



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

**Мега-факультет Технологии пищевых продуктов и технологического менедж-
мента**

Кафедра Технологии продукции и организации общественного питания

«УТВЕРЖДАЮ»
Заведующий кафедрой ТП и
ООП,
д.т.н., профессор

_____/Бредихина О.В.
«19» февраля 2018 г.

ПРОГРАММА ПРАКТИКИ

Тип практики преддипломная
(тип практики указать по учебному плану)

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

Форма проведения практики дискретная
(непрерывная, дискретная)

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

Тип образовательной программы прикладной бакалавриат

Направленность (профиль) подготовки Технология и организация ресторанного сервиса
—

Квалификация выпускника бакалавр
(бакалавр/магистр/специалист)

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

Москва 2018г.

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

Программа преддипломной практики разработана группой в составе: президента РОО «МАК» Шаровой Т.Н., доцента кафедры «ТП и ООП и Т», к.т.н. Куликова Д.А.


Руководитель основной профессиональной образовательной программы
к.т.н., доцент
кафедры ТП и ООП



О.В. Бредихина

Программа преддипломной практики обсуждена и утверждена на заседании кафедры «Технологии продукции и организации общественного питания»
Протокол № 6 от «20» февраля 2018 года.

Заведующий кафедрой
ТП и ООП, д.т.н., профессор



(подпись)

О.В.Бредихина

Программа преддипломной практики рекомендована к утверждению представителями организаций-работодателей *(при совместной разработке или разработке по заказу)*:

РОО «Московская ассоциация
кулинаров»



(подпись)



Исполнительный директор
П.С. Нагорнов

ООО «РОСТ»



(подпись)



Генеральный директор
С.Г. Зайцева

Оглавление

1. Тип преддипломной практики	4
2. Цель преддипломной практики	4
3. Задачи преддипломной практики.....	4
4. Место преддипломной практики в структуре ОПОП ВО	5
5. Способ и формы проведения преддипломной практики	6
6. Место и время проведения преддипломной практики	6
7. Компетенции обучающегося, формируемые в результате прохождения преддипломной практики (<i>перечень планируемых результатов обучения при прохождении практики, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы</i>)	7
8. Структура и содержание преддипломной практики	9
9. Образовательные, научно-исследовательские и научно-производственные технологии, используемые на преддипломной практике	10
10. Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы студентов на практике	12
11. Формы промежуточной аттестации по итогам практики	12
12. Оценочные средства для проведения текущей и промежуточной аттестации обучающихся по преддипломной практике (<i>фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по практике</i>).....	13
13. Учебно-методическое и информационное обеспечение преддипломной практики (<i>перечень учебной литературы и ресурсов сети "Интернет", необходимых для проведения практики</i>).....	14
14. Материально-техническое обеспечение преддипломной практики.....	16
15. Организация образовательного процесса для лиц с ограниченными возможностями.....	17
15. Лист регистрации изменений.....	18

1. Тип производственной практики

Преддипломная практика. Преддипломная практика проводится для выполнения выпускной квалификационной работы

2. Цели преддипломной практики

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

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

3. Задачи преддипломной практики

Задачами преддипломной практики являются:

1. Экспериментально-исследовательская деятельность:

1. изучение и анализ научно-технической информации, отечественного и зарубежного опыта применительно к сфере своей профессиональной деятельности;
2. применение современных методов исследования и моделирования для повышения эффективности использования сырьевых ресурсов, внедрения безотходных и малоотходных технологий переработки растительного и других видов сырья;
3. участие в исследовании технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья;
4. проведение измерений;
5. анализ и математическая обработка экспериментальных данных;
6. использование результатов исследований; подготовка материалов для составления научных обзоров, отчетов и публикаций;
7. использование методов математического моделирования и оптимизации технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья на базе стандартных пакетов прикладных программ;
- получение навыков в работе в качестве дублера начальника цеха, заведующего производством, технолога, директора предприятия;
- 8.

