



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

Мега-факультет «Технологии пищевых продуктов и технологического менеджмента»

Кафедра «Персонализированной диетологии, гостиничного и ресторанного бизнеса»

«УТВЕРЖДАЮ»
Заведующий кафедрой «ПД, ГиРБ»,
к.т.н., доцент
Куликов Д.А.
«24» февраля 2021 г.

ПРОГРАММА ПРАКТИКИ

Тип практики Преддипломная практика

(тип практики указать по учебному плану)

Способ проведения практики стационарная; выездная

(стационарная; выездная; выездная (полевая))

Форма проведения практики дискретная

(непрерывная, дискретная)

Направление подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания

(код, наименование направления подготовки)

Тип образовательной программы прикладная магистратура

Направленность (профиль) подготовки Управление инновационным развитием сети предприятий питания

Квалификация выпускника магистр

(бакалавр/магистр/специалист)

Форма обучения очная

(очная, заочная, очно-заочная)

Москва 2021 г.

Программа преддипломной практики разработана на основании федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания (уровень магистратура), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 20.11.2014 № 1482, учебного плана по основной профессиональной образовательной программе высшего образования 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания, профиль «Управление инновационным развитием сети предприятий».

Программа преддипломной практики разработана группой в составе: д.т.н., профессора кафедры «ТП и ООП» Бредихиной О.В. и президента РОО «МАК» Шаровой Т.Н.

Руководитель
основной
профессиональной
образовательной
программы к.т.н.,
профессор
кафедры ПД, ГиРБ



Д.А. Куликов

Программа преддипломной практики обсуждена и утверждена на заседании кафедры «Персонализированная диетология, ресторанный и гостиничный бизнес» Протокол №2 от «24» февраля 2021 года

Заведующий кафедрой
ПД, ГиРБ, к.т.н., доцент



Д.А. Куликов

(подпись)

(подпись)

Программа преддипломной практики рекомендована к утверждению представителями организаций-работодателей:

РОО «Московская ассоциация
кулинаров»



Исполнительный
директор
П.С. Нагорнов

(подпись)

ООО «РОСТ»



Генеральный
директор С.Г.
Зайцева

(подпись)

Оглавление

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

1. Тип производственной практики

Преддипломная практика.

2. Цель производственной практики

Цель преддипломной практики магистров состоит в подготовке выпускной квалификационной работы и расширении профессионального кругозора; систематизация, углубление профессиональных знаний, полученных в ходе теоретической и методологической подготовки обучающегося.

3. Задачи производственной практики

Задачами практики являются:

- закрепление и углубление теоретических знаний по профилирующим дисциплинам базовой и вариативной части путем практического изучения современных технологических процессов и оборудования, средств механизации и автоматизации производства, организации передовых методов работы, вопросов безопасности жизнедеятельности и охраны окружающей среды, организации снабжения и производства;

- изучение технологических процессов производства широкого ассортимента продуктов;

- изучение работы основного технологического и вспомогательного оборудования;

- ознакомление с нормативной документацией, регламентирующей технологические процессы и требования к качеству сырья и готовой продукции;

- ознакомление с организацией и методами теххимического и микробиологического контроля технологических процессов производства продуктов общественного питания и их соответствия требованиям;

- закрепление и углубление теоретических знаний по профилирующим дисциплинам базовой и вариативной части путем практического изучения современных технологических процессов и оборудования, средств механизации и автоматизации производства, организации передовых методов работы, вопросов безопасности жизнедеятельности и охраны окружающей среды, организации снабжения и производства;

- изучение технологических процессов производства широкого ассортимента продуктов;

- изучение работы основного технологического и вспомогательного оборудования;

- ознакомление с нормативной документацией, регламентирующей технологические процессы и требования к качеству сырья и готовой продукции;

- ознакомление с организацией и методами теххимического и микробиологического контроля технологических процессов производства продуктов общественного питания и их соответствия требованиям.

