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

КРАСНОДАРСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ ИНСТИТУТ (ФИЛИАЛ)

УТВЕРЖДАЮ
Проректор по учебной работе
_____ В.А. Беспалько
«01» 09 2017 г.

ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

(ПРЕДДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКИ)

Образовательная программа высшего образования	прикладной магистратуры
Направление подготовки (специальность)	19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания
Направленность (профиль) программы	Инновационные технологии управления качеством пищевой продукции
Виды профессиональной деятельности	производственно-технологическая маркетинговая
Квалификация выпускника	магистр
Форма обучения	заочная

Краснодар, 2017

Шубина Л.Н. Производственная практика (преддипломная практика) по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания: Программа производственной практики (преддипломная практика)- Краснодар: Краснодарский кооперативный институт (филиал) Российского университета кооперации, 2017. – 65 с.

Программа производственной практики (преддипломная практика) по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) программы «Инновационные технологии управления качеством пищевой продукции» составлена Шубиной Л.Н. на основе Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания, (уровень магистратуры), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 20 ноября 2014г. № 1482, профессионального стандарта «Специалист по техническому контролю качества продукции», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 4 марта 2014г. №123н и учебными планами, утвержденными Ученым советом Российского университета кооперации от _____

Рабочая программа практики:

обсуждена и рекомендована к утверждению решением кафедры техники и технологии общественного питания
от «___» _____ 2017 г., протокол № ___

одобрена Научно-методическим советом института
« ___» _____ 2017 г., протокол № ___

© Краснодарский кооперативный институт (филиал) Российского университета кооперации,2017г.
© Шубина Л.Н., 2017

СОДЕРЖАНИЕ

I.	**ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**	
1.	**Паспорт программы производственной практики**	5
	1.1. Цели и задачи производственной практики	5
	1.2.Вид практики, способ и формы и ее проведения	6
	1.3.Место практики в структуре основной профессиональной образовательной программы	7
	1.4.Объем, продолжительность и сроки проведения практики	7
2.	**Перечень планируемых результатов обучения при прохождении производственнойпрактики, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы**	8
3.	**Структура и содержание производственной практики**	16
4.	**Формы и порядок отчетности по практике**	20
5.	**Требования к структуре и содержанию отчета по прохождению практики**	22
	5.1.Структура и содержание отчета о прохождении практики	22
	5.2.Содержание и оформление дневника по практике	22
6.	**Условия организации и проведения производственной практики**	24
	6.1.Требования к документации, необходимой для проведения практики	24
	6.2. Требования к материально-техническому обеспечению практики	25
	6.3. Перечень учебной, научной литературы и ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для проведения производственной практики	25
	6.4. Перечень информационных технологий, используемых при проведении практики, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем	28
	6.5. Требования к руководителям производственной практики	29
	6.6. Требования к соблюдению техники безопасности и пожарной безопасности	31
7.	**Методические указания для обучающихся по освоению программы производственной практики**	31
8.	**Особенности прохождения практики для лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов**	33
	ПРИЛОЖЕНИЯ	34
	Приложение А Макет Дневника прохождения производственной практики	34
	Приложение Б Макет Титульного листа отчета о прохождении производственной практики	37
	Приложение В Макет Характеристики студента - практиканта	38

II.	**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ПО ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ**	**40**
1	**Паспорт фонда оценочных средств по производственной практике**	41
	1. Общие положения	41
	2. Цель и задачи создания ФОС по производственной практике	43
	3.Оценка результатов освоения программы практики	43
	4.Структура и содержание ФОС по производственной практике	44
	5. Перечень формируемых компетенций и этапы их формирования	51
	5.1. Перечень планируемых результатов обучения при прохождении производственной практики	51
	5.2. Показатели и критерии оценивания компетенций, описание шкал оценивания	54
2.	**Контрольно - оценочные средства для проведения текущего контроля по производственной практике**	56
3.	**Контрольно - оценочные средства для проведения промежуточной аттестации по производственной практике**	57
	ПРИЛОЖЕНИЯ	
	Приложение А Перечень примерных оценочных средств по производственной практике	64
	Приложение Б Примеры показателей результатов освоения программы производственной практики	65

1. ПАСПОРТ
ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙПРАКТИКИ
(преддипломная практика)
19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания

НАПРАВЛЕННОСТЬ (ПРОФИЛЬ) ПРОГРАММЫ
Инновационные технологии управления качеством пищевой продукции

1.1.Цели и задачи производственной практики

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

Целью преддипломной практики является закрепление теоретических знаний, практических умений и навыков, полученных в процессе освоения основной образовательной программы, формирование профессиональных компетенций, получение профессионального опыта и приобретение навыков по организации производства и управления на предприятии.

Преддипломная практика проводится с целью сбора, систематизации и обобщения материала, необходимого для выполнения выпускной магистерской работы.

Задачи преддипломной практики:

-получить навыки осуществления контроля и управления за деятельностью предприятия питания и за эффективной реализацией операционных планов производства;

-разрабатывать требования к качеству сырья, готовой продукции и производству;

-осуществлять требования к процедуре контроля качества и безопасности поступающих от поставщиков продуктов питания и к собственной продукции производства;

-оценивать риски в области качества и безопасности продукции;

- проводить разработку и оценку эффективности политики закупок предприятий питания;

- устанавливать требования к взаимодействию логистических процессов с другими бизнес-процессами предприятия, проводить оценку эффективности финансовой, учетной, инвестиционной и кредитной политики предприятия питания;

- устанавливать требования к составу, содержанию и формам финансовых планов в деятельности предприятия;

-учитывать факторы влияния внешней, операционной и внутренней среды при формировании стратегии развития предприятия питания;

- проводить мониторинг и контроль за собственными действиями при реализации стратегии развития предприятия питания;

- осуществлять повышение эффективности деятельности предприятий питания за счет внедрения прогрессивных технологий для выработки высококачественной продукции и внедрение рациональных методов и форм в производстве;

- разрабатывать и внедрять системы качества и безопасности продукции питания на основе стандартов ИСО 9000;

- применять методы критических контрольных точек на основе принципов ХАССП на разных стадиях технологического процесса производства продукции питания;

-осуществлять выбор систем обеспечения экологической безопасности предприятий питания;

-разрабатывать новые конкурентоспособные концепции;

-разрабатывать стратегии развития предприятия питания, обеспечивать реализацию стратегических планов;

- осуществлять стратегию развития продаж;

- осуществлять контроль за документооборотом на предприятии питания;

- осуществлять организацию функционирования и контроля деятельности предприятия питания, контроль за исполнением бюджета;

- проводить оценку результатов деятельности предприятия питания по критериям и показателям.

1.2. Вид практики, способ и формы ее проведения

Вид практики	Производственная практика
Тип практики	Преддипломная практика
Способ проведения	Выездная
Форма проведения	Непрерывно
Условия реализации программы (место проведения)	Предприятия (организации) в соответствии с заключенными договорами

1.3. Место практики в структуре основной профессиональной образовательной программы

Производственная практика (преддипломная) относится к вариативной части **Блока 2 «Практики»** основной профессиональной образовательной программы по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания.

Производственная практика (преддипломная) является обязательной и представляет собой вид учебной деятельности, направленной на углубление первоначального опыта обучающихся, развитие компетенций, проверку его готовности к самостоятельной трудовой деятельности.

Преддипломная практика является разделом основной профессиональной образовательной программы по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания.

1.4. Объем, продолжительность и сроки проведения производственной практики

Показатели	**Объем часов / продолжительность**	
	часов	**недель**
Всего	216	4
Трудоемкость, з.е	6 з.е.	
Форма проведения	непрерывно	
Сроки (период) проведения (курс, семестр)	3 курс, 1 семестр	
Итоговая аттестация в форме	дифференцированный зачет, отчет по практике	

2. ПЕРЕЧЕНЬ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ ПРИ ПРОХОЖДЕНИИ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ, СООТНЕСЕННЫХ С ПЛАНИРУЕМЫМИ РЕЗУЛЬТАТАМИ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

В результате прохождения преддипломной практики, обучающиеся должны продемонстрировать, с учетом требования профессионального стандарта «Специалист по техническому контролю качества продукции», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 04 марта 2014г. №123н, овладение видом (видами) профессиональной деятельности (ВПД): производственно-технологической и маркетинговой.