2. Организационно-управленческая деятельность:

- организация производства и эффективной работы коллектива исполнителей, принятие управленческих решений;
- управление работой коллектива исполнителей на производственных участках и в цехах на предприятии;
- мотивация работников производства;
- организация профессионального обучения и аттестации работников производства, участие в разработке и совершенствовании системы управления качеством на предприятии;

- оценка производственных и непроизводственных затрат для обеспечения высокого качества готовой продукции;
- участие в составлении технологической и отчетной документации; осуществление технического контроля и управления качеством продуктов питания из растительного сырья;
- осуществление связи с поставщиками сырья и менеджерами по реализации готовой продукции;
- организация работ по применению передовых технологий для производства продуктов питания из растительного сырья;

3. Расчетно-проектная деятельность:

- участие в разработке нормативно-технической и проектной документации для проектирования производства продуктов питания из растительного сырья;
- участие в оценке эффективности производства и технико-экономическом обосновании строительства новых производств, реконструкции и модернизации технологических линий и участков;
- проведение расчетов для проектирования пищевых производств, технологических линий, цехов;
- отдельных участков предприятий;
- использование систем автоматизированного проектирования и программного обеспечения, информационных технологий при создании проектов вновь строящихся и реконструкции действующих предприятий.

4. Место преддипломной практики в структуре ОПОП ВО

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

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

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

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

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

Знать:

- иностранный язык;

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

Уметь:

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

Владеть:

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

5. Способ и формы проведения преддипломной практики

Способ проведения практики: стационарная; выездная.

Формы проведения практики: дискретная.

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

6. Место, объем и время проведения преддипломной практики

Преддипломная практика проводится в межсессионный период в 8 семестре по очной форме обучения и 9 семестре по заочной форме обучения.

Общая трудоемкость преддипломной практики составляет 324ч, 9 зачетных единиц.

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

Преддипломная практика проводится на базе сторонних организаций и на базовой кафедре Университета под руководством преподавателей кафедры «Технология продукции и организация общественного питания».

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

Ключевыми базами проведения учебной практика являются:

1. ФГБНУ ВНИИМП им. Горбатого В.М. кафедра «Технология мяса»
2. ООО «Азалия» (банкетный зал «Европейский»)
3. ООО «Росс» комбинат питания
4. ФХУ Комбинат питания мэрии Москвы
5. Росинтер Ресторантс
6. ООО «МИП Конвент» ресторано-гостиничный комплекс
7. ООО Таппервэр
8. ООО «ОУ Алькор»

Для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья форма проведения практики устанавливается с учетом особенностей их психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья. Университет создает специальные условия для получения инвалидами и лицами с ОВЗ высшего образования. Под специальными условиями понимаются условия обучения инвалидов и лиц с ОВЗ, включающие в себя использование специальных технических средств обучения коллективного и индивидуального пользования, предоставление услуг ассистента (помощника), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь, проведение групповых и индивидуальных коррекционных занятий, обеспечение доступа в здание Университета и другие условия, без которых невозможно или затруднено освоение образовательных программ инвалидами и лицами с ОВЗ. Выбор мест прохождения практики для обучающихся с ОВЗ осуществляется с учетом состояния здоровья и требований по доступности для данной категории обучающихся. При определении мест учебной и производственной практик для инвалидов и лиц с ОВЗ должны учитываться рекомендации медико-социальной экспертизы, отраженные в индивидуальной программе реабилитации инвалида, относительно рекомендованных условий и видов труда. При необходимости для прохождения практик создаются специальные рабочие места в соответствии с характером нарушений, а также с учетом профессионального вида деятельности и характера труда, выполняемых студентом-инвалидом трудовых функций.

Объем практики:

Вид практики	курс	семестр	ЗЕТ	Кол-во часов	Кол-во недель
--------------	------	---------	-----	--------------	---------------

Преддипломная практика	4 – ОФО 5- ЗФО	8 - ОФО 9 - ЗФО	9	324	6
------------------------	-------------------	--------------------	---	-----	---

7. Компетенции обучающегося, формируемые в результате прохождения преддипломной практики

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

ОК-6 - способностью работать в коллективе, толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия

ОПК-1 – способностью осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий;

ОПК-2 – способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения;

ОПК-3 – способностью осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам;

ОПК-4 – готовностью эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания;

ОПК-5 – готовностью к участию во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов;

ПК-1 – способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания;

ПК-2 – владением современными информационными технологиями, способностью управлять информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования;

ПК-3 – владением правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест;

ПК-4 – готовностью устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решениями при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения ;

ПК-5 – способностью рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производстве;

ПК-6 – способностью организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания;