4. Место преддипломной практики в структуре ОПОП ВО

Для прохождения преддипломной практики необходимы знания предшествующих дисциплин: философские проблемы науки и техники;

физиология питания; высокотехнологичные производства продуктов питания; химия пищи; микробиология и эпидемиология в области питания; основы стратегического менеджмента и маркетинга на предприятии питания; деловой иностранный язык; технология и организация производства на предприятиях питания; специальные виды питания; организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания; моделирование инновационной деятельности предприятий и производства новой продукции; управление инновационным развитием предприятий питания в условиях конкуренции; проекты предприятий питания; экспертиза продукции питания; безопасность производства и продукции питания; система менеджмента безопасности пищевых продуктов предприятий общественного питания; основы риск-менеджмента и антикризисного управления предприятия питания; менеджмент персонала предприятий общественного питания; налоги и налогообложение; управление финансовыми рисками предприятия питания; автоматизация деятельности предприятий общественного питания; энергоэффективность предприятий общественного питания; эффективное управление предприятиями общественного питания; правовое обеспечение безопасности деятельности предприятия питания.

Преддипломная практика является процессом закрепления теоретических знаний, умений и владений, а также формирования общекультурных и профессиональных компетенций выпускников. Материал программы преддипломной практики необходим для подготовки изучения профессиональных дисциплин. В процессе практики, обучающиеся должны сформировать следующие знания, умения и навыки

знать:

- технические средства измерения параметров технологических процессов
- организацию документооборота, нормативную, техническую, технологическую документацию по производству и обслуживанию на предприятии;
- критерии оценки профессионального уровня персонала программы и мероприятия обеспечения и поддержки лояльности персонала;
- методики оценки эффективности затрат на реализацию производственного процесса по установленным критериям;
- современные методы управления персоналом и предприятием;
- правила подачи отдельных видов блюд и напитков на предприятии общественного питания.

уметь:

- осуществлять процесс обслуживания посетителей;
- организовать документооборот по производству продукции общественного питания;
- составлять индивидуальные и коллективные программы обучения;
- планировать и анализировать рабочий день с учетом должностных обязанностей;
- формировать профессиональную команду;
- устанавливать и определять приоритеты в области разработки и внедрения системы качества и безопасности продукции производства;
- анализировать и оценивать информацию, процессы и деятельность

предприятия;

- проявлять лидерские качества в коллективе;
 - организовать обслуживание иностранных туристов;
 - вести переговоры с проектными организациями и поставщиками;
 - анализировать технологические процессы производства продукции питания как объекты управления, производить стоимостную оценку основных производственных ресурсов предприятий питания;
 - применять методики инженерных расчетов, необходимые для технологии проектирования систем, объектов и сооружений предприятий питания
- владеть:
- методами обслуживания потребителей на предприятии питания;
 - навыками составления нормативной документации;
 - способностью планировать и анализировать программы и мероприятия обеспечения и поддержки лояльности;
 - навыками управления информацией в области производства продукции предприятий питания и планирования эффективной системы контроля производственного процесса и прогнозирования его эффективности;
 - способами организации производства и эффективной работы трудового коллектива;
 - специальными формами обслуживания.

5. Способ и формы проведения преддипломной практики

Способ проведения практики: стационарная; выездная.

Формы проведения практики: дискретная.

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

6. Место, объем и время проведения преддипломной практики

Производственная практика проводится в 4 семестре по очной форме обучения по окончании 2 курса. Общий срок проведения преддипломной практики составляет 14 недель.

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

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

Ключевыми базами проведения учебной практика являются:

1. ФГБНУ ВНИИМП им. Горбатого В.М.;
2. ООО «Азалия» (банкетный зал «Европейский»);
3. ООО «Росс» комбинат питания;
4. ФХУ Комбинат питания мэрии Москвы;
5. Росинтер Ресторантс;

6. ООО «МИП Конвент» ресторанный-гостиничный комплекс;
7. ООО Таппервэр;
8. ООО «ОУ Алькор»;
9. ООО «Аэромар».

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

Объем практики:

Вид практики	курс	сем ес тр	ЗЕТ	Количество о часов	Количество о недель
Преддипломная практика	2	4	21	756	14

7. Компетенции обучающегося, формируемые в результате прохождения преддипломной практики

В результате прохождения преддипломной практики обучающийся должен приобрести освоить следующие компетенции: ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8; ПК-9; ПК-10; ПК-11; ПК-12; ПК-13; ПК-14; ПК-15; ПК-29; ПК-30; ПК-31; ПК-32

ОПК-1 – готовностью к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач профессиональной деятельности;

ОПК-2 – готовностью руководить коллективом в сфере своей профессиональной деятельности, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия;

ОПК-3 – способностью разрабатывать эффективную стратегию и формировать политику предприятия, обеспечивать предприятие питания