Планируемые результаты обучения при прохождении преддипломной практики, соотнесенные с планируемыми результатами освоения образовательной программы высшего образования, приведены в таблице 1.

Таблица 1- Планируемые результаты обучения при прохождении преддипломной практики, соотнесенные с планируемыми результатами освоения образовательной программы высшего образования

Код компетенции (или её части)	**Планируемые результаты обучения (содержание компетенций в соответствии с ОПОП направления подготовки)**	**Обобщенные трудовые функции профессионального стандарта «Специалист по техническому контролю качества продукции»**	**Перечень планируемых результатов**
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	Контроль качества продукции на всех стадиях производственного процесса	Знать: - основные параметры технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции; - современные способы контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции Уметь: - разрабатывать мероприятия по внедрению новых способов контроля качества сырья, технологических процессов, готовой продукции; - использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции Владеть: - навыками определения параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции с использованием различных технических средств
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	Инспекционный контроль производства	Знать: - требования к качеству сырья, полуфабрикатов и готовой продукции; - нормативные и методические документы, регламентирующие вопросы качества продукции Уметь: - использовать средства измерения и контроля для проведения измерений характеристик продукции; - определять соответствие характеристик сырья, полуфабрикатов и готовой продукции нормативным

			документам Владеть: - навыками определения параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции с использованием различных технических средств
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	организация работ по разработке и внедрению новых методов и средств технического контроля	Знать: - нормативные и методические документы, регламентирующие вопросы качества продукции; - методы технического контроля качества; - возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом) Уметь: - анализировать нормативные документы; - применять методы системного анализа для подготовки и обоснования выводов о состоянии системы управления качеством; - анализировать и оценивать эффект от внедрения новых методов и средств измерений; - уметь анализировать и оценивать информацию, процессы и деятельность предприятия. Владеть: - навыками определения приоритетов в области разработки и внедрения системы качества и безопасности продукции
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	контроль соблюдения нормативных сроков обновления продукции и подготовки ее к аттестации и сертификации	Знать: - нормативные и методические документы, регламентирующие вопросы качества продукции; - технологию организации производства продукции; - методы технического контроля качества; - возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом)

			Уметь: - определять необходимость обновления продукции; - оформлять производственно-технологическую документацию в соответствии с требованиями; - оценивать риски в области обеспечения качества и безопасности продукции производства, снабжения, хранения и движения продукции Владеть: - навыками оценивания рисков 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 производства продукции, принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях с множественными факторами	организация работ по разработке и внедрению новых методов и средств технического контроля	Знать: - нормативные и методические документы, регламентирующие вопросы качества продукции; - методы технического контроля качества; - возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом) Уметь: - анализировать нормативные документы; - применять методы системного анализа для подготовки и обоснования выводов о состоянии системы управления качеством; - анализировать и оценивать эффект от внедрения новых методов и средств измерений; - уметь анализировать и оценивать информацию, процессы и деятельность предприятия. Владеть: - навыками определения приоритетов в области разработки и внедрения системы качества и безопасности продукции

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	контроль соблюдения нормативных сроков обновления продукции и подготовки ее к аттестации и сертификации	Знать: - нормативные и методические документы, регламентирующие вопросы качества продукции; - технологию организации производства продукции; - методы технического контроля качества; - возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом) Уметь: - определять необходимость обновления продукции; - оформлять производственно-технологическую документацию в соответствии с требованиями; - оценивать риски в области обеспечения качества и безопасности продукции производства, снабжения, хранения и движения продукции Владеть: - навыками организации производства нового ассортимента в производственных условиях
ПК-7	способностью разрабатывать новый ассортимент продукции питания различного назначения, организовать ее выработку в производственных условиях	контроль соблюдения нормативных сроков обновления продукции и подготовки ее к аттестации и сертификации	Знать: - нормативные и методические документы, регламентирующие вопросы качества продукции; - технологию организации производства продукции; - методы технического контроля качества; - возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом) Уметь: - определять необходимость обновления продукции; - оформлять производственно-технологическую документацию в соответствии с требованиями; - оценивать риски в области обеспечения качества и безопасности продукции производства, снабжения,

			хранения и движения продукции Владеть: - навыками организации производства нового ассортимента в производственных условиях
ПК-25	готовностью определять приоритеты в области управления маркетинговой деятельностью предприятия питания и управлять информацией в области маркетинговой деятельности предприятия питания	организация работ по анализу претензий и рекламаций потребителей на выпускаемую продукцию	Знать: - нормативные и методические документы, регламентирующие вопросы качества продукции; - технологию организации производства продукции Уметь: - определять необходимость обновления продукции; - оформлять производственно-технологическую документацию в соответствии с требованиями Владеть: - навыками управления информацией в области маркетинговой деятельности предприятия питания
ПК-26	способностью анализировать и оценивать информацию, процессы, деятельность предприятия, риски	контроль соблюдения нормативных сроков обновления продукции и подготовки ее к аттестации и сертификации	Знать: - нормативные и методические документы, регламентирующие вопросы качества продукции; - технологию организации производства продукции; - методы технического контроля качества; - возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом) Уметь: - определять необходимость обновления продукции; - оформлять производственно-технологическую документацию в соответствии с требованиями; - оценивать риски в области обеспечения качества и безопасности продукции производства, снабжения, хранения и движения продукции Владеть: - навыками организации производства нового ассортимента

			в производственных условиях
ПК-27	способностью разрабатывать методики, показатели, критерии и меры по повышению эффективности маркетинговой деятельности, оказывать влияние на маркетинговую деятельность предприятия питания	организация работ по анализу претензий и рекламаций потребителей на выпускаемую продукцию	Знать: - нормативные и методические документы, регламентирующие вопросы качества продукции; - технологию организации производства продукции Уметь: - определять необходимость обновления продукции; - оформлять производственно-технологическую документацию в соответствии с требованиями Владеть: - навыками управления информацией в области маркетинговой деятельности предприятия питания
ПК-28	способностью планировать контроль разработки и реализацию маркетинговых мероприятий, идентифицировать и определять проблемы при управлении маркетинговой деятельностью	Инспекционный контроль производства	Знать: - требования к качеству сырья, полуфабрикатов и готовой продукции; - нормативные и методические документы, регламентирующие вопросы качества продукции Уметь: - использовать средства измерения и контроля для проведения измерений характеристик продукции; - определять соответствие характеристик сырья, полуфабрикатов и готовой продукции нормативным документам Владеть: - навыками определения параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции с использованием различных технических средств
ДПК-1	способностью определять этапы технологического процесса, оказывающие влияние на качество продукции и технологического процесса пищевых предприятий малого и среднего бизнеса	организация работ по разработке и внедрению новых методов и средств технического контроля	Знать: - нормативные и методические документы, регламентирующие вопросы качества продукции; - методы технического контроля качества; - возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными

			работниками (персоналом) Уметь: - анализировать нормативные документы; - применять методы системного анализа для подготовки и обоснования выводов о состоянии системы управления качеством; - анализировать и оценивать эффект от внедрения новых методов и средств измерений; - уметь анализировать и оценивать информацию, процессы и деятельность предприятия. Владеть: - навыками определения приоритетов в области разработки и внедрения системы качества и безопасности продукции
ДПК-2	способностью планировать, организовывать и контролировать административную и производственно-хозяйственную деятельность службы технического контроля на предприятиях питания	контроль соблюдения нормативных сроков обновления продукции и подготовки ее к аттестации и сертификации	Знать: - нормативные и методические документы, регламентирующие вопросы качества продукции; - технологию организации производства продукции; - методы технического контроля качества; - возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом) Уметь: - определять необходимость обновления продукции; - оформлять производственно-технологическую документацию в соответствии с требованиями; - оценивать риски в области обеспечения качества и безопасности продукции производства, снабжения, хранения и движения продукции Владеть: - навыками организации производства нового ассортимента в производственных условиях

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Общие положения

Структура и содержание преддипломной практики определены профильной кафедрой в соответствии с требованиями ФГОС высшего образования и с учетом специфики деятельности предприятий (организаций), в которых студенты проходят преддипломную практику.