ПК-7 – способностью анализировать и оценивать результативность системы контроля деятельности производства, осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства;

ПК-8 – способностью обеспечивать функционирование системы поддержки здоровья и безопасности труда персонала предприятия питания, анализировать деятельность предприятия питания с целью выявления рисков в области безопасности труда и здоровья персонала;

ПК-9 – готовностью устанавливать требования и приоритеты к обучению работников по вопросам безопасности в профессиональной деятельности и поведению в чрезвычайных ситуациях;

ПК-10 способностью определять цели и ставить задачи отделу продаж по ассортименту продаваемой продукции производства и услугам внутри и вне предприятия питания, анализировать информацию по результатам продаж и принимать решения в области контроля процесса продаж, владеть системой товародвижения и логистическими процессами на предприятиях питания;

ПК-11 способностью осуществлять мониторинг проведения мотивационных программ на всех ее этапах, оценивать результаты мотивации и стимулировать работников производства;

ПК-12 способностью разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала для составления индивидуальных и коллективных программ обучения, оценивать наличие требуемых умений у членов команды и осуществлять взаимодействие между членами команды;

ПК-13 способностью планировать и анализировать программы и мероприятия обеспечения и поддержки лояльности персонала по отношению к предприятию и руководству, планировать и анализировать свою деятельность и рабочий день с учетом собственных должностных обязанностей на предприятиях питания;

ПК-14 – способностью проводить мониторинг и анализировать результаты финансово-хозяйственной деятельности предприятия питания, оценивать финансовое состояние предприятия питания и принимать решения по результатам контроля;

ПК-15 – способностью осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития потребительского рынка, систематизировать и обобщать информацию;

ПК-16 – способностью планировать стратегию развития предприятия питания с учетом множественных факторов, проводить анализ, оценку рынка и риски, проводить аудит финансовых и материальных ресурсов;

ПК-17 – способностью организовать ресурсосберегающее производство, его оперативное планирование и обеспечение надежности технологических процессов производства продукции питания, способы рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов;

ПК-18 – готовностью осуществлять необходимые меры безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия;

ПК-19 – владением нормативно-правовой базой в области продаж продукции производства и услуг;

ПК-20 – способностью осуществлять поиск, выбор и использование информации в области мотивации и стимулирования работников предприятий питания, проявлять коммуникативные умения;

ПК-21 – готовностью разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала для составления обучающих программ, проводить аттестацию работников производствами принимать решения по результатам аттестации;

ПК-22 – способностью проводить мониторинг финансово-хозяйственной деятельности предприятия, анализировать и оценивать финансовое состояние предприятия;

ПК-23 – способностью формировать профессиональную команду, проявлять лидерские качества в коллективе, владением способами организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления;

ПК-27 – способностью контролировать качество предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования, участвовать в планировке и оснащении предприятий питания;

ПК-28 – готовностью осуществлять поиск, выбор и использование информации в области проектирования предприятий питания, составлять техническое задание на проектирование предприятия питания малого бизнеса, проверять правильность подготовки технологического проекта, выполненного проектной организацией, читать чертежи (экспликацию помещений, план расстановки технологического оборудования, план монтажной привязки технологического оборудования, объемное изображение производственных цехов);

ПК-29 – готовностью вести переговоры с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования, оценивать результаты проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта.

8. Структура и содержание преддипломной практики

Общая трудоемкость производственной практики составляет 9 зачетных единиц 324 часа.

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

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

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

Руководитель практики от Университета:

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

видам работ в организации, осуществляющей профессиональную деятельность;

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

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

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

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

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

- проводит в ходе практики методические занятия для обучающихся;

- своевременно информирует Университет (филиал) о ходе и всех проблемах прохождения обучающимися практики;

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

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

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

- вносит предложения по совершенствованию процедур проведения практики;

- комплектует и передает отчетную документацию обучающихся по практике на хранение в течение установленных сроков в соответствующий Учебный офис.

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

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

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

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

При защите производственной преддипломной практики используются активные методы обучения:

- типовые контрольные задания;
- разбор конкретных производственных ситуаций.

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

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

- Организация обслуживания различных видов банкетов. Порядок приема заказов на обслуживание торжеств.
- Организация складского хозяйства на предприятиях общественного питания.
- Организация питания на производственных предприятиях.

10. Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы студентов на преддипломной практике

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

11. Форма промежуточной аттестации (по итогам преддипломной практики)

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

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

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

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

Обучающийся сдает отчет о прохождении практики руководителю практики от Университета (филиала) не позднее трех рабочих дней после окончания практики.

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

12. Оценочные средства для проведения текущей и промежуточной аттестации обучающихся по практике

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

Шкала оценивания, в зависимости от уровня сформированности компетенций

Уровень сформированности компетенций			
<p>«недостаточный» Компетенции не сформированы. Знания отсутствуют, умения и навыки не сформированы</p>	<p>«пороговый» Компетенции сформированы. Сформированы базовые структуры знаний. Умения фрагментарны и носят репродуктивный характер. Демонстрируется низкий уровень самостоятельности практического навыка.</p>	<p>«продвинутый» Компетенции сформированы. Знания обширные, системные. Умения носят репродуктивный характер применяются к решению типовых заданий. Демонстрируется достаточный уровень самостоятельности устойчивого практического навыка.</p>	<p>«высокий» Компетенции сформированы. Знания твердые, аргументированные, всесторонние. Умения успешно применяются к решению как типовых так и нестандартных творческих заданий. Демонстрируется высокий уровень самостоятельности, высокая адаптивность практического навыка</p>
Описание критериев оценивания			
<p>– выполнено менее 60% заданий, предусмотренных в индивидуальном задании на производственную практику; – не подготовлен отчет по производственной практике или структура отчета не соответствует рекомендуемой; – в процессе защиты отчета обучающийся демонстрирует низкий уровень коммуникативности, неверно интерпретирует результаты выполненных заданий. – в характеристике профессиональной деятельности обучающегося в период прохождения практики отмечена несформированность знаний, умений и навыков, предусмотренных программой практики</p>	<p>– выполнено 60%-69% заданий предусмотренных в индивидуальном задании на производственную практику; – структура отчета не в полной мере соответствует рекомендуемой; – обучающийся в процессе защиты испытывает затруднения при ответах на вопросы руководителя практики от Университета, не способен ясно и четко изложить суть выполненных заданий и обосновать полученные результаты. – в характеристике профессиональной деятельности обучающегося в период прохождения практики отмечена сформированность не менее 50% знаний, умений и навыков, предусмотренных программой практики</p>	<p>– выполнено 70–89% заданий, предусмотренных в индивидуальном задании на производственную практику; задания выполнены с отдельными погрешностями, что повлияло на качество анализа полученных результатов; – структура отчета соответствует рекомендуемой; – в процессе защиты отчета последовательно, достаточно четко изложил основные его положения, но допустил отдельные неточности в ответах на вопросы руководителя практики от Университета. – в характеристике профессиональной деятельности обучающегося в период прохождения практики отмечена сформированность основных знаний, умений и навыков, предусмотренных программой практики</p>	<p>– выполнено 90–100% заданий, предусмотренных в индивидуальном задании на производственную практику; – структура отчета соответствует рекомендуемой, все положения отчета сформулированы правильно, использованы корректные обозначения используемых в расчетах показателей. В результате анализа выполненных заданий, сделаны правильные выводы; – в процессе защиты отчета последовательно, четко и логично обучающийся изложил его основные положения и грамотно ответил на вопросы руководителя практики от Университета – в характеристике профессиональной деятельности обучающегося в период прохождения практики отмечена сформированность всех знаний, умений и навыков, предусмотренных программой практики.</p>

оценка «неудовлетворительно»	«зачтено» с оценкой «удовлетворительно»	«зачтено» с оценкой «хорошо»	«зачтено» с оценкой «отлично»
------------------------------	---	------------------------------	-------------------------------

13. Учебно-методическое и информационное обеспечение преддипломной практики

а) основная литература:

1. Могильный М.П. Технология продукции общественного питания: учебное пособие / М.П. Могильный, Т.Ш. Шалтумаев, Т.В. Шлёнская. – М.: ДеЛи плюс, 2013. – 431 с.
2. Горенбургов М.А. Технология и организация услуг питания: учебник. – М.: Академия, 2012, - 240 с.
3. Мглинец А.И. Технология продукции общественного питания / А.И. Мглинец, Н.А. Акимова, Г.Н. Дзюба и др. – СПб.: Троицкий мост, 2012. – 736 с.