материальными и финансовыми ресурсами, разрабатывать новые конкурентоспособные концепции;

ОПК-4 – способностью устанавливать требования к документообороту на предприятии;

ОПК-5 – способностью создавать и поддерживать имидж предприятия;

ПК-1 – готовностью 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-2 – способностью анализировать и оценивать информацию, процессы, деятельность, идентифицировать проблемы при управлении производственными и логистическими процессами, оценивать риски в области снабжения, хранения и движения запасов;

ПК-3 – способностью оценивать эффективность затрат на реализацию производственного процесса по установленным критериям, устанавливать и определять приоритеты в области разработки и внедрения системы качества и безопасности продукции производства, уметь анализировать и оценивать информацию, процессы и деятельность предприятия;

ПК-4 – способностью 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-5 – способностью оценивать эффективность затрат на функционирование системы качества и безопасности продукции производства, принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях с множественными факторами;

ПК-6 – готовностью контролировать степень достижения целей и выполнения задач в части логистических процессов на предприятии, устанавливать и определять приоритеты в области управления процессами продаж;

ПК-7 – способностью разрабатывать новый ассортимент продукции питания различного назначения, организовать ее выработку в производственных условиях;

ПК-8 – способностью устанавливать и определять приоритеты в стратегии развития предприятия, в его финансовой и логистической деятельности;

ПК-9 – способностью управлять информацией при разработке и контроле исполнения бюджета, оказывать влияние на формирование и проведение финансовой, учетной, инвестиционной и кредитной политики предприятия;

ПК-10 – способностью вести переговоры при заключении договоров по кредитованию и инвестированию, общаться с владельцем предприятия и ответственными работниками;

ПК-11 – способностью анализировать показатели бухгалтерской отчетности в соответствии с законодательством;

ПК-12 – способностью оценивать результативность экономической деятельности предприятия с учетом достижения наибольших результатов при наименьших затратах материальных и финансовых ресурсов;

ПК-13 – способностью 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-14 – способностью анализировать технологические процессы производства продукции питания как объекты управления, производить стоимостную оценку основных производственных ресурсов предприятий питания;

ПК-15 – готовностью организовывать работу исполнителей, находить и принимать управленческие решения в области организации и нормировании труда предприятий питания;

ПК-29 – способностью планировать контроль разработки и реализацию маркетинговых мероприятий, идентифицировать и определять проблемы при управлении маркетинговой деятельностью;

ПК-30 – способностью формировать технические задания и технико-экономические обоснования при проектировании и реконструкции предприятий питания;

ПК-31 – способностью применять методики инженерных расчетов, необходимые для технологии проектирования систем, объектов и сооружений предприятий питания.

ПК-32 – способностью производить стоимостную оценку основных производственных ресурсов предприятий питания.

8. Структура и содержание преддипломной практики

Общая трудоемкость преддипломной практики составляет 756 ч, 21 зачетных единиц.

№	Раздел (этап) практики	Форма контроля
1	Подготовительный этап Оформление на практику, инструктаж по ознакомлению с требованиями охраны труда, техники безопасности, пожарной безопасности, а также правилами внутреннего трудового распорядка организации, предоставляющей место для прохождения практики. Получение задания по практике	Дневник о прохождении практики
2	Ознакомительный Овладение навыками работы технолога Изучение организации производственного процесса и управления предприятием Изучение организации технологического оборудования Самостоятельное выполнение индивидуальных заданий Сбор информации согласно методическим указаниям Систематизация фактического материала	Дневник о прохождении практики

3 .	Завершающий этап	Отчет о прохождении практики
--------	------------------	---------------------------------

	Оформление отчета, сдача его на рецензию руководителю практики от университета, защита отчета по практике, зачет с оценкой	
--	--	--

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

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

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

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

Каждый обучающийся в течение всего периода обучения должен быть обеспечен индивидуальным неограниченным доступом к одной или нескольким электронно-библиотечным системам (электронным библиотекам) и к электронной информационно-образовательной среде организации. Электронно-библиотечная система (электронная библиотека) и электронная информационно-образовательная среда должны обеспечивать возможность доступа обучающегося из любой точки, в которой имеется доступ к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» (далее - сеть «Интернет»), как на территории организации, так и вне ее.

При защите преддипломной практики используются активные методы обучения:

- типовые контрольные задания;
- разбор конкретных производственных ситуаций.

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

- Нормативная документация предприятий общественного питания. Порядок разработки технико-технологической карты, ее разделы.

- Типизация и классификация предприятий общественного питания, их различия по характеру производства, ассортименту выпускаемой продукции.

- Характеристика меню, требования к их составлению и оформлению.

- Виды и средства рекламы на предприятиях общественного питания.

- Организация работы кондитерского цеха на предприятиях общественного питания.

- Организация работы горячего цеха на предприятиях общественного

питания.

- Технологические принципы производства продукции общественного питания. Классификация механических способов обработки сырья.

- Организация работы холодного цеха на предприятиях общественного питания.

- Виды, формы и системы контроля производства и качества продукции предприятия питания.

- Организационно-правовые формы предприятия питания. Порядок учреждения и регистрации.

- Сущность организации производства общественного питания, производственная структура и ее характеристика.

- Принципы технического регулирования продукции общественного питания. Основные понятия технического регулирования.

- Источники снабжения и поставщики предприятий питания, виды договоров.

- Организация питания и обслуживания иностранных туристов. Особенности составления меню для иностранных туристов.

- Организация лечебно-профилактического питания на предприятиях.

- Контроль качества продукции предприятий питания. Организация контроля качества в лабораториях, бракераж.

- Организация обслуживания различных видов банкетов. Порядок приема заказов на обслуживание торжеств.

- Организация складского хозяйства на предприятиях общественного питания.

- Организация питания на производственных предприятиях.

10. Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы студентов на практике

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

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

Руководитель практики от Университета:

- совместно с руководителем практики от профильной организации составляет рабочий график (план) проведения практики;

- разрабатывает индивидуальные задания для выполнения обучающимися в период практики;

- участвует в распределении обучающихся по рабочим местам и видам работ в организации, осуществляющей профессиональную деятельность;

- осуществляет контроль соблюдения сроков проведения практики и соответствием ее содержания, установленным образовательной программой

требованиям к содержанию соответствующего вида практики;

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

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

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

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

- проводит в ходе практики методические занятия для обучающихся;

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

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

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

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

- вносит предложения по совершенствованию процедур проведения практики;

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

Тема индивидуального задания выбирается руководителем практики от кафедры с учетом возможностей базы практики, ее отраслевой принадлежности и должна быть внесена в задание на практику и дневник студента перед началом практики.

11. Формы промежуточной аттестации по итогам практики

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

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

В течение всего периода прохождения практики, обучающиеся по программам магистратуры ведут дневник практики.

По итогам практики обучающиеся обязаны представить руководителю практики от Университета (филиала) отчет о прохождении практики по

установленной форме.

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

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

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

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

Материалы о прохождении практики обучающегося хранятся на кафедре в установленном порядке.

Защиту отчета по практике проводит руководитель практики от Университета. В ходе защиты оцениваются:

- 1) выполнение индивидуального задания;
- 2) характеристика профессиональной деятельности обучающегося в период прохождения практики. Характеристику составляет и подписывает руководитель практики от профильной организации;
- 3) отчет о прохождении практики;
- 4) результаты устного опроса (собеседования) или защиты отчета в виде презентации;

Уровень сформированности у обучающегося компетенций в период прохождения практики определяется по результатам защиты отчета по практике и с учетом характеристики профессиональной деятельности обучающегося в период прохождения практики, составленной руководителем практики от профильной организации.

В процессе защиты отчета о прохождении практики обучающемуся могут задаваться вопросы как практического, так и теоретического характера для выявления полноты сформированности у него компетенций.

Показателями оценивания компетенций являются знания, умения и навыки, освоенные при прохождении производственной практики.

Шкала оценивания, в зависимости от уровня сформированности компетенций

Уровень сформированности компетенций			
«недостаточный»	«пороговый»	«продвинутый»	«высокий»
Компетенции не сформированы. Знания отсутствуют, умения и навыки не сформированы	Компетенции сформированы. Сформированы базовые структуры знаний. Умения фрагментарны и носят репродуктивный характер.	Компетенции сформированы. Знания обширные, системные. Умения носят репродуктивный характер применяются к решению типовых заданий. Демонстрируется доста-	Компетенции сформированы. Знания твердые, аргументированные, всесторонние. Умения успешно применяются к решению как типовых так и нестандартных

	Демонстрируется низкий уровень самостоя- тельности практического навы ка.	точный уровень самостоятельности устойчивого практического навыка.	творческих заданий. Демонстрируется высокий уровень самостоятельности, высокая адаптивность
--	---	---	---

			практического навыка
Описание критериев оценивания			
<p>выполнено менее 60%</p> <p>заданий, предусмотренных в индивидуальном задании на производственную практику;</p> <p>– не подготовлен отчет по преддипломной практике или структура отчета не соответствует рекомендуемой;</p> <p>– в процессе защиты отчета обучающийся демонстрирует низкий уровень коммуникативности, неверно интерпретирует результаты выполненных заданий.</p> <p>– в характеристике профессиональной деятельности обучающегося в период прохождения практики отмечена несформированность знаний, умений и навыков, предусмотренных программой практики</p>	<p>выполнено 60%-69%</p> <p>заданий, предусмотренных в индивидуальном задании на производственную практику;</p> <p>– структура отчета не в полной мере соответствует рекомендуемой;</p> <p>– обучающийся в процессе защиты испытывает затруднения при ответах на вопросы руководителя практики от Университета, но способен ясно и четко изложить суть выполненных заданий и обосновать полученные результаты.</p> <p>– в характеристике профессиональной деятельности обучающегося в период прохождения практики отмечена сформированность менее 50% знаний, умений и навыков, предусмотренных программой практики</p>	<p>выполнено 70–89%</p> <p>заданий, предусмотренных в индивидуальном задании на производственную практику; задания выполнены с отдельными погрешностями, что повлияло на качество анализа полученных результатов;</p> <p>– структура отчета соответствует рекомендуемой;</p> <p>– в процессе защиты отчета последовательно, достаточно четко изложил основные его положения, но допустил отдельные неточности в ответах на вопросы руководителя практики от Университета.</p> <p>– в характеристике профессиональной деятельности обучающегося в период прохождения практики отмечена сформированность основных знаний, умений и навыков, предусмотренных программой практики</p>	<p>выполнено 90–100%</p> <p>заданий, предусмотренных в индивидуальном задании на производственную практику;</p> <p>– структура отчета соответствует рекомендуемой, все положения отчета сформулированы правильно, использованы корректные обозначения используемых в расчетах показателей. В результате анализа выполненных заданий, сделаны правильные выводы;</p> <p>– в процессе защиты отчета последовательно, четко и логично обучающийся изложил его основные положения и грамотно ответил на вопросы руководителя практики от Университета</p> <p>– в характеристике профессиональной деятельности обучающегося в период прохождения практики отмечена сформированность всех знаний, умений и навыков, предусмотренных программой практики.</p>
Оценка «неудовлетворительно»	«зачтено» с оценкой «удовлетворительно»	«зачтено» с оценкой «хорошо»	«зачтено» с оценкой «отлично»

13. Учебно-методическое и информационное обеспечение преддипломной практики

а) основная литература:

- Кольман О.Я. и др. Разработка технологий получения продуктов функционального назначения с использованием вторичных сырьевых ресурсов растительного происхождения. - Изд-во СФУ, 2016

Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/967757>

- Джабоева А. С., Тамова М. Ю. Технология продуктов общественного питания, изд-во Магистр, 2016

Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/519624>

Карпов, В.И. Управление качеством питания школьников на основе кластеризации их генотипов / В.И. Карпов, Ю.И. Сидоренко, Н.А. Жученко // Материалы XXII Международной научно-практической конференции «Системный анализ в проектировании и управлении»: Тез. докл. Санкт-Петербург. – 22-24 мая 2018 г. – С. 152-158.

-Евгениев Г.Б. и др. Основы автоматизации технологических процессов и производств/ Гаврюшин С.М., Грошев А.В., Овсянников М.Т. Шильников П.С./ том 1, изд-во МГТУ им. Н.Баумана, 2015

Режим доступа: <https://elibrary.ru/item.asp?id=29814189>

- Евгениев Г.Б., Гаврюшин С.М., Хоботов Е.Н. Основы автоматизации технологических процессов и производств, том 2, изд-во МГТУ им. Н.Баумана, 2015

Режим доступа: <https://elibrary.ru/item.asp?id=29819833>

- Чудаков А.Д. Средства автоматизации и управления, изд-во Юрайт, 2016

Режим доступа: <https://elibrary.ru/item.asp?id=27910797>

- Гаврилов А.Н., Пятаков Ю.В. Средства и системы управления технологическими процессами, изд-во «Лань», 2016

