

**Федеральное государственное бюджетное образовательное
учреждение высшего образования
«ВЕРХНЕВОЛЖСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРОБИОТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ
УНИВЕРСИТЕТ»
(ФГБОУ ВО «Верхневолжский ГАУ»)**

институт ветеринарной медицины и биоинженерии

УТВЕРЖДЕНА
протоколом заседания
методической комиссии института
№ 1 от «18» сентября 2025 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРАКТИКИ

«Преддипломная практика»

Вид практики	Производственная, научно-исследовательская
Тип практики	Преддипломная
Направление подготовки / специальность	19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
Направленность(и) (профиль(и))	Управление ресторанным бизнесом
Уровень образовательной программы	Бакалавриат
Форма(ы) обучения	Очная
Трудоемкость дисциплины, ЗЕТ	3
Трудоемкость дисциплины, час.	108

Разработчик:

Доцент кафедры
прикладных биотехнологий

Л.В. Вирзум

СОГЛАСОВАНО:

Заведующий кафедрой прикладных
биотехнологий

Л.В. Вирзум

Иваново 2025

1. ЦЕЛИ ПРАКТИКИ

Преддипломная практика студентов является завершающим этапом профессиональной практической подготовки бакалавра и проводится после освоения студентом программ теоретического и практического обучения.

Цель преддипломной практики - приобретение практических навыков самостоятельной профессиональной деятельности и подготовка выпускной квалификационной работы.

Задачи производственной преддипломной практики:

- формирование универсальных и профессиональных компетенций, установленных ФГОС ВО для решения задач, связанных с профессиональной деятельностью;
- сбор и анализ материала, необходимого для выполнения выпускной квалификационной работы;
- актуализация знаний, умений и владений в планировании, организации и решении конкретных научных и производственных задач профессиональной деятельности;
- приобретение опыта самостоятельной работы в реальных условиях производства.
- сформировать умение рационально использовать теоретические и практические знания, полученные при обучении в ВУЗе.
- выполнение индивидуального задания, связанного с темой выпускной квалификационной работы и характером предполагаемой деятельности;
- выполнение специальных, дополнительных заданий руководителя выпускной квалификационной работы.
- приобретение опыта самостоятельной работы в реальных условиях производства.

Для решения ряда практических вопросов от студентов требуется инициатива и самостоятельность.

Особенностью преддипломной практики является её полная индивидуализация, в силу чего программа преддипломной практики должна носить общий методический характер. Для каждого студента требуется её конкретизация с учётом темы выпускной квалификационной работы.

2. ОСНОВНЫЕ БАЗЫ ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ

Производственная практика «Технологическая практика» проводится на предприятиях общественного питания различных типов, с которыми заключен договор.

Базовые предприятия для студентов должны отвечать требованиям ФГОС ВО по направлению 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания», и содержанию практики; иметь необходимую отраслевую принадлежность и виды производственной деятельности.

3. МЕСТО ПРАКТИКИ В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

В соответствии с учебным
планом практика относится к

Обеспечивающие
(предшествующие)
дисциплины, практики

Обязательной части

Управление ресторанным бизнесом; Санитария и гигиена на предприятиях питания; Ресторанный сервис; Технология изготовления ресторанных блюд; Калькуляция и ценообразование на предприятиях общественного питания; Технологическая практика

Обеспечиваемые

(последующие) дисциплины,
практики

Выполнение и защита выпускной квалификационной работы

4. РЕЗУЛЬТАТЫ ПРОХОЖДЕНИЯ ПРАКТИКИ (ХАРАКТЕРИСТИКА ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ)

Шифр и наименование компетенции	Индикатор(ы) достижения компетенции / планируемые результаты обучения	Номер(а) раздела(ов) дисциплины (модуля), отвечающего(их) за формирование данного(ых) индикатора(ов) достижения компетенции
УК-1. Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	ИД-1 _{УК-1} Анализирует задачу, выделяя ее базовые составляющие, осуществляет декомпозицию задачи	Все
	ИД-2 _{УК-1} Находит и критически анализирует информацию, необходимую для решения поставленной задачи.	
	ИД-3 _{УК-1} Производит постановку проблемы путём фиксации её содержания, выявления субъекта проблемы, а также всех заинтересованных сторон в данной ситуации.	
ОПК-1 Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности	ИД-1 _{ОПК-1} Знает принципы, методы и средства решения стандартных задач профессиональной деятельности на основе информационной и библиографической культуры с применением информационно-коммуникационных технологий и с учетом основных требований информационной безопасности.	Все
	ИД-2 _{ОПК-1} Умеет решать стандартные задачи профессиональной деятельности на основе информационной и библиографической культуры с применением информационно-коммуникационных технологий и с учетом основных требований информационной безопасности.	
	ИД-3 _{ОПК-1} Владеет навыками применения современных информационных технологий и программных средств при решении задач профессиональной деятельности с учетом требований информационной безопасности.	
ОПК-2 Способен применять основные законы и	ИД-1 _{ОПК-2} Демонстрирует знание основных законов и методов исследований естественных наук для решения задач профессиональной	

методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности.	деятельности.	
	ИД-2 _{ОПК-2} Использует знания основных законов и методов исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности.	
	ИД-3 _{ОПК-2} Применяет основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности.	
ОПК-3 Способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов.	ИД-1 _{ОПК-3} Знать: знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов.	Все
	ИД-2 _{ОПК-3} Уметь: использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов.	
	ИД-3 _{ОПК-3} Владеть: навыками использования знаний инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов.	
ОПК-4 Способен осуществлять технологические процессы производства продуктов питания.	ИД-1 _{ОПК-4} Знать: технологические процессы производства продукции животного и растительного происхождения	Все
	ИД-2 _{ОПК-4} Уметь: осуществлять технологические процессы производства продуктов питания	
	ИД-3 _{ОПК-4} Владеть: навыками осуществления технологических процессов производства продуктов питания.	
ОПК-5 Способен организовывать и контролировать производство продукции питания	ИД-1 _{ОПК-5} Знает способы организации и контроля производства продуктов из сырья растительного и животного происхождения	Все
	ИД-2 _{ОПК-5} Умеет организовывать и контролировать производство продуктов питания из сырья животного и растительного происхождения.	
	ИД-3 _{ОПК-5} Владеет навыками организации и контроля производства продуктов из сырья животного и растительного происхождения	

ПК-1 Управление материальными ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания.	ИД-1ПК-1 Основы организации, планирования и контроля деятельности подчинённых.	Все
	ИД-2ПК-1 Осуществлять координацию и контроль, проводить оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания.	
	ИД-3ПК-1 Планирование текущей деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания.	
ПК-2 Взаимодействие с потребителями заинтересованными сторонами.	ИД-1ПК-2 Законодательство Российской Федерации, регулирующие деятельность предприятий питания.	Все
	ИД-2ПК-2 Методы взаимодействия с потребителями, партнерами и другими заинтересованными сторонами - представителями разных культур.	
	ИД-3ПК-2 Владеть навыками организации устных и письменных коммуникаций с потребителями, партнерами и заинтересованными сторонами.	
	ИД-4ПК-2 Разрешение проблемных ситуаций потребителей, партнёров и заинтересованных сторон	
ПК-3 Контроль и оценка эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания.	ИД-1ПК-3 Способы оценки соответствия качества выполняемых работ разработанным на предприятии регламентам и стандартам.	Все
	ИД-2ПК-3 Владеть методикой создания системы контроля на предприятиях питания.	
	ИД-3ПК-3 Организация контроля соблюдения технических и санитарных условий работы структурных подразделений.	

5. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ

5.1. Содержание практики

№ п/п	Разделы (этапы) и виды работы на практике	Трудоемкость, час.		Форма текущего контроля
		работа под руководством преподавателя	самостоятельная работа	
1. Подготовительный этап				
1.1.	Решение организационных вопросов: 1) распределение обучающихся по местам практики;	2	2	Журнал по технике