б) дополнительная литература:

1. Большая кулинарная энциклопедия шеф-повара: пер. с англ. – М.: АСТ: Астрель, 2010. – 823 с.
2. Домарецкий В.А. Технология продуктов общественного питания: учебное пособие. – М.: Форум, 2013. – 400 с.
3. Кузнецова Л.С. Технология производства мучных кондитерских изделий: учебник. – М.: Академия, 2013. – 400 с.
4. Нечаев А.П. Введение в технологии продуктов питания / А.П. Нечаев. – М.: ДеЛи плюс, 2013. – 720 с.
5. Ратушный А.С. Технология продукции общественного питания. Т. 2. Технология блюд, закусок, напитков, мучных, кулинарных, кондитерских и булочных изделий / А.С. Ратушный, Б.А. Баранов, Н.И. Ковалев, Г.Н. Ловачева, Т.В. Жубрева, Е.Я. Троицкая, Н.Н. Лучкина, А.Н. Трегубова, Л.М. Алешина; под ред. д-ра техн. наук, проф. А.С. Ратушного. – М.: Мир, 2004. – 416 с.
6. Сборник технических нормативов. Сборник рецептур на продукцию общественного питания / Составитель М.П. Могильный. – М.: ДеЛи плюс, 2011. – 1008 с.
7. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П. Могильного. – М.: ДеЛи плюс, 2011. – 544 с.
8. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельянов. – М.: ДеЛи плюс, 2013. – 808 с.
9. Справочник работника общественного питания / Под ред. М.П. Могильного. – М.: ДеЛи плюс, 2011. – 656 с.
10. Тырсин Ю.А. Секреты правильного питания. Монография / Ю.А. Тырсин, А.А. Кролевец, С.В.Бельмер, А.С.Чижик. – М.: ДеЛи плюс, 2014. – 272 с.

Программное обеспечение:

Перечень лицензионного и свободно распространяемого учебного программного обеспечения

Наименование программного обеспечения	Назначение
Windows XP/7	Многозадачная операционная система компании Microsoft
Adobe Reader/ FoxitReader	Программа для просмотра электронных документов
Internet Explorer/ Google Chrome	Браузер
Kaspersky Antivirus	Средство антивирусной защиты

Наименование программного обеспечения	Назначение
Microsoft Office Excel	Программное обеспечение для работы с электронными документами
Microsoft Office Word	Текстовый процессор, предназначенный для создания, просмотра и редактирования текстовых документов
MS Office Power Point	Программа подготовки и просмотра презентаций

г) базы данных, информационно-справочные и поисковые системы

ресурсы информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

- «Znaniy.com». Действующая ЭБС: ООО «ЗНАНИУМ» Договор №0373100036518000004 от 26.07.2018г. до 30.09.2019г. <http://znaniy.com/>
- ЭБС «Национальный цифровой ресурс «РУКОНТ»» Действующая ЭБС: ОАО «Центральный коллектор библиотек «БИБКОМ» Договор № РТ-023/18 от 30.03.2018г. до 02.04.2019 г. <http://rucont.ru/>
- СПС «КонсультантПлюс» В 2018г. в Отделе библиотеки института Экономики и права имеется доступ к СПС «КонсультантПлюс»
- Портал «Учебно-методическое обеспечение образовательной деятельности МГУТУ» Официальный сайт Университета <http://obp.mgutm.ru>

Перечень информационно-справочных систем

Наименование программного обеспечения	Назначение
Гарант	Предоставляет доступ к федеральному и региональному законодательству, комментариям и разъяснениям из ведущих профессиональных СМИ, книгам и обновляемым энциклопедиям, типовым формам документов, судебной практике, международным договорам и другой нормативной информации. Всего в нее включено более 2,5 млн. документов. В программе представлены документы более 13 000 федеральных, региональных и местных эмитентов
Консультант+	Содержит российское и региональное законодательство , судебную практику, финансовые и кадровые консультации, консультации для бюджетных организаций, комментарии законодательства, формы документов , проекты нормативных правовых актов, международные правовые акты, правовые акты по здравоохранению, технические нормы и правила.