Режим доступа: <https://elibrary.ru/item.asp?id=29918435>

- Васюкова А.Т. Любецкая Т. Р. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания, изд-во Дашков и К, 2017

Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/512131>

- Васюкова А.Т., Славянский А. А., Куликов Д. А. Технология продукции общественного питания, изд-во Дашков К, 2018

Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/513905>

- Васюкова А.Т. Проектирование предприятий общественного питания, изд-во Дашков и К, 2018

Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/430289>

- Гайворонский К.Я., Щеглов Н.Г. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли, изд-во ФОРУМ, 2015

Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/484856>

- Мрыхина Е. Б. Организация производства на предприятиях общественного питания, изд-во ФОРУМ, 2015

Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/493230>

б) Дополнительная литература

- Павлов А.Н. Физико-химические и коллоидно-химические основы пищевых технологий, изд-во МГУТУ, 2015

Режим доступа: <https://elibrary.ru/item.asp?id=26679785>

- Чебакова Г.В., Зачесова И.А. Экспертиза качества молока и молочных продуктов, изд-во ИНФРА-М, 2018

Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/973303>

- Кисленко В.Н., Дячук Т.И. Пищевая микробиология: микробиологическая безопасность сырья и продуктов животного и растительного происхождения, изд-во ИНФРА-М, 2018

Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/942738>

- Рязанова О.А., Николаева М.А. Товарный менеджмент и экспертиза продуктов детского питания, изд-во ИНФРА-М, 2016
Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/526414>
- Неповинных Н. В. Теоретическое обоснование и практические аспекты использования пищевых волокон в технологиях молочносодержащих продуктов диетического профилактического питания, изд-во ИНФРА-М, 2017
Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/906417>
- Faulk C, Dolinoy DC. Timing in everything: the when and how of environmentally induced changes in the epigenome of animals. *Epigenetics* 2011; 6:791–797
- Jimenez-Chillaron JC, Duaz R, Martinez D., Pentinat T, Ramon-Krauel M, Ribo S, Plosch T. The role of nutrition on epigenetic modifications and their implications on health. *Biochimie* 2012; 94: 2242-2263
- Landecker H. Food as exposure: Nutritional epigenetics and new metabolism. *BioSocieties* 2011; 6: 167–194
- Naviaux R.K. Mitochondrial control of epigenetics. *Cancer Biology & Therapy* 2008; 7 (8): 1191–1193
- Smiraglia DJ., Kulawiec M, Bistulfi GL, Gupta SG, Singh KK. A novel role for mitochondria in regulating epigenetic modification in the nucleus. *Cancer Biology & Therapy* 2008; 7(8): 1182–1190
- Wallace DC, Fan W. Energetics, Epigenetics, Mitochondrial Genetics. *Mitochondrion* 2010; 10(1): 12–31
- Мосов, А.В. Методика разработки рационов коллективного питания: монография / А.В. Мосов, Н.М. Портнов– М.: Издательство «Центр Эйдос». – 2015. – 247 с
- Фридман А. М. «Экономика предприятий торговли и питания потребительского общества», изд-во Дашков и К, 2017
Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/415065>
- Липатова Л. П. Технология продукции общественного питания, изд-во ФОРУМ. 2016
<http://znanium.com/catalog/product/518473>
- Ратушный А. С. Технология продукции общественного питания, изд-во Дашков и К, 2016
<http://znanium.com/catalog/product/519492>
- Аминов С. С. Технология продукции общественного питания, ИНФРА-М, 2016
<http://znanium.com/catalog/product/520513>
- Парлюк Е. П. Управление процессом создания технических систем для АПК, изд-во ИНФРА-М, 2015
<http://znanium.com/catalog/product/504901>
- Маюрникова Л. А. Теоретическая инноватика: научно-инновационная деятельность и управление инновациями, изд-во ГИОРД, 2017
<http://znanium.com/catalog/product/858253>
- Беляев А.В., Федоров В.К., Черкасов М. Н. Основы социально-экономического управления в производстве, изд-во ИНФРА-М, 2015
<http://znanium.com/catalog/product/479878>

- Тихомирова О. Г. Управление проектами, изд-во ИНФРА-М, 2016
<http://znanium.com/catalog/product/537343>
 - Кузьмина Н.М. Менеджмент персонала корпорации, изд-во ИНФРА-М, 2016
<http://znanium.com/catalog/product/504863>
 - Кобиашвили Н.А. Менеджмент: традиционные и современные модели, изд-во ИНФРА-М, 2017
<http://znanium.com/catalog/product/563587>
 - Фомичева Ю.Ю., Бороздина А.В. Технологические добавки и улучшители для производства продуктов питания из растительного сырья, изд-во Техно – Декор, 2015
<https://elibrary.ru/item.asp?id=22952058>
 - Гинс М.С., Романова Е.В., Плющиков В.Г., Пивоваров В.Ф. Функциональные продукты питания из растительного сырья, изд-во РУДН, 2017
<https://elibrary.ru/item.asp?id=29940718>
 - Магомедов Г.О., Олейникова А.Я., Плотникова И.В., Лобосова А.А. Функциональные пищевые ингредиенты и добавки в производстве кондитерских изделий, изд-во ГИОРД, 2015
<https://elibrary.ru/item.asp?id=27314273>
 - Сергачева Е.С., Соболева Е.В. Анализ сырья для производства хлебобулочных и кондитерских изделий, изд-во Университет ИТМО, 2015
<https://elibrary.ru/item.asp?id=30659529>
- в) программное обеспечение и Интернет-ресурсы:

Наименование программного обеспечения	Назначение
Windows XP/7	Многозадачная операционная система компании Microsoft
Adobe Reader/ FoxitReader	Программа для просмотра электронных документов
Internet Explorer/ Google Chrome	Браузер
Kaspersky Antivirus	Средство антивирусной защиты
Microsoft Office Excel	Программное обеспечение для работы с электронными документами
Microsoft Office Word	Текстовый процессор, предназначенный для создания, просмотра и редактирования текстовых документов
MS Office Power Point	Программа подготовки и просмотра презентаций

г) базы данных, информационно-справочные и поисковые системы
ресурсы информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

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

Перечень информационно-справочных систем

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

14. Материально-техническое обеспечение преддипломной практики

В соответствии с договорами на проведение практики между университетом и профильной организацией, обучающиеся могут пользоваться ресурсами подразделений (цехов, залов и т.п.) библиотекой, технической и другой документацией профильной организации и университета необходимыми для успешного освоения обучающимися программы практики и выполнения ими индивидуальных заданий по практике.

Учебные аудитории университета для самостоятельных занятий оснащены пользовательскими автоматизированными рабочими местами по числу обучающихся, объединенных локальной сетью («компьютерный» класс), с возможностью подключения к сети Интернет и доступом к электронной информационно-образовательной среде ФГБОУ ВО «МГУТУ им. К.Г. Разумовского (ПКУ)»

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

Для обучающихся из числа инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья на основании письменного заявления практика реализуется с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья (далее - индивидуальных особенностей); обеспечивается соблюдение следующих общих требований: использование

специальных технических средств обучения коллективного и индивидуального пользования, предоставление услуг ассистента (помощника), оказывающего такому обучающемуся необходимую техническую помощь, обеспечение доступа в здания и помещения, где проходит практика, другие условия, без которых невозможно или затруднено прохождение практики по письменному заявлению обучающегося.

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

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

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

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

При прохождении практики используются следующие организационные мероприятия:

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

14. Лист регистрации изменений

№ п/п	Содержание изменения	Реквизиты документа об утверждении изменения	Дата введения изменения
1.	Утверждена и введена в действие решением кафедры Общественные процессы, СМИ и рекламные технологии на основании Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания, уровень магистратура, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 12.11.2015 г. № 1332.	Протокол заседания кафедры № 6 от «28» февраля 2019 года	28.02.2019
2.	Актуализирована с учетом развития науки, техники, культуры, экономики, техники, технологий и социально сферы	Протокол заседания кафедры № 2 от «24» февраля 2020 года	01.02.2020
3.	Актуализирована с в связи с переименованием кафедры «Технология продукции и организации общественного питания и товароведение» в кафедру «Персонализированная диетология, ресторанный и гостиничный бизнес»	Протокол заседания кафедры № 2 от «21» сентября 2020 года	21.09.2020
4.	Актуализирована с учетом развития науки, техники, культуры, экономики, техники, технологий и социально сферы	Протокол заседания кафедры № 2 от «24» февраля 2021 года	01.09.2021