Производственная практика (преддипломная практика) проводится непрерывно в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся на основе договоров, заключаемых между институтом и этими организациями.

Организация (предприятие), как база практики, должна иметь организационно-технологические и кадровые возможности предоставить студенту материалы, необходимые ему для выполнения программы производственной практики.

В соответствии с заключенным договором, обучающиеся могут быть направлены для прохождения преддипломной практики в организации по месту последующего трудоустройства.

К преддипломной практике допускаются обучающиеся, завершившие в полном объеме освоение теоретической части ОПОП по направлению подготовки и имеющие положительную аттестацию по всем элементам образовательной программы текущего учебного года.

В отдельных случаях, исходя из специфики профессиональной деятельности организации-базы практики, обучающиеся обязаны пройти медицинское обследование с оформлением санитарной книжки.

В период прохождения преддипломной практики обучающиеся могут перемещаться по отделам (службам) и рабочим местам, а также зачисляться на вакантные должности, если работа соответствует требованиям программы производственной практики.

В процессе преддипломной практики, помимо выполнения требований программы практики, студенты выполняют индивидуальное задание, выдаваемое руководителем практики от института. В отчете данная часть отражается в виде описания личных функциональных обязанностей, реализуемых студентом на месте практики, и практических результатов, достигнутых в ходе прохождения практики.

3.2. Тематический план и содержание производственной (преддипломной) практики

№ п/п	Этапы (тематика) практики	Содержание (виды работы) на практике	Формируемая компетенция	Трудоемкость, часов	Форма контроля
1	2	3	4	5	6
I.	Организационный этап	**Образовательное учреждение**		4	Интерпретация результатов наблюдения за деятельностью студента
		Ознакомление с целями, задачами и содержанием практики			
		Проведение собрания студентов; выдача индивидуальных заданий и направлений на преддипломную практику			
		Проведение вводного инструктажа по ТБ и охране труда			
		Предприятие (организация) – база практики Оформление на предприятии. Прохождение инструктажа по ТБ и охране труда. Распределение по отделам (цехам, участкам, рабочим местам). Составление плана-графика прохождения преддипломной практики.		8	Интерпретация результатов наблюдения за деятельностью студента
II.	Производственный этап				
1.	**Раздел 1. Характеристика предприятия** Тема 1.1. Основные этапы развития предприятия Тема 1.2 Планировочное решение предприятия Тема 1.3 Организация снабжения, складского, тарного и весового хозяйства на предприятии общественного питания	**Основные вопросы для изучения и наблюдения**: - изучение состава функциональных групп помещений предприятия; - анализ материально-технической базы предприятия; - ознакомление и анализ рекламной деятельности на предприятии; - ознакомление с организационно – правовой формой; - структура управления ПОП; - ознакомление с планировочным решением здания предприятия; - ознакомление с генеральным планом предприятия; - ознакомление с организацией снабжения предприятия; - ознакомление с организацией складского хозяйства; - ознакомление с организацией тарного хозяйства **Виды работ:** Изучение и формирование портфолио документов	ПК-4 ПК-6	26	Экспертная оценка сбора материалов и оформления раздела отчета по практике

2.	**Раздел 2. Организация производственного процесса и процесса обслуживания на предприятии общественного питания** Тема 2.1 Характеристика структуры производства Тема 2.2 Организация производственного контроля на предприятии Тема 2.3 Состояние научной организации труда Тема 2.4 Организация обслуживания потребителей	**Основные вопросы для изучения и наблюдения**: - ознакомление со структурой производства; - информационное обеспечение оперативного планирования; - ознакомление с порядком оперативного планирования работы производства; - изучение состояния производственного контроля на предприятии; - состояние научной организации труда; - ознакомление с порядком подготовки зала к обслуживанию; - ознакомление с видами меню; - ознакомление с организацией процесса обслуживания потребителей; - приём и оформление заказов на обслуживание торжеств; - ознакомление со специальными видами услуг и формами обслуживания **Виды работ:** Сбор материала и оформление отчета по практике	ПК-1 ПК-3 ПК-4 ПК-5 ПК-6 ДПК-1 ДПК-2	40	Экспертная оценка сбора материалов и оформления раздела отчета по практике
3.	**Раздел 3. Организация трудового процесса на предприятии** Тема 3.1 Организация труда на производстве Тема 3.2 Охрана труда и противопожарная безопасность предприятий общественного питания	**Основные вопросы для изучения и наблюдения**: - ознакомление с организацией труда на производстве; - ознакомление с организацией труда работников зала; - ознакомление с режимом труда и отдыха персонала на предприятии; - ознакомление с состоянием охраны труда и противопожарной безопасности на предприятии **Виды работ:** Сбор материала и оформление отчета по практике	ПК-1 ПК-3 ПК-4 ПК-5 ПК-6 ДПК-1 ДПК-2	38	Экспертная оценка сбора материалов и оформления раздела отчета по практике
4.	**Раздел 4. Финансово-хозяйственная деятельность предприятия** Тема 4. 1 Анализ экономических показателей хозяйственной деятельности предприятий общественного питания	**Основные вопросы для изучения и наблюдения**: - изучение объема и структуры товарооборота; - изучение штатной численности и формирование фонда оплаты труда работников предприятия; - изучение основных статей издержек производства и обращения; - доходы и прибыль предприятия. **Виды работ:** Сбор материала и оформление отчета по практике	ПК-25 ПК-26 ПК-27 ПК-28	40	Экспертная оценка сбора материалов и оформления раздела отчета по практике
III.	**Заключительный этап**.	**Предприятие (организация) – база практики**			
	Систематизация и оформление документов по преддипломной практике	**Виды работ.** - оформление отчета по практике; - подписание отчета, дневника и характеристики на студента руководителем практики от организации.		40	Экспертная оценка систематизации и оформления документов по производственной

					практике
		Образовательное учреждение			
	Аттестация по итогам практики	**Виды работ.** - защита отчета по преддипломной практике; - передача документов по преддипломной практике на ведущую кафедру; - участие в кафедральной конференции студентов по итогам преддипломной практики	ПК-1 ПК-2 ПК-3 ПК-4 ПК-5 ПК-6 ПК-25 ПК-26 ПК-27 ПК-28 ДПК-1 ДПК-2	20	Экспертная оценка результатов освоения профессиональных компетенций
		ИТОГО:		**216**	
Итоговая аттестация в форме*: защиты отчета по практике с выставлением оценки в форме дифференцированного зачета*					

4. ФОРМЫ И ПОРЯДОК ОТЧЕТНОСТИ ПО ПРАКТИКЕ

4.1.По итогам практики студент представляет руководителю практики от института отчетную документацию: дневник о прохождении производственной практики (ПРИЛОЖЕНИЕ А), письменный отчет о прохождении практики (ПРИЛОЖЕНИЕ Б), характеристику на студента-практиканта (ПРИЛОЖЕНИЕ В).

4.2.Аттестация по итогам производственной практики осуществляется после сдачи документов по практике на профильную кафедру и фактической защиты отчета на основе оценки выполнения студентом программы производственной практики. При выставлении оценки по результатам производственной практики учитывается:

- качество и полнота составления отчета по практике;
- качество записей в дневнике практики;
- характеристика, данная обучающемуся руководителем практики от организации (предприятия);
-ответы на защите отчета о прохождении производственной практики.

4.3. Результаты прохождения производственной практики определяются путем проведения промежуточной аттестации в форме дифференцированного зачета с выставлением оценок «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

Критерии дифференцированной оценки по итогам практики:

оценка «отлично» - выставляется студенту, если он своевременно в установленные сроки представил на профильную кафедру оформленные в соответствии с требованиями характеристику, дневник, отчет о прохождении практики; имеет отличную характеристику от руководителя практики; изложил в отчете в полном объеме вопросы по всем разделам практики; во время защиты отчета правильно ответил на все вопросы руководителя практики от института.