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

В соответствии с договорами на проведение практики между университетом и профильной организацией, обучающиеся могут пользоваться ресурсами подразделений (бюро, отделов, лабораторий и т.п.) библиотекой, технической и другой документацией профильной организации и университета необходимыми для успешного освоения обучающимися программы практики и выполнения ими индивидуальных заданий на практику. Учебные аудитории университета для самостоятельных занятий оснащены пользовательскими автоматизированными рабочими местами по числу обучающихся, объединенных локальной се-

тью («компьютерный» класс), с возможностью подключения к сети Интернет и доступом к электронной информационно-образовательной среде ФГБОУ ВО «МГУТУ им. К.Г. Разумовского(ПКУ)»

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

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

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

Все локальные нормативные акты Московского государственного университета технологий и управления им. К.Г. Разумовского по вопросам реализации практики доводятся до сведения обучающихся с ограниченными возможностями здоровья в доступной для них форме.

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

Основной формой в дистанционном обучении является индивидуальная форма обучения. Главным достоинством индивидуального обучения для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья является то, что оно позволяет полностью индивидуализировать содержание, методы и темпы учебной деятельности инвалида, следить за каждым его действием и операцией при решении конкретных задач; вносить вовремя необходимые коррективы как в деятельность студента-инвалида, так и в деятельность преподавателя. Дистанционное обучение также обеспечивает возможности коммуникаций не только с преподавателем, но и с другими обучаемыми, сотрудничество в процессе познавательной деятельности.

При прохождении практики используются следующие организационные мероприятия:

- использование возможностей сети «Интернет» для обеспечения связи с обучающимся, предоставления им необходимых материалов для самостоятельного изучения, контроля текущей успеваемости и проведения тестирования.
- проведение видеоконференций, консультаций, и т.д. с использованием программ, обеспечивающих дистанционный контакт с обучающимся в режиме реального времени.
- предоставление электронных учебных пособий, включающих в себя основной материал по дисциплинам включенным в ОП.
- предоставление видеоматериалов, позволяющих изучать материал курса дистанционно.
- использование программного обеспечения и технических средств, имеющих функции адаптации для использования лицами с ограниченными возможностями.

15. Лист регистрации изменений

№ п/п	Содержание изменения	Реквизиты документа об утверждении изменения	Дата введения изменения
1.	Программа преддипломной практики утверждена и введена в действие решением кафедры «Технология продукции и организация общественного питания» на основании Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 – «Технология продукции и организация общественного питания» (уровень бакалавриата), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 12 ноября.2015 г № 1332, учебного плана по основной образовательной программе высшего образования «Технология и организация общественного питания»	Протокол заседания кафедры 2 от «1» февраля 2017 года	27.02.2018г
2.	Актуализирована с учетом развития науки, техники, культуры, экономики, техники, технологий и социально сферы	Протокол заседания кафедры № 13 от «20» февраля 2018 года	27.02.2018
3.	*	Протокол заседания кафедры № ____ от « ____ » июня 201__ года	__ . __ . ____
4.	*	Протокол заседания кафедры № ____ от « ____ » июня 201__ года	__ . __ . ____

5.	*	Протокол заседания кафедры № _____ от «_____» сентября 20____ года	_____.____.____
----	---	--	-----------------

* Типовые примеры содержание изменений в программу преддипломной практики:

Причины, повлекшие изменения	Примерная формулировка
Программа учебной практики не изменялась	Утверждено экспертное заключение об актуальности программы учебной практики «тип практики» по направлению подготовки Ши.фр.НП Наименование направления подготовки (уровень образования)
Вступил в силу новый нормативно-правовой акт, вносящий принципиальные изменения в образовательную деятельность. <i>Например, 01.09.2013 г. вступил в силу новый Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации»</i>	Внесены изменения в связи с вступлением в силу с дд.мм.20гг наименование нормативно-правового акта с указанием его реквизитов
Переход на новые стандарты, если приказом Минобрнауки России отменены ранее действовавшие. <i>Например, переход с ФГОС ВПО на ФГОС ВО (ФГОС 3+), но не переход с ГОС ВПО на ФГОС ВПО</i>	Актуализирована в соответствии с вступлением в силу Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки Ши.фр.НП Наименование направления подготовки (уровень образования), утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от ДД.ММ.ГГГГ г. № _____
Внесены изменения под влиянием требований реального рынка труда, требований работодателей и проч.	Актуализирована с учетом развития науки, техники, культуры, экономики, техники, технологий и социально сферы