



**МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ
ФЕДЕРАЦИИ
СМОЛЕНСКИЙ КАЗАЧИЙ ИНСТИТУТ ПРОМЫШЛЕННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ И
БИЗНЕСА (ФИЛИАЛ) ФЕДЕРАЛЬНОГО ГОСУДАРСТВЕННОГО
БЮДЖЕТНОГО ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ ВЫСШЕГО
ОБРАЗОВАНИЯ «МОСКОВСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ
ТЕХНОЛОГИЙ И УПРАВЛЕНИЯ ИМЕНИ К.Г.РАЗУМОВСКОГО
(ПЕРВЫЙ КАЗАЧИЙ УНИВЕРСИТЕТ)»**

Кафедра «Естественно-научных, технических
дисциплин и информационных технологий»

УТВЕРЖДАЮ
Директор СКИПТБ (филиала) ФГБОУ
ВО «Смоленский институт
промышленных технологий и
бизнеса им. К. Г. Разумовского (ПКУ)»



Н. С. Коржикова

26 марта 2020 года

ПРОГРАММА ПРАКТИКИ

Тип практики Б2.В.04(Пд) Преддипломная практика

Способ проведения практики Стационарная, выездная

Форма проведения практики Дискретная

Направление подготовки 15.03.02 «Технологические машины и оборудование»

Тип образовательной программы прикладной бакалавриат

Направленность (профиль) подготовки Машины и аппараты пищевых производств

Квалификация выпускника - бакалавр

Форма обучения очно-заочная, заочная

Вязьма 2020 г.

Рабочая программа преддипломной практики разработана на основании федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 15.03.02 «Технологические машины и оборудование (бакалавриат)», утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 20.10.2015гг № 1170, учебного плана по основной профессиональной образовательной программе высшего образования «Технологические машины и оборудование»

Рабочая программа учебной дисциплины разработана рабочей группой в составе:
к.т.н., доцент Морозов С.М., к.п.н., доцент Кузьмин К.А., доцент Корольков В.Г., к.п.н., Реут В.А.

Руководитель основной
профессиональной
образовательной программы
ученая степень, ученое звание,
должность



С.М.Морозов

К.т.н., доцент
Рабочая программа учебной дисциплины обсуждена и утверждена на заседании кафедры
ЕНТДиИТ

Протокол № 1 от «29»августа 2016 года

Заведующий кафедрой
ученая степень, ученое звание



С.М.Морозов

К.т.н., доцент

(подпись)

Рабочая программа учебной дисциплины рекомендована к утверждению представителями
организаций-работодателей *(при совместной разработке или разработке по заказу)*:

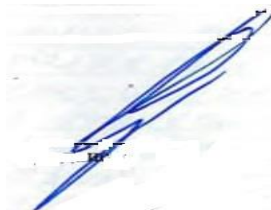
Наименование организации-
работодателя должность



А.Н.Антонов

АО «Вяземский машиностроительный
завод»

Генеральный директор



В.М.Романов

ООО «Супрема Агро»
Управляющий

(подпись)

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общие требования к организации практики.....	4
1.1 Цель преддипломной практики.....	4
1.2. Продолжительность преддипломной практики.....	4
1.3. Задачи преддипломной практики.....	4
1.4. Перечень планируемых результатов обучения при прохождении преддипломной практики, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы.....	9
1.5. Место преддипломной практики в структуре ОП.....	9
1.6. Форма отчетности по практике.....	9
2. Содержание практики, методические рекомендации к ее прохождению.....	10
2.1. Тематический план и содержание практики.....	10
2.2. Условия реализации практики	13
3. Перечень преддипломной литературы и ресурсов сети «Интернет», необходимых для проведения практики.....	16
4. Информационные технологии, используемые при проведении практики, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем	17
5. Материально-техническая база, необходимая для проведения практики	18
6. Оценочные средства для проведения промежуточной аттестации студентов по практике.....	18
6.1. Перечень компетенций, формируемых в процессе прохождения преддипломной практики	18
6.2. Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания.	20
6.3. Типовые контрольные задания.....	22
6.4. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и опыта деятельности.....	23
7. Рекомендации по работе со студентами-инвалидами и студентами с ограниченными возможностями здоровья	23
7.1. Выбор мест прохождения практик для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья с учетом требований их доступности для данных обучающихся.....	23
7.2. Проведение аттестации с учетом особенностей физиологии инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья	24

1. Общие требования к организации практики

1.1 Цель преддипломной практики

Кафедра «ЕНТД и ИТ» при направлении студентов на производную практику выдает им полный пакет документов в соответствии с положением.