оценка «хорошо» - выставляется студенту, если он своевременно в установленные сроки представил на профильную кафедру характеристику, дневник, отчет о прохождении практики; имеет отличную характеристику от руководителя практики; в отчете в полном объеме осветил вопросы по разделам практики; но получил незначительные замечания по оформлению отчетных документов по практике или во время защиты отчета ответил не на все вопросы руководителя практики от института;

оценка «удовлетворительно» - выставляется студенту, если он своевременно в установленные сроки представил на профильную кафедру характеристику, дневник, отчет о прохождении практики; но получил существенные замечания по оформлению отчетных документов по практике

или в отчете не в полном объеме осветил вопросы по разделам практики; или во время защиты отчета ответил не на все вопросы руководителя практики от института;

оценка «неудовлетворительно» - выставляется студенту, имевшему значительные пропуски обязательных учебных занятий или не выполнившему программу практики, или получившему отрицательную характеристику, или ответившему неверно на вопросы преподавателя при защите отчета.

4.4. Непредставление обучающимся отчета по практике в назначенный срок или получение неудовлетворительной оценки за производственную практику считается академической задолженностью.

5. ТРЕБОВАНИЯ К СТРУКТУРЕ И СОДЕРЖАНИЮ ОТЧЕТА О ПРОХОЖДЕНИИ ПРАКТИКИ

5.1. Структура и содержание отчета о прохождении практики

Отчет состоит из двух частей: основной и приложений. Объем основной части отчета составляет 35-40 страниц текста. Вторая часть отчета о практике представляет собой приложения к отчету (графики, рисунки, диаграммы и таблицы, статистические данные, копии локальных актов организации (предприятия) и т.п.)

Отчет по практике выполняется на листах формата А 4. Отчет должен быть написан грамотно, четко и сжато. Текст оформляется на одной стороне листа через полтора межстрочных интервала, шрифт 12-14 пикселей. Размеры полей: левое- 30 мм, правое-15мм, верхнее и нижнее- 20 мм.

Страницы имеют сквозную нумерацию арабскими цифрами, проставленными в правом нижнем углу без точки в конце. Титульный лист отчета включается в общую нумерацию, но на нем номер страницы не проставляется. Разделы имеют заголовки и порядковую нумерацию в пределах всего текста за исключением приложений. Не нумеруют такие разделы, как «Содержание», «Введение», «Заключение», «Список использованных источников». Подразделы нумеруются арабскими цифрами в пределах каждого раздела. Каждый раздел начинается с новой страницы. Титульный лист отчета выполняется по установленной форме.

Отчет о прохождении практики брошюруется, вкладывается в скоросшиватель, и производится сквозное закрепление листов отчета с надписью «Отчет о прохождении производственной практики» в последовательности: титульный лист; содержание; введение; практический раздел; заключение; список использованных источников; приложения.

5.2. Содержание и оформление дневника по практике

Студенты при прохождении преддипломной практики обязаны вести дневник по установленной форме.

В дневник записывается календарный план прохождения практики (в соответствии с содержанием практики и индивидуальным заданием).

В дальнейшем в дневнике фиксируются все реально выполненные студентом виды работ. Записи делаются каждый день. В графу «Краткое описание выполненных работ» ежедневно заносится информация о деятельности студента на практике. В дневнике также отмечается участие в

общественной работе, производственные экскурсии, научно-исследовательская работа в период практики.

Дневник оформляется на бумаге формата А-4 на обеих сторонах листа. Размеры полей: слева – 15 мм, справа – 15 мм, сверху и снизу – 20 мм.

Страницы имеют сквозную нумерацию арабскими цифрами, проставленными в правом нижнем углу без точки в конце. Шрифт – TimesNewRoman 14, интервал 1,5 строки.

Дневник по окончании периода прохождения производственной практики в сроки, установленные профильной кафедрой, вместе с отчетом, передается руководителю практики от института для проверки и допуску к защите в форме собеседования.

6. УСЛОВИЯ ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

6.1. Требования к документации, необходимой для проведения производственной практики

Для организации и проведения производственной практики по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания необходимы следующие документы:

- Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской федерации 20 ноября 2014г. № 1482.

- Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 19.12.2013 № 1367.

- Положение о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы высшего образования, утвержденное приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 27.11. 2015 года № 1383.

- Профессиональный стандарт «Специалист по техническому контролю качества продукции», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 4 марта 2014г. №123н.

- Основная профессиональная программа высшего образования по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания.

- Сборник инструкций по технике безопасности и охране труда.

6.2 Требования к материально- техническому обеспечению производственной практики

Реализация программы преддипломной практики производится непрерывно на основе договоров с организациями (предприятиями), деятельность которых соответствует профилю профессиональной подготовки выпускников и имеющие организационно-правовые и технико-технологические условия выполнения студентами программы преддипломной практики и сбора материалов для выполнения выпускной квалификационной работы.

Наименование профильной организации [1]	**Место расположения (юридический адрес)**	**Условия реализации программы практики**[2]

При прохождении производственной практики студенты могут занимать должности, определенные штатным расписанием организации (предприятия), например:

- дублер зав. производством;
- дублер технолога.

6.3. Перечень учебной, научной литературы и ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для проведения производственной практики

Нормативно-правовые акты

1. Конституция (Основной Закон) Российской Федерации: принята на всенародном голосовании 12.12.1993 г. Введена со дня опубликования 25.12.1993г.
2. Гражданский кодекс Российской Федерации. Официальный текст.- М.: Издательство НОРМА, 2005.
3. Трудовой кодекс Российской Федерации. Официальный текст.- М.: Издательство НОРМА, 2005.
4. Закон Российской Федерации от 07.02.1992 г. №2300-1 «О защите прав потребителей» (с изменениями и дополнениями, – последние изменения от

[1] Указываются :наименование и юридический адрес организации (предприятия), с которым заключен договор на проведение преддипломной практики студентов.

[2]Указываются базовые условия выполнения содержания практики (наличие отделов служб, цехов, необходимого технологического оборудования и т.п.)

25.06.2012 № 242-ФЗ, от 25.06.2012 N 93-ФЗ, от 28.07.2012 N 133-ФЗ, от 02.07.2013 N 185-ФЗ, от 21.12.2013 N 363-ФЗ, от 05.05.2014 N 112-ФЗ.

5. Федеральный Закон от 02.01.2000 г. №29-ФЗ г. «О качестве и безопасности пищевых продуктов» с изменениями и дополнениями, от 18.07.2011 № 242-ФЗ, от 19.07.2011 № 248-ФЗ).

6. О техническом регулировании: Закон РФ от 27.12. 2002 №184-ФЗ.

7. О потребительской кооперации (потребительских обществах, их союзах) в Российской Федерации: Закон Российской Федерации в редакции Федеральных законов РФ от 11.07.1997г. № 97-ФЗ и от 28.04.2000 г. № 54-ФЗ, от 21.03.2002 №31-ФЗ.

8. Постановление Правительства РФ от 01.12.2009 N 982 «Об утверждении единого перечня продукции, подлежащей обязательной сертификации, и единого перечня продукции, подтверждение соответствия которой осуществляется в форме принятия декларации о соответствии» - вносятся изменения и дополнения периодически - в редакции Постановления Правительства РФ от 11.11.2013 №1009).

9. СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлении и оборотоспособности в них продовольственного сырья и пищевых продуктов».

10.СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических профилактических мероприятий».

Основная литература

1. Васюкова А.Т. Технология продукции общественного питания / А.А . Славянский, Д.А. Куликов: Учебник для бакалавров, Дашков и К 2015 г. 496 с.

2.Черемушкина И.В. Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания: микробиологические аспекты / Н.Н. Попова, И.П. Щетилина - В 2 ч. Ч. 1: учебное пособие: ВГУИТ 2013 г. 101 с.

3.Пилипенко Т.В. Высокотехнологичные производства продуктов питания: учебное пособие / Н.И. Пилипенко , Т.В.Шленская , О.И. Кутина Интермедия 2014 г. 112 с.

4. Бурашников Ю.М. Производственная безопасность на предприятиях пищевых производств / А.С. Максимов, В.Н. Сысоев - Учебник: Дашков и К 2014 г. 520 С.

5. Родионова Н.С. Технология мучных кулинарных изделий / А.А. Деркаосова, С.Н. Тефикова , Я.П. Коломникова, Е.В. Белокурова, М.В. Мануковская : учебное пособие, ВГУИТ 2014 г. 220 с.

6. Дубровин И.А. Экономика и организация пищевых производств: Учебное пособие / А.Р. Есина, И.П. Стуканова; под общ. ред. И.А. Дубровина: Дашков и К 2015 г. 228 с.

7. Никуленкова, Т.Т. Проектирование предприятий общественного питания/Т.Т. Никуленкова, Г.М. Ястина - М.: КолосС, 2008.-245с.

8. Васюкова, А.Т. Технология продукции общественного питания: Лабораторный практикум/А.Т. Васюкова, А.С. Ратушный.-2-е изд.-М.:Дашков и Ко, 2009.-108с.

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

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

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

Дополнительная литература

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

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

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

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

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

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

Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения программы производственной практики:

1. www.interface.ru
2. http://www.idef.ru
3. http://www.citforum.ru
4. http://www.interface.ru
5. Applying Use Cases: a practical guide / Ceri Schneider and Jason P. Winters. 208 p., 1998. http://www.awl.com/cseng/titles/0-201-30981-5/
6. The Rational Unified Process: an introduction / Philippe Kruchten. 255 p. http://www.awl.com/cseng/titles/0-201-60459-0/
7. Visual Modeling With Rational Rose And UML / Terry Quatrany. 222 p. http://www.awl.com/cseng/titles/0-201-31016-3/ 8. www.rational.com

6.4. Перечень информационных технологий, используемых при проведении практики, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем

Каждый обучающийся в течение всего периода обучения обеспечивается индивидуальным неограниченным доступом к электронно-библиотечной системе и электронной информационно-образовательной среде Краснодарского кооперативного института (филиала) Российского университета кооперации.

Электронная информационно-образовательная среда Российского университета кооперации обеспечивает:

-доступ к учебным планам, рабочим программам дисциплин, практик, к указаниям электронных библиотечных систем и электронным образовательным ресурсам, указанным в рабочих программах;

-фиксацию хода образовательного процесса, результатов промежуточной аттестации;

-проведение всех видов занятий, процедур оценки результатов обучения, реализация которых осуществляется с применением электронного обучения.

Информационные справочные системы:

1 www.consultant.ru - Справочная правовая система «Консультант Плюс».

2 www.garant.ru -Справочная правовая система «Гарант».

3 Поисковые системы Yandex,Google, Rambler, Yahoo и др.

Электронно-библиотечные системы:
1.Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU
2.Электронно-библиотечная система «Айбукс.ру/ibooks.ru»
3.Универсальные базы данных EastView
4.Электронно-библиотечная система ZNANIUM.COM
5.Электронно-библиотечная система BOOK.ru
6.Электронно-библиотечная система IPRbooks
7.Электронно-библиотечная система «Академия»
8.Электронно-библиотечная система «Юрайт»
9.Национальный цифровой ресурс «РУКОНТ»

6.5. Требования к руководителям преддипломной практики

В организации и проведении преддипломной практики участвуют Краснодарский кооперативный институт (филиал) Российского университета кооперации и организации (предприятия) Краснодарского края на основе заключенных договоров.

Институт планирует и утверждает: учебные планы по направлению подготовки; виды и этапы практики; разрабатывает и согласовывает с организациями рабочие программы практик, содержание и планируемые результаты практики; осуществляет руководство практикой, контролирует реализацию программы практики и условия проведения практики, в том числе требования охраны труда; совместно с организациями организовывает процедуру оценки освоенных студентом в ходе прохождения преддипломной практики компетенций.

Ответственность за организацию и проведение практики возлагается на декана факультета и заведующего профильной кафедрой.

Требования к руководителям практики от учебного заведения

Непосредственное руководство практикой обеспечивается педагогическими кадрами института, имеющими высшее образование, соответствующее профилю подготовки обучающихся и опыт практической деятельности в организациях профессиональной сферы подготовки специалистов и (или) преподаватели, прошедшие стажировку в профильных организациях (предприятиях) в течение последних трех лет.

Преподаватель-руководитель практики от кафедры:

-участвует в разработке программы практики, календарного графика прохождения практики, составления перечня видов работ и индивидуальных

заданий для выполнения студентами в период практики;

-оказывает консультационно-методическую помощь студентам при выполнении ими практических работ и индивидуальных заданий, предусмотренными программой преддипломной практики;

- посещает места прохождения практики и проверяет соответствие выполняемой работы студентов программе практики;

-организовывает совместно с другими преподавателями института, процедуру оценки студентов в части овладения компетенциями, освоенных ими в ходе прохождения преддипломной практики;

-анализирует отчетную документацию практикантов и оценивает их работу по выполнению программы практики;

-составляет отчет по итогам проведения практики, отчитывается на заседании профильной кафедры.

Требования к руководителям практики от организации

Организации (предприятия), участвующие в проведении практики на основании заключенных с институтом договора на проведение практики, предоставляют рабочие места практикантам, назначают руководителей практики от организации, определяют наставников, участвуют в организации и оценке результатов освоения компетенций, полученных студентом в период преддипломной практики. Организации обеспечивают безопасные условия прохождения практики студентами, отвечающие санитарным правилам и требования охраны труда.

Непосредственно на местах прохождения практики организационное руководство студентами-практикантами осуществляют опытные специалисты, назначаемые приказом руководителя данной организации.

Руководители практики от организации:

-согласовывают программу практики, индивидуальные задания, содержание и планируемые результаты практики;

-участвуют в определении процедуры оценки результатов освоения студентом компетенций, полученных в период прохождения практики;

-участвуют в формировании оценочного материала для оценки уровня, освоенных студентами в период прохождения практики компетенций;

-обеспечивают безопасные условия прохождения практики студентом, отвечающие санитарным правилам, требованиям охраны труда и пожарной безопасности;

-проводят инструктаж студента по ознакомлению с требованиями охраны труда, техники безопасности, пожарной безопасности, а также правилами внутреннего трудового распорядка.

-оказывают консультационно-методическую помощь студентам при выполнении ими практических работ и индивидуальных заданий, предусмотренными программой преддипломной практики;

-составляют характеристику на студента-практиканта, визируют отчет студента о прохождении преддипломной практики.

6.6. Требования к соблюдению техники безопасности и пожарной безопасности

Студенты допускаются к преддипломной практике только после инструктажа по ТБ, охране труда и пожарной безопасности (вводного и на рабочем месте).

Студенты-практиканты обязаны неукоснительно соблюдать правила внутреннего распорядка, требования ТБ, охраны труда и пожарной безопасности, установленные на предприятии.

7. Методические указания для обучающихся по освоению программы производственной практики

На протяжении всего периода работы в организации студент должен в соответствии с программой практики собирать и обрабатывать необходимый материал, а затем представить его в виде оформленного отчета о преддипломной практике своему руководителю. Отчет о практике является основным документом студента, отражающим выполненную им, во время практики, работу.

Отчет о практике составляется индивидуально каждым студентом. Для составления, редактирования и оформления отчета студентам рекомендуется отводить последние 3-5 дней производственной практики. Отчет студента о практике должен включать текстовый, графический и другой иллюстрированный материалы.

Рекомендуется следующий *порядок размещения материала в Отчете о практике*:

- Титульный лист;
- Содержание;
- Введение;
- Основная часть;
- Выводы;

– Список использованных источников;

– Приложения.

ТИТУЛЬНЫЙ ЛИСТ – это первая (заглавная) страница работы, на нем необходимо указать наименование вида производственной практики, специальности, сроков и места прохождения практики.

СОДЕРЖАНИЕ. Перечисление информационных блоков отчёта с указанием соответствующих страниц.

ВВЕДЕНИЕ. Перед началом практики руководитель выдаёт студенту индивидуальное задание на практику, содержащее цели и задачи её прохождения. Именно они включаются во введение отчёта. Здесь же следует аргументировать актуальность темы исследования и указать, какие нормативно-правовые документы предприятия вы использовали. Объём введения не превышает 2-х страниц.

ОСНОВНАЯ ЧАСТЬ. Оформляется согласно темам, предложенным в программе практики по направлению подготовки. Содержит исследование деятельности предприятия и анализ полученных результатов.

В данном разделе студент даёт подробный отчёт о выполнении ежедневных производственных заданий и описывает изученные и отработанные вопросы, предложенные в программе практики.

ВЫВОДЫ. Раздел отчёта, в котором студент высказывает своё мнение о предприятии, об организации и эффективности практики в целом, социальной значимости своей будущей специальности. На основе изученного практического материала во время практики студенту следует выявить как положительные, так и отрицательные стороны деятельности организации-базы практики, а также предложить мероприятия по устранению выявленных недостатков и дальнейшему совершенствованию работы организации. Формулировать их нужно кратко и чётко. В конце заключения ставится дата сдачи отчёта и подпись автора.

СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННЫХ ИСТОЧНИКОВ. Начинается с перечня нормативно-правовых документов. За ними располагаются методические и учебные пособия, периодические издания, интернет-ресурсы. Все источники располагаются в алфавитном порядке, иностранные материалы следуют после русских. Минимальное количество источников – 10.

ПРИЛОЖЕНИЯ – заключительный раздел Отчёта, содержащий образцы и копии документов, рисунки, таблицы, фотографии и т.д., по перечню приложений, указанному в программе практики.

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

В соответствии стребованием ФГОС ВО по направлению подготовки (специальности) для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья разрабатывается адаптированная программа практики, которая осуществляется с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких студентов.

Производственная практика реализуется с использованием системы электронной поддержки образовательных курсов, которая обеспечивает онлайн поддержку образования. Вся образовательная информация, представленная на сайте дистанционного обучения, соответствует стандарту обеспечения доступности web-контента (WebContentAccessibility). Веб-контент доступен для широкого круга пользователей с ограниченными возможностями здоровья.

В институте разработаны локальные нормативные документы, которые регламентируют процедуру текущего контроля успеваемости, промежуточной и итоговой аттестации, в том числе для студентов - инвалидов и студентов с ограниченными возможностями здоровья.

В институте имеется лицензия на осуществление медицинской деятельности от 28.11.2014 г. № ЛО-23-01-007959, в штатном расписании предусмотрены должности врача-терапевта и психолога.

ПРИЛОЖЕНИЕ А

Макет Дневника прохождения производственной практики. Титульный лист

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

КРАСНОДАРСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ ИНСТИТУТ (ФИЛИАЛ)

Факультет	управления и права
Кафедра	техники и технологии общественного питания
Образовательная программа	высшего образования (программа прикладной магистратуры)
Код, направление (специальность) подготовки	19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания
Направленность (профиль) программы	Инновационные технологии управления качеством пищевой продукции
Форма обучения, курс, семестр	Заочная, 3 курс
Учебная группа	

ДНЕВНИК
прохождения преддипломной практики

_____

фамилия, имя, отчество студента (ки*)*

Сроки прохождения практики	с_____20 __ г. по _____20__ г.
Наименование организации прохождения преддипломной практики (юридический адрес)	Наименование, юридический адрес
Руководитель практики от организации	Ф.И.О., должность
Руководитель практики от института	Ф.И.О., должность, ученое звание

Краснодар

ПРИЛОЖЕНИЕ А (продолжение)
Макет Дневника прохождения производственной практики. Ежедневные записи студента

ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ СТУДЕНТА (КИ) ВО ВРЕМЯ ПРАКТИКИ

Дата	**Краткое описание выполненной работы за день, анализ и выводы**	**Отметка и подпись руководителя о качестве выполненной работы**

ПРИЛОЖЕНИЕ А (продолжение)
Макет Дневника прохождения производственной практики. Ежедневные записи студента

ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ СТУДЕНТА (КИ) ВО ВРЕМЯ ПРАКТИКИ

Дата	**Краткое описание выполненной работы за день, анализ и выводы**	**Отметка и подпись руководителя о качестве выполненной работы**

Подпись практиканта _____

подпись, Ф.И.О. студента (ки)

«__» _____ 20 ___ г

Руководитель практики от организации _____

подпись, Ф.И.О. руководителя практики от организации

М.П.«__» _____ 20 ___ г

Руководитель практики от института _____

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

«__» _____ 20 ___ г

Приложение Б
Макет титульного листа отчета о прохождении производственной практики

АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ «РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ» КРАСНОДАРСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ ИНСТИТУТ (ФИЛИАЛ)

Факультет	управления и права
Кафедра	техники и технологии общественного питания
Образовательная программа	высшего образования (программа прикладной магистратуры)
Код, направление (специальность) подготовки	19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания
Направленность (профиль) программы	Инновационные технологии управления качеством пищевой продукции
Форма обучения, курс, семестр	Заочная, 3 курс
Учебная группа	

ОТЧЕТ
О ПРОХОЖДЕНИИ ПРЕДДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКИ

_____

фамилия, имя, отчество студента (ки)

Сроки прохождения практики	с_____20 __ г. по _____20__ г.
Наименование организации прохождения преддипломной практики (юридический адрес)	Наименование, юридический адрес
Руководитель практики от организации	Ф.И.О., должность

Отчет о практике защищен
с оценкой _____
Руководитель практики от института
_____ _____
подпись Ф.И.О. преподавателя
«___» _____ 20___ г.

г. Краснодар

Приложение В
Макет Характеристики на студента - практиканта

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

КРАСНОДАРСКИЙ ИНСТИТУТ (ФИЛИАЛ)

ХАРАКТЕРИСТИКА
студента - практиканта

_____
фамилия, имя, отчество студента

Направление подготовки/специальность _____
_____
код, наименование направления подготовки (специальности), направленности (профиля)
группа _____ курс _____ форма обучения _____
с _____ 20____ г. по _____20____ г.
на _____
наименование организации, предприятия, юридический адрес, телефон
под руководством _____
Ф.И.О., должность руководителя практики
прошел(а) преддипломную практику

1.За время производственнойпрактики обучающийся проявил(а) личностные, деловые качества и продемонстрировал (а) уровень сформированности профессиональных (ПК) компетенций и дополнительных компетенций вуза:

№ п\п	**Планируемые результаты обучения** (код, содержание профессиональных компетенций в соответствии с ОПОП направления подготовки	**Уровень сформированности компетенции, элемента компетенции**[3]		
		низкий	**средний**	**высокий**

[3] Отметить знаком «+» в нужной графе

2.За время прохождения производственной практики у обучающегося были сформированы профессиональные компетенции, исходя из требований профессионального стандарта в части обобщенных трудовых функций:

Планируемые результаты обучения (код, содержание компетенций в соответствии с ОПОП направления подготовки (специальности)	**Уровень сформированности компетенции**[4]		
	низкий	**средний**	**высокий**

Общая характеристика студента - практиканта:

_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____

Оценка по результатам практики, с учетом защиты отчета по практике _____

отлично, хорошо, удовлетворительно, неудовлетворительно

«____»_____20____

Руководитель
практики от организации _____ _____
(подпись) (должность, ученая степень, Ф.И.О

[4]Отметить знаком «+» в нужной графе

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

КРАСНОДАРСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ ИНСТИТУТ (ФИЛИАЛ)

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ПО ПРЕДДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКЕ

Образовательная программа высшего образования	*Прикладная магистратура*
Код, направление подготовки (специальность)	*19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания*
Направленность (профиль) программы	*Инновационные технологии управления качеством пищевой продукции*
Виды профессиональной деятельности	*Производственно-технологический Маркетинговый*
Квалификация выпускника	*Магистр*
Форма обучения	*заочная*

Краснодар, 2017

1.ПАСПОРТ ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ПО ПРЕДДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКЕ

НАПРАВЛЕНИЕ ПОДГОТОВКИ
19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания

НАПРАВЛЕННОСТЬ (ПРОФИЛЬ) ПРОГРАММЫ
ПРИКЛАДНОГО БАКАЛАВРИАТА
Инновационные технологии управления качеством пищевой продукции

1.Общие положения

1.1. Фонд оценочных средств практики (далее - ФОС) - совокупность методических материалов, форм и процедур текущего контроля приобретённых знаний, профессиональных умений и навыков, промежуточной аттестации по производственной практике, обеспечивающих оценку соответствия образовательных результатов (знаний, профессиональных умений и опыта, сформированности компетенций) студентов требованиям Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания.

1.2. В основу разработки и применения фонда оценочных средств производственной практики положены нижеследующие принципы:

- валидность контрольно- измерительных материалов;
- соответствие содержания материалов уровню и стадии обучения;
- четкость формулировок критериев оценки;
- объективные процедуры и методы оценки;
- прописанные рекомендации действий по итогам оценки.

1.3. В состав ФОС по практике входят: контрольно-оценочные средства для текущего контроля знаний, умений обучающихся и контрольно-оценочные средства для промежуточной аттестации обучающихся.

Контрольно-оценочные средства (далее - КОС) созданы в соответствии с программой производственной практики.

1.4. Контрольно-оценочные средства практики включают в себя типовые практические задания, тесты и другие оценочные средства, позволяющие оценить знания, умения и уровень приобретенных компетенций) в период прохождения студентами производственной практики.

1.5. Контрольно-оценочные средства по практике являются обязательной частью образовательной программы и входят с состав учебно-

методического комплекса (далее - УМК) основной профессиональной образовательной программы высшего образования

1.6. Контрольно-оценочные средства доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев от начала обучения.

2. Цель и задачи создания ФОС по производственной практике

Цель создания ФОС по преддипломной практике:

- проведение аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям программы производственной практики;

- установления в ходе промежуточной аттестации студентов, факта соответствия или несоответствия уровня их подготовки требованиям ФГОС высшего образования, получаемого студентом в процессе освоения программы подготовки прикладной магистратуры и профессионального стандарта «Специалист по техническому контролю качества продукции» в части овладения обобщенными трудовыми функциями и видами профессиональной деятельности.

Задачи ФОС по преддипломной практике:

- контроль и управление процессом приобретения студентами необходимых знаний, профессиональных умений и опыта, уровня овладения компетенциями определенных ОПОП высшего образования, получаемого студентом в процессе обучения в образовательной организации;

- оценка достижений обучающихся в процессе прохождения практики с выделением положительных или отрицательных результатов и планирование предупреждающих/корректирующих мероприятий;

-обеспечение соответствия результатов обучения задачам будущей профессиональной деятельности через совершенствование традиционных и внедрение инновационных методов обучения.

3. Оценка результатов освоения программы практики

Оценка результатов освоения программы преддипломной практике включает: текущий контроль успеваемости и промежуточную аттестацию.

Текущий контроль представляет собой проверку усвоения материала преддипломной практики, регулярно осуществляемую руководителем практики (преподавателем института) в процессе проведения преддипломной практики.

Текущий контроль студентов осуществляться в следующих формах:

- подготовка рефератов;
- контрольное тестирование.

Промежуточная аттестация обучающихся обеспечивает оперативное управление учебной деятельностью студентов и ее корректировку, и проводится с целью определения соответствия уровня и качества подготовки студентов требованиям к результатам освоения программы практики.

Промежуточная аттестация осуществляется по завершению практики и подводит итоги прохождения студентом всех её этапов, и выполнения заданных практических видов работ.

Промежуточная аттестация по практике проводится в 5 семестре в форме дифференцированного зачета и защиты отчета по практике с выставлением дифференцированной оценки.

4. Структура и содержание ФОС по преддипломной практике

4.1. Фонд оценочных средств по практике сформирован из комплектов контрольно-оценочных средств (текущего контроля и промежуточной аттестации), созданных в соответствии с программой преддипломной практики по направлению подготовки.

Контрольно-оценочные средства (комплекты КОС) предназначены для контроля и оценки образовательных промежуточных (текущий контроль) и итоговых достижений (промежуточная аттестация) обучающихся, осваивающих программу преддипломной практики.

Содержание комплектов КОС по практике определено профильной кафедрой в соответствии с программой преддипломной практики, с учетом специфики деятельности организации, в которой студенты проходят практику

Применяемые комплекты КОС по преддипломной практике приведены в Таблице 1 «Реестр фонда оценочных средств по преддипломной практике».

Таблица 1 - Реестр фонда оценочных средств по преддипломной практике
Направление подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания

Формируемые компетенции	Контролируемые разделы (темы) практики	Код контрольно-оценочного средства	Текущий контроль	Промежуточная аттестация
			Наименование КОС	Наименование КОС
1	2	4	5	7
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	Раздел 2. Организация производственного процесса и процесса обслуживания на предприятии общественного питания Раздел 3. Организация трудового процесса на предприятии	**КОС-ПА/Пр- 1**	*Разделы отчета*	*Вопросы для собеседования*

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	Раздел 2. Организация производственного процесса и процесса обслуживания на предприятии общественного питания Раздел 3. Организация трудового процесса на предприятии	**КОС-ПА/Пр- 1**	*Разделы отчета*	*Вопросы для собеседования*
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,	Раздел 2. Организация производственного процесса и процесса обслуживания на предприятии общественного питания Раздел 3. Организация трудового процесса на предприятии	**КОС-ПА/Пр- 1**	*Разделы отчета*	*Вопросы для собеседования*

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	Раздел 2. Организация производственного процесса и процесса обслуживания на предприятии общественного питания Раздел 3. Организация трудового процесса на предприятии	**КОС-ПА/Пр- 1**	*Разделы отчета*	*Вопросы для собеседования*
ПК-5 - способностью оценивать эффективность затрат на функционирование системы качества и безопасности производства продукции, принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях с множественными факторами	Раздел 2. Организация производственного процесса и процесса обслуживания на предприятии общественного питания Раздел 3. Организация трудового процесса на предприятии	**КОС-ПА/Пр- 1**	*Разделы отчета*	*Вопросы для собеседования*

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	Раздел 1. Характеристика предприятия Раздел 2. Организация производственного процесса и процесса обслуживания на предприятии общественного питания Раздел 3. Организация трудового процесса на предприятии	**КОС-ПА/Пр- 1**	*Разделы отчета*	*Вопросы для собеседования*
ПК-7- способностью разрабатывать новый ассортимент продукции питания различного назначения, организовать ее выработку в производственных условиях	Раздел 2. Организация производственного процесса и процесса обслуживания на предприятии общественного питания Раздел 3. Организация трудового процесса на предприятии	**КОС-ПА/Пр- 1**	*Разделы отчета*	*Вопросы для собеседования*
ПК-25 - готовностью определять приоритеты в области управления маркетинговой деятельностью предприятия питания и управлять информацией в области	Раздел 4. Финансово-хозяйственная деятельность предприятия	**КОС-ПА/Пр- 1**	*Разделы отчета*	*Вопросы для собеседования*

маркетинговой деятельности предприятия питания				
ПК-26 - способностью анализировать и оценивать информацию, процессы, деятельность предприятия, риски	Раздел 4. Финансово-хозяйственная деятельность предприятия	**КОС-ПА/Пр- 1**	*Разделы отчета*	*Вопросы для собеседования*
ПК-27 - способностью разрабатывать методики, показатели, критерии и меры по повышению эффективности маркетинговой деятельности, оказывать влияние на маркетинговую деятельность предприятия питания	Раздел 4. Финансово-хозяйственная деятельность предприятия	**КОС-ПА/Пр- 1**	*Разделы отчета*	*Вопросы для собеседования*
ПК-28 - способностью планировать контроль разработки и реализацию маркетинговых мероприятий, идентифицировать и определять проблемы при управлении маркетинговой	Раздел 4. Финансово-хозяйственная деятельность предприятия	**КОС-ПА/Пр- 1**	*Разделы отчета*	*Вопросы для собеседования*

деятельностью				
ДПК-1 - способностью определять этапы технологического процесса, оказывающие влияние на качество продукции и технологического процесса пищевых предприятий малого и среднего бизнеса	Раздел 2. Организация производственного процесса и процесса обслуживания на предприятии общественного питания Раздел 3. Организация трудового процесса на предприятии	**КОС-ПА/Пр-1**	*Раздел отчета*	*Вопросы для собеседования*
ДПК-2 - способностью планировать, организовывать и контролировать административную и производственно-хозяйственную деятельность службы технического контроля на предприятиях питания	Раздел 2. Организация производственного процесса и процесса обслуживания на предприятии общественного питания Раздел 3. Организация трудового процесса на предприятии	**КОС-ПА/Пр-1**	*Раздел отчета*	*Вопросы для собеседования*
		КОС-ПА/Пр- 2		*Вопросы для собеседования*

5. Перечень формируемых компетенций и этапы их формирования

5.1.Перечень планируемых результатов обучения при прохождении преддипломной практики

В результате прохождения преддипломной практики, обучающиеся должны продемонстрировать овладение видом (видами) профессиональной деятельности (ВПД): производственно-технологической; маркетинговой, в том числе профессиональными компетенциями и компетенциями, рекомендуемыми вузом.

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	**Основные показатели оценки результата**	**Формы и методы контроля и оценки**
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	Обоснование выбора контроля производственного процесса	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью студента в процессе освоения программы практики
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	Обоснование оценивания рисков в области снабжения, хранения и движения запасов	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью студента в процессе освоения программы практики
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	Оценивание эффективности затрат на реализацию производственного процесса по установленным критериям	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью студента в процессе освоения программы практики

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	Оценивание рисков в области обеспечения качества и безопасности продукции	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью студента в процессе освоения программы практики
ПК-5 - способностью оценивать эффективность затрат на функционирование системы качества и безопасности производства продукции, принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях с множественными факторами	Оценивание эффективности затрат на функционирование системы качества и безопасности производства продукции	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью студента в процессе освоения программы практики
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	Готовность устанавливать и определять приоритеты в области управления процессами продаж	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью студента в процессе освоения программы практики
ПК -7 - способностью разрабатывать новый ассортимент продукции питания различного назначения, организовать ее выработку в производственных условиях	Оформление производственно-технологической документации а новую продукцию в соответствии с требованиями	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью студента в процессе освоения программы практики
ПК-25 - готовностью определять приоритеты в области управления маркетинговой деятельностью предприятия питания и управлять информацией в области маркетинговой	Определение приоритетов в области управления маркетинговой деятельностью предприятия питания	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью студента в процессе освоения

деятельности предприятия питания		программы практики
ПК-26 - способностью анализировать и оценивать информацию, процессы, деятельность предприятия, риски	Оценивание информации, процессов, деятельности предприятия, рисков	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью студента в процессе освоения программы практики
ПК-27 - способностью разрабатывать методики, показатели, критерии и меры по повышению эффективности маркетинговой деятельности, оказывать влияние на маркетинговую деятельность предприятия питания	Способность разработки методики, показателей, критериев и мер по повышению эффективности маркетинговой деятельности	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью студента в процессе освоения программы практики
ПК-28 - способностью планировать контроль разработки и реализацию маркетинговых мероприятий, идентифицировать и определять проблемы при управлении маркетинговой деятельностью	Способность планировать контроль разработки и реализацию маркетинговых мероприятий	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью студента в процессе освоения программы практики
ДПК-1 - способностью определять этапы технологического процесса, оказывающие влияние на качество продукции и технологического процесса пищевых предприятий малого и среднего бизнеса	Определение этапов технологического процесса, оказывающих влияние на качество продукции и технологического процесса	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью студента в процессе освоения программы практики
ДПК-2 - способностью планировать, организовывать и контролировать административную и производственно-хозяйственную деятельность службы технического контроля на предприятиях питания	Организация и контроль административной и производственно-хозяйственной деятельности службы технического контроля на предприятиях питания	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью студента в процессе освоения программы практики

5.2. Показатели и критерии оценивания компетенций, описание шкал оценивания

Показателями оценивания уровня сформированности компетенций, являются наиболее значимые знания, практические умения и владения приемами выполнения практических работ, заданных ОПОП и соотнесенными с трудовыми функциями профессионального стандарта, которые получены обучающимися в процессе прохождения практики.

Таблица 1 – Описание показателей, критериев и шкал оценивания освоения профессиональных, компетенций:

Результаты обучения, соотнесенные с профессиональными компетенциями (код, содержание компетенции)	**Уровень сформированности компетенции**		
	низкий	**средний**	**высокий**
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	В полном объеме готов к планированию эффективной системы контроля производственного процесса и прогнозированию его эффективности	С незначительными замечаниями готов к планированию эффективной системы контроля производственного процесса и прогнозированию его эффективности	На базовом уровне готов к планированию эффективной системы контроля производственного процесса и прогнозированию его эффективности
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	В полном объеме готов к оцениванию рисков в области снабжения, хранения и движения запасов	С незначительными замечаниями готов к готов к оцениванию рисков в области снабжения, хранения и движения запасов	На базовом уровне готов к готов к оцениванию рисков 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	В полном объеме готов к внедрению системы качества и безопасности продукции производства	С незначительными замечаниями готов к внедрению системы качества и безопасности продукции производства	На базовом уровне готов к внедрению внедрению системы качества и безопасности продукции производства
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	В полном объеме готов к внедрению системы качества и безопасности продукции производства, оцениванию рисков в области обеспечения качества и	С незначительными замечаниями готов к внедрению системы качества и безопасности продукции производства, оцениванию рисков в области обеспечения качества и	На базовом уровне готов к внедрению системы качества и безопасности продукции производства, оцениванию

	безопасности продукции	безопасности продукции	рисков в области обеспечения качества и безопасности продукции
ПК-5 - способностью оценивать эффективность затрат на функционирование системы качества и безопасности производства продукции, принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях с множественными факторами	В полном объеме готов к принятию решения в стандартных и нестандартных ситуациях с множественными факторами	С незначительными замечаниями готов к принятию решения в стандартных и нестандартных ситуациях с множественными факторами	На базовом уровне готов к принятию решения в стандартных и нестандартных ситуациях с множественным и 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	В полном объеме готов устанавливать и определять приоритеты в области управления процессами продаж	С незначительными неточностями готов устанавливать и определять приоритеты в области управления процессами продаж	На базовом уровне готов 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	В полном объеме способен разрабатывать новый ассортимент продукции питания различного назначения, организовывать его выработку в производственных условиях	С незначительными неточностями способен разрабатывать новый ассортимент продукции питания различного назначения, организовывать его выработку в производственных условиях	На базовом уровне способен разрабатывать новый ассортимент продукции питания различного назначения, организовывать его выработку в производственн ых условиях
ПК-25 - готовностью определять приоритеты в области управления маркетинговой деятельностью предприятия питания и управлять информацией в области маркетинговой деятельности предприятия питания	В полном объеме готов определять приоритеты в области управления маркетинговой деятельностью предприятия питания и управлять информацией в области маркетинговой деятельности предприятия питания	С незначительными неточностями готов определять приоритеты в области управления маркетинговой деятельностью предприятия питания и управлять информацией в области маркетинговой деятельности предприятия питания	На базовом уровне готов определять приоритеты в области управления маркетинговой деятельностью предприятия питания и управлять информацией в области маркетинговой деятельности предприятия питания
ПК-26 - способностью анализировать и оценивать информацию, процессы, деятельность предприятия, риски	В полном объеме способен анализировать и оценивать информацию,	С незначительными неточностями способен анализировать и оценивать	На базовом уровне способен анализировать и оценивать

	процессы, деятельность предприятия, риски	информацию, процессы, деятельность предприятия, риски	информацию, процессы, деятельность предприятия, риски
ПК-27 - способностью разрабатывать методики, показатели, критерии и меры по повышению эффективности маркетинговой деятельности, оказывать влияние на маркетинговую деятельность предприятия питания	В полном объеме способен разрабатывать методики, показатели, критерии и меры по повышению эффективности маркетинговой деятельности	С незначительными неточностями способен разрабатывать методики, показатели, критерии и меры по повышению эффективности маркетинговой деятельности	На базовом уровне способен разрабатывать методики, показатели, критерии и меры по повышению эффективности маркетинговой деятельности
ПК-28 - способностью планировать контроль разработки и реализацию маркетинговых мероприятий, идентифицировать и определять проблемы при управлении маркетинговой деятельностью	В полном объеме способен определять проблемы при управлении маркетинговой деятельностью	С незