

СОДЕРЖАНИЕ

1 ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ ПРАКТИКИ	3
2 ПЕРЕЧЕНЬ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ ПРИ ПРОХОЖДЕНИИ ПРАКТИКИ	5
3 МЕСТО ПРАКТИКИ В СТРУКТУРЕ ООП	8
4 ОБЪЕМ И СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ.....	9
5 ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОХОЖДЕНИЯ ПРАКТИКИ.....	12
6 ФОРМА ОТЧЕТНОСТИ ПО ИТОГАМ ПРОХОЖДЕНИЯ ПРАКТИКИ....	14
7 УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ	17
8 МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ	21
Преддипломной практики	21
ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ.....	22
Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по практике	23

1 ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ ПРАКТИКИ

Практика обучающихся в Академии является составной частью образовательной программы высшего образования, проводится в соответствии с учебными планами и графиком учебного процесса в целях приобретения обучающимися соответствующих компетенций, углубления и закрепления знаний, умений и навыков, полученных в процессе теоретического обучения. Практика направлена на приобретение студентами опыта профессионально-ориентированной деятельности в соответствии с требованиями к уровню подготовки выпускника.

Вид практики:*производственная.*

Тип учебной практики:*преддипломная практика.*

Способ проведения учебной практики:как правило, *выездная* по индивидуальным договорам с предприятиями и организациями, а также *стационарная*, проводится в сторонних профильных предприятиях, в учреждениях и организациях на основе договоров о базах практики между институтом и предприятием, учреждением или организацией или в лабораториях факультета.

Форма проведения учебной практики:*дискретная* – путем выделения в календарном учебном графике непрерывного периода учебного времени для проведения практики.

Цель практики

Целью преддипломной практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» уровень бакалавриата являются:

- систематизация и закрепление ранее полученных знаний по дисциплинам программы бакалавриата применительно к практическим задачам технологии, проектирования и организации предприятий общественного питания;
- получения практических навыков решения задач, поставленных перед студентом;
- сбор фактического материала по теме выпускной квалификационной работы.

Задачи практики:

- закрепление и углубление теоретических знаний, полученных в процессе обучения по направлению «Технология продукции и организация общественного питания»;

- углубление и практическое применение знаний, полученных при изучении дисциплин базовой и вариативной части блока 1 программы бакалавриата;
- изучение современного состояния и развития предприятий общественного питания и ресторанного бизнеса;
- ознакомление с организацией и оборудованием современных предприятий общественного питания;
- изучение и анализ собранного материала по тематике выпускной квалификационной работы.

2 ПЕРЕЧЕНЬ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ ПРИ ПРОХОЖДЕНИИ ПРАКТИКИ

Планируемые результаты обучения по практике «Преддипломная практика» знания, умения, навыки и опыт деятельности, являются основой для формирования следующих компетенций:

Общекультурных

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

Общепрофессиональные

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.

Профессиональных

ПК-24 способностью проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов;

ПК-25 способностью изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания

ПК-26 способностью измерять и составлять описание проводимых экспериментов, подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций

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;

ПК-30 готовностью осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства, способность проводить обоснование и расчеты прибыли и затрат в рамках запланированного объема выпуска продукции питания;

ПК-31 способностью планировать маркетинговые мероприятия, составлять календарно-тематические планы их проведения, рекламные сообщения о продукции производства, рекламные акции, владением принципами ценообразования у конкурентов, а также творчески мыслить и анализировать работу с клиентской базой;

ПК-32 готовностью прогнозировать конъюнктуру рынка продовольственного сырья и анализировать реализованный спрос на продукцию производства, оценивать эффективность маркетинговых мероприятий по продвижению продукции на рынок, обеспечивать обратную связь с потребителями, участвовать в программах по разработке предложений по формированию ассортимента продукции питания и продвижению ее на рынке;

ПК-33 способностью участвовать в маркетинговых исследованиях товарных рынков, пищевого сырья, продукции и разрабатывать предложения по выбору поставщиков для предприятий питания.

В результате освоения программы практики обучающийся должен овладеть основными требованиями, характеризующими профессиональную деятельность бакалавров. Соотношение планируемых результатов обучения по практике «Преддипломная практика» с планируемыми результатами освоения образовательной программы подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» (уровень бакалавриата) представлены в таблице 2.1.

Таблица 2.1 Соотношение планируемых результатов обучения при прохождении учебной практики с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Планируемые результаты обучения (этапы формирования компетенций)	Компетенции
<i>Знания, приобретаемые в ходе освоения практики</i>	
Особенности работы в многонациональной и межкультурной среде; Работа с документами с применением современных технологий; Совершенствование технологических процессов производства продукции питания; Оценка качества услуг предприятия питания, предоставляемых организациями;	ОК-6 ОПК-1 ОПК-2 ПК-24
<i>Умения, приобретаемые в ходе освоения практики</i>	
Организация и осуществление контроля технологического процесса производства продукции питания; Подбор технологического оборудования в соответствии с нуждами производства и требованиями техники безопасности; Выявление недостатков процесса обслуживания и определение способов повышения качества обслуживания; Организация всех фаз производства предприятий различных типов и классов; Внедрять современные технологии в производство.	ОПК-3 ОПК-4 ОПК-5 ПК-25
<i>Навыки, приобретаемые в ходе освоения практики</i>	
Оценивать результаты и составлять нормативную документацию на новую продукцию, в том числе в виде научной статьи Оценка качества услуг в области проектирования и реконструкции предприятия питания, предоставляемых проектными организациями. Обеспечение и поддержание эффективной системы производства и реализации продукции, Чтение чертежи (экспликацию помещений, план расстановки технологического оборудования, план монтажной привязки технологического оборудования, объемное изображение производственных цехов) Осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства	ПК-26 ПК-27
<i>Опыт деятельности, приобретаемые в ходе освоения практики</i>	
проектная; маркетинговая;научно-исследовательская; организационно-управленческая; производственно-технологическая.	ПК-28 ПК-29 ПК-30 ПК-31 ПК-32 ПК-33

3 МЕСТО ПРАКТИКИ В СТРУКТУРЕ ООП

Преддипломная практика включена в часть практик Б2 (Б2.В.04 (Пд)).

Студенты-практиканты могут быть заняты на рабочих должностях. В зависимости от конкретного рабочего места обучающимся может быть использована, эксплуатационная, монтажная, ремонтная или проектная форма проведения преддипломной практики.

Результаты преддипломной практики должны способствовать выполнению выпускной квалификационной работы.

Содержательно-логические связи дисциплины отражены в таблице 2.1

2.1 Содержательно-логические связи практики

Код дисциплины (модуля)	Содержательно-логические связи	
	название учебных дисциплин (модулей), практик	
	на которые опирается содержание данной учебной дисциплины (модуля)	для которых содержание данной учебной дисциплины (модуля) выступает опорой
Б2.В.04 (Пд)	Технология продуктов общественного питания Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания Проектирование предприятий общественного питания Товароведение продовольственных товаров Безопасность жизнедеятельности	Выпускная квалификационная работа

4 ОБЪЕМ И СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ

Общая трудоемкость дисциплины составляет 108 часа, 3 зачетных единицы.

Проводится в 8 семестре. Промежуточный контроль – дифференцированный зачет (очное отделение). Для студентов заочного отделения проводится на 5 курсе. Промежуточный контроль – дифференцированный зачет.

Преддипломная практика включает следующие разделы:

- подготовительный этап, включающий инструктаж и общее ознакомление;
- основной этап, включающий сбор информации по тематике выпускной квалификационной работы, выполнение индивидуального задания на практику;
- заключительный этап, в том числе обработка и анализ полученной информации, подготовка отчета по практике.

4.1 Структура учебной практики

№ п/п	Раздел практики	Трудоемкость СРС (в часах)
1	Подготовительный этап	4
1.1	<i>Выбор темы ВКР</i>	2
1.2	<i>Инструктаж по программе практики, отчета и процедуре защиты. Инструктаж по технике безопасности и правилам безопасного производства работ</i>	2
2	Основной этап	92
2.1	<i>Подбор материала, анализ и обобщение. Знакомство со структурными подразделениями предприятия, характеристикой работы, оборудованием рабочих мест, правил техники безопасности, санитарно-гигиенического состояния производства в целом и конкретного рабочего места, с должностными и иными инструкциями, с содержанием и объемом текущей мощностью предприятия. Подбор фактического материала: сбор, обработка, анализ и систематизация научно-технической информации конкретного технологического оборудования. Расчет производственной программы, площадей и оборудования, технологические расчеты.</i>	48
2.2	<i>Разработка моделей и (или) создание экспериментальных установок. Подбор оборудования соответствующего разработанному меню.</i>	44
3	Заключительный этап Подготовка отчета, доклада и презентации к защите	12
	Итого	108

4.2 Содержание разделов

Перед началом преддипломной практики необходимо ознакомиться с правилами безопасной работы. В соответствии с заданием на преддипломную практику совместно с руководителем студент составляет план (на основе выданного задания), включая детальное ознакомление с проводимыми исследованиями, сбор материалов для отчета по работе и для выполнения бакалаврской работы. Выполнение этих работ проводится студентом при систематических консультациях с руководителем практики.

Практику необходимо начать с экскурсии по организации или структурному подразделению, посещения музея и т.д.

В ходе преддипломной практики студенты используют весь комплекс образовательных, научно-исследовательских и опытно-экспериментальных методов и технологий.

Для успешного прохождения практики, обучающиеся должны знать критерии составления производственной программы, подбора оборудования, расчета площадей производственных и иных помещений с учетом типа предприятия.

Подготовительный этап.

Выбор и уточнение темы выпускной квалификационной работы. Изучение специальной литературы и другой научно-технической информации, достижений отечественной и зарубежной науки и техники в области предприятий питания.

Основной этап.

Подбор материала, анализ и обобщение. Подбор фактического материала: сбор, обработка, анализ и систематизация научно-технической информации конкретного предприятия. Знакомство со структурными подразделениями предприятия, характеристикой работы, оборудованием рабочих мест, правил техники безопасности, санитарно-гигиенического состояния производства в целом и конкретного рабочего места, с должностными и иными инструкциями, с содержанием и объемом текущей мощностью предприятия. Характеристику производственной программы предприятия (включает: расчет количества потребителей, расчет количества блюд и напитков, составление меню, составление сырьевой ведомости); характеристику производственных помещений предприятия (включает: подбор основного и вспомогательного оборудования с расчетом площади цеха, на основании норм оснащения ПОП, расчет численности персонала) Изучение нормативно-технических документов. Ознакомление с работой предприятия, с целью выявления критических точек. Изучение требований потребителей к качественным характеристикам питания и услуг, для возможной реорганизации предприятия, разработки меню и улучшения качества обслуживания насе-

ления. По полученной информации производится анализ и выявляется необходимость реконструкции данного предприятия. Если такой необходимости нет, то производится переработка полученной информации для строительства нового предприятия. Разработка рецептуры фирменного блюда, включая отработку рецептуры в условиях предприятия, составление технологической карты, технико-технологической карты, аппаратно-технологической схемы и калькуляционной карточки.

В материалах по подготовке к выполнению выпускной квалификационной работы и индивидуальном задании на преддипломную практику должна обязательно присутствовать исследовательская часть, заключающаяся в проведении анализа расчета производственной программы предприятия.

Заключительный этап.

Подготовка отчета и защита результатов преддипломной практики.

Для реализации задач преддипломной практики студенты используют общенаучные и общетехнические методы исследований.

4.4 Содержание самостоятельной работы и формы ее контроля

№ п/п	Раздел дисциплины (модуля), темы раздела	Всего часов	Содержание самостоятельной работы	Форма контроля
1	Выбор темы ВКР	2	Работа с учебной литературой	Дискуссия
2	Инструктаж по программе практики, отчета и процедуре защиты Инструктаж по технике безопасности и правилам безопасного производства работ	2	Работа с учебной литературой, должностными инструкциями	Экспресс-опрос
3	Основной этап	92	Работа с научной и учебной литературой, НТД	Экспресс-опрос
4	Подготовка отчета и презентации к защите	12	Работа с учебной литературой	Экспресс-опрос
		108		

5 ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОХОЖДЕНИЯ ПРАКТИКИ

Организация практики на всех этапах направлена на обеспечение непрерывности и последовательности овладения обучающимися профессиональной деятельностью в соответствии с требованиями к уровню подготовки выпускника. Преддипломная практика проводится на сторонних предприятиях, в учреждениях и организациях, на основе договоров о базах практики между академией и предприятием, учреждением или организацией или в лабораториях факультета, на соответствующих направлению (специальности) подготовки кафедрах и иных структурных подразделениях.

Студенты заочной формы обучения, совмещающие обучение с трудовой деятельностью на предприятиях (в учреждениях, организациях), вправе проходить в этих организациях учебную практику, в случаях, если профессиональная деятельность, осуществляемая ими на указанных предприятиях (в учреждениях, организациях), соответствует целям практики.

Руководители практики от кафедры выполняют следующие функции:

1. утверждают календарно-тематический план работы каждого студента в соответствии с программой практики;
2. консультируют студентов по вопросам, возникающим в ходе практики, а также по составлению отчетов практики о проделанной работе, поручений;
3. контролируют выполнение календарно-тематических планов и проверяют качество работы студентов;
4. осуществляют прием отчетов по практике.

Текущий контроль осуществляется путем регулярного наблюдения за работой студента по программе практики и выполнению индивидуального задания, а также посредством периодических проверок собранного информационного и другого материалов и подготовки отчета.

Наличие у руководителей существенных замечаний (пропуски работы без уважительных причин, некачественное выполнение предусмотренных программой практики этапов и индивидуальных заданий, отставание в их выполнении) является основанием для внесения соответствующих замечаний с установлением студенту кратчайших сроков устранения замеченных недостатков.

По результатам предварительного ознакомления с особенностью деятельности организации студент:

- готовит краткую характеристику производственных программ всех структурных подразделений предприятия, видом и основными характеристиками выпускаемой продукции;
- изучает имеющееся в подразделении технологическое, программное и обеспечение в профиле специальности, действующие положения и инструкции, используемую технологическую документацию. Произвести расчет и / или подбор основного и вспомогательного оборудования.

После изучения работы студенты оформляют отчет о проделанной работе

При выполнении задания студенту следует подобрать литературу и нормативно-техническую документацию в соответствии с выбранной темой.

В течение практики студенту рекомендуется вести записи, в которых заносятся основные сведения по изученным вопросам, а также все необходимые материалы для оформления отчета по практике.

6 ФОРМА ОТЧЕТНОСТИ ПО ИТОГАМ ПРОХОЖДЕНИЯ ПРАКТИКИ

6.1 Виды контроля и аттестации, формы оценочных средств

Отчетность по практике состоит из отчета. Отчет должен быть составлен в соответствии с указаниями, изложенными в данной программе, материал излагается лаконично, конкретно. Рисунки, графики, технологические схемы оформляются аккуратно на отдельных страницах. Практика оценивается руководителем на основе отчета, составляемого студентом. Отчет о прохождении практики включает характеристику производственной программы предприятия, всех структурных подразделений предприятия: складских помещений, заготовочных и доготовочных цехов, моечных и вспомогательных помещений, торговой группы и административно-бытовой зоны.

Описание выполненной работы должно соответствовать выданному индивидуальному заданию, включать анализ наиболее сложных и интересных вопросов, изученных студентом на практике.

Учитывая многоплановость процессов, содержание отчета, при сохранении общей структуры, может иметь специфические особенности.

В материалах по подготовке к выполнению выпускной квалификационной работы и индивидуальном задании на преддипломную практику должна обязательно присутствовать исследовательская часть, заключающаяся в проведении анализа расчета производственной программы предприятия.

Отчет должен отражать отношение студента к изученным материалам, те знания и навыки которые он приобрел в ходе практики. Текст отчета должен включать следующие основные структурные элементы:

1. Титульный лист.
2. Введение, в котором указываются цель, задачи, перечень основных работ и заданий, выполненных в процессе практики.
3. Основная часть, содержащая:
 - характеристику производственной программы предприятия (включает: расчет количества потребителей, расчет количества блюд и напитков, составление меню, составление сырьевой ведомости);
 - характеристику производственных помещений предприятия (включает: подбор основного и вспомогательного оборудования с расчетом площади цеха, на основании норм оснащения ПОП, расчет численности персонала)
 - Разработка рецептуры фирменного блюда, включая отработку рецептуры в условиях предприятия, составление технологической карты, технико-технологической карты, аппаратно-технологической схемы и калькуляционной карточки.

- результаты ознакомления с отчетной и производственной документацией;
- анализ полученных сведений.

4. Заключение.

5. Список использованных источников.

6. Приложения (иллюстрации в виде фотографий, графиков, рисунков, схем, таблиц).

Содержательная часть отчета оформляется на стандартных листах белой бумаги форматом А4 на одной стороне с полями: верхнее – 1,5 см; левое – 2,5 см для переплета; правое – 1,0 см; нижнее – 2,5 см. При распечатке на принтере предусматривается размер шрифта 14; рекомендуется печатать через 1,5 интервала.

Отчет вместе с приложениями к нему брошюруется или сшивается и после успешной защиты регистрируется и хранится на кафедре в соответствии с установленным сроком.

Важно сдать отчет о практике в установленный кафедрой и распоряжением деканата срок.

После окончания практики студент сдает отчет на кафедру для регистрации полностью готовый, сброшюрованный отчет вместе с приложениями в сроки, утвержденные графиком учебного процесса. Защита отчетов студентами проводится по завершении практики. После регистрации отчета назначается дата защиты.

Если студент не укладывается в график учебного процесса, разработанный и утвержденный учебным отделом, то защита отчета по производственной практике возможна только при получении направления из деканата.

Зачет по практике проставляется в экзаменационную ведомость и зачетную книжку.

6.2 Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы

1. Рабочая программа по производственной практике – преддипломная практика

2. Метод указания для выполнения самостоятельной работы.

Анисимова, К. В. Проектирование предприятий общественного питания: учебное пособие для практических работ и самостоятельной работы студентов, обучающихся по направлению подготовки «Технология продукции и организации общественного питания» (уровень бакалавриата) /

К. В. Анисимова. - Ижевск : РИО Ижевская ГСХА, 2020. - 104 с.

<http://portal.izhgsha.ru/index.php?q=docs&download=1&parent=19066&id=40813>

6.3 Критерии оценки знаний, умений, навыков (в том числе и заявленных компетенций).

По итогам текущего контроля руководитель практики отмечает обучающихся, проявивших особые успехи, а также обучающихся, не выполнивших запланированные виды работ.

Промежуточная аттестация призвана оценить компетенции, сформированные у обучающихся в процессе обучения и обеспечить контроль качества освоения программы. Для оценки знаний, умений, навыков и уровня сформированных компетенций обучающихся предусматривается зачет с оценкой (дифференцированный зачет) имеющий шкалу оценивания: «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

Отметка **«отлично»** выставляется обучающемуся, если он усвоил материал, исчерпывающе, последовательно, четко и логически стройно его излагает, умеет тесно увязывать теорию с практикой, свободно справляется с вопросами и другими видами применения знаний, не затрудняется с ответом при видоизменении вопросов, обосновывает принятое решение, владеет разносторонними навыками и приемами выполнения практических задач.

Отметка **«хорошо»** выставляется обучающемуся, если он твердо знает материал, грамотно и по существу излагает его, не допуская существенных неточностей в ответе на вопрос, правильно применяет теоретические положения при решении практических вопросов и задач, владеет необходимыми навыками и приемами их выполнения.

Отметка **«удовлетворительно»** выставляется обучающемуся, если он имеет знания только основного материала, но не усвоил его деталей, допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, нарушения логической последовательности в изложении материала, испытывает затруднения при выполнении практических работ.

Отметка **«неудовлетворительно»** выставляется обучающемуся, который не знает значительной части материала, допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями выполняет практические работы..

7 УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ

7.1 Основная литература

№ п/п	Наименование	Автор(ы)	Год и место издания	Семестр	Количество экземпляров в библиотеке, на кафедре
1	Проектирование предприятий общественного питания : учеб. пособие для вузов	Артемова, Е.Н., Царева Н.И.	Орел : ОрелГТУ, 2009	8	ЭБС «Руконт» https://rucont.ru/efd/146362
2	Основы проектирования гостиничных комплексов и предприятий общественного питания: учеб. пособие для вузов	Артемова, Е.Н., Царева Н.И.	Орел : ОрелГТУ, 2009	8	ЭБС «Руконт» https://rucont.ru/efd/146361

7.2 Дополнительная литература

№ п/п	Наименование	Автор(ы)	Год и место издания	Се- местр	Количество экземпляров в библиотеке на кафедре
1	Проектирование предприятий общественного питания: методические указания по выполнению курсового проекта	Анисимова К.В. Поробова О.Б.	Ижевск, 2016	8	http://portal.izhgsha.ru/index.php?q=docs&download=1&parent=19066&id=13294
2	Проектирование предприятий общественного питания: методические указания к выполнению лабораторных работ	Анисимова К.В. Главатских Н.Г.	Ижевск, 2016	8	http://portal.izhgsha.ru/index.php?q=docs&download=1&parent=19066&id=13308
3	Справочное пособие к СНиП 2.08.02-89 «Проектирование предприятий общественного питания»			8	«Консультант- Плюс»
4	Система нормативных документов в строительстве Московские городские строительные нормы предприятия общественного питания МГСН 4.14 - 98			8	«Консультант- Плюс»
5	Проектирование предприятий общественного питания : учеб. метод. пособие	Артемова, Е.Н., Царева Н.И.	Орел : ОрелГТУ, 2013	8	ЭБС «Руконт» https://rucont.ru/efd/358797
6	Проектирование предприятий общественного питания.	Никуленкова Т.Т. Ястина Т.М.	М., Колос, 2006.	8	29
7	Проектирование предприятий общественного питания: учеб. пособие	Никифорова Т.А., Д.А. Куликов, В.Г. Коротков	Оренбург : ОГУ, 2012 .— 161 с.	8	ЭБС «Руконт» https://lib.rucont.ru/efd/204986
8	Безопасность жизнедеятельности на предприятиях общественного питания: учебно-методическое пособие	Кашенко, В.Ф.	[Б.и.], 2012 .— 42 с.	8	ЭБС «Руконт» https://lib.rucont.ru/efd/145351

9	Научные основы производства продуктов питания : учеб. Пособие	. А. Никифорова Д. А. Куликов, Е. В. Волошин	Оренбург : ГОУ ОГУ, 2012	8	ЭБС «Рукопт» http://rucont.ru/efd/204987
10	Организация и планирование научно-исследовательских и опытно-конструкторских работ : учеб. пособие для студентов вузов и аспирантов	Л.С. Ушаков, Ю.Е. Котылев, С.А. Рябчук	ОрелГТУ, 2006 .— 112 с.	8	ЭБС «Рукопт» https://lib.rucont.ru/efd/1455 <u>20</u>

7.3 Перечень Интернет-ресурсов

1. Официальный сайт ФГБОУ ВО Ижевская ГСХА – Режим доступа: <https://izhgsha.ru/>
2. Портал ФГБОУ ВО Ижевская ГСХА – Режим доступа: <http://portal.izhgsha.ru/index.php>
3. Система электронного обучения – Режим доступа: <http://moodle.izhgsha.ru/>
4. Электронная библиотечная система «Рукопт» - Режим доступа: <http://rucont.ru/>
5. Электронная библиотечная система «AgriLib» - Режим доступа: <http://ebs.rgazu.ru/>

7.4 Методические указания по выполнению работы

Перед началом выполнения работы студенту необходимо ознакомиться с рабочей программой дисциплины, размещенной на портале и просмотреть основную литературу, приведенную в рабочей программе в разделе «Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины». Книги, размещенные в электронно-библиотечных системах доступны из любой точки, где имеется выход в «Интернет», включая домашние компьютеры и устройства, позволяющие работать в сети «Интернет». Если выявили проблемы доступа к указанной литературе, обратитесь к преподавателю (либо на занятиях, либо через портал академии).

Для выполнения работы необходимо иметь персональный компьютер, вспомнить материал из курсов спецдисциплин, изучаемых на кафедра ТОПП.

Для изучения дисциплины необходимо найти в справочно-консультационной системе «КонсультантПлюс» (доступ свободный с портала академии) или <http://libgost.ru>, <http://www.tehlit.ru> нормативные документы, представленные в списке литературы.

Для эффективного выполнения работы настоятельно рекомендуется соблюдать порядок выполнения работы, согласно выданного задания и сдать отчет о проделанной работе в установленные руководителем сроки.

7.5 Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем (при необходимости)

Поиск информации в глобальной сети Интернет

Работа в электронно-библиотечных системах

Работа в ЭИОС вуза (работа с порталом и онлайн-курсами в системе moodle.izhgsha.ru)

Мультимедийные лекции

Работа в компьютерном классе

Компьютерное тестирование

При изучении учебного материала используется комплект лицензионного программного обеспечения следующего состава:

1. Операционная система: Microsoft Windows 10 Professional. Подписка на 3 года. Договор № 9-БД/19 от 07.02.2019. Последняя доступная версия программы. AstraLinuxCommonEdition. Договор №173-ГК/19 от 12.11.2019 г.

2. Базовый пакет программ Microsoft Office (Word, Excel, PowerPoint). Microsoft Office Standard 2016. Бессрочная лицензия. Договор №79-ГК/16 от 11.05.2016. Microsoft Office Standard 2013. Бессрочная лицензия. Договор №0313100010014000038-0010456-01 от 11.08.2014. MicrosoftOfficeStandard 2013. Бессрочная лицензия. Договор №26 от 19.12.2013. MicrosoftOfficeProfissionalPlus 2010. Бессрочная лицензия. Договор №106-ГК от 21.11.2011. Р7-Офис. Договор №173-ГК/19 от 12.11.2019 г.

3. Информационно-справочная система (справочно-правовая система) «КонсультантПлюс». Соглашение № ИКП2016/ЛСВ 003 от 11.01.2016 для ис-

пользования в учебных целях бессрочное. Обновляется регулярно. Лицензия на все компьютеры, используемые в учебном процессе.

Обучающимся обеспечен доступ (удаленный доступ) к следующим современным профессиональным базам данных и информационным справочным системам:

Информационно-справочная система (справочно-правовая система) «КонсультантПлюс».

«1С: Предприятие 8 через Интернет для учебных заведений» (<https://edu.1cfresh.com/>) со следующими приложениями: 1С: Бухгалтерия 8, 1С: Управление торговлей 8, 1С:ERP Управление предприятием 2, 1С: Управление нашей фирмой, 1С: Зарплата и управление персоналом. Облачный сервис.

8 МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ

Преддипломной практики

Учебная аудитория для проведения занятий лекционного и семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации.

Аудитория, укомплектованная специализированной мебелью и техническими средствами обучения, служащими для представления учебной информации большой аудитории: переносной компьютер, проектор, доска, экран.

Помещение для самостоятельной работы. Помещение оснащено компьютерной техникой с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду организации.

Помещения для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования.

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

по производственной практике - преддипломной практике

Основной профессиональной образовательной программы высшего образования
по специальности «Технология продукции и организация общественного питания»
квалификация бакалавр

Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по практике

Защиту практики у студентов проводится в форме зачета, оформляет отчет о результатах практики, который хранится в делах кафедры. Аттестация по итогам практики проводится на основании оформленного в соответствии с установленными требованиями письменного отчета.

Контроль знаний студентов по практике проводится в устной и (или) письменной форме, предусматривает текущий и промежуточный контроль (зачет).

Методы контроля:

- тестовая форма контроля;
- устная форма контроля – опрос и общение с аудиторией по поставленной задаче в устной форме;
- поощрение индивидуальных заданий, в которых студент проработал самостоятельно большое количество дополнительных источников литературы.

Контроль предусматривает устную форму опроса студентов.

Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы

Перечень профессиональных компетенций и этапы их формирования

Номер/ индекс компе- тенции	Содержание компетенции (или ее части)	В результате изучения учебной дисциплины обучающиеся должны:		
		Знать(1-й этап)	Уметь(2-й этап)	Владеть(3-й этап)
ОК-6	способностью работать в коллективе, толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия	методы и приемы организации дисциплины в коллективе; методику толерантного восприятия культурных различий	развивать свой общекультурный и профессиональный уровень; приобретать и использовать новые знания и умения	Методами улаживания конфликтных ситуации
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	методы и приемы поиска информации истематизации знаний; методику самообразования	развивать свой общекультурный и профессиональный уровень самостоятельно; самостоятельно приобретать и использовать новые знания и умения	работой с литературой и другими информационными источниками
ОПК-2	способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения	методы и приемы разработки мероприятий по совершенствованию технологических процессов	использовать методы и приемы процессов совершенствования	методами разработки совершенствования технологических процессов
ОПК-3	способностью осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам	способы контроля ответственности качества	осуществлять контроль качества производимой продукции	приемами осуществления технологического контроля
ОПК-4	готовностью эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов	эксплуатацию технологического оборудования	использовать различные виды технологического оборудования	навыками эксплуатации различных видов технологического оборудования

	предприятий питания			
ОПК-5	готовностью к участию во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов	приемы организации обслуживания на предприятиях питания	участвовать во всех фазах производства на предприятиях питания	навыками участия в во всех фазах организации и производства на предприятиях питания
ПК-24	способностью проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов	приемы проведения исследований и анализа, результатов	использовать приемы проведения исследований по заданной методике	приемами анализа результатов исследований по заданной методике
ПК-25	способностью изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания	основные понятия и методы теории информации, основные понятия и виды нормативной документации	использовать возможности современных ПК; использовать информационные технологии при сборе данных и их анализе	навыками поиска и обработки данных при проектировании объектов энергетики
ПК-26	способностью измерять и составлять описание проводимых экспериментов, подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций	закономерности обработки информации, требования при проведении технико-экономического обоснования проектных разработок	анализировать и проводить анализ при выборе сравниваемых предпроектных решений или отдельных их решений	методологией технико-экономического обоснования и стандартными методиками оценки отдельных решений
ПК-27	способностью контролировать качество предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования, участвовать в планировке и оснащении предприятий питания	закономерности обработки информации, требования при проведении технико-экономического обоснования проектных разработок	анализировать и проводить анализ при выборе сравниваемых предпроектных решений или отдельных их решений	методологией технико-экономического обоснования и стандартными методиками оценки отдельных решений
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);	поиск, выбор и использование информации в области проектирования предприятий питания, составлять техническое задание на проектирование предприятия питания малого бизнеса	читать чертежи, проверять правильность подготовки технологического	правильностью подготовки технологического проекта, выполненного проектной организацией,
ПК-29	готовностью вести переговоры с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования, оценивать результаты проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта	тонкости психологического общения при проведении переговоров	вести переговоры с поставщиками технологического оборудования	оценкой результатов проектирования предприятий на уровне проектов
ПК-30	готовностью осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства, способность проводить обоснование и расчеты прибыли и затрат в рамках запланированного объема выпуска	системы поиска, выбора и использование информации в области развития питания и гостеприимства	анализировать расчеты прибыли и затрат от запланированного объема работ, выбор информации необходимой для обоснования объема выпуска продукции	способностью проводить обоснование и расчеты прибыли и затрат

	продукции питания			
ПК-31	способностью планировать маркетинговые мероприятия, составлять календарно-тематические планы их проведения, рекламные сообщения о продукции производства, рекламные акции, владением принципами ценообразования у конкурентов, а также творчески мыслить и анализировать работу с клиентской базой	маркетинговые мероприятия, рекламные акции, способы анализа баз данных	составлять календарно-тематические планы, рекламные сообщения, рекламные акции	принципами ценообразования у конкурентов, творчески мыслить

ПК-32	готовностью прогнозировать конъюнктуру рынка продовольственного сырья и анализировать реализованный спрос на продукцию производства, оценивать эффективность маркетинговых мероприятий по продвижению продукции на рынок, обеспечивать обратную связь с потребителями, участвовать в программах по разработке предложений по формированию ассортимента продукции питания и продвижению ее на рынке	прогнозировать конъюнктуру рынка продовольственного сырья и анализировать реализованный спрос	анализировать реализованный спрос на продукцию	связями с общественностью, участием в программах по разработке предложений по формированию ассортимента продукции питания и продвижению ее на рынке.
ПК-33	способностью участвовать в маркетинговых исследованиях товарных рынков, пищевого сырья, продукции и разрабатывать предложения по выбору поставщиков для предприятий питания	способности участия в маркетинговых исследованиях	разрабатывать предложения по выбору поставщиков	системой маркетингового исследования, разработкой поставщиков для предприятий.

Преддипломная практика проводится в целях получения профессиональных умений и опыта деятельности. Студенты, осваивающие программу бакалавриата, готовятся к профессиональной деятельности:

проектная деятельность:

- участие в сборе и анализе информационных исходных данных для проектирования;
- расчет и проектирование деталей и узлов в соответствии с техническим заданием с использованием стандартных средств;
- участие в проведении предварительного технико-экономического обоснования проектных решений;

маркетинговая деятельность:

- участие в продвижении продукции на рынок;
- участие в маркетинговых исследованиях;
- разработка предложений по выбору поставщиков;
- участие в программах по формированию ассортимента продукции;

научно-исследовательская деятельность:

- изучение научно-технической информации, отечественного и зарубежного опыта по тематике исследования;
- проведение экспериментов по заданной методике и анализ результатов;

- проведение измерений и наблюдений, составление описания проводимых исследований;
- подготовка данных для составления обзоров, отчетов и научных публикаций;
- организационно-управленческая деятельность:**
- планирование работы персонала;
- участие в разработке оперативных планов работы первичных производственных подразделений;
- выполнение работ по одной или нескольким должностям служащих;
- производственно-технологическая деятельность:**
- контроль соблюдения технологической дисциплины;
- организация метрологического обеспечения технологических процессов;
- участие в работах по освоению и доводке технологических процессов в ходе подготовки производства продукции;
- контроль соблюдения экологической безопасности на производстве;

2. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания компетенций

2.1 Описание показателей, шкал и критериев оценивания компетенций

Показателями уровня освоения компетенций на всех этапах их формирования являются:

1-й этап (уровень знаний):

- Умение отвечать на основные вопросы и тесты на уровне понимания сути – удовлетворительно (3).
- Умение грамотно рассуждать по теме задаваемых вопросов – хорошо (4)
- Умение формулировать проблемы по сути задаваемых вопросов – отлично (5)

2-й этап (уровень умений):

- Умение решать простые задачи с незначительными ошибками -удовлетворительно (3).
- Умение решать задачи средней сложности – хорошо (4).
- Умение решать задачи повышенной сложности, самому ставить задачи – отлично (5).

3-й этап (уровень владения навыками):

- Умение формулировать и решать задачи из разных разделов с незначительными ошибками - удовлетворительно (3).
- Умение находить проблемы, решать задачи повышенной сложности – хорошо (4).
- Умение самому ставить задачи, находить недостатки и ошибки в решениях – отлично(5).

2.2 Методика оценивания уровня сформированности компетенций в целом по дисциплине

Уровень сформированности компетенций в целом по дисциплине оценивается

- на основе результатов текущего контроля знаний в процессе освоения дисциплины – как средний балл результатов текущих оценочных мероприятий в течение семестра;
- на основе результатов промежуточной аттестации – как средняя оценка по ответам на вопросы экзаменационных билетов и решению задач;
- по результатам участия в научной работе, олимпиадах и конкурсах.

Оценка выставляется по 4-х бальной шкале – неудовлетворительно (2), удовлетворительно (3), хорошо (4), отлично (5).

Показатели и критерии оценивания компетенций

Совокупность ожидаемых результатов образования студентов в форме компетенций по завершении освоения дисциплины	Содержание оценочных заданий для выявления сформированности компетенций у студентов по завершении освоения дисциплины(уровень освоения)		
	Удовлетворительно	Хорошо	Отлично
Знать (1-й этап): цели, задачи, методы и этапы проектирования организаций общественного питания; технические требования к организациям общественного питания, предъявляемые различными отраслями промышленности; методы выбора и расчета технологии и организации общественного питания, оценки их энергетических характеристик; современные методы расчета и проектирования организаций общественного питания и их компьютерного моделирования	Не полные, фрагментарные знания в области системы фундаментальных знаний (естественнонаучных и инженерных и экономических) для идентификации, формулирования и решения технических и технологических проблем в области технологии и организации общественного питания	Сформированные, содержащие отдельные пробелы, знания в области системы фундаментальных знаний (естественнонаучных, инженерных и экономических) для идентификации, формулирования и решения технических и технологических проблем в области технологии и организации общественного питания	Сформированные и систематические знания в области системы фундаментальных знаний (естественнонаучных, инженерных и экономических) для идентификации, формулирования и решения технических и технологических проблем в области технологии и организации общественного питания
Уметь (2-й этап): определять требования и разрабатывать предприятия питания, включая их системы управления и контроля; оформлять, представлять и докладывать результаты выполненной работы; использовать современные технологии проектирования для разработки конкурентоспособных предприятий общественного питания с необходимыми показателями качества	Не полное, фрагментарное умение применять систему фундаментальных знаний (естественнонаучных и инженерных и экономических) для идентификации, формулирования и решения технических и технологических проблем в области проектирования предприятий общественного питания	В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы умение применять систему фундаментальных знаний (естественнонаучных и инженерных и экономических) для идентификации, формулирования и решения технических и технологических проблем в области проектирования предприятий общественного питания	Успешное и систематическое умение применять систему фундаментальных знаний (естественнонаучных, инженерных и экономических) для идентификации, формулирования и решения технических и технологических проблем в области проектирования предприятий общественного питания
Владеть (3-й этап): навыками и приемами сбора и анализа информации из источников, в том числе электронных, по тематике выпускной квалификационной работы; современными компьютерными и информационными технологиями в области проектирования предприятий общественного питания	Не полное, фрагментарное применение навыков использования системы фундаментальных знаний (естественнонаучных и инженерных и экономических) для идентификации, формулирования и решения технических и технологических проблем в области проектирования предприятий общественного питания	В целом успешное, но сопровождающееся отдельными ошибками применение навыков использования системы фундаментальных знаний (естественнонаучных и инженерных и экономических) для идентификации, формулирования и решения технических и технологических проблем в области проектирования предприятий общественного питания	Успешное и систематическое применение навыков использования системы фундаментальных знаний (естественнонаучных, инженерных и экономических) для идентификации, формулирования и решения технических и технологических проблем в области проектирования предприятий общественного питания технологии и организации общественного питания
Опыт деятельности (3-й этап): проектная;	ответы на вопросы не полные, на неко-	ответы на вопросы преимущественно пра-	ответы на вопросы четкие, обоснованные

<p>маркетинговая; научно-исследовательская; организационно-управленческая; производственно-технологическая.</p>	<p>торые ответ не получен, уровень владения знаниями, умениями и навыками удовлетворительный, если имеются заметные погрешности в структуре отчета, владение материалом отчета не вполне свободное</p>	<p>вильные, но недостаточно четкие, уровень владения сформированными знаниями, умениями и навыками достаточно высокий, но сформулированные задачи изложены с некоторыми погрешностями, владение материалом отчета достаточно свободное</p>	<p>и полные, проявлена готовность к дискуссии, высокий уровень владения сформированными знаниями, умениями и навыками, полностью и доходчиво изложены этапы решения задач, четко сформулированы результаты и доказана их высокая значимость, студент проявил высокую эрудицию и свободное владение материалом отчета</p>
---	--	--	--

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

3.1 Знания, приобретаемые в ходе прохождения практики (1-й этап):

1. Перечислите цели, задачи, методы и этапы проектирования предприятий питания.
2. Какие требования предъявляются к предприятиям питания разного типа.
3. Методы выбора и расчета предприятий питания, оценки их характеристик.
4. Назовите современные методы расчета и проектирования предприятий общественного питания и их компьютерного моделирования.
5. Какое оборудование, системы автоматизации, имеются на объекте практики.
6. Перечислите основные правила организации эксплуатации вспомогательного и основного оборудования предприятий питания.
7. Какие правила техники безопасности, охраны труда и противопожарной техники должны соблюдаться на производстве.
8. Перечислите производственные помещения предприятия, их назначение.
9. Какое оборудование используется на предприятии. Устройство, технические характеристики и принцип работы оборудования.
10. Характеристика производственной программы: расчет количества потребителей, блюд и напитков, составление меню, составление сырьевой ведомости.
11. Характеристика складского хозяйства: холодильных и морозильных зон для хранения, склады для сыпучих продуктов и алкогольной продукции.
12. Характеристика заготовочных цехов предприятия: оснащения ПОП, численность персонала, подбор основного и вспомогательного оборудования (овощного, цеха доработки полуфабрикатов, цеха обработки зелени и фруктов).
13. Характеристика холодного цеха: численности персонала, оборудование.
14. Характеристика мучного цеха: оснащения основного и вспомогательного оборудования.
15. Характеристика горячего цеха: основное и вспомогательное оборудование.
16. Характеристика кондитерского цеха: составление графика реализации продукции, тестомесильное, взбивальное, тепловое, специализированное оборудование и вспомогательного оборудования.
17. Характеристика зоны раздачи.
18. Характеристика моечной кухонной и столовой посуды, сервизной /зоны для хранения

посуды.

19. Характеристика помещения для обработки яиц.
20. Характеристика сервис-бара.
21. Характеристика магазина кулинарии/ буфета.
22. Характеристика помещений для потребителя: обеденных залов, торговых помещений, санитарных комнат, вестибюля и т.п.
23. Характеристика бытовых, служебных, технических помещений.
24. Организация управления товарными потоками на складе.
25. Использование инноваций в деятельности производственного предприятия.
26. Разработка научной основы для формирования программы лояльности клиентов.
27. Маркетинговый подход к формированию ассортиментной политики предприятия.
28. Организация проектирования. Классификация предприятий общественного питания.
29. Состав и содержание проекта. Функциональная структура предприятий общественного питания как основа технологического проектирования.
30. Основные направления реконструкции предприятий общественного питания.

Умения, приобретаемые в ходе прохождения практики (2-й этап):

1. Перечислите требования и порядок разработки предприятий питания, включая их системы управления и контроля.
2. Как оформлять, представлять и докладывать результаты выполненной работы.
3. Использование современных технологий проектирования для разработки конкурентоспособных предприятий общественного питания с необходимыми показателями качества.
4. Как собрать исходные данные по всем цехам и оборудованию.
5. Для чего и каким образом можно выполнить необходимые расчеты для технологической части и вспомогательного оборудования.
6. Как применить компьютерную технику для конкретных проектных задач.
7. Программы расчетов ТК и ТТК при составлении технологической документации.
8. Как провести сбор, анализ и систематизацию необходимой информации в области проектирования и реконструкции предприятий общественного питания.
9. Как использовать информационные технологии, в том числе современные средства компьютерной графики в своей предметной области.
10. Использование нормативно правовых документов в своей профессиональной деятельности.
11. Как анализировать научно-техническую информацию, изучать отечественный и зарубежный опыт по тематике исследований.
12. Проектирование и принципы размещения общедоступных предприятий общественного питания.
13. Проектирование предприятий общественного питания при производственных предприятиях, административных учреждениях и учебных заведениях.
14. Проектирование предприятий общественного питания при зрелищных предприятиях и спортивных сооружениях.
15. Проектирование предприятий общественного питания при домах отдыха, санаториях, пансионатах и др.
16. Проектирование заготовочных предприятий

17. Основные сведения о производственной программе.
18. Определение числа потребителей.
19. Определение количества блюд.
20. Составление расчетного меню.
21. Технологический расчет и подбор механического оборудования.
22. Технологический расчет и подбор теплового оборудования.
23. Технологический расчет и подбор подъемно-транспортного оборудования.
24. Технологический расчет и подбор холодильного оборудования.
25. Технологический расчет и подбор вспомогательного оборудования.
26. Технологический расчет и подбор раздаточного оборудования.

Опыт деятельности и навыки, приобретаемые в ходе прохождения практики (3-й этап):

1. Приемы сбора и анализа информации из источников, в том числе электронных, по тематике выпускной квалификационной работы.
2. Современные компьютерные и информационные технологии в области проектирования предприятий питания.
3. Перечислите методики и этапы внедрения экологически чистых и энергоэффективных технологий на производстве.
4. Что включает в себя правовая база в области пищевой промышленности.
5. Расчет и проектирование цехов и помещений в соответствии с техническим заданием с использованием стандартных средств автоматизации проектирования.
6. Проведение экспериментов по заданной методике и анализ результатов.
7. Что означает - спланировать работу персонала.
8. Расчет площадей складских помещений.
9. Расчет и подбор оборудования, используемого в складских помещениях.
10. Расчет площадей производственных, служебных, бытовых и технических помещений.
11. Планировочные решения помещений для приема и хранения продуктов.
12. Планировочные решения основные принципы проектирования.
13. Планировочные решения горячего цеха ресторана.
14. Планировочные решения холодного цеха ресторана.
15. Планировочные решения горячего цеха столовой.
16. Планировочные решения холодного цеха столовой.
17. Планировочные решения моечной на предприятиях с самообслуживанием.
18. Планировочные решения моечной на предприятиях с обслуживанием официантами.
19. Планировочные решения сервизных.
20. Планировочные решения моечной кухонной посуды.
21. Планировочные решения моечной полуфабрикатной тары.
22. Планировочные решения помещений для резки хлеба.
23. Планировочные решения помещения заведующего производством.
24. Планировочные решения помещений для потребителей (кроме залов и вестибюлей).
25. Планировочные решения залов.
26. Планировочные решения вестибюля.
27. Планировочные решения служебных, бытовых и технических помещений.
28. Планировочные решения подсобных помещений.

3.2 Индивидуальное задание

Индивидуальное задание выдается студентам в начале практики. Они включают в себя различные вопросы, касающиеся отдельных установок или технологических процессов, и содержит элементы научно-исследовательского характера.

Тема индивидуального задания определяется руководителем практики от академии или выбирается студентом самостоятельно из предложенного ниже списка тем:

1. Организационно-правовые формы предприятий общественного питания.
2. Основные направления специализации предприятий общественного питания.
3. Концепция индустриализации производства продукции общественного питания.
4. Логистические подходы в деятельности предприятий общественного питания.
5. Организация системы товароснабжения предприятий общественного питания в рыночных условиях.
6. Организация материально-технического обеспечения предприятий общественного питания.
7. Организация складского и тарного хозяйства на предприятиях общественного питания.
8. Организация производственного процесса в предприятиях общественного питания.
9. Оперативно-производственное планирование: виды, методы, задачи.
10. Организация санитарной службы на предприятиях общественного питания.
11. Организация контроля качества кулинарной продукции.
12. Организация питания и обслуживания учащихся в общеобразовательных школах.
13. Организация питания и обслуживания студентов при вузах.
14. Организация питания и обслуживания учащихся средних профессиональных технических училищ.
15. Особенности организации вегетарианских столовых.
16. Организация питания и обслуживания пассажиров воздушного и морского транспорта.
17. Организация питания и обслуживания пассажиров железнодорожного транспорта.
18. Организация предприятий быстрого обслуживания.
19. Организация работы баров.
20. Организация питания и обслуживания рабочих и служащих производственных предприятий.
21. Применение компьютерных технологий в организации производственно-торгового процесса на предприятиях общественного питания.
22. Особенности организации питания и обслуживания туристов.
23. Организация системы обслуживания в предприятиях общественного питания.
24. Услуги предприятий общественного питания: безопасность, качество.

Освоение основной образовательной программы, в том числе преддипломной практики, сопровождается текущим контролем успеваемости и промежуточной аттестацией обучающихся.

Текущий контроль успеваемости обучающихся является элементом внутривузовской системы контроля качества подготовки специалистов и способствует активизации познаватель-

ной деятельности обучающихся в межсессионный период как во время контактной работы обучающихся с преподавателем, так и во время самостоятельной работы. Текущий контроль осуществляется руководителем практики (от академии и (или) предприятия) и может проводиться в следующих формах: индивидуальный и (или) групповой опрос (устный или письменный) на занятиях; защита реферата; презентация проектов, др. заданий, выполненных индивидуально или группой обучающихся; анализ деловых ситуаций (анализ вариантов решения проблемы, обоснования выбора оптимального варианта решения, др.); тестирование (письменное или компьютерное); контроль самостоятельной работы студентов (в письменной или устной форме).

По итогам текущего контроля руководитель практики отмечает обучающихся, проявивших особые успехи, а также обучающихся, не выполнивших запланированные виды работ.

Промежуточная аттестация призвана оценить компетенции, сформированные у обучающихся в процессе обучения и обеспечить контроль качества освоения программы. Для оценки знаний, умений, навыков и уровня сформированных компетенций обучающихся предусматривается зачет с оценкой (дифференцированный зачет) имеющий шкалу оценивания: «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

Отметка **«отлично»** выставляется обучающемуся, если он усвоил материал, исчерпывающе, последовательно, четко и логически стройно его излагает, умеет тесно увязывать теорию с практикой, свободно справляется с вопросами и другими видами применения знаний, не затрудняется с ответом при видоизменении вопросов, обосновывает принятое решение, владеет разносторонними навыками и приемами выполнения практических задач.

Отметка **«хорошо»** выставляется обучающемуся, если он твердо знает материал, грамотно и по существу излагает его, не допуская существенных неточностей в ответе на вопрос, правильно применяет теоретические положения при решении практических вопросов и задач, владеет необходимыми навыками и приемами их выполнения.

Отметка **«удовлетворительно»** выставляется обучающемуся, если он имеет знания только основного материала, но не усвоил его деталей, допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, нарушения логической последовательности в изложении материала, испытывает затруднения при выполнении практических работ.

Отметка **«неудовлетворительно»** выставляется обучающемуся, который не знает значительной части материала, допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями выполняет практические работы..

3.3 Примерный перечень контрольных вопросов при защите отчета по преддипломной практике

1. Какие требования к стационарным предприятиям устанавливаются санитарными нормами и правилами согласно ФЗ РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»?
2. Классификация, типизация предприятий, их характеристика в соответствии с ГОСТ Р.
3. Специализация предприятий питания, их преимущества.
4. Какое оборудование используют для организации пространства складского хозяйства.
5. Какие заготовочные цеха необходимы на предприятии общественного питания в зависимости от его типа.
6. Какова организация пространства заготовочного предприятия, доготовочного предприятия и предприятия с полным производственным циклом.
7. Особенности подбора оборудования в различных цехах ПОП .
8. Требования к организации торгового пространства в зависимости от типа предприятия.
9. Каковы перспективы развития общественного питания в условиях современного жизнеустройства.
10. Особенности проектировочных решений административных, бытовых и хозяйственных помещений ПОП.
11. Концепция индустриализации производства продукции общественного питания.
12. Организация продовольственного обеспечения.
13. Организация материально-технического обеспечения.
14. Организация трудовых и производственных процессов цеха.
15. Формирование профессиональной команды на основе современных методов управления.
16. Критерии оценки профессионального уровня обслуживающего персонала ресторана.
17. Все ли организации оборудуются системами внутреннего водопровода и канализации?
18. Какие требования предъявляются к туалетам, раковинам в организациях?
19. Может ли проводиться работа на сырье на доготовочных организациях?
20. Какие требования предъявляются к хранению кухонной и столовой посуды, инвентаря, столовых приборов?
21. Каковы требования к дефростации мяса, птицы, рыбы цельных тушек, филе и рубленых полуфабрикатов, субпродуктов?
22. Как осуществляется прием и обработка овощей на предприятиях ОП? Каким образом должны храниться очищенные овощи?
23. При реализации продукции вне организации, какие документы должны сопровождать данную продукцию?
24. Допускается ли передавать крем другой смене, что делается с кремом в случае его не использования для отделки изделий?
25. Какие помещения должны быть предусмотрены при выработке мягкого мороженого?
26. Все ли организации оборудуются системами внутреннего водопровода и канализации?
27. Какие требования предъявляются к туалетам, раковинам в организациях?
28. Может ли проводиться работа на сырье на доготовочных организациях?
29. Какие требования предъявляются к хранению кухонной и столовой посуды, инвентаря, столовых приборов?
30. Каким образом должны храниться очищенные овощи?
31. Какие требования предъявляются к работе слесарей, электромонтеров и другие работников, занятых ремонтными работами в производственных и складских помещениях?
32. Как производится определение показателей безопасности и пищевой ценности пищевых

- продуктов, в том числе биологически активных добавок к пище, смешанного состава?
33. Каковы требования предъявляются к расположению организации на местности? Требования к оформлению генплана.
 34. Куда осуществляется отведение производственных и хозяйственно-бытовых сточных вод?
 35. Как осуществляется пересекаться встречные потоки сырья, сырых полуфабрикатов и готовой продукции, использованной и чистой посуды, а также встречного движения посетителей и персонала?
 36. Каким образом осуществляется мытье кухонной посуды?
 37. Допускается ли в организациях наличие насекомых, грызунов?
 38. Требования к временным организациям общественного питания быстрого обслуживания, летним верандам.
 39. Санитарные требования к устройству водоснабжения предприятий общественного питания.
 40. Гигиенические требования к устройству вентиляции на предприятиях общественного питания. Естественная и искусственная вентиляция.
 41. Гигиенические требования к естественному и искусственному освещению предприятия общественного питания.
 42. Гигиенические требования к микроклимату различных групп помещений предприятий общественного питания.
 43. Санитарные требования к планировке, устройству и содержанию производственных помещений предприятия общественного питания.
 44. Санитарные требования к планировке, устройству и содержанию складских групп помещений.
 45. Санитарные требования к планировке, устройству и содержанию административно - бытовых помещений.
 46. Гигиенические требования к механическому оборудованию. Санитарная оценка посудомоечных машин разного типа.
 47. Гигиенические требования к материалам, используемым для изготовления столовой посуды, санитарная обработка использованной столовой посуды.
 48. Санитарные требования, предъявляемые к мытью кухонной посуды и инвентаря. Камера пищевых отходов.
 49. Понятие о дезинфекции. Физические и химические способы дезинфекции. Приготовление и хранение дезрастворов. Дезинфекция помещений предприятия общественного питания. Методы контроля качества уборки и дезинфекции.
 50. Санитарные требования к личной гигиене персонала и санитарной одежде. Условия санитарной обработки и хранения санодержды.
 51. Методы и средства дератизации и дезинсекции на предприятиях ОП условия и режимы проведения
 52. Санитарная экспертиза качества пищевых продуктов.
 53. Условия, сроки хранения и реализации особо скоропортящихся продуктов.
 54. Гигиенические требования к качеству молока и молочных продуктов. Требования к хранению на предприятиях ОП.
 55. Обработка яиц перед использованием.
 56. Санитарно-гигиеническая оценка качества рыбы и рыбных продуктов. Методы обез-

- зараживания инвазированной личинками гельминтов рыбы.
57. Гигиеническая оценка зерновых продуктов. Пороки и показатели безопасности хлеба.
 58. Технологические приемы, снижающие содержание нитратов в готовой продукции.
 59. Санитарные требования к транспорту, перевозке и разгрузке пищевых продуктов.
 60. Санитарные требования, предъявляемые к механической обработке пищевых продуктов (рыбы, мяса, фаршевых изделий).
 61. Санитарные требования к приготовлению закусок.
 62. Контроль эффективности тепловой обработки.
 63. Гигиенические требования к выработке кондитерских изделий с кремом.
 64. Санитарно-гигиеническая оценка и контроль качества готовой пищи.
 65. Методы профилактики токсикозов и токсикоинфекций на предприятиях ОП.
 66. Санитарные требования к порционированию блюд и реализации
 67. Санитарные требования к реализации блюд вне организации
 68. Санитарные требования к выработке кондитерских изделий
 69. Санитарные требования к личной гигиене персонала. Организация работы и требования к помещениям для персонала.
 70. Санитарные и гигиенические требования к организации питания в дошкольных учреждениях, в школьных учреждениях, в училищах, техникумах, в лечебных учреждениях и санаториях, на промышленных и других предприятиях.

Образец задания на преддипломную практику

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
 ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
 «ИЖЕВСКАЯ ГОСУДАРСТВЕННАЯ СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННАЯ АКАДЕМИЯ»
 КАФЕДРА «ТЕХНОЛОГИИ И ОБОРУДОВАНИЕ ПИЩЕВЫХ И ПЕРЕРАБАТЫВАЮЩИХ ПРОИЗВОДСТВ»

ЗАДАНИЕ**на преддипломную практику**

студенту _____ группы _____ факультета _____
 Ф.И.О.

Направление подготовки «Технология продуктов и организация общественного питания»

Срок практики с _____ по _____ 20__ г

Срок представления отчета до _____ 20__ г

Структура отчета и приложений

№	Основные вопросы	Стр
1	Характеристика производственной программы проектируемого/ реконструируемого предприятия (включает: расчет количества потребителей, расчет количества блюд и напитков, составление меню, составление сырьевой ведомости)	2...4
2	Характеристика складского хозяйства, проектируемого/ реконструируемого предприятия (включает: расчет холодильных и морозильных зон для хранения, склады для сыпучих продуктов и алкогольной продукции)	1...2
3	Характеристика заготовочных цехов предприятия (включает: производственную программу цеха, на основании норм оснащения ПОП, численность персонала, подбор основного и вспомогательного оборудования с расчетом площади цеха) - мясо-рыбного* - овощного * - цеха доработки полуфабрикатов* - цеха обработки зелени и фруктов*	3...7
4	Характеристика холодного цеха(включает: расчет производственной программы цеха, численности персонала, подбор оборудования с расчетом площади цеха)	1...3
5	Характеристика мучного цеха*(включает: производственную программу цеха, на основании норм оснащения ПОП подбор основного и вспомогательного оборудования с расчетом площади цеха).	1...3
6	Характеристика горячего цеха* (включает: производственную программу цеха, на основании норм оснащения ПОП подбор основного и вспомогательного оборудования с расчетом площади цеха)	2...4
7	Характеристика кондитерского цеха** (включает: производственную программу цеха, составление графика реализации продукции, расчет и подбор основного (тес-	3...4

	томесильное, взбивальное, тепловое, специализированное оборудование) и вспомогательного оборудования, расчет площади цеха)	
8	Характеристика зоны раздачи (включает: подбор оборудования, расчет площади зоны)	1...2
9	Характеристика моечной кухонной и столовой посуды, сервизной /зоны для хранения посуды (включает подбор оборудования / мебели на основании норм оснащения ПОП, расчет площади помещений)	2...3
10	Характеристика помещения для обработки яиц* (включает подбор оборудования, расчет площади помещения)	1...2
11	Характеристика сервис-бара* (включает: производственную программу, подбор оборудования/мебели, расчет площади помещения)	1...2
12	Характеристика магазина кулинарии/ буфета* (включает: производственную программу, подбор оборудования/мебели, расчет площади помещения)	1...3
13	Характеристика помещений для потребителя (расчет площади обеденных залов, торговых помещений, санитарных комнат, вестибюля и т.п.)	1...3
14	Характеристика бытовых, служебных, технических помещений (включает: на основании строительных норм подбор площади помещений)	1
15	Режим работы предприятия/специализированных цехов и расчет численности производственных работников	2...4
16	Определение общей площади проектируемого/реконструируемого предприятия (включает: сводную таблицу с указанием расчетной и компоновочной площади, рисунок «План предприятия» с указанием всех помещений)	1...2
17	Разработка рецептуры фирменного блюда, включая отработку рецептуры в условиях предприятия, составление технологической карты, технико-технологической карты, аппаратно-технологической схемы и калькуляционной карточки.	1...2
Перечень приложений		
А	Таблица А.1 - Меню (формат А4) с указанием сезона, на который данное меню разработано; название блюд с указанием ингредиентов в порядке записи соответствующем типу предприятия и специализации; выход блюд и цены. Таблица А.2 – План-меню (форма ОП-2 с указанием номера рецептуры из Сборника рецептов или порядковый номер ТТК; наименование блюда (без перечня ингредиентов) в классическом порядке записи меню; выход одного блюда, количества блюд; цены продажи блюда; суммы) Таблица А.3 – Расчет расхода сырья и кулинарных полуфабрикатов (формат А4 – А3)	2...6
Б	Таблица Б – Сводная продуктовая ведомость	1...2
В	Таблица В.1 - Расчет объема холодильных и морозильных камер (зон для хранения) с указанием температуры и влажности**, Таблица В.2 - Расчет складов для сыпучих продуктов Таблица В.3 – Расчет овощной кладовой* Таблица В.4 – Расчет склада алкогольной продукции и напитков*	3...6
Г	Таблицы расчетов горячего/кондитерского/мучного/кулинарного цеха: график реализации блюд, расчет и подбор основного (варочное, жарочное, специализированное оборудование) и вспомогательного оборудования, численности персонала	5...8

Д	Рисунок «План предприятия на карте населенного пункта»	1
Е	Рисунок «Генеральный план предприятия» с указанием ориентации по сторонам света и розы ветров в правом верхнем углу	1
Ж	Рисунок «Планировочное решение предприятия» (с указанием помещений)	1
И	Калькуляционная карточка на фирменное блюдо	1
К	ТТК и аппаратно-технологическая схема приготовления фирменного блюда	1...2 1...2

В отчете проводится развернутые расчеты по согласованию с руководителем только одного заготовочного цеха (овощного, мясо-рыбного, доготовки полуфабрикатов, обработки зелени и фруктов) и одного доготовочного или специализированного цеха (горячего, кондитерского, кулинарного, мучного).

Развернутый расчет включает: составление производственной программы цеха, расчет производственного персонала, оборудования и площади цеха.

*если данные цеха/помещения входят в структуру предприятия

** влажность указывается только для среднетемпературных холодильников

Задание выдал _____

подпись, дата Ф.И.О.руководителя

Задание принял _____

подпись, дата Ф.И.О.студента

Примечание:

- задание на практику студент должен получить от руководителя практики от образовательной организации.
- задание на практику подлежит включению в состав Отчета по практике.

Образец титульного листа

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ИЖЕВСКАЯ ГОСУДАРСТВЕННАЯ СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННАЯ АКАДЕМИЯ»

АГРОИНЖЕНЕРНЫЙ ФАКУЛЬТЕТ

Кафедра «Технологии и оборудование пищевых и перерабатывающих производств»

ОТЧЕТ

по производственной практике - преддипломной практике

ТЕМА: « _____ »

Выполнил студент 4 ТПОП курса 641 группы _____
подпись, дата (Фамилия, инициалы)

Руководить практики _____
должность подпись, дата (Фамилия, инициалы)

Ижевск 20__

Образец отзыва руководителя преддипломной практики

ОТЗЫВ РУКОВОДИТЕЛЯ ПРАКТИКИ

о работе студента 4 курса _____ группы _____
подпись, дата (Фамилия, инициалы)

за период прохождения преддипломной практики
по направлению 19.03.04. «Технология продукции и организация общественного питания»

Далее в отзыве необходимо отразить:

1. Отношение студента к выполняемой работе (интерес к работе, исполнительность, аккуратность, дисциплинированность, грамотность, умение работать с современными информационными системами, коммуникабельность и т.д.).
2. Насколько полно выполнена программа практики, и какие разделы остались невыполненными. Указать причины невыполнения.
3. Оценку уровня развития компетенций учебной практики у студента.
4. Другую информацию, характеризующую работу студента.
5. Оценку работы студента по 4-х бальной шкале.

Руководитель от образовательной организации _____
подпись, дата (Фамилия, инициалы)