Цели практики:

- осознание социальной значимости своей будущей профессии, обладание высокой мотивацией к выполнению профессиональной деятельности.
- умение использовать технические средства для измерения основных параметров качества готовой продукции, организация и осуществление процесса производства продукции питания
- организация документооборота по производству на предприятиях питания, способность использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания.

1.2. Продолжительность преддипломной практики

Продолжительность преддипломной практики определяется в соответствии с учебным планом и составляет по плану 2014г- 5 курс заочная форма обучения 180 часов, 5 зачетных единиц, 3,33 недели. По плану 2015г - 2,3 курсы все формы обучения 216 часов, 6 зачетных единиц, 4 недели.

1.3. Задачи преддипломной практики

- приобретение профессиональных практических навыков на предприятиях индустрии питания;
- практическое освоение различных форм и методов управленческой деятельности предприятий индустрии питания;
- формирование профессионального интереса, чувства ответственности и уважения к выбранной профессии.

Профессиональные компетенции:

ОК-3	способностью использовать основы экономических знаний в различных сферах жизнедеятельности	<p>знать: основные положения экономической теории</p> <p>уметь: применять экономическую терминологию, лексику и основные экономические категории</p> <p>владеть: методами и средствами экономических наук в условиях рыночной экономики</p>
ОК-4	способностью использовать основы правовых знаний в различных сферах жизнедеятельности	<p>знать: основы государственного правового регулирования, используемые в профессиональной деятельности</p> <p>уметь: методы математического анализа и моделирования, теоретического и экспериментального исследования; методы расчета кинематических и динамических параметров движения механизмов;</p> <p>владеть: методологией поиска и использования действующих технических регламентов, стандартов, сводов правил</p>
ОК-5	способностью к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия	<p>знать: основы гуманитарных наук</p> <p>уметь: воспринимать, обобщать и анализировать аргументировано и четко строить свою речь</p> <p>владеть: навыками подготовки, написания и произнесения устных и письменных сообщений на одном из иностранных языков, способностью к постановке целей и выбору путей их достижения</p>
ОК-6	способностью работать в коллективе, толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия	<p>знать: основные закономерности общественного развития, моральные и правовые нормы современного общества</p> <p>уметь: терпимо относиться к социальным культурным различиям в обществе, демонстрировать уважение к историческому наследию и культурным традициям</p> <p>владеть: навыками бесконфликтной работы и толерантного поведения с коллегами, потребителями</p>
ОК-7	способностью к самоорганизации и самообразованию	<p>знать: особенности формальных и неформальных отношений; природу лидерства и функциональной ответственности;</p> <p>уметь: управлять работой коллектива и работать в команде</p> <p>владеть: навыками организационной работы</p>
ОПК-1	способностью осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и	<p>знать: сущность и значение информации в развитии общества, особенности правового регулирования в будущей профессиональной деятельности; правовые основы защиты государственной тайны;</p>

	баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий	<p>уметь: работать с информацией в глобальных компьютерных сетях, использовать законодательные и нормативно-правовые акты области защиты информации и государственной тайны</p> <p>владеть: навыками соблюдения требований информационной безопасности</p>
ОПК-2	способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения	<p>знать: функции менеджмента, принципы построения организационных структур и распределения функций управления</p> <p>уметь: находить организационно-управленческие решения</p> <p>владеть: навыками организационной и исследовательской работы</p>
ПК-7	способностью анализировать и оценивать результативность системы контроля деятельности производства, осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства	<p>знать: основные требования, предъявляемые к сырью, материалом, полуфабрикатам и готовой продукции, методы их контроля</p> <p>уметь: организовывать работу производства предприятий питания и осуществлять контроль за технологическим процессом, внедрять систему обеспечения качества и безопасности продукции питания на принципах ИСО и ХАССП</p> <p>владеть: методами оценки результативности системы контроля деятельности производства</p>
ПК-8	способностью обеспечивать функционирование системы поддержки здоровья и безопасности труда персонала предприятия питания, анализировать деятельность предприятия питания с целью выявления рисков в области безопасности труда и здоровья персонала	<p>знать: потенциальные факторы риска для жизни и здоровья персонала</p> <p>уметь: измерять и оценивать опасные, вредные и травмирующие факторы производства</p> <p>владеть: практическими навыками выявления рисков в области безопасности труда</p>
ПК-10	способностью определять цели и ставить задачи отделу продаж по ассортименту продаваемой продукции производства и услугам внутри и вне предприятия питания, анализировать информацию по	<p>знать: основы торговой деятельности</p> <p>уметь: организовывать процессы товародвижения</p> <p>владеть: методами организации системы товародвижения и логистических процессов на предприятиях питания</p>

	результатам продаж и принимать решения в области контроля процесса продаж, владеть системой товародвижения и логистическими процессами на предприятиях питания	
ПК-14	способностью проводить мониторинг и анализировать результаты финансово-хозяйственной деятельности предприятия питания, оценивать финансовое состояние предприятия питания и принимать решения по результатам контроля	<p>знать: принципы оценки хозяйственной и финансовой деятельности предприятия, основы бухгалтерского учета и налоговой системы</p> <p>уметь: использовать полученные знания для оценки основных экономических показателей финансово-хозяйственной деятельности предприятий питания; функции и их принципы управления, их особенности и взаимосвязи</p> <p>владеть: методами мониторинга и анализа финансового состояния предприятия питания, навыками принятия управленческих решений</p>
ПК-15	способностью осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития потребительского рынка, систематизировать и обобщать информацию	<p>знать: современные информационные технологии, основные профессиональные периодические издания в области развития потребительского рынка;</p> <p>уметь: использовать стандарты и другие нормативные документы при оценке, контроле качества и сертификации продуктов и продукции предприятий питания</p> <p>владеть: навыками систематизации, анализа и обработки информации в области развития потребительского рынка</p>
ПК-16	способностью планировать стратегию развития предприятия питания с учетом множественных факторов, проводить анализ, оценку рынка и риски, проводить аудит финансовых и материальных ресурсов	<p>знать: бизнес-планирование и экономику предприятий питания</p> <p>уметь: планировать объем производства предприятий питания и проводить расчеты затрат на производство и реализацию продукции питания</p> <p>владеть: методами планирования, экономического анализа, финансового аудита</p>
ПК-19	владением нормативно-правовой базой в области продаж продукции производства и услуг	<p>знать: нормативно-правовые документы торговой деятельности</p> <p>уметь: использовать стандарты и другие нормативные документы при оценке, контроле качества и сертификации продуктов и продукции предприятий питания</p> <p>владеть: методологией применения нормативно-правовой базы в области продаж продукции производства и услуг</p>
ПК-22	способностью проводить	знать: принципы оценки хозяйственной и

	мониторинг финансово-хозяйственной деятельности предприятия, анализировать и оценивать финансовое состояние предприятия	финансовой деятельности предприятия, основы бухгалтерского учета и налоговой системы уметь: использовать полученные знания для оценки финансового состояния предприятия питания владеть: методами мониторинга и анализа финансового состояния предприятия питания
ПК-27	способностью контролировать качество предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования, участвовать в планировке и оснащении предприятий питания	знать: основные принципы проектирования предприятий питания, реконструкции и монтажа оборудования уметь: правильно выбрать технологическое оборудование и выполнить расчет основных технологических процессов производства продукции питания, осуществлять взаимодействие с организациями - проектировщиками, контролировать качество их работ владеть: навыками планировки и оснащения 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)	знать: основные принципы проектирования предприятий питания, нормативную и техническую документацию отрасли, уметь: составлять техническое задание на выполнение определённого вида технических работ, читать чертежи, проверять правильность подготовки технологического проекта владеть навыками составления плана расстановки технологического оборудования, монтажной привязки технологического оборудования
ПК-29	готовностью вести переговоры с проектными организациями и поставщиками технологического	знать: основные принципы проектирования предприятий питания, нормативную и техническую документацию отрасли, виды технологического оборудования уметь: вести переговоры с проектными организациями и поставщиками

	оборудования, оценивать результаты проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта	технологического оборудования владеть: методами оценки технологических проектов
--	---	---

1.4. Перечень планируемых результатов обучения при прохождении преддипломной практики, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

За период прохождения преддипломной практики студенты должны собрать практический материал для отчета о практике в соответствии с содержанием настоящей программы. Преддипломная практика проводится согласно тематике дипломных проектов и работ.

1.5. Место преддипломной практики в структуре ОП

Для прохождения преддипломной практики необходимы знания вопросов предшествующих дисциплин: Технология продукции общественного питания; Организация производства и обслуживания предприятий общественного питания; Санитария и гигиена питания; Товароведение продовольственных товаров.

1.6. Форма отчетности по практике.

Формы проведения преддипломной практики осуществляется, на базе предприятий централизованного кулинарной продукции и кондитерских изделий.

По окончании практики студент сдает руководителю практики от университета письменный отчет с заключением и оценкой руководителя практики от организации, оформленный дневник отчет о выполнении индивидуального задания.

Письменная часть отчета должна составлять около 30 страниц машинописного текста (кроме приложений).

Титульный лист имеет традиционную структуру

Во *введении* формулируется цель и задачи стажировки студента.

В *последующей текстовой части* освещаются все вопросы данной

программы.

В конце отчета должны быть сделаны конкретные **выводы и предложения** по совершенствованию работы предприятия по всем аспектам его деятельности.

В **заключение** отчета указывается список использованных источников (финансовые отчеты, баланс, справки, учебная литература и др.).

Целесообразно отчет дополнить **приложениями** (образцы, копии документов, договоров, отчетов и др.)

В **отзыве** (характеристике) предприятиях указывается степень самостоятельности работы студента, его отношение к работе, овладение практическими навыками, уровень подготовленности к самостоятельной работе. Отзыв подписывается руководителем кадровой службы предприятия и заверяется печатью.

По окончании практики студент **защищает** отчет. В состав комиссии входят преподаватель-руководитель практикой и представитель от предприятия (организации). Защиту целесообразно проводить по месту практики. Руководитель практики от университета составляет письменный отчет, в котором должно быть отражено выполнение программы, индивидуальных заданий, дает оценку качества практики, соблюдения дисциплины в период практики, замечания и предложения по совершенствованию профессиональной подготовки студентов.

2. Содержание практики, методические рекомендации к ее прохождению

2.1. Тематический план и содержание практики

Продолжительность преддипломной практики определяется в соответствии с учебным планом и составляет по плану 2014г- 5 курс заочная форма обучения 180 часов,5 зачетных единиц,3,33 недели

Таблица 1 – Структура и содержание преддипломной практики

по плану 2014г- 5 курс заочная форма обучения 180 часов,5
зачетных единиц,3,33 недели

№ п/п	Разделы (этапы) практики	Самостоятельная работа студента	Трудоемкость, ЗЕТ/акад час.	Примечание
1	Подготовительный 0,83 недели	Ознакомительная лекция по практике, инструктаж по технике безопасности, вводный инструктаж по технике безопасности на рабочем месте, санитарными требованиями. Ознакомление с предприятием общественного питания (тип, класс, структура).	0,75\27	
2	Производственный 2 неделя	Изучение организации работы цеха по производству кулинарной продукции в роли стажера заведующего производством бригадира, начальника цеха (шефа, су-шефа). Изучение ассортимента и технологии производства выпускаемой продукции. Изучение организации работы цеха по производству мучных кондитерских изделий, ассортимента выпускаемой продукции, технологии производства и мучных кондитерских изделий. Изучение требований и условий, сроков хранения кулинарной продукции, мучных кондитерских изделий, контроля, качества кулинарной продукции и мучных кондитерских изделий. Изучение основных экономических показателей работы предприятия.	3,5/126	
3	Заключительный 0,5 недели	Систематизация фактического материала, подготовка отчета.	0,75\27	

Таблица 2 – Структура и содержание преддипломной практики

.По плану 2015г -2,3 курсы все формы обучения 216 часов,6 зачетных единиц,4 недели.

№ п/п	Разделы (этапы) практики	Самостоятельная работа студента	Трудоемкость, ЗЕТ/акад час.	Примечание
1	Подготовительный 0,5 недели	Ознакомительная лекция по практике, инструктаж по технике безопасности, вводный инструктаж по технике безопасности на рабочем месте, санитарными требованиями. Ознакомление с предприятием общественного питания (тип, класс, структура).	0,75\27	
2	Производственный 3 недели	Изучение организации работы цеха по производству кулинарной продукции в роли стажера заведующего производством бригадира, начальника цеха (шефа, су-шефа). Изучение ассортимента и технологии производства выпускаемой продукции. Изучение организации работы цеха по производству мучных кондитерских изделий, ассортимента выпускаемой продукции, технологии производства и мучных кондитерских изделий. Изучение требований и условий, сроков хранения кулинарной продукции, мучных кондитерских изделий, контроля, качества кулинарной продукции и мучных кондитерских изделий. Изучение основных экономических показателей работы предприятия.	4,5/162	
3	Заключительный 0,5 недели	Систематизация фактического материала, подготовка отчета.	0,75\27	

Итоговой формой аттестации прохождения преддипломной практики является экзамен, формой отчетности - отчет (смотри приложения)

Содержание практики

Ознакомительная лекция по практике, инструктаж по технике безопасности, вводный инструктаж по технике безопасности на рабочем месте, санитарными требованиями. Ознакомление с предприятием общественного питания (тип, класс, структура).

Изучение организации работы цеха по производству кулинарной продукции в роли стажера заведующего производством бригадира, начальника цеха (шефа, су-шефа). Изучение ассортимента и технологии производства выпускаемой продукции. Изучение организации работы цеха по производству мучных кондитерских изделий, ассортимента выпускаемой продукции, технологии производства и мучных кондитерских изделий.

Изучение требований и условий, сроков хранения кулинарной продукции, мучных кондитерских изделий, контроля, качества кулинарной продукции и мучных кондитерских изделий. Изучение основных экономических показателей работы предприятия. Систематизация фактического материала, подготовка отчета Систематизация фактического материала, подготовка отчета

2.2. Условия реализации практики

. Формы проведения преддипломной практики осуществляется, на базе предприятий централизованного кулинарной продукции и кондитерских изделий.

. Образовательными и научно-производственными технологиями, используемыми на практике, является стажировка с выполнением должностной роли.

Распределение студентов на практику осуществляется по закрепленным базам практики.

Учебно-методическое руководство практикой осуществляется кафедрой «Технология продуктов питания и экспертиза товаров».

Руководство практикой студентов непосредственно на предприятиях торговли возлагается на высококвалифицированных специалистов предприятия, имеющих высшее образование.

Руководители практики от университета и торгового предприятия (организации) работают в тесном контакте.

Руководитель практики студентов от университета должен:

- согласовать распределение студентов по рабочим местам, обеспечить их программами практики, ознакомить с графиком прохождения практики;

- систематически контролировать ход прохождения практики, ведение дневников, накопление материала по программе, выполнение индивидуальных заданий, дисциплину студентов;

- проводить консультации со студентами по разделам и вопросам программы практики;

- осуществлять контроль за созданием студентам-практикантам нормальных условий труда, за выполнением ими правил внутреннего трудового распорядка;

- на заключительном этапе практики рассмотреть отчеты, дневники, отзывы, возглавить комиссию по приему зачета у студентов.

Руководитель практики от предприятия должен:

- совместно с руководителем практики от университета организовать и контролировать прохождение преддипломной практики студентов в соответствии с программой и календарными планами;

- обеспечить качественное проведение инструктажа по охране труда и технике безопасности;

- предоставлять студентам-практикантам возможность пользоваться необходимой документацией, отчетами и другими планово-нормативными материалами, консультировать по вопросам программы практики, ведения документации, выполнения индивидуального задания, а также оказывать

помощь в подборе материалов для курсовых и дипломных работ;

- контролировать соблюдение студентами правил внутреннего трудового распорядка;

- контролировать ведение дневников, подготовку отчетов по результатам практики, давать заключение в дневниках о выполнении студентами программы практики;

- по окончании практики организовать получение студентами письменного отзыва (характеристики) с отражением в нем отношения студента к выполняемой работе, степени усвоения программы практики, участия в общественной работе.

Студент-практикант в период прохождения практики должен:

- полностью выполнить предусмотренные практикой задания;

- подчиняться правилам внутреннего трудового распорядка, действующим на предприятии (организации);

- изучить и строго соблюдать правила охраны труда и технике безопасности;

- нести ответственность за выполненную работу и ее результаты наравне со штатными работниками;

- вести ежедневные записи в дневниках о характере выполняемой работы в течение дня;

- собирать и систематизировать материал для курсовой и дипломной работы;

- систематически отчитываться перед руководителем практики о выполненной работе;

- своевременно представить руководителю отчет о результатах практики вместе с индивидуальным заданием.

Студентам, проработавшим на практике меньше положенного срока, срок практики распоряжением деканата продлевается за счет каникул и времени, свободного от занятий.

3. Перечень преддипломной литературы и ресурсов сети «Интернет», необходимых для проведения практики

Основная литература

1. Артемова Е.Н Основы технологии продукции общественного питания учебное пособие / Е.Н. Артемова.-2-е изд., перераб. и доп.- М.:КНОРУС, 2011.-336с.
2. Кузнецова Л.С., Сиданова М.Ю. Технология приготовления мучных кондитерских изделий. - М.: Изд-во «Академия», 2011.-320 с.
3. Кутина О.И., Шленская Т.В., Земцова М.Э., Боева А.Ю., Д.А. Сьяков. Пищевая ценность и безопасность океанических рыб. Монография. – М.: Пищепромиздат, 2012. – 68с.

Дополнительная литература

1. Введение в технологию продуктов питания: Учебное пособие. Лабораторный практикум / Г.М. Мелькина, О.М. Аношина, Л.А. Сапронова и др.; - М.: КолосС,2012 255с. – (учебное пособие для студентов высших учебных заведений).
2. Голубев В.Н. Справочник работника общественного питания / Голубев В.В., Могильный М.П., Шленская Т.В.- М.: ДеЛи принт, 2012 .- 590 с.

Журналы:

- «Питание и общество»,
- «Вы и Ваш ресторан»,
- «Ресторанный бизнес»,
- «Ресторатор»,
- «Food Technologies»,
- "Food engineering»

Программное обеспечение и Интернет-ресурсы: Операционные системы Windows, стандартные офисные программы, электронная база данных предприятий общественного питания России, стран СНГ и зарубежных стран, каталог сайтов предприятий, бизнес-справочники

организаций, официальные сайты фирм-изготовителей оборудования предприятий питания, 1С: предприятие «Комплексная автоматизация предприятий» food@rarus.ru, городская информационная система ГУП ИВЦ Мособщепита «Школьное питание», автоматизация ресторанного бизнеса R-Keeper-7, 1С-Рарус: управление школьным питанием, ИНИНГ-Хлебосол, OBORUD.INFO, MyDIET.ru, Правотека.ru, «Посуда, инвентарь для всех типов предприятий общественного питания», программный продукт «Общепит 8», находящихся в свободном доступе для студентов

4. Информационные технологии, используемые при проведении практики, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем

В процессе обучения используются различные образовательные технологии: мультимедийная оргтехника, раздаточный материал .

- электронный каталог библиотек, который располагается на сайте регионального института <http://www.vfmgutu.ru/>;

-электронной библиотеке в системе дистанционного обучения MOODLE <http://do.vfmgutu.ru/>;

- удаленным полнотекстовым ресурсам:

а.) ЭБС «Издательство Лань» <http://e.lanbook.com> (соглашение о сотрудничестве от 21.01.2015г.);

б.) ЭБС «Национальный цифровой ресурс «Рукопт» <http://rucont.ru/> (договор от 13.01.2015 № 18/2222 - 2015);

в.) ЭБС (ЭБС) Znanium издательства «Инфра – М».

-к тестовому доступу консорциума НП «НЕИКОН» www.neicon.ru/cons (соглашение о сотрудничестве от 01.03.2012г. № 741-ДС-2011);

-к справочно-поисковым системам компаний «Консультант Плюс» <http://www.consultant.ru/>.

5. Материально-техническая база, необходимая для проведения практики

включает прохождение преддипломной практики на современных предприятиях централизованного производства с полным технологическим циклом производства, использующих в своей работе высокотехническое оборудование.

6. Оценочные средства для проведения промежуточной аттестации студентов по практике

6.1. Перечень компетенций, формируемых в процессе прохождения преддипломной практики

ПО ПЛАНУ ,2014,2015- ОК 4,7,10,11

ПК-3 .4.5.7.10.11.12.13.14.16.20.21.22.25.28.33.34.35

Общекультурные компетенции:

способностью использовать основы правовых знаний в различных сферах деятельности (ОК-4);

способностью к самоорганизации и самообразованию (ОК-7);

владеет культурой мышления ,способен к обобщению, анализу ,систематизации ,постановки целей и выбору путей их достижения, умеет логически верно ,аргументировано и ясно строить свою речь(ОК 10).

Способен находить организационно-управленческие решения в нестандартных ситуациях и готов нести за них ответственность .Способен участвовать в работе над инновационными программами ,используя базовые методы исследования деятельности*(ОК 11).

Профессиональные компетенции:

создает и поддерживает имидж организации (ПК-3);

готов устанавливать и определять приоритеты в области управления производственным процессом, управлять информацией в области производства продукции предприятий питания, планировать эффективную систему контроля производственного процесса и прогнозировать его эффективность (ПК-4);

анализировать и оценивать информацию, процессы, деятельность, идентифицировать проблемы при управлении производственными и логистическими процессами, оценивать риски в области снабжения, хранения и движения запасов (ПК-5);

оказывать влияние на разработку и внедрение системы качества и безопасности продукции производства, оценивать риски в области обеспечения качества и безопасности продукции производства, снабжения, хранения и движения продукции (ПК-7);

уметь разрабатывать новый ассортимент продукции питания различного назначения, организовать ее выработку в производственных условиях (ПК-10);

устанавливать и определять приоритеты в стратегии развития предприятия, в его финансовой и логистической деятельности (ПК-11);

управлять информацией при разработке и контроле исполнения бюджета, оказывать влияние на формирование и проведение финансовой, учетной, инвестиционной и кредитной политики предприятия (ПК-12);

вести переговоры при заключении договоров по кредитованию и инвестированию, общаться с владельцем предприятия и ответственными работниками (ПК-13);

анализировать показатели бухгалтерской отчетности в соответствии с законодательством (ПК-14);

прогнозировать будущие результаты деятельности предприятия и разрабатывать его стратегию, оценивать экономические, политические, социальные, культурные, технологические и финансовые составляющие, способные повлиять на стратегию предприятия питания (ПК-16);

способен использовать знания новейших достижений техники и технологии в своей научно-исследовательской и научно-производственной деятельности (ПК-20);

способен владеть фундаментальными разделами техники и технологии продукции питания, необходимыми для решения научно-

исследовательских и научно-производственных задач в области производства продуктов питания (ПК-21);

готов к использованию практических навыков в организации и управлении научно-исследовательскими и научно-производственными работами, в том числе при проведении экспериментов, испытаний, анализе их результатов (ПК-22);

способен в составе коллектива ставить задачи исследования, выбирать методы экспериментальной работы, интерпретировать и представлять результаты научных исследований (ПК-25);

определять приоритеты в области управления маркетинговой деятельностью предприятия питания и управлять информацией в области маркетинговой деятельности предприятия питания (ПК-28);

способен формировать технические задания и технико-экономические обоснования при проектировании и реконструкции предприятий питания (ПК-33);

способен применять методики инженерных расчетов, необходимых для технологии проектирования систем, объектов и сооружений предприятий питания (ПК-34);

способен производить стоимостную оценку основных производственных ресурсов предприятий питания (ПК-35).

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

Аттестация по итогам практики проводится на основании оформленного в соответствии с установленными требованиями письменного отчета и отзыва руководителя практики от предприятия (если практика проходила на предприятии).

По итогам практики выставляется оценка (отлично, хорошо, удовлетворительно, неудовлетворительно).

Для защиты индивидуальных отчетов на кафедре создается комиссия, включающая представителей НПС от кафедры и представителей

от организаций, на которых выполнялась производственная практика (по согласованию).

Критерии освоения дисциплины обучающимся при экзамене:

Оценка «отлично» Ответы на поставленные вопросы в билете излагаются логично, последовательно и не требуют дополнительных пояснений. Демонстрируются глубокие знания базовых нормативно-правовых актов. Соблюдаются нормы литературной речи.

Оценка «хорошо» Ответы на поставленные вопросы излагаются систематизировано и последовательно. Базовые нормативно-правовые акты используются, но в недостаточном объеме. Материал излагается уверенно. Демонстрируется умение анализировать материал, однако не все выводы носят аргументированный и доказательный характер. Соблюдаются нормы литературной речи.

Оценка «удовлетворительно» Допускаются нарушения в последовательности изложения. Имеются упоминания об отдельных базовых нормативно-правовых актах. Демонстрируются поверхностные знания вопроса, а имеющиеся практические навыки с трудом позволяют решать конкретные задачи. Имеются затруднения с выводами. Допускаются нарушения норм литературной речи.

Оценка «неудовлетворительно» Материал излагается непоследовательно, сбивчиво, не представляет определенной системы знаний по дисциплине. Не раскрываются причинно-следственные связи государственными, политическими и экономическими явлениями и событиями. Не проводится анализ. Выводы отсутствуют. Имеются заметные нарушения норм литературной речи.

Студенты, не выполнившие программу практики без уважительной причины или получившие отрицательную («неудовлетворительно») оценку при защите отчета, могут быть направлены на практику повторно или отчислены из университета как имеющие академическую задолженность. Итоги преддипломной практики подводятся на итоговой конференции,

обсуждаются на заседании кафедры.

6.3. Типовые контрольные задания

Индивидуальное задание

1. Изучение изменений в нормативной документации, регламентирующей деятельность организации.
2. Изучение функциональных обязанностей по должности прохождения практики.
3. Изучение взаимоотношений организации с госорганами и внешними организациями.
4. Самостоятельная подготовка проектов документов.
5. Прием посетителей и их консультирование по юридическим вопросам.
6. Экспертиза и систематизация ведения внутреннего делопроизводства.
7. Самостоятельное проведение правовой экспертизы документов организации.
8. Представление интересов организации в госорганах и внешних организациях по поручению руководителя практики.
9. Подготовка справочных материалов по изменению законодательства для руководителя организации.
10. Подготовка отчета по практике и представление его руководителю от организации.

6.4. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и опыта деятельности

Отчеты по практике являются специфической формой письменных работ, позволяющей студенту обобщить свои знания, умения и навыки, приобретенные за время прохождения преддипломной практики. Отчет по преддипломной практике готовится индивидуально. Объем отчета может составлять 30 страниц.

По окончании практики студент защищает отчет перед комиссией, назначенной заведующим кафедрой. Оценка по защите отчета о практике проставляется руководителем преддипломной практики от университета в экзаменационную ведомость и зачетную книжку студента. Эта оценка приравнивается к оценкам по теоретическому обучению и учитывается при подведении итогов общей успеваемости студентов.

При оценивании студента учитываются также: деятельность студента в период практики (степень полноты выполнения программы, овладение основными профессиональными навыками по организации информатизации, анализу информационной деятельности); содержание и качество оформления отчета, полнота записей в дневнике; качество доклада и ответы студента на вопросы во время защиты отчета.

7. Рекомендации по работе со студентами-инвалидами и студентами с ограниченными возможностями здоровья

7.1. Выбор мест прохождения практик для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья с учетом требований их доступности для данных обучающихся

При определении мест преддипломной практики для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья должны учитываться рекомендации медико-социальной экспертизы, отраженные в индивидуальной программе реабилитации инвалида, относительно рекомендованных условий и видов труда. При необходимости для прохождения практик создаются специальные рабочие места в

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

7.2. Проведение аттестации с учетом особенностей физиологии инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья

Форма проведения аттестации для студентов-инвалидов устанавливается с учетом индивидуальных психофизических особенностей (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и т.п.). При необходимости студенту-инвалиду предоставляется дополнительное время для подготовки ответа на защите практики.

Студент-инвалид имеет право воспользоваться помощью тьютора для персонального сопровождения во время прохождения аттестации.

**МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**

**Смоленский казачий институт промышленных технологий и бизнеса
(филиал) федерального государственного бюджетного
образовательного учреждения высшего образования «Московский
государственный университет технологий и управления
имени К.Г. Разумовского (Первый казачий университет)»**

ОТЧЕТ

о прохождении преддипломной практики
(вид практики)

студента группы _____ курса ____

Направление

Фамилия

Имя

Отчество

Место прохождения практики

(полное название предприятия, адрес, телефон)

Время прохождения практики

Руководитель практики от кафедры

(фамилия, имя, отчество, ученая степень, ученое звание)

Руководитель практики от организации

(фамилия, имя, отчество, должность)

Отчет выполнил

(дата и подпись)

Отчет защищен с оценкой

(дата и подпись)

Вязьма 2020 г.

ИНДИВИДУАЛЬНОЕ ЗАДАНИЕ НА ПЕРИОД ПРАКТИКИ

Студента _____ курса _____ группы _____

Руководитель практики (от вуза) _____

(должность, Ф.И.О.,

подпись)

« _____ » _____ 201 г.

Дата	Краткое содержание проделанной работы по выполнению индивидуального задания, анализ и выводы

Подписи
руководителей
практики: от
предприятия,
организации:

(должность, Ф.И.О., подпись)

от кафедры

(должность, Ф.И.О., подпись)

НА БЛАНКЕ ПРЕДПРИЯТИЯ

Анализируется качество выполнения студентами преддипломной практики, полученные умения и навыки по выполнению функциональных обязанностей на первичных должностях служб информационных технологий, организаторские способности студента, состояние трудовой и преддипломной дисциплины, требовательность, исполнительность, инициатива. В конце делается вывод о подготовленности студента к будущей профессиональной деятельности в соответствии с требованиями государственного образовательного стандарта.

ОТЗЫВ И ЗАКЛЮЧЕНИЕ РУКОВОДИТЕЛЯ

Ф.И.О.

курса _____ института _____

Московского государственного университета технологий и управления имени К.Г. Разумовского (ПКУ).

За время практики _____

Ф.И.О.

В ходе прохождения практики использованы

Проведены

За время практики выполнено

Трудности, испытываемые в процессе прохождения практики

Выводы

Оценка практики _____ « ____ » _____ 201__ г.

Руководитель практики (от организации, предприятия)

(должность, Ф.И.О., подпись)

Отзыв утвержден на заседании _____ от _____ 201__ г.

Директор _____

(Ф.И.О., подпись)

М.П.

Итоговая оценка практики _____ « ____ »

_____ 20__ г.

Руководитель практики (от кафедры)

(должность, Ф.И.О., подпись)

Лист регистрации изменений

№ п/ п	Содержание изменения	Реквизиты документа об утверждении изменения	Дата введения изменения
1.	Утверждена и введена в действие решением кафедры	Протокол заседания кафедры № 6 от «15» января 2016 года	15.01.2016 г.
2.	Актуализирована с учетом развития науки, техники, культуры, экономики, техники, технологий и социальной сферы	Протокол заседания кафедры № 6 от «17» января 2017 года	19.01.2017 г.
3.	Актуализирована с учетом развития науки, техники, культуры, экономики, техники, технологий и социальной сферы	Протокол заседания кафедры № 6 от «23» января 2018 года	28.01.2018 г.
4.	Актуализирована с учетом развития науки, техники, культуры, экономики, техники, технологий и социальной сферы	Протокол заседания кафедры № 6 от «11» января 2019	16.01.2019 г.
5.	Актуализирована с учетом развития науки, техники, культуры, экономики, техники, технологий и социальной сферы	Протокол заседания кафедры № 9 от «20» мая 2020	20.05.2020 г.