, цехов, отдельных участков организаций
		Навыки: Проведение расчетов для проектирования производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, технологических линий, цехов, отдельных участков организаций с использованием систем автоматизированного проектирования и программного обеспечения, информационных технологий при проектировании вновь строящихся и реконструкции действующих организаций

4. Место практики в структуре ОП ВО

Проектно-технологическая практика является типом производственной практики и относится к обязательной части, формируемой участниками образовательных отношений Блока 2 «Практики».

Практика проводится:

- для студентов заочной формы обучения – стационарно

Приобретение студентами в ходе производственной практики индикаторов компетенций УК-1.3; УК-2.3; УК-6.2; УК-10.1; ОПК-1.1; ОПК-2.3; ОПК-4.1; ОПК-5.3; ПК-1.3 обеспечивается ранее изученными дисциплинами учебного плана, и создает условия для успешного изучения последующих дисциплин:

заочная форма обучения

Шифр и наименование индикаторов компетенций	Предшествующие дисциплины	Последующие дисциплины
УК-1.3 Использует системный подход для решения поставленных задач.	Проектная деятельность Математика	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
УК -2.3 Оценивает решение поставленных задач в зоне своей ответственности в соответствии с запланированными результатами контроля, при необходимости корректирует способы решения задач	Цифровые технологии в профессиональной сфере	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы

<p>УК-6.2 Реализует намеченные цели с учетом условий, средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда на основе принципов образования в течении всей жизни</p>	<p>Психология профессионально-личностного развития Менеджмент</p>	<p>Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы</p>
<p>УК -10.1 Понимает базовые принципы функционирования экономики и экономического развития, цели формы участия государства в экономике</p>	<p>Экономика Экономика и организация производства продуктов питания Проектно-технологическая практика</p>	<p>Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы</p>
<p>ОПК – 1.1 Способен использовать для решения аналитических и исследовательских задач современные технические средства и информационные технологии</p>	<p>Информационные технологии Цифровые технологии в профессиональной сфере</p>	<p>Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы</p>
<p>ОПК-2.3. Использует знания в области естественных наук для ведения и совершенствования технологического процесса и обеспечения безопасности продукции</p>	<p>Пищевая химия Пищевая микробиология Методы исследования свойств сырья и готовой продукции общественного питания Техно-химический контроль и учет на предприятиях общественного питания</p>	<p>Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы</p>
<p>ОПК-4.1. Разрабатывает мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции общественного питания</p>	<p>Технология продукции общественного питания Современные методы обработки пищевого сырья</p>	<p>Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы</p>
<p>ОПК-5.3. Владеет современными, прогрессивными методами и формами организации производства</p>	<p>Комплексное оснащение предприятий общественного питания Проектирование комплексных предприятий</p>	<p>Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы</p>

кулинарной продукции, а также обслуживания потребителей в различных типах предприятий питания	общественного питания при гостиницах	
ПК-1.3. Разработка системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Современные методы обработки пищевого сырья Проектирование предприятий общественного питания Процессы и аппараты пищевых производств Проектирование комплексных предприятий общественного питания при гостиницах Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания Товароведение продовольственных товаров Физиология питания Научные основы использования нетрадиционных видов пищевого сырья Технологические добавки и улучшители в производстве продуктов питания Научные основы производства продуктов питания Основы рационального питания Нутрициология Барное дело	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы

5. Структура и содержание практики

Общая трудоемкость практики составляет:

– для студентов заочной формы обучения – 3 з.е., 108 час.

В соответствии с учебным планом по направлению подготовки 19.03.04 - Технология продукции и организация общественного питания учебная практика проводится:

- для студентов заочной формы обучения – в конце 5 курса

Конкретные сроки начала и окончания производственной практики определяются календарным графиком учебного процесса.

Форма контроля:

- для студентов заочной формы обучения – зачет с оценкой

5.1. Содержание практики

№	Этапы практики	Описание содержания этапов	Трудоемкость (в часах), включая самостоятельную работу обучающихся	Формы текущего контроля	Код компетенции
1	Ознакомительный	Инструктаж по технике безопасности и охране труда. Изучение состояния охраны труда и охраны природы на предприятии	40	Запись в дневнике практики и анализ в отчете по практике	УК-1.3; УК-2.3; УК-6.2; УК-10.1; ОПК-1.1; ОПК-2.3; ОПК-4.1; ОПК-5.3; ПК-1.3
2	Основной	Оценка производственной программы как основы технологических процессов в их взаимосвязи с функциональными особенностями планировочного решения данного предприятия Сбор статистических материалов для технико-экономического обоснования решений, принимаемых в ВКР;	40		
3	Отчетный	Выполнение индивидуального задания Написание и оформление отчета и дневника по практике	28		
	ВСЕГО:		108		

5.2 Организация и порядок прохождения практики

Организация практики на всех этапах должна быть направлена на обеспечение непрерывности и последовательности овладения бакалаврами профессиональной деятельностью в соответствии с требованиями к уровню подготовки выпускника.

Общий порядок организации практики определяется Положением об организации и проведении практик обучающихся, осваивающих образовательные программы высшего образования (бакалавриата, специалитета, магистратуры) в ФГБОУ ВО Ставропольский ГАУ.

Методическое руководство практикой осуществляется кафедрой технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции. Практика проводится в профильных организациях, на предприятиях отрасли г. Ставрополя или на базе биотехнологического факультета СтГАУ.

1 этап Ознакомительный этап

Студенты проходят инструктаж по вопросам охраны труда, пожарной безопасности;

перед началом практики проводится установочная лекция, на которой студентам разъясняют цель, задачи, содержание, формы организации, порядок прохождения практики и отчетности по ее результатам.

2 этап Основной этап

По завершении установочной лекции каждому студенту на период практики выдается индивидуальный план прохождения учебной практики и индивидуальное задание.

Индивидуальный план составляется для каждого студента отдельно, применительно к конкретным условиям работы и включает все виды работ, которые необходимо выполнить студенту.

Индивидуальное практическое задание разрабатывается руководителем практики. Содержание индивидуального задания должно учитывать конкретные условия и возможности проведения учебной практики и одновременно соответствовать целям и задачам учебного процесса. Индивидуальное задание должно соответствовать способностям и теоретической подготовке студентов

3 этап Отчетный этап

Проводится обработка и анализ полученной информации; подготовка к зачету подготовка отчета по практике (если он предусмотрен программой).

6. Формы отчетности по практике:

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

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, выданное обучающемуся перед практикой на кафедре;
- оглавление (перечень приведенных в отчете разделов с указанием страниц);
- введение (цель и задачи практики);
- содержательная часть (характеристика организации, содержание проделанной практикантом работы в соответствии с целями и задачами программы практики и индивидуальным заданием);

- заключение (на основе представленного материала в основной части отчета подводятся итоги практики, отмечаются выполнение цели, достижение задач, полученных новых знаний, умений, практического опыта, пожелания и замечания по прохождению практики, предложения по совершенствованию изученного предмета практики на предприятии);

- список используемой литературы (включая нормативные документы, методические указания, должен быть составлен в соответствии с правилами);

- приложения (соответствующая документация (формы, бланки, схемы, графики и т.п.), которую обучающийся подбирает и изучает при написании отчета. Эти материалы при определении общего объема не учитываются).

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. При подаче отчета на подпись он должен быть сброшюрован или прошит, чтобы исключить выпадение отдельных страниц.

По окончании практики обучающийся составляет письменный отчет и сдает его руководителю практики от Университета одновременно с дневником в течении 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.

7. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по практике

7.1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы и описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания

Код индикатора компетенции	Показатели оценивания индикатора компетенции	Контролируемые этапы практики	Оценочное средство
УК-1.3 Использует системный подход для решения поставленных задач.	Знания: Системного подхода для решения поставленных задач.	Ознакомительный	Дневник, отчет
	Умения: Использует системный подход для решения поставленных задач		
	Навыки: Использования системного подхода для решения поставленных задач		
УК -2.3 Оценивает решение поставленных задач в зоне своей ответственности в соответствии с запланированными результатами контроля, при необходимости	Знания: Способов решения поставленных задач в зоне своей ответственности в соответствии с запланированными результатами контроля, при необходимости корректирует способы решения задач	Ознакомительный	Дневник, отчет Дневник, отчет

корректирует способы решения задач	Умения: Оценивать решение поставленных задач в зоне своей ответственности в соответствии с запланированными результатами контроля, при необходимости корректировать способы решения задач		
	Навыки: Оценивает решение поставленных задач в зоне своей ответственности в соответствии с запланированными результатами контроля, при необходимости корректирует способы решения задач		
УК-6.2 Реализует намеченные цели с учетом условий, средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда на основе принципов образования в течении всей жизни	Знания: Методов теоретического и экспериментального исследования объектов, процессов, явлений и проведения экспериментов по заданной методике	Ознакомительный	Дневник, отчет
	Умения: Применять методы теоретического и экспериментального исследования объектов, процессов, явлений, проводит эксперименты по заданной методике и анализирует их результаты		
	Навыки: Применения методов теоретического и экспериментального исследования объектов, процессов, явлений, проведения экспериментов по заданной методике и анализа их результатов		
УК -10.1 Понимает базовые принципы функционирования экономики и экономического развития, цели формы участия государства в экономике	Знания: Базовых принципов функционирования экономики и экономического развития	Отчетный	Дневник, отчет
	Умения: Применять базовые принципы функционирования экономики и		

	экономического развития, цели формы участия государства в экономике		
	Навыки: Понимания базовых принципов функционирования экономики и экономического развития, цели формы участия государства в экономике		
ОПК – 1.1 Способен использовать для решения аналитических и исследовательских задач современные технические средства и информационные технологии	Знания: Современных технических средств и информационных технологий	Отчетный	Дневник, отчет
	Умения: Использовать для решения аналитических и исследовательских задач современные технические средства и информационные технологии		
	Навыки: Способен использовать для решения аналитических и исследовательских задач современные технические средства и информационные технологии		
ОПК-2.3. Использует знания в области естественных наук для ведения и совершенствования технологического процесса и обеспечения безопасности продукции	Знания: В области естественных наук для ведения и совершенствования технологического процесса и обеспечения безопасности продукции	Основной	Дневник, отчет
	Умения: Использования знаний в области естественных наук для ведения и совершенствования технологического процесса и обеспечения безопасности продукции		
	Навыки: Применения знаний в области естественных наук для ведения и совершенствования технологического процесса и обеспечения безопасности продукции		

ОПК-4.1. Разрабатывает мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции общественного питания	Знания: В области совершенствования технологических процессов производства продукции общественного питания	Основной	Дневник, отчет
	Умения: Проведения мероприятий по совершенствованию технологических процессов производства продукции общественного питания		
	Навыки: Разработки мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции общественного питания		
ОПК-5.3. Владеет современными, прогрессивными методами и формами организации производства кулинарной продукции, а также обслуживания потребителей в различных типах предприятий питания	Знания: Современных, прогрессивных методов и форм организации производства кулинарной продукции, а также обслуживания потребителей в различных типах предприятий питания	Основной	Дневник, отчет
	Умения: Применения современных, прогрессивных методов и форм организации производства кулинарной продукции, а также обслуживания потребителей в различных типах предприятий питания		
	Навыки: Применения знаний в области естественных наук для ведения и совершенствования технологического процесса и обеспечения безопасности продукции		
ПК-1.3. Разработка системы мероприятий по повышению эффективности технологических	Знания: Методы проведения расчетов для проектирования производства продукции общественного питания	Основной	Дневник, отчет

<p>процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>	<p>массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, технологических линий, цехов, отдельных участков организаций с использованием систем автоматизированного проектирования и программного обеспечения, информационных технологий при проектировании вновь строящихся и реконструкции действующих организаций</p>		
	<p>Умения: Использовать системы автоматизированного проектирования и программного обеспечения, информационные технологии для проектирования производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, технологических линий, цехов, отдельных участков организаций</p>		
	<p>Навыки: Проведение расчетов для проектирования производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, технологических линий, цехов, отдельных участков организаций с использованием систем автоматизированного проектирования и программного обеспечения, информационных технологий при</p>		

	проектировании вновь строящихся и реконструкции действующих организаций		
--	---	--	--

Перечень оценочных средств

Наименование оценочного средства	Краткая характеристика оценочного средства	Критерии оценки
Отчет по практике	письменный отчет студента по представлению полученных умений и приобретённого опыта профессиональной деятельности, во время прохождения производственной практики	<p>60 баллов:</p> <ul style="list-style-type: none"> – активно применял на практике умения и навыки профессиональной деятельности, полученные за время теоретического обучения; – умело анализирует полученный во время практики материал; – задачи, поставленные на период практики, решены в полном объеме; – правильно оформил отчет о практике; <p>40 баллов:</p> <ul style="list-style-type: none"> – применял на практике умения и навыки профессиональной деятельности, полученные за время теоретического обучения; – анализирует полученный во время практики материал; – задачи, поставленные на период практики, решены в полном объеме, но слабо обоснованы; – отчет о практике оформлен с незначительными недостатками <p>20 баллов :</p> <ul style="list-style-type: none"> – не смог применить на практике умения и навыки профессиональной деятельности, полученные за время теоретического обучения; – недостаточно четко и правильно анализирует полученный во время практики материал; – задачи, поставленные на период практики, решены частично, нет четкого обоснования и детализации; – отчет о практике оформлен с недостатками; <p>менее 20 баллов:</p> <ul style="list-style-type: none"> – не смог применить на практике умения и навыки профессиональной деятельности, полученные за время теоретического обучения; – не правильно анализирует полученный во время практики материал; – задачи, поставленные на период практики, не решены; <p>не верно оформлен отчет о практике</p>

7.2 Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности

Промежуточная аттестация за практику проводится на заседании комиссии по защите отчетов по практике в составе руководителя практики и НППС кафедры. В результате публичной защиты отчета по практике короткий (8-10 минут) доклад и ответы на вопросы по существу отчета, студент получает зачет.

Типовые индивидуальные задания:

Охарактеризуйте, специализацию и производственный профиль перерабатывающего предприятия.

Охарактеризуйте материально-техническую базу, сырьевую зону и мощность предприятия.

Охарактеризуйте режим работы предприятия

Охарактеризуйте структуру организации предприятия, схему управления.

Типовые контрольные вопросы для проведения аттестации по итогам практики:

На основании, каких нормативных документов и аналитических данных были решены поставленные задачи?

Какие теоретические знания были использованы при прохождении практики?

Какие основные информационно-аналитические источниками и справочники были использованы в процессе прохождения практики?

Какие задания были выполнены в ходе прохождения практики?

Какие выводы были сделаны?

7.3 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций.

Оценка формируется из следующих критериев:

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:

Состав рейтинговой оценки

№	Наименование оценочного средства	семестр	Число баллов	
			min	max
1.	Отчет по практике	2,4	0	60
Защита отчета			0-40	
Рейтинг			0-100	

За защиту отчета по преддипломной практике студент получает максимально 40 баллов:

- 10 баллов, если содержания отчета по преддипломной практике раскрыто не полностью; ораторское искусство, оперирование профессиональной терминологией находится на достойном уровне; не показано умение использования средств мультимедиа в докладе; получены не точные ответы на задаваемые вопросы по отчету по преддипломной практике.

- 25 баллов, если полностью раскрыто содержания отчета; ораторское искусство, оперирование профессиональной терминологией находится на достойном уровне; показано

качество использования средств мультимедиа в докладе; однако не получены достойные ответы на вопросы по отчету по преддипломной практике.

- 40 баллов, если полностью раскрыто содержания отчета; ораторское искусство, оперирование профессиональной терминологией находится на достойном уровне; показано качество использования средств мультимедиа в докладе; получены достойные ответы на вопросы по отчету по преддипломной практике.

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

8. Учебно-методическое и информационное обеспечение, необходимое для проведение практики

основная литература:

1. ЭБС "Znanium": Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: Учебное пособие / Г.М. Зайко, Т.А. Джум. - М.: Магистр: НИЦ ИНФРА-М, 2013. - 560 с.
2. 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.
3. ЭБС "Znanium": Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учеб. пособие/ГлавчеваС.И., КоваленкоЕ.И. - Новосиб.: НГТУ, 2011. - 404 с.
4. 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.

дополнительная литература

5. ЭБС "Znanium": Организация производства на предприятиях общественного питания: Учебное пособие / Е.Б. Мрыхина. - М.: ИД ФОРУМ: НИЦ Инфра-М, 2015. - 176 с.
6. 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.
7. Белошапка, М. И. Технология ресторанного обслуживания : учеб. пособие для нач. проф. образования / М. И. Белошапка. - 3-е изд., стер. - М. : Академия, 2006. - 272 с.
8. Организация производства на предприятиях АПК с основами предпринимательской деятельности : учеб. пособие / сост. В.И. Нечаев, А.З. Рысьятов. А.И. Трубилин, И.А. Кочколда; под ред. В.И. Нечаева. Краснодар: КГАУ, 2005. - 306 с.
9. Экономика и предпринимательство (периодическое издание)
10. Пищевая промышленность (периодическое издание)

Список литературы верен _____
(Заверяется в библиотеке)



Интернет – ресурсы:

1. <http://www.ibl.ru/konf/041208/4.html>
2. <http://www.stavintech.ru/library/menu/biotechnology/hramcov7.html>
3. <http://processes.ihbt.ifmo.ru/file/article/7457.pdf>

9. Перечень информационных технологий, используемых при проведении практики, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем (при необходимости)

В процессе организации производственной практики должны применяться современные образовательные и информационные технологии:

- *Мультимедийные технологии*, для чего вводные лекции и инструктаж студентов во время практики проводятся в аудиториях, оборудованных компьютерным и видеопроекционным оборудованием для презентаций с выходом в Интернет, средствами звуковоспроизведения.

- *Дистанционная форма* консультаций во время прохождения конкретных этапов учебной практики и подготовки отчета. Для студентов должна быть обеспечена возможность оперативного доступа к современным информационным системам и электронной библиотеке Университета.

- *Компьютерные технологии и программные продукты*, необходимые для сбора и систематизации технико-экономической и финансовой информации, разработки планов, проведения требуемых программой практики расчетов и т.д.

Требования к программному обеспечению:

- MS PowerPoint;
- MS Excel;
- MS Word;
- Internet Explorer.

10. Описание материально-технической базы, необходимой для проведения практики

10.1. Требования к аудиториям (помещениям, местам) для проведения занятий:

Для проведения ознакомительных лекций и вводных инструктажей: парты, стулья, , наглядные пособия, научные труды, таблицы, видео проектор, персональный компьютер, интерактивная доска, выход в интернет и корпоративную сети университета.

10.2. Требования к оборудованию рабочих мест преподавателя и обучающихся:

Компьютерный класс, оборудованный средствами оргтехники, персональными компьютерами, объединенными в сеть, с выходом в Интернет для проведения самостоятельной работы студентов.

10.3. Требования к специализированному оборудованию:

Установленное лицензионное программное обеспечение.

Программа преддипломной практики составлена в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 19.03.04- Технология продукции и организация общественного питания и учебного плана по профилю Технология организации ресторанного дела

Авторы:



к.б.н., доцент Скорбина Е.А.

Рецензенты:

кандидат с.х. наук, доцент

кандидат вет. наук, доцент



В.Е. Закотин

М.Е. Пономарева

Программа преддипломной практики рассмотрена на заседании кафедры технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции, протокол № 15 от «16» мая 2022 г. и признана соответствующей требованиям ФГОС и учебного плана по направлению подготовки 19.03.04 - Технология продукции и организация общественного питания и учебного плана по профилю Технология организации ресторанного дела

Зав. кафедрой, профессор



Сычева О.В.

Программа преддипломной практики рассмотрена на заседании учебно-методической комиссии факультетов ветеринарной медицины и биотехнологического, № 12 от «17» мая 2022 г. и признана соответствующей требованиям ФГОС и учебного плана по направлению подготовки 19.03.04 - Технология продукции и организация общественного питания и учебного плана по профилю Технология организации ресторанного дела

Руководитель ОП



О.В. Сычева

<p>УК-1 Анализирует задачу, выделяя ее базовые составляющие; осуществляет поиск информации; определяет и ранжирует информацию, требуемую для решения поставленной задачи</p>	<p>Оперативное управление производством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>	<p>– знакомство с общеинженерными службами предприятия, с особенностями технологий, организацией и ведением технологического процесса на предприятии, механизацией и автоматизацией технологических операций, – ознакомление с основными технико-экономическими показателями предприятия, – сбор данных, необходимых для составления отчета</p>
<p>УК -2 Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений</p>		
<p>УК-6 Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни</p>		
<p>УК -10 Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности</p>		
<p>ОПК- 1 Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессионально</p>		
<p>ОПК-2 Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности</p>		
<p>ОПК-4. Способен осуществлять</p>		

технологические процессы производства продукции питания		
ОПК-5. Способен организовывать и контролировать производство продукции питания		
ПК-1. Способен организовать разработку, создание и эксплуатацию прогрессивных технологий производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов		
Место практики в структуре ОП ВО	Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа (Б2.О.05(Пд)) относится к обязательной части блока 2 «Практики»	
Код и наименование индикатора компетенций	Планируемые результаты обучения при прохождении практики	
УК-1.3 Использует системный подход для решения поставленных задач.	Знания: Системного подхода для решения поставленных задач.	
	Умения: Использует системный подход для решения поставленных задач	
	Навыки: Использования системного подхода для решения поставленных задач	
УК -2.3 Оценивает решение поставленных задач в зоне своей ответственности в соответствии с запланированными результатами контроля, при необходимости корректирует способы решения задач	Знания: Способов решения поставленных задач в зоне своей ответственности в соответствии с запланированными результатами контроля, при необходимости корректирует способы решения задач	
	Умения: Оценивать решение поставленных задач в зоне своей ответственности в соответствии с запланированными результатами контроля, при необходимости корректировать способы решения задач	
	Навыки: Оценивает решение поставленных задач в зоне своей ответственности в соответствии с запланированными результатами контроля, при необходимости корректирует способы решения задач	
УК-6.2 Реализует намеченные цели с учетом условий, средств, личностных возможностей, этапов	Знания: Методов теоретического и экспериментального исследования объектов, процессов, явлений и проведения экспериментов по заданной методике	
	Умения: Применять методы теоретического и экспериментального исследования объектов, процессов,	

карьерного роста, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда на основе принципов образования в течении всей жизни	явлений, проводит эксперименты по заданной методике и анализирует их результаты
	Навыки: Применения методов теоретического и экспериментального исследования объектов, процессов, явлений, проведения экспериментов по заданной методике и анализа их результатов
УК -10.1 Понимает базовые принципы функционирования экономики и экономического развития, цели формы участия государства в экономике	Знания: Базовых принципов функционирования экономики и экономического развития
	Умения: Применять базовые принципы функционирования экономики и экономического развития, цели формы участия государства в экономике
	Навыки: Понимания базовых принципов функционирования экономики и экономического развития, цели формы участия государства в экономике
ОПК – 1.1 Способен использовать для решения аналитических и исследовательских задач современные технические средства и информационные технологии	Знания: Современных технических средств и информационных технологий
	Умения: Использовать для решения аналитических и исследовательских задач современные технические средства и информационные технологии
	Навыки: Способен использовать для решения аналитических и исследовательских задач современные технические средства и информационные технологии
ОПК-2.3. Использует знания в области естественных наук для ведения и совершенствования технологического процесса и обеспечения безопасности продукции	Знания: В области естественных наук для ведения и совершенствования технологического процесса и обеспечения безопасности продукции
	Умения: Использования знаний в области естественных наук для ведения и совершенствования технологического процесса и обеспечения безопасности продукции
	Навыки: Применения знаний в области естественных наук для ведения и совершенствования технологического процесса и обеспечения безопасности продукции
ОПК-4.1. Разрабатывает мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции общественного питания	Знания: В области совершенствования технологических процессов производства продукции общественного питания
	Умения: Проведения мероприятий по совершенствованию технологических процессов производства продукции общественного питания
	Навыки: Разработки мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции общественного питания
ОПК-5.3. Владеет современными, прогрессивными методами и формами организации производства кулинарной продукции, а также обслуживания	Знания: Современных, прогрессивных методов и форм организации производства кулинарной продукции, а также обслуживания потребителей в различных типах предприятий питания
	Умения: Применения современных, прогрессивных методов и форм организации производства кулинарной продукции, а также обслуживания потребителей в различных типах предприятий питания

потребителей в различных типах предприятий питания	Навыки: Применения знаний в области естественных наук для ведения и совершенствования технологического процесса и обеспечения безопасности продукции
ПК-1.3. Разработка системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Знания: Методы проведения расчетов для проектирования производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, технологических линий, цехов, отдельных участков организаций с использованием систем автоматизированного проектирования и программного обеспечения, информационных технологий при проектировании вновь строящихся и реконструкции действующих организаций
	Умения: Использовать системы автоматизированного проектирования и программного обеспечения, информационные технологии для проектирования производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, технологических линий, цехов, отдельных участков организаций
	Навыки: Проведение расчетов для проектирования производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, технологических линий, цехов, отдельных участков организаций с использованием систем автоматизированного проектирования и программного обеспечения, информационных технологий при проектировании вновь строящихся и реконструкции действующих организаций
Краткая характеристика практики	Инструктаж по технике безопасности и охране труда. Изучение состояния охраны труда и охраны природы на предприятии Оценка производственной программы как основы технологических процессов в их взаимосвязи с функциональными особенностями планировочного решения данного предприятия Сбор статистических материалов для технико-экономического обоснования решений, принимаемых в ВКР Выполнение индивидуального задания Написание и оформление отчета и дневника по практике
Форма отчетности по практике	Отчет, дневник
Форма контроля	Зачет с оценкой - 5 курс
Авторы	Скорбина Е.А., доцент кафедры технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции

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)

Биотехнологический факультет
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»

Биотехнологический факультет
Кафедра технологии производства и переработки сельскохозяйственной
продукции

ОТЧЕТ
ПО _____ **ПРАКТИКЕ**
указать вид и тип практики

Студента _____
(фамилия, имя, отчество)

Направление подготовки/ специальность _____

Курс _____ Группа _____ Форма обучения _____

Организация: _____

Сроки практики: с «__» _____ *(название организации, адрес, телефон)* 20__ г. по «__» _____ 20__ г.

Руководитель практики от университета _____ / _____ /
Подпись *Фамилия И.О.*

Дата защиты отчета: «__» _____ 20__ г.

Критерий	Мах, 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)		
ИТОГО	100	Оценка (баллы)

Ставрополь 20__ г.