	2) знакомство с целью, задачами, программой и порядком прохождения практики; 3) получение заданий от руководителя практики от университета; 4) информация о требованиях к отчётным документам по практике; 5) целевой инструктаж по технике безопасности.			безопасности
1.2.	Изучение специальной литературы и другой научно-технической информации о достижениях отечественной и зарубежной науки и техники в соответствующей области знаний.		12	Обзорная глава по теме ВКР
2. Производственный (экспериментальный, исследовательский) этап				
2.1.	Инструктаж по технике безопасности на предприятии (знакомство с соответствующими требованиями охраны труда и пожарной безопасности). Изучение санитарных норм и требований к личной гигиене.		12	Черновик раздела в ВКР.
2.2.	Сбор материалов для общей характеристики производства.		68	Черновик раздела в ВКР.
2.3	Сбор, изучение, систематизация и обобщение научно-технической информации по теме исследования. Написание литературного обзора выпускной квалификационной работы.			Черновик раздела в ВКР.
3.Обработка и анализ полученной информации				
3.1.	Написание раздела «Материалы и методы исследований». Выполнение экспериментальной части выпускной квалификационной работы согласно индивидуальному заданию и теме исследования. Анализ и статистическая обработка экспериментальных данных. Написание и оформление экспериментальной части ВКР. Формулирование выводов и предложений по результатам исследования.		8	Черновик раздела в ВКР.
	Выполнение индивидуального задания			Черновик раздела в ВКР.
4. Заключительный этап				
4.1.	Подготовка отчёта о прохождении практики.		10	Оформление отчёта
4.2.	Защита отчёта по практике на промежуточной аттестации.		2	
5.	Зачёт		2	

5.2. Распределение часов дисциплины (модуля) по видам работы и форма контроля*

* 3 – зачет.

5.2.1. Очная форма:

Вид занятий	1 курс		2 курс		3 курс		4 курс		5 курс	
	1 сем.	2 сем.	3 сем.	4 сем.	5 сем.	6 сем.	7 сем.	8 сем.	9 сем.	10 сем.
Контроль								2		
Самостоятельная работа								106		
Форма контроля								3		

6. ФОРМЫ ОТЧЕТНОСТИ ПО ПРАКТИКЕ

Сроки проведения практики устанавливаются приказом ректора в соответствии с утвержденным календарным графиком. Место проведения практики определяется в соответствии с заключёнными договорами о прохождении практики.

Практика может проводиться в структурных подразделениях Университета, на базе предприятий и организаций, учреждений и др.

Форма промежуточной аттестации студента по результатам преддипломной практики – зачёт выставляется на основании защиты студентом результатов выполнения индивидуальных заданий. На расширенное заседание выпускающей кафедры студент предоставляет:

- индивидуальное задание, подписанное руководителем практики
- отзыв руководителя практики от университета (руководителя ВКР)
- журнал исследований
- черновой вариант выпускной квалификационной работы
- презентацию по теме выпускной квалификационной работы

Формы отчётности: отчёт по практике.

Отчёт подписывается обучающимся на титульном листе, сдается на кафедру за 3 дня до окончания практики. Перед защитой документов по практике обучающийся имеет право внести изменения в отчёт по практике, отразив виды работ, в последние 2 дня практики. Защита отчёта по практике проводится в последний день практики и регистрируется в специальном журнале (кафедра), о чем делается пометка на титульном листе отчета. Зарегистрированный отчёт руководитель проверяет и проводит собеседование.

Отчёт оформляется согласно требованиям ПВД-12 «О самостоятельной работе обучающихся» Приложение № 1 в указанном документе. Общий объем отчёта - 20-25 страниц, он может содержать приложения (чертежи, схемы, технические условия и т.д.).

Примерный план отчета по преддипломной практике

Титульный лист

Направление на практику

СОДЕРЖАНИЕ

ВВЕДЕНИЕ

1 ХАРАКТЕРИСТИКА ПРЕДПРИЯТИЯ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

1.1 Общая характеристика предприятия

1.2 Структура управления предприятием

1.3 Маркетинговая среда и конкурентоспособность предприятия

1.4 Ассортимент продукции (производственная программа, меню) предприятия

1.5 Товарооборот и его характеристика

1.6 Характер здания, состав и взаимосвязь помещений

1.7 Организация документооборота по производству на предприятии питания

1.8 Системы автоматизации управления складом, производством и обслуживанием на предприятии

2 ОРГАНИЗАЦИЯ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ПРОЦЕССА ПРЕДПРИЯТИЯ

2.1 Анализ схем расположения помещений

2.2 Анализ подбора и размещения технологического оборудования на предприятии

3 ОРГАНИЗАЦИЯ МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЙ БАЗЫ ПРЕДПРИЯТИЯ

4 ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОТЫ В СКЛАДСКОЙ ГРУППЕ ПОМЕЩЕНИЙ

5 ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОИЗВОДСТВА

5.1 Производственная программа цеха

5.2 Организация труда, должностные обязанности и требования к работникам

5.3 Микроклимат цеха

5.4 Оборудование цеха

5.5 Технологические участки и рабочие места

5.6 Мероприятия по технике безопасности, охрана труда, пожарная безопасность на предприятии

6 ОРГАНИЗАЦИЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ

6.1 Должностные обязанности и требования к работникам торгового зала

6.2 Организация работы в торговом зале

7 ПРОИЗВОДСТВЕННЫЙ КОНТРОЛЬ ПРЕДПРИЯТИЯ

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННЫХ ИСТОЧНИКОВ

ПРИЛОЖЕНИЕ

7. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРАКТИКИ

7.1. Основная учебная литература, необходимая для проведения практики

1. Никифорова, Т. А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебное пособие / Т. А. Никифорова. — Оренбург : ОГУ, 2019. — 97 с. — ISBN 978-5-7410-2257-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/159933> — Режим доступа: для авториз. пользователей.

2. Плотников, И. Б. Оборудование предприятий общественного питания. Аппараты тепловой обработки : учебное пособие / И. Б. Плотников, Д. В. Доня, К. Б. Плотников. — Кемерово : КемГУ, 2020. — 192 с. — ISBN 978-5-8353-2634-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/156111> — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3. Корпачева, С. М. Организация практической подготовки по образовательной программе бакалавриата по направлению 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» : учебно-методическое пособие / С. М. Корпачева, И. С. Забелина. — Новосибирск : НГТУ, 2023. — 172 с. — ISBN 978-5-7782-5052-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/404258> — Режим доступа: для авториз. пользователей.

4. Вавилина, А. В. Организация и планирование деятельности предприятий сервиса / А. В. Вавилина, Т. В. Темякова. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 224 с. — ISBN 978-5-507-46985-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/352247> — Режим доступа: для авториз. пользователей.

5. Джабоева, А. С. Разработка производственной программы предприятий и расчет группы помещений для приема и хранения продуктов : учебное пособие / А. С. Джабоева, Р. М. Жилова, А. С. Кабалоева. — Нальчик : Кабардино-Балкарский ГАУ, 2011. — 135 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/137663> — Режим доступа: для авториз. пользователей.

7.2. Дополнительная учебная литература, необходимая для проведения практики

1. Никифорова, Т. А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебное пособие / Т. А. Никифорова. — Оренбург : ОГУ, 2019. — 97 с. — ISBN 978-5-7410-2257-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/159933> — Режим доступа: для авториз. пользователей.

2. Гращенков, Д. В. Системы расчетов в общественном питании : учебное пособие / Д. В. Гращенков, А. В. Арисов, В. М. Тиунов. — Екатеринбург : УрГЭУ, 2023. — 144 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/417779> — Режим доступа: для авториз. пользователей.

7.3. Ресурсы сети «Интернет», необходимые для проведения практики

- 1) Библиотека ВГАУ https://v-gau.ru/about/library/o-biblioteke.php?clear_cache=Y
- 2) Единое окно доступа к образовательным ресурсам <http://window.edu.ru>

7.4. Методические указания для обучающихся для прохождения практики

В ходе практики студент составляет итоговый письменный отчёт.

Цель отчёта – показать степень полноты выполнения студентом программы преддипломной практики. В отчёте отражаются итоги деятельности студента во время прохождения практики в соответствии с разделами и позициями рабочей программы, материалы, необходимые для написания выпускной квалификационной работы, соответствующие расчеты, анализ, обоснования, выводы и предложения.

1. Новиков Ю. Н. Подготовка и защита бакалаврской работы, магистерской диссертации, дипломного проекта [Электронный ресурс]: учебное пособие. - Санкт-Петербург: Лань, 2019. - 34 с. – Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/122187>
2. Санитария и гигиена питания : методические указания / составитель Н. Г. Главатских. — Ижевск : УдГАУ, 2020. — 90 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/178012> — Режим доступа: для авториз. пользователей.

7.4. Программное обеспечение, используемое для освоения дисциплины (модуля) (при необходимости)

1. Операционная система типа Windows.
2. Интегрированный пакет прикладных программ общего назначения Microsoft Office.
3. Интернет браузеры.

7.5. Информационные справочные системы, используемые для проведения практики (при необходимости)

1. Электронная библиотечная система издательства «Лань» <http://www.e.lanbook.com/>
2. Библиотека ВГАУ https://v-gau.ru/about/library/o-biblioteke.php?clear_cache=Y
3. Научная электронная библиотека <https://elibrary.ru/defaultx.asp>

8. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКАЯ БАЗА, НЕОБХОДИМАЯ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ

Материально-технической базой практики являются подразделения Университета, предприятия общественного питания различных типов, оснащённые современным технологическим оборудованием, передовые предприятия, которые могут обеспечить успешное выполнение студентом программы производственной практики и квалифицированное руководство.

В процессе прохождения практики обучающийся использует современные компьютерные системы, Интернет-ресурсы, библиотечные ресурсы ФГБОУ ВО «Верхневолжский ГАУ».

№ п/п	Наименование специализированных аудиторий, кабинетов, лабораторий и пр.	Краткий перечень основного оборудования
1	Учебная аудитория для проведения лекционных занятий, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной	укомплектована специализированной (учебной) мебелью, набором демонстрационного оборудования и учебно-наглядными пособиями, обеспечивающими тематические иллюстрации, соответствующие рабочей программе

	аттестации	дисциплины, а также техническими средствами обучения, служащими для представления учебной информации.
2	Помещение для самостоятельной работы	укомплектовано специализированной (учебной) мебелью, оснащено компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечено доступом в электронную информационно-образовательную среду организации

Приложение № 1
к программе практики

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ПО ПРАКТИКЕ

«Преддипломная практика»

Вид практики **Производственная,
научно-исследовательская**

Тип практики **Преддипломная**

1. Перечень компетенций, формируемых на данном этапе

Шифр и наименование компетенции	Индикатор(ы) достижения компетенции / планируемые результаты обучения	Форма контроля*	Оценочные средства
1	2	3	4
УК-1. Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	ИД-1 _{ук-1} Анализирует задачу, выделяя ее базовые составляющие, осуществляет декомпозицию задачи	Отчёт по практике Зачет	Комплект заданий на практику и вопросов к зачёту
	ИД-2 _{ук-1} Находит и критически анализирует информацию, необходимую для решения поставленной задачи.		
	ИД-3 _{ук-1} Производит постановку проблемы путём фиксации её содержания, выявления субъекта проблемы, а также всех заинтересованных сторон в данной ситуации.		
ОПК-1 Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности	ИД-1 _{опк-1} Знает принципы, методы и средства решения стандартных задач профессиональной деятельности на основе информационной и библиографической культуры с применением информационно-коммуникационных технологий и с учетом основных требований информационной безопасности.	Отчёт по практике Зачет	Комплект заданий на практику и вопросов к зачёту
	ИД-2 _{опк-1} Умеет решать стандартные задачи профессиональной деятельности на основе информационной и библиографической культуры с применением информационно-коммуникационных технологий и с учетом основных требований информационной безопасности.		

	ИД-3 _{ОПК-1} Владеет навыками применения современных информационных технологий и программных средств при решении задач профессиональной деятельности с учетом требований информационной безопасности.		
ОПК-2 Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности.	ИД-1 _{ОПК-2} Демонстрирует знание основных законов и методов исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности.	Отчёт по практике Зачет	Комплект заданий на практику и вопросов к зачёту
	ИД-2 _{ОПК-2} Использует знания основных законов и методов исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности.		
	ИД-3 _{ОПК-2} Применяет основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности.		
ОПК-3 Способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов.	ИД-1 _{ОПК-3} Знать: знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов.	Отчёт по практике Зачет	Комплект заданий на практику и вопросов к зачету
	ИД-2 _{ОПК-3} Уметь: использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов.		

	<p>ИД-3 <small>опк-3</small> Владеть: навыками использования знаний инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов.</p>		
<p>ОПК-4 Способен осуществлять технологические процессы производства продуктов питания.</p>	<p>ИД-1<small>опк -4</small> Знать: технологические процессы производства продукции животного и растительного происхождения</p>	<p>Отчёт по практике Зачет</p>	<p>Комплект заданий на практику и вопросов к зачету</p>
	<p>ИД-2 <small>опк -4</small> Уметь: осуществлять технологические процессы производства продуктов питания</p>		
	<p>ИД-3 <small>опк -4</small> Владеть: навыками осуществления технологических процессов производства продуктов питания.</p>		
<p>ОПК-5 Способен организовывать и контролировать производство продукции питания</p>	<p>ИД-1<small>опк-5</small> Знает способы организации и контроля производства продуктов из сырья растительного и животного происхождения</p>	<p>Отчёт по практике Зачёт</p>	<p>Комплект заданий на практику и вопросов к зачёту</p>
	<p>ИД-2<small>опк-5</small> Умеет организовывать и контролировать производство продуктов питания из сырья животного и растительного происхождения.</p>		
	<p>ИД-3<small>опк-5</small> Владеет навыками организации и контроля производства продуктов из сырья животного и растительного происхождения</p>		
<p>ПК -1 Управление материальными ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия</p>	<p>ИД-1<small>пк-1</small> Основы организации, планирования и контроля деятельности подчинённых.</p>	<p>Отчёт по практике Зачёт</p>	<p>Комплект заданий на практику и вопросов к зачёту</p>
	<p>ИД-2<small>пк-1</small> Осуществлять координацию и контроль, проводить оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания.</p>		

питания.	ИД-3 _{ПК-1} Планирование текущей деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания.		
ПК-2 Взаимодействие с потребителями и заинтересованными сторонами.	ИД-1 _{ПК-2} Законодательство Российской Федерации, регулирующие деятельность предприятий питания.	Отчёт по практике Зачёт	Комплект заданий на практику и вопросов к зачёту
	ИД-2 _{ПК-2} Методы взаимодействия с потребителями, партнерами и другими заинтересованными сторонами - представителями разных культур.		
	ИД-3 _{ПК-2} Владеть навыками организации устных и письменных коммуникаций с потребителями, партнерами и заинтересованными сторонами.		
	ИД-4 _{ПК-2} Разрешение проблемных ситуаций потребителей, партнёров и заинтересованных сторон		
ПК-3 Контроль и оценка эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания.	ИД-1 _{ПК-3} Способы оценки соответствия качества выполняемых работ разработанным на предприятии регламентам и стандартам.	Отчёт по практике Зачёт	Комплект заданий на практику и вопросов к зачёту
	ИД-2 _{ПК-3} Владеть методикой создания системы контроля на предприятиях питания.		
	ИД-3 _{ПК-3} Организация контроля соблюдения технических и санитарных условий работы структурных подразделений.		

2. Показатели и критерии оценивания сформированности компетенций на данном этапе их формирования

Показатель и	Критерии оценивания*			
	неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично
	не зачтено	зачтено		
Полнота знаний	Уровень знаний ниже минимальных требований, имели место грубые ошибки	Минимально допустимый уровень знаний, допущено много негрубых ошибок	Уровень знаний в объеме, соответствующем программе подготовки, допущено несколько негрубых ошибок	Уровень знаний в объеме, соответствующем программе подготовки, без ошибок
Наличие умений	При решении стандартных задач не продемонстрированы основные умения,	Продemonстрированы основные умения, решены типовые задачи с негрубыми	Продemonстрированы все основные умения, решены все основные задачи с негрубыми	Продemonстрированы все основные умения, решены все основные задачи с отдельными

	имели место грубые ошибки	ошибками, выполнены все задания, но не в полном объеме	ошибками, выполнены все задания в полном объеме, но некоторые с недочетами	несущественными недочетами, выполнены все задания в полном объеме
Наличие навыков (владение опытом)	При решении стандартных задач не продемонстрированы базовые навыки, имели место грубые ошибки	Имеется минимальный набор навыков для решения стандартных задач с некоторыми недочетами	Продемонстрированы базовые навыки при решении стандартных задач с некоторыми недочетами	Продемонстрированы навыки при решении нестандартных задач без ошибок и недочетов
Характеристики сформированности компетенции	Компетенция в полной мере не сформирована. Имеющихся знаний, умений, навыков недостаточно для решения практических (профессиональных) задач	Сформированность компетенции соответствует минимальным требованиям. Имеющихся знаний, умений, навыков в целом достаточно для решения практических (профессиональных) задач, но требуется дополнительная практика по большинству практических задач	Сформированность компетенции в целом соответствует требованиям. Имеющихся знаний, умений, навыков и мотивации в целом достаточно для решения стандартных практических (профессиональных) задач	Сформированность компетенции полностью соответствует требованиям. Имеющихся знаний, умений, навыков и мотивации в полной мере достаточно для решения сложных практических (профессиональных) задач
Уровень сформированности компетенций	Низкий	Ниже среднего	Средний	Высокий

3. Оценочные средства

3.1. Примерные вопросы для подготовки к защите отчёта по преддипломной практике

1. Какова основная цель преддипломной практики и раскройте её содержание?
2. Какие методики использовались при выполнении преддипломной практики по теме исследований?
3. Понятие о пище. Основные пищевые вещества. Незаменимые факторы питания. Основные принципы рационального питания.
4. Теории сбалансированного и адекватного питания.
5. Роль мяса, молока и молочных, мясных продуктов в питании.
6. Физиологические нормы потребления мяса.
7. Физиологические нормы потребления молока.
8. Организация входного контроля сырья и материалов.

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

На расширенном заседании выпускающей кафедры студент выступает с докладом-отчётом по преддипломной практике, раскрывает тему и содержание выпускной квалификационной работы. Предоставляет письменный и оформленный отчёт и черновик

ВКР. Комиссия оценивает полноту и качество выполнения индивидуального задания на преддипломной практике. Учитывая отзыв научного руководителя, выступление студента, ответы на вопросы, выставляется зачёт.

Шкалы и критерии оценки студентов по практике

Виды работ	Шкала оценивания	Критерии оценивания	Уровень овладения компетенциям
Краткая характеристика имеющегося технологического оборудования предприятия. Мероприятия по охране окружающей среды на предприятии.	Отлично	студент овладел (показал блестящие результаты с незначительными недочётами) элементами компетенций «знать», «уметь», «владеть навыками», то есть проявил глубокие знания, всестороннее умение и владение навыками по всему программному материалу практики, освоил рекомендуемую литературу, показал творческие способности в понимании, изложении и практическом использовании усвоенных знаний, приобретенных умений и навыков.	Повышенный
		Хорошо студент овладел (хорошо студент овладел (хорошо – в целом, но с рядом замечаний, очень хорошо – , но с некоторыми недочётами) элементами компетенций «знать», «уметь», «владеть навыками», то есть проявил полные знания, умения и владения навыками по всему программному материалу практики, освоил рекомендуемую литературу, показал стабильный характер знаний, умений, навыков и способен к их самостоятельному применению, обновлению в ходе практической деятельности.	Базовый
	Удовлетворительно	студент, посредственно овладел (имеются серьезные недочёты, результаты удовлетворяют минимальным требованиям) элементами компетенций «знать», «уметь», «владеть навыками», то есть проявил знания, умения и владения по основному программному материалу по практике в объеме, необходимом для последующего обучения и предстоящей практической деятельности, знаком с рекомендованной литературой, допустил неточности в соответствующих ответах на защите отчёта.	Пороговый
	Неудовлетворительно	студент не овладел (требуется выполнение некоторой дополнительной работы или значительного объема работы, либо повтора практики в установленном порядке, либо основание для отчисления) элементами компетенций «знать», «уметь», «владеть навыками», то есть допустил существенные проблемы в знаниях, умениях и навыках по основному программному материалу по производственной (технологической, преддипломной) практике, допустившему принципиальные ошибки в соответствующих ответах на защите отчета, которые не позволяют ему продолжить обучение без дополнительной подготовки и прохождения повторной практики.	Ниже порогового

Мероприятия по охране окружающей среды на предприятии.	Отлично	студент овладел (показал блестящие результаты с незначительными недочетами) элементами компетенций «знать», «уметь», «владеть навыками», то есть проявил глубокие знания, всестороннее умение и владение навыками по всему программному материалу практики, освоил рекомендуемую литературу, показал творческие способности в понимании, изложении и практическом использовании усвоенных знаний, приобретенных умений и навыков.	Повышенный
	Хорошо	студент овладел (хорошо, очень хорошо) элементами компетенций «знать», «уметь», «владеть навыками», то есть проявил полные знания, умения и владения навыками по всему программному материалу практики, освоил рекомендуемую литературу, показал стабильный характер знаний, умений, навыков и способен к их самостоятельному применению, обновлению в ходе практической деятельности.	Базовый
	Удовлетворительно	студент, посредственно овладел (имеются серьезные недочёты, результаты удовлетворяют минимальным требованиям) элементами компетенций «знать», «уметь», «владеть навыками», то есть проявил знания, умения и владения по основному программному материалу по практике в объёме, необходимом для последующего обучения и предстоящей практической деятельности, знаком с рекомендованной литературой, допустил неточности в соответствующих ответах на защите отчёта.	Пороговый
	Неудовлетворительно	студент не овладел (требуется выполнение некоторой дополнительной работы или значительного объема работы, либо повтора практики в установленном порядке, либо основание для отчисления) элементами компетенций «знать», «уметь», «владеть навыками», то есть допустил существенные проблемы в знаниях, умениях и навыках по основному программному материалу по производственной практике, допустившему принципиальные ошибки в соответствующих ответах на защите отчета, которые не позволяют ему продолжить обучение без дополнительной подготовки и прохождения повторной практики.	Ниже порогового
Подготовка отчёта по учебной практике	Отлично	студент овладел (показал блестящие результаты с незначительными недочетами) элементами компетенций «знать», «уметь», «владеть навыками», то есть проявил глубокие знания, всестороннее умение и владение навыками по всему программному материалу практики, освоил рекомендуемую литературу, показал творческие способности в понимании, изложении и практическом использовании усвоенных знаний, приобретенных умений и навыков.	Повышенный
	Хорошо	студент овладел (хорошо, очень хорошо) элементами компетенций «знать», «уметь», «владеть навыками», то есть проявил полные знания, умения и владения навыками по всему программному материалу	Базовый

		практики, освоил рекомендуемую литературу, показал стабильный характер знаний, умений, навыков и способен к их самостоятельному применению, обновлению в ходе практической деятельности.	
	Удовлетворительно	студент, посредственно овладел (имеются серьезные недочеты ,результаты удовлетворяют минимальным требованиям) элементами компетенций «знать», «уметь», «владеть навыками», то есть проявил знания, умения и владения по основному программному материалу по практике в объеме, необходимом для последующего обучения и предстоящей практической деятельности, знаком с рекомендованной литературой, допустил неточности в соответствующих ответах на защите отчета.	Пороговый
	Неудовлетворительно	студент не овладел (требуется выполнение некоторой дополнительной работы или значительного объема работы, либо повтора практики в установленном порядке, либо основание для отчисления) элементами компетенций «знать», «уметь», «владеть навыками», то есть допустил существенные проблемы в знаниях, умениях и навыках по основному программному материалу по производственной практике, допустившему принципиальные ошибки в соответствующих ответах на защите отчета, которые не позволяют ему продолжить обучение без дополнительной подготовки и прохождения повторной практики.	Ниже порогового
Технологические схемы производства продукции, описание технологических операций и режимы производства.	Отлично	студент овладел (показал блестящие результаты с незначительными недочетами) элементами компетенций «знать», «уметь», «владеть навыками», то есть проявил глубокие знания, всестороннее умение и владение навыками по всему программному материалу практики, освоил рекомендуемую литературу, показал творческие способности в понимании, изложении и практическом использовании усвоенных знаний, приобретенных умений и навыков.	Повышенный
	Хорошо	студент овладел (хорошо, очень хорошо) элементами компетенций «знать», «уметь», «владеть навыками», то есть проявил полные знания, умения и владения навыками по всему программному материалу практики, освоил рекомендуемую литературу, показал стабильный характер знаний, умений, навыков и способен к их самостоятельному применению, обновлению в ходе практической деятельности.	Базовый
	Удовлетворительно	студент, посредственно овладел (имеются серьезные недочеты,результаты удовлетворяют минимальным требованиям) элементами компетенций «знать», «уметь», «владеть навыками», то есть проявил знания, умения и владения по основному программному материалу по практике в объеме, необходимом для последующего обучения и предстоящей практической деятельности, знаком с рекомендованной литературой, допустил неточности в соответствующих ответах на	Пороговый

		защите отчёта.	
	Неудовлетворительно	студент не овладел (требуется выполнение некоторой дополнительной работы или значительного объема работы, либо повтора практики в установленном порядке, либо основание для отчисления) элементами компетенций «знать», «уметь», «владеть навыками», то есть допустил существенные проблемы в знаниях, умениях и навыках по основному программному материалу по производственной практике, допустившему принципиальные ошибки в соответствующих ответах на защите отчета, которые не позволяют ему продолжить обучение без дополнительной подготовки и прохождения повторной практики.	Ниже порогового