

**АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ»
ИЖЕВСКИЙ ФИЛИАЛ**

**ПРОГРАММА
ПРЕДДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКИ**

направление подготовки 19.03.04 «Технология продукции
и организация общественного питания»
направленность Организация производства и обслуживания в индустрии
питания

Квалификация (степень) выпускника
Бакалавр

Ижевск, 2016

Лобанова Т.Н. Программа преддипломной практики – Российский университет кооперации, 2016.- 14 с.

Преддипломная практика по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» Направленность/Профиль «Организация производства и обслуживания в индустрии питания», составлена Лобанова Т.Н., ст. преподавателем кафедры экономики и управления Ижевского филиала Российского университета кооперации, в соответствие:

- с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания», утвержденного Министерства образования и науки Российской Федерации от 12 ноября 2015 г. N 1332

1. Цель преддипломной практики

Практическая подготовка студентов является обязательной частью основной профессиональной образовательной программы подготовки квалифицированных бакалавров в высших учебных заведениях, которая должна обеспечить приобретение обучающимися профессиональных умений и навыков.

Программа преддипломной практики разработана в соответствии с требованиями Федерального государственного стандарта высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» от 12 ноября 2015 г. N 1332.

Преддипломная практика как часть производственной практики и как завершающий этап обучения предшествует разделу «Государственная итоговая аттестация».

Целью преддипломной практики является приобретение необходимых для будущей практической работы бакалавров знаний и умений по организации производства; закрепление и углубление теоретических знаний, полученных в процессе изучения специальных дисциплин; приобретение практических навыков, связанных с направлением подготовки; приобретение навыков по организации производства и управлению на предприятии.

2. Задачи преддипломной практики

Программа преддипломной практики направлена на получение профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности. Задачами преддипломной практики являются:

- получение знаний о расчете производственной мощности и эффективности работы технологического оборудования, оценке и планировании внедрения инноваций в производство;
- изучение организации документооборота по производству на предприятии питания, умение использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания;
- получение знаний об организации и оценке результативности системы контроля деятельности производства;
- изучение деятельности предприятия питания с целью выявления рисков в области безопасности труда и здоровья персонала.

3. Место преддипломной практики в структуре ОП бакалавриата

Преддипломная практика является одним из важнейших разделов структуры образовательной программы бакалавриата является обязательным и представляет собой вид учебных занятий, непосредственно ориентированных на профессионально-практическую подготовку обучающихся.

Преддипломная практика базируется на ранее изученных дисциплинах профессионального цикла:

- Производственный контроль на предприятиях питания - ДПК-2, ОПК-3;
- Информационно-коммуникационные технологии управление предприятий общественного питания - ПК-2;

- Технология специальных видов питания – ДПК-1

Преддипломная практика базируется также на знаниях и умениях, полученных в процессе прохождения учебной и производственной практик.

В процессе прохождения практики студенты должны получить знания о расчете производственной мощности и эффективности работы технологического оборудования, оценке и планировании внедрения инноваций в производство; изучить организацию документооборота по производству на предприятии питания, научиться использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания; получить знания об организации и оценке результативности системы контроля деятельности производства; изучить деятельность предприятия питания с целью выявления рисков в области безопасности труда и здоровья персонала.

Преддипломная практика направлена на сбор, систематизацию и обобщение материала для подготовки выпускной квалификационной работы (бакалаврской работы).

4. Место и время проведения преддипломной практики

Преддипломная практика проводится на предприятиях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся. Преддипломная практика организуется на предприятиях общественного питания, оснащенных новейшим технологическим оборудованием, применяющих прогрессивные методы работы, обладающих высокой культурой производства и обслуживания, наличием высококвалифицированных специалистов.

Практика проводится, как правило, на основе договоров, заключаемых между образовательным учреждением и этими предприятиями. При выборе баз практики преимущество принадлежит социальным партнерам института - предприятиям и организациям различных форм собственности.

Прохождение преддипломной практики способствует повышению качества подготовки специалистов на основе профессиональной направленности обучения, более тесной взаимосвязи теоретического обучения и практических навыков, усиления роли трудового воспитания.

Перед выездом на предприятия проводится организационное собрание в ВУЗе, на котором обучающиеся информируются о сроках практики, целях и задачах практики, особенностях работы.

Перед началом практики с практикантами проводится инструктаж по технике безопасности, организуется проведение медицинского осмотра, оформляются санитарные книжки, дающие право работать на предприятиях общественного питания.

При прибытии на производство с практикантами проводят вводный инструктаж по охране труда и технике безопасности, их знакомят с руководителями предприятия, структурой предприятия, перечнем оказываемых услуг и режимом работы. Приказом или распоряжением по предприятию назначается руководитель практики от предприятия.

Учебно-методическое руководство практикой осуществляют деканат и выпускающая кафедра факультета. Практиканты работают в соответствии с

программой и календарным графиком, составленным руководителями практики. Контроль за работой практикантов осуществляют преподаватели и руководители практики от предприятий. Общее руководство практикой возлагается на одного из главных специалистов, имеющих специальное образование и практический опыт работы.

№ п/п	Разделы (этапы) практики	Виды учебной работы, час.			Формы текуще го контро ля
		мероприятия по сбору фактического материала	мероприятия по сбору литературного материала	обработка и систематизация фактического и литературного материала	
1	Подготовительный этап (вводный инструктаж)	3			опрос
2	Технологический раздел	36	32		отчет
2.1	- ознакомление с производственной программой предприятия;	2	2		
2.2	- составление графиков загрузки залов за 3-4 дня и на основании полученных данных определение среднего процента загрузки и оборачиваемости места за каждый час работы зала;	5	2		
2.3	- составление меню блюд за 3 дня работы предприятия, реализуемых в зале;	2	2		
2.4	- анализ порядка изложения блюд в бланке меню;	2	2		
2.5	- определение примерного количества блюд по основным видам и определение процентного соотношения для основных групп блюд, сравнение полученных данных с рекомендуемыми в учебно-методической литературе для данного типа предприятия;	2	2		
2.6	- определение количества реализованных покупных изделий, сравнение с рекомендуемыми нормами потребления по данным учебно-методической литературы;	2	2		
2.7	- ознакомление со сводной продуктовой ведомостью;	2	2		
2.8	- оценка соответствия фактической вместимости помещений расчетной вместимости;	2	2		
2.9	- организация технологических процессов обработки сырья и выработки полуфабрикатов;	2	2		
2.10	- организация технологических процессов производства кулинарной продукции и мучных кондитерских изделий	2	4		
2.11	- механизация технологических процессов и отдельных технологических операций	2	2		
2.12	- оценка соответствия фактического числа производственных работников расчетным нормативам;	5	2		
2.13	- технологическая документация, ее виды, назначение и использование	2	2		
2.14	- анализ системы отпуска блюд.	2	2		
2.15	- мероприятия по технике безопасности, экономии электроэнергии и топлива	2	2		
3	Организационный раздел	32	27		отчет
3.1	- изучение структуры управления предприятием;	5	2		
3.2	- изучение организации производственно-хозяйственной деятельности;	3	2		
3.3	- изучение организации обслуживания посетителей;	2	2		
34	- изучение рекламной деятельности предприятия и	2	2		

	решения фирменного стиля предприятия;				
3.5	- ознакомление с вопросами подбора и расстановки кадров, системой приема и увольнения работников; повышением квалификации; аттестацией кадров;	2	5		
3.6	- ознакомление с характером внутреннего распорядка на предприятии;	2	2		
3.7	- изучение организации снабжения предприятия;	3	2		
3.8	- изучение производственного цикла, его длительности;	2	2		
3.9	- изучение использования прогрессивных технологий;	2	2		
3.10	- ознакомление с оснащением рабочих мест оборудованием, инвентарем и средствами транспортировки;	5	2		
3.11	- ознакомление с разделением труда по операциям технологического процесса, квалификации, видам работ;	2	2		
3.12	- ознакомление с рекламной деятельностью предприятия.	2	2		
4	Основные экономические показатели предприятия общественного питания	32	27	5	отчет
4.1	- изучение товарооборота;	5	2		
4.2	- изучение штатной численности и фонда оплаты труда работников предприятия;	2	2	5	
4.3	- изучение оклад (ставка) работников по штатному расписанию;	5	3	2	
4.4	- изучение основных статей издержек производства и обращения;	5	5	5	
4.5	- изучение нормативов капитальных вложений на единицу площади (или строительного объема) или суммарной стоимости строительства.	15	15	15	
5	Оформление и защита отчета				отчет
		103	87	32	
Итого					216

Практика имеет не только образовательное, но и воспитательное значение, так как обучающийся приобщается к работе в условиях повседневной жизни трудового коллектива.

5. Компетенции обучающегося, формируемые в результате прохождения преддипломной практики

Прохождение обучающимися преддипломной практики направлено на формирование следующих профессиональных компетенций:

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-1);

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

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

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

готовностью к участию во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов (ОПК-5).

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

6. Структура и содержание производственной преддипломной практики

Общая трудоемкость производственной преддипломной практики составляет 6 зачетных единицы 216 часов.

7. Оформление отчета и подведение итогов преддипломной практики

Отчет по производственной преддипломной практике оформляется в соответствии с требованиями ГОСТов, единой системы конструкторской документации (ЕСКД) на бумаге формата А4. Страницы проставляются в нижней правой части листа. Прилагаемые документы даются по ходу отчета или в приложении со ссылкой на них по ходу текста и также нумеруются (Приложение 1 и т.д.).

Размер полей: слева – 30 мм, справа – 15 мм, сверху – 20 мм, снизу – 20 мм. Межстрочный интервал – 1,5, абзацный отступ 1,25, размер шрифта (кегель) – 14; тип шрифта - Times New Roman. Допускается написание отчета черными чернилами или пастой. Отчет разбивают на разделы и подразделы, которые должны иметь порядковые номера, обозначенные арабскими цифрами с точкой. Наименование разделов записывают в виде заголовков строчными буквами (кроме первой прописной). Перенос слов в заголовках не допускается, точку в конце заголовка не ставят. Сокращение слов в тексте отчета не допускается, кроме общепринятых сокращений (кг, м², шт. и др).

Отчет должен быть сброшюрован и иметь титульный лист, который является первым листом отчета. Титульный лист подписывает практикант, руководитель практики от предприятия, руководитель практики от института. Подпись руководителя практики от предприятия заверяется печатью предприятия.

Содержание отчета по практике включает следующие пункты:

1. Общая характеристика предприятия (местонахождение предприятия общественного питания, краткое описание здания, тип предприятия, специализация, количество мест в зале, режим работы производственных цехов и залов предприятия; контингент потребителей; методы и формы обслуживания

посетителей; перечень производственных, административно-бытовых и торговых помещений).

2. Технологический раздел.

3. Организационный раздел.

Студент прикладывает к отчету дневник практики, который отражает ежедневную деятельность студента в ходе прохождения практики.

Содержание записи каждого дня практики должно включать:

- описание деятельности работы, выполняемой студентом в рамках его обязанностей;

- деятельность студента по достижению результатов, заданных программой практики (работа с документами организации, наблюдение за производственным процессом и т.п.);

- перечисление источников информации, с которой студент работал (документация предприятия, учебная литература и т.п.).

В конце дневника практики должна стоять дата и подпись руководителя практики от института.

8. Формы промежуточной аттестации (по итогам преддипломной практики)

В процессе проведения производственной преддипломной практики применяются стандартные образовательные и научно-производственные технологии в форме занятий на технологическом оборудовании. Для лучшего усвоения учебного материала используется современное механическое и тепловое оборудование. В качестве образовательных технологий возможно использование деловой игры, лекции-визуализации, дискуссии.

Закрепление пройденного материала проводится регулярно в форме отчетов.

Задания для проведения текущей аттестации по разделам (этапам) практики, осваиваемым студентом самостоятельно: содержание, значение, основные задачи и направления НОТ в общественном питании; нормирование труда на предприятиях общественного питания; сущность, задачи, методы нормирования труда; классификация затрат рабочего времени и методы их изучения; особенности оперативного планирования на предприятиях с различным производственным циклом; организация оперативного контроля.

Учебное заведение разрабатывает и согласовывает с предприятиями содержание программы практики, организует процедуру оценки общих и профессиональных компетенций обучающихся, полученных ими в процессе прохождения практики, разрабатывает и согласовывает с предприятиями формы отчетности и оценочный материал прохождения практики.

Предприятия, участвующие в проведении практики, согласовывают программу практики, участвуют в организации и оценке результатов освоения общих и профессиональных компетенций, полученных в процессе прохождения практики.

Результаты производственной преддипломной практики определяются программами практики. Во время практики практикант ведет дневник по практике и собирает материал для написания отчета. В отчете должны быть отражены все вопросы программы. К отчету необходимо приложить четко и

аккуратно заполненные и заверенные на предприятии документы: дневник, справка-подтверждение о прохождении практики, производственная характеристика. Отчет по практике предоставляется на кафедру в сроки, устанавливаемые учебным заведением.

Аттестация по итогам практики проводится с учетом результатов, подтвержденных документами соответствующих предприятий. Защита отчета по практике проводится в форме зачета на кафедре, осуществляющей учебно-методическое руководство практикой.

Вопросы к зачету:

1. Организация управления и правовые вопросы деятельности предприятия
2. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания
3. Состав и структура продукции общественного питания
4. Организационная структура управления предприятием
5. Организация материально-технического снабжения
6. Предприятие общественного питания, как хозяйствующий субъект рыночных отношений (организационно-правовые формы предприятия)
7. Организация работы заготовочных и доготовочных цехов
8. Организация работы технологических процессов обработки сырья и выработки полуфабрикатов, кулинарных и кондитерских изделий
9. Организация работы экспедиции
10. Организация работы по охране труда и технике безопасности
11. Особенности применения прогрессивных форм обслуживания в торговом зале
12. Организация работы обслуживающих хозяйств
13. Функции руководителя (заместителя руководителя) на предприятиях общественного питания
14. Функции инженера технолога на предприятиях общественного питания
15. Экономическая деятельность предприятия и планирование его финансово-хозяйственной деятельности
16. Организация планово-экономической работы
17. Организация статистической и бухгалтерской отчетности
18. Анализ и планирование показателей хозяйственно-финансовой деятельности
19. Издержки производства и обращения на ПОП
20. Анализ и планирование оборота и выпуска продукции общественного питания

Аттестация студентов по итогам производственной преддипломной практики проводится на основе выставления дифференцированной оценки: «отлично», «хорошо», «удовлетворительно».

Оценка «отлично» выставляется при правильном и полном выполнении

всех заданий программы, оформлении отчета в соответствии с предъявляемыми требованиями, правильных ответах на вопросы при защите отчета.

Оценка «хорошо» выставляется при выполнении всех заданий программы, оформлении отчета в соответствии с предъявляемыми требованиями, недостаточно полных и точных ответах на вопросы при защите отчета.

Оценка «удовлетворительно» выставляется при выполнении всех заданий программы, оформлении отчета с допустимыми погрешностями, неточных или ошибочных ответах на отдельные вопросы.

Оценка по практике вносится в зачетные книжки и приравнивается к оценкам теоретического курса.

9. Перечень информационных технологий, используемых при прохождении практики

В ходе проведения практики для обучающихся обеспечен доступ к современным профессиональным базам данных, информационным справочным и поисковым системам.

В учебном процессе используются следующие лицензионные программные средства (таблица 2).

Таблица 2 – Сведения о наличии лицензионных программных средств на 2017 – 2018 учебный год

п/п	Наименование программного средства	Вид программного средства
1	Microsoft Office 2010(Программное обеспечение Desktop School ALNG LicSARk MVL)	офисное
2	Microsoft Office Professional Plus 2013	офисное
3	Microsoft Windows 7 (Программное обеспечение Desktop School ALNG LicSARk MVL)	операционная система
4	Windows XP Professional	операционная система
5	Windows 8	операционная система
6	Adobe Reader 9.0	прикладное
7	Foxit Reader 3.0	прикладное
8	Платформа 1С 8.2	прикладное
9/	Winrar 3.51	прикладное

Для прохождения практики обучающийся может воспользоваться виртуальными тренажерами, информационными справочным и поисковым системами:

Таблица 3 – Сведения о наличии информационных справочных и поисковых систем на 2017 – 2018 учебный год

Назначение	Наименование
Обучающие компьютерные программы по отдельным предметам или темам, пакеты программ по специальностям	<ul style="list-style-type: none"> •• Lazarus ; • Free Pascal ; • Dev-C (; • Scratch ; • Eclipse ide (
Специальные программные средства для научных исследований	<ul style="list-style-type: none"> •• Adobe Illustrator; • Free Pascal
Электронные справочно-правовые системы	<ul style="list-style-type: none"> • Система Гарант • СПС КонсультантПлюс: Версия Проф (сетевая); • СС КонсультантБухгалтер: Вопросы-ответы (сетевая); • СС КонсультантБухгалтер: Корреспонденция счетов (сетевая); • Деловые бумаги (сетевая); • СПС КонсультантСудебная практика: Решения высших судов (сетевая); • КонсультантПлюс: Консультации для бюджетных организаций (сетевая); • КонсультантПлюс: Удмуртия (сетевая).
Специальные программные средства для решения организационных, управленческих и экономических задач	<ul style="list-style-type: none"> • 1С: Предприятие 8.2; • 1С: Предприятие 7.7.; • www.portal.rucoop.ru.

10. Особенности прохождения практики для лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов

Прохождение практики обучающимися с ограниченными возможностями здоровья осуществляется с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких обучающихся, рекомендации медико-социальной экспертизы, а также индивидуальной программе реабилитации инвалида, относительно рекомендованных условий и видов труда.

При направлении инвалида и обучающегося с ограниченными возможностями здоровья в организацию или предприятие для прохождения предусмотренной учебным планом практики, Ижевский филиал согласовывает с организацией (предприятием) условия и виды труда с учетом рекомендаций медико-социальной экспертизы. При необходимости для прохождения практик могут создаваться специальные рабочие места в соответствии с характером

нарушений, а также с учетом профессионального вида деятельности и характера труда, выполняемых обучающимся -инвалидом трудовых функций.

При необходимости, для студентов с ограниченными возможностями здоровья могут быть созданы условия для прохождения практики по месту обучения. Необходимый материал для написания отчета по практике в данном случае можно найти через Интернет-ресурсы.

Прохождение практики обучающимися с ограниченными возможностями здоровья может быть организовано как совместно с другими обучающимися, так и в отдельных группах.

11. Формы контроля

Текущий контроль прохождения практики производится в дискретные временные интервалы руководителем практики в форме проверки выполнения индивидуальных заданий.

Промежуточный контроль по окончании практики производится в форме защита отчета по практике руководителю

Отчет формируется научное исследование выбранной темы.

В отчете формируется научное обоснование дипломной работы и определяется структура, актуальность, объект, предмет исследования и формируется первая глава дипломной работы. Каждый вопрос освещается по возможности кратко, но в полном объеме. В необходимых случаях приводятся в отчете схемы, графики, диаграммы, рисунки, фотографии, таблицы, расчетные формулы и примеры расчетов. Те из них, которые не обсуждаются в тексте отчета, должны быть помещены в приложении к отчету.

В случае формирования дипломной работы формируется отчет. Общий объем отчета (не считая приложения) должен быть примерно 30-40 страниц стандартного формата А4. Технические требования к оформлению отчета такие же, как и к оформлению выпускной квалификационной работы. Отчет должен быть напечатан.

Вначале дается содержание с указанием разделов, параграфов, приложений, страниц. Главы должны быть разделены на параграфы.

Во введении должны быть отражены цель, задачи прохождения практики, обоснован выбор объекта практики. В заключении необходимо сформулировать итоги проведенной работы. Приложения являются обязательным элементом отчета. В них приводятся копии баланса предприятия, различная финансовая документация, не вошедшие в основной текст вспомогательные материалы, таблицы расчетов, выполненных студентом во время практики.

Отчет должен содержать необходимые таблицы, схемы, графики, иллюстрации, как в тексте, так и в приложениях.

Страницы и иллюстративный материал отчета нумеруются сплошной нумерацией. Страницы приложений не нумеруются. Названия разделов и параграфов должны соответствовать разделам и параграфам программы практики или индивидуального календарного плана.

Прилагаемые к отчету приложения необходимо пронумеровать отдельно, сделав на них ссылки в тексте.

Материал в отчете рекомендуется представлять в следующей последовательности:

- 1) титульный лист;
- 2) дневник практики;
- 3) отчет о выполнении программы практики.

По мере выполнения программы практики бакалавр должен оформлять соответствующие разделы отчета. Готовые разделы отчета могут быть предъявлены бакалавром на проверку руководителю практики.

К отчету о практике прикладывается дневник студента. На второй странице дневника отражен календарный план прохождения практики. В дневнике отражены дата прибытия на практику с печатью предприятия и дата выбытия с практики с печатью этого же предприятия, все выполненные им в течение практики задания.

Законченный и полностью оформленный отчет бакалавр представляет на проверку руководителю практики от предприятия, который составляет отзыв о студенте-практиканте, а затем в первый день после практики - на проверку руководителю практики от кафедры, который составляет заключение от

кафедры о практике студента. На последней странице текстовой части отчета должны стоять подписи бакалавра и руководителя практики от предприятия.

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

Система оценки качества прохождения практики по получению первичных профессиональных умений и навыков проектной деятельности предусматривает следующие виды контроля:

- текущий контроль;
- промежуточная аттестация.

Текущий контроль может проводиться в форме

- собеседования,
- посещения базы практики,
- фиксации посещений организационного собрания и обзорных лекций;
- фиксации ведение дневника практики;
- фиксации выполнение индивидуальных заданий;
- предварительной проверки материалов отчета по практике.

Промежуточная аттестация проводится в форме дифференцированного зачета в виде защиты отчетов по практике.

12.1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе прохождения практики

В процессе прохождения практики у обучающихся формируются следующие компетенции:

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-1);

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

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

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

готовностью к участию во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов (ОПК-5).

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

12.2. Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания

Показатели и критерии оценивания компетенций представлены в таблице 5

Таблица 5 - Показатели и критерии оценивания компетенций

Компетенции	Показатели оценивания	Критерии оценивания компетенций				Итого
		Высокий 5 б.	Средний 4 б.	Низкий 3 б.	Недостаточный 2 б.	
<i>Теоретические показатели</i>						
ОПК-1 ОПК-2 ОПК-3 ОПК-4 ОПК-5 ПК-6	Знает основы законодательства Российской Федерации; методологию разработки вариантов управленческих решений, обоснования их выбора на основе критериев социально-экономической эффективности с учетом рисков и возможных социально-экономических последствий принимаемых решений; основы оперативного управления малыми коллективами и группами, сформированными для реализации конкретного экономического проекта; основы организации управления и совершенствования деятельности экономических служб и подразделений предприятий различных форм собственности, организаций, ведомств с	Система знаний сформирована в полном объеме, студент демонстрирует глубокие знания в области основ законодательства Российской Федерации; методологии разработки вариантов управленческих решений, обоснования их выбора на основе критериев социально-экономической эффективности с учетом рисков и возможных социально-экономических последствий принимаемых решений, обоснования их выбора на основе критериев социально-экономической эффективности с учетом рисков и возможных социально-экономических последствий принимаемых решений;	Система знаний сформирована, но студент допускает неточности в методологии разработки вариантов управленческих решений, обоснования их выбора на основе критериев социально-экономической эффективности с учетом рисков и возможных социально-экономических последствий принимаемых решений; основ оперативного управления малыми коллективами и группами, сформированными для реализации конкретного экономического проекта; основ организации управления и совершенствования деятельности экономических служб и подразделений предприятий различных форм собственности, организаций, ведомств с	Система знаний сформирована частично, студент допускает существенные ошибки в методологии разработки вариантов управленческих решений, обоснования их выбора на основе критериев социально-экономической эффективности с учетом рисков и возможных социально-экономических последствий принимаемых решений;	Не сформирована система знаний, слабые представления об основах законодательства Российской Федерации; о методологии разработки вариантов управленческих решений, обоснования их выбора на основе критериев социально-экономической эффективности с учетом рисков и возможных социально-экономических последствий принимаемых решений; основах оперативного	2-5

	учетом правовых, административных и других ограничений	основ оперативного управления малыми коллективами и группами, сформированными для реализации конкретного экономического проекта; основ организации управления и совершенствования деятельности экономических служб и подразделений предприятий различных форм собственности, организаций, ведомств с учетом правовых, административных и других ограничений	учетом правовых, административных и других ограничений	группами, сформированными для реализации конкретного экономического проекта; основ организации управления и совершенствования деятельности экономических служб и подразделений предприятий различных форм собственности, организаций, ведомств с учетом правовых, административных и других ограничений	управления малыми коллективами и группами, сформированными для реализации конкретного экономического проекта; основах организации управления и совершенствования деятельности экономических служб и подразделений предприятий различных форм собственности, организаций, ведомств с учетом правовых, административных и других ограничений	
--	--	---	--	---	--	--

Практические показатели

ОПК-1 ОПК-2	Умеет использовать систему знаний о принципах разработки вариантов управленческих	В полном объеме сформирована система знаний о	В целом успешное, но имеющее отдельные пробелы в умении использования	Частично сформирована система умений, студент	Фрагментарное использование экономических знаний о	2-5
----------------	---	---	---	---	--	-----

<p>ОПК-3 ОПК-4 ОПК-5 ПК-6</p>	<p>решений, обоснования их выбора на основе критериев социально-экономической эффективности с учетом рисков и возможных социально-экономических последствий принимаемых решений; основах оперативного управления малыми коллективами и группами, сформированными для реализации конкретного экономического проекта; основах организации управления и совершенствования деятельности экономических служб и подразделений предприятий различных форм собственности, организаций, ведомств с учетом правовых, административных и других ограничений; умеет организовать выполнение порученного этапа работы, представить результаты исследования в форме отчета о практике.</p>	<p>принципах разработки вариантов управленческих решений, обоснования их выбора на основе критериев социально-экономической эффективности с учетом рисков и возможных социально-экономических последствий принимаемых решений; основах оперативного управления малыми коллективами и группами, сформированными для реализации конкретного экономического проекта; основах организации управления и</p>	<p>экономических знаний о принципах разработки вариантов управленческих решений, обоснования их выбора на основе критериев социально-экономической эффективности с учетом рисков и возможных социально-экономических последствий принимаемых решений; основах оперативного управления малыми коллективами и группами, сформированными для реализации конкретного экономического проекта; основах организации управления и совершенствования деятельности экономических служб и подразделений предприятий различных форм собственности, организаций, ведомств с учетом правовых, административных и других ограничений; организации выполнения порученного этапа работы; представлении результатов исследования в форме</p>	<p>слабо демонстрирует умения использования экономических знаний о принципах разработки вариантов управленческих решений, обоснования их выбора на основе критериев социально-экономической эффективности с учетом рисков и возможных социально-экономических последствий принимаемых решений; основах оперативного управления малыми коллективами и группами, сформированными для реализации</p>	<p>принципах разработки вариантов управленческих решений, обоснования их выбора на основе критериев социально-экономической эффективности с учетом рисков и возможных социально-экономических последствий принимаемых решений; основах оперативного управления малыми коллективами и группами, сформированными для реализации конкретного экономического проекта; основах организации</p>	
---	--	--	--	---	---	--

		<p>совершенствования деятельности экономических служб и подразделений предприятий различных форм собственности, организаций, ведомств с учетом правовых, административных и других ограничений; умеет организовать выполнение порученного этапа работы; представить результаты исследования в форме отчета о практике.</p>	отчета о практике	<p>конкретного экономического проекта; основах организации управления и совершенствования деятельности экономических служб и подразделений предприятий различных форм собственности, ведомств с учетом правовых, административных и других ограничений; организации выполнения порученного этапа работы; представлении результатов исследования в форме отчета о практике</p>	<p>управления и совершенствования деятельности экономических служб и подразделений предприятий различных форм собственности, организаций, ведомств с учетом правовых, административных и других ограничений; организации выполнения порученного этапа работы; представлении результатов исследования в форме отчета о практике</p>	
<i>Владеет</i>						
ОПК-1	Владеет навыками работы с монографической и	В полном объеме сформирована	Система навыков сформирована, но студент	Частично сформирована	Не сформирована система	2-5

ОПК-2	<p>специальной литературой в процессе работы над темой исследования; навыками разработки вариантов управленческих решений, обоснования их выбора на основе критериев социально-экономической эффективности с учетом рисков и возможных социально-экономических последствий принимаемых решений;</p> <p>оперативного управления малыми коллективами и группами, сформированными для реализации конкретного экономического проекта; основах организации управления и совершенствования деятельности экономических служб и подразделений предприятий различных форм собственности, организаций, ведомств с учетом правовых, административных и других ограничений; организации выполнения порученного этапа работы, представления результатов</p>	<p>система навыков работы с монографической и специальной литературой в процессе работы над темой исследования; навыков разработки вариантов управленческих решений, обоснования их выбора на основе критериев социально-экономической эффективности с учетом рисков и возможных социально-экономических последствий принимаемых решений;</p> <p>При оперативном управлении малыми коллективами и группами, сформированными для реализации конкретного экономического проекта; организации управления и совершенствования деятельности экономических служб и подразделений предприятий различных форм собственности, организаций, ведомств с учетом правовых, административных и других ограничений; организации выполнения порученного этапа работы; представлении результатов исследования в форме отчета</p>	<p>допускает неточности при разработке вариантов управленческих решений, обоснования их выбора на основе критериев социально-экономической эффективности с учетом рисков и возможных социально-экономических последствий принимаемых решений;</p> <p>При оперативном управлении малыми коллективами и группами, сформированными для реализации конкретного экономического проекта; организации управления и совершенствования деятельности экономических служб и подразделений предприятий различных форм собственности, организаций, ведомств с учетом правовых, административных и других ограничений; организации выполнения порученного этапа работы; представлении результатов исследования в форме отчета</p>	<p>система знаний, студент допускает ошибки при разработке вариантов управленческих решений, обоснования их выбора на основе критериев социально-экономической эффективности с учетом рисков и возможных социально-экономических последствий принимаемых решений;</p> <p>При оперативном управлении малыми коллективами и группами, сформированными для реализации конкретного экономического проекта; организации управления и</p>	<p>навыков разработки вариантов управленческих решений, обоснования их выбора на основе критериев социально-экономической эффективности с учетом рисков и возможных социально-экономических последствий принимаемых решений;</p> <p>оперативного управления малыми коллективами и группами, сформированными для реализации конкретного экономического проекта; организации управления и</p>
ОПК-3					
ОПК-4					
ОПК-5					
ПК-6					

	исследования в форме отчета	реализации конкретного экономического проекта; основах организации управления и совершенствования деятельности экономических служб и подразделений предприятий различных форм собственности, организаций, ведомств с учетом правовых, административных и других ограничений; организации выполнения порученного этапа работы; представления результатов исследования в форме отчета		совершенствования деятельности экономических служб и подразделений предприятий различных форм собственности, организаций, ведомств с учетом правовых, административных и других ограничений; организации выполнения порученного этапа работы; представлении результатов исследования в форме отчета	совершенствования деятельности экономических служб и подразделений предприятий различных форм собственности, организаций, ведомств с учетом правовых, административных и других ограничений; организации выполнения порученного этапа работы; представления результатов исследования в форме отчета	
					ВСЕГО	12-45

12.3. Критерии оценки результатов практики

Основные критерии оценки данной работы вытекают из предъявляемых к ней требований. Такими критериями являются следующие:

1. Глубина анализа, умение разобраться в затронутых проблемах
2. Самостоятельность, творческий подход к рассматриваемой проблеме.
3. Использование новейшего фактологического и статистического материала.
- 4) Полнота решения всех тех задач, которые автор сам поставил себе в работе.
- 5). Соблюдение структуры работы (наличие всех необходимых структурных компонентов работы).
- 6) Грамотность, логичность в изложении материала.
- 7) Качество оформления.
- 8) Умение отвечать на вопросы, демонстрируя знание своей работы и знание современного состояния той проблемы, к которой относится работа.
- 9) Умение наглядно представить основные материалы исследования с помощью иллюстративного материала.
- 10) Сформированность заданных компетенций.

Примерная шкала баллов по курсовой работе*

№ п/п	Формируемые компетенции (шифр)	Минимально допустимая сумма баллов за освоение компетенции	Критерии оценки практики	Сумма баллов От-до (за выполнении одного задания, работы)
Общие критерии оценки научно-исследовательской работы				
1	Соблюдение структуры работы			5
2	Самостоятельность, творческий подход к рассматриваемой проблеме			5
3	Глубина анализа, умение разобраться в затронутых проблемах			5
4	Использование новейшего фактологического и статистического материала			10
5	Грамотность, логичность в изложении материала			5
6	Качество оформления			10
Критерии оценки сформированности компетенций при выполнении научно-исследовательской работы				

1	ОПК-1 ОПК-3 ОПК-5 ПК-6	ОПК-2 ОПК-4	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	15
2	ОПК-1 ОПК-3 ОПК-5 ПК-6	ОПК-2 ОПК-4	готовностью устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения	15
3	ОПК-1 ОПК-3 ОПК-5 ПК-6	ОПК-2 ОПК-4	способностью рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство	15
Защита научно-исследовательской работы				
1	Умение отвечать на вопросы, демонстрируя знание своей работы и знание современного состояния той проблемы, к которой относится работа			10
2	Соблюдение регламента доклада			5
3	Умение наглядно представить основные материалы исследования с помощью иллюстративного материала			5
	ИТОГО			100

11. Защита отчета о практике

Отчет на кафедру экономики и управления сдается вместе с отзывом руководителя практики.

После сдачи отчета о практике на кафедру и проверки его научным руководителем последний должен дать общую оценку работы бакалавра.

При оценке итогов работы студентов во время практики принимается во внимание полнота и качество отчета. Результаты защиты проставляются в ведомости и в зачетной книжке студента.

В случае обнаружения существенных отклонений от требований к содержанию и оформлению отчета он возвращается бакалавру на доработку.

Студент делает краткое сообщение по результатам учебной практики, отвечает на вопросы присутствующих. При положительных результатах защиты студент получает оценку («отлично», «хорошо», «удовлетворительно»), которая проставляется руководителем практики в зачетной книжке и на титульный лист отчета. Если уровень выполнения программы практики не может быть признан достаточным для положительной аттестации, отчет возвращается студенту на доработку.

Студент, не выполнивший программу практики, получивший отрицательный отзыв о работе или неудовлетворительную оценку по отчету, а также не представивший отчет в установленный срок, не допускается к защите выпускной квалификационной работы.

13. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРАКТИКИ **Нормативно-правовые акты**

ГОСТ Р 50763—2007. Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. — М.: Стандартинформ, 2008.

ГОСТ Р 50647—94. Общественное питание. Термины и определения. — М.: Изд-во стандартов, 1994.

ГОСТ Р 52601—2006. Мясо. Разделка говядины на отрубы. Технические условия. — М.: Стандартинформ, 2007.

ГОСТ Р 52675—2006. Полуфабрикаты мясные и мясосодержащие. Общие технические условия. — М.: Стандартинформ, 2007.

ГОСТ Р 52702—2006. Мясо кур (тушки кур, цыплят, цыплят-бройлеров и их части). Технические условия. — М.: Стандартинформ, 2007

ГОСТ Р 53104—2008. Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. — М.: Стандартинформ, 2009.

ГОСТ Р 50762-07 Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания : утв. Приказом Ростехрегулирования от 27.12.2007 N 475-ст. – введ. 2009-01-01. - М. : Стандартинформ, 2008. - КонсультантПлюс [Электрон. ресурс]. – Электрон. дан. - [М., 2013.]

Санитарные правила и нормы для предприятий торговли и общественного питания [Текст]. - М.: Дашков и К, 2006. - 211с.

О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения : Федер. закон от 30.03.1999 N 52-ФЗ (ред. от 19.07.2011, с изм. от 07.12.2011) // СЗ РФ. – 1999. – N14. – Ст. 1650. - КонсультантПлюс [Электрон. ресурс]. – Электрон. дан. - [М., 2013.]

Основная литература

Технология продукции общественного питания : учеб. для вузов / ред. А. И. Мглинец. - СПб. : Троицкий мост, 2010. - 735 с.

Термины и определения в области пищевой и перерабатывающей промышленности, торговли и общественного питания [Электрон. ресурс] / Т.Н.Иванова [и др.] ; под ред. Т.Н.Ивановой. – Новосибирск : Сиб. Унив. Изд-во, 2007. – 393 с. – Университетская библиотека ONLINE.

Васюкова А.Т. Справочник повара : учеб. пособие / А. Т. Васюкова. - 2-е изд. - М. : Дашков и К, 2012. - 495, [1] с.

Организация производства на предприятиях общественного питания : учеб. пособие для вузов / И. Р. Смирнова [и др.]. - СПб. : Троицкий мост, 2011. - 232 с

Елхина, В. Д. Оборудование предприятий общественного питания. В 3 ч. Ч.1. Механическое оборудование : учеб. для вузов / В. Д. Елхина, М. И. Ботов. - 2-е изд., стер. - М. : Академия, 2012. - 415, [1] с.

Кирпичников, В. П. Оборудование предприятий общественного питания. В 3 ч. Ч. 2. Тепловое оборудование : учеб. для вузов / В. П. Кирпичников, М. И. Ботов. - 2-е изд., стер. - М. : Академия, 2012. - 489, [2] с.

Никуленкова Т.Т., Ястина Г.М. проектирование предприятий общественного питания. – КолосС, 2007. - 247 с.

Дополнительная литература

1. Технология продукции общественного питания. В 2т. Т.1. Физико-химические процессы, протекающие в пищевых продуктах при кулинарной обработке : учеб. пособие / под ред. А.С. Ратушного. – М. : КолосС, 2004. – 349 с.

2. Технология продукции общественного питания. В 2т. Т.2. Технология блюд, закусок, напитков, мучных кулинарных, кондитерских и булочных изделий : учеб. пособие / под ред. А.С. Ратушного. – М. : Мир : Колос, 2004. – 413 с.

3. Хлебников В.И. Технология товаров (продовольственных) : учебник / В.И. Хлебников. – М. : Дашков и К, 2005. – 427 с.

4. Шатун, Л. Г. Технология приготовления пищи : учеб. для студентов колледжей, лицеев, училищ НПО / Л. Г. Шатун. - 2-е изд. - М. : Дашков и К, 2006. - 478, [2] с.

5. Позняковский В. М. Гигиенические основы питания, качество и безопасность пищевых продуктов [Электрон. ресурс] : учебник / В.М. Поздняковский. – Новосибирск : Сибирское университетское издание, 2007. – 456 с.

6. Шевченко В.В. Товароведение и экспертиза качества рыбы и рыбных товаров : учеб. пособие для вузов / В.В. Шевченко. - СПб. : Питер, 2005. - 256 с.

7. Периодические печатные издания: «Ресторанные ведомости», «Современный ресторан», «Питание и общество», «Ресторатор».

8. Интернет – источники: Ресторан. UA, Resto-Rus. Com, Restoranoff. Ru, Фуршет. ru

14. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРАКТИКИ

Ижевский филиал Российского университета кооперации, реализующий основную образовательную программу бакалавриата по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, располагает необходимой материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов дисциплинарной и междисциплинарной подготовки, лабораторной, практической, самостоятельной и научно-исследовательской работы обучающихся, предусмотренной учебным планом университета, и соответствующей действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам.

Для реализации бакалаврской программы есть здания и помещения, а также необходимое материально-техническое обеспечение.

Практика проводится, как правило, на основе договоров, заключаемых между образовательным учреждением и организациями. При выборе баз практики преимущество принадлежит социальным партнерам университета (филиала) Прохождение практики способствует повышению качества подготовки выпускников на основе профессиональной направленности обучения, более тесной взаимосвязи теоретического обучения и практических навыков, усиления роли трудового воспитания.

ПРИЛОЖЕНИЕ 1

АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ»
ИЖЕВСКИЙ ФИЛИАЛ

Кафедра экономики и управления

ОТЧЕТ

о выполнении программы производственной преддипломной практики
по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и
организация общественного питания

на

наименование предприятия

Студента группы

Ф.И.О.

подпись, дата

(оценка)

(дата)

(Ф.И.О. руководителя практики от
института, подпись)

Руководитель практики от
предприятия

(Ф.И.О.)

(подпись, дата, место печати)

Ижевск 20__ г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. Цель преддипломной практики	3
2. Задачи преддипломной практики	3
3. Место преддипломной практики в структуре ОП бакалавриата	4
4. Место и время проведения преддипломной практики	5
5. Компетенции обучающегося, формируемые в результате прохождения преддипломной практики	6
6. Структура и содержание преддипломной практики	7
7. Оформление отчета и подведение итогов преддипломной практики	9
8. Формы промежуточной аттестации (по итогам преддипломной практики)	10
9. Учебно-методическое и информационное обеспечение преддипломной практики	11
Приложение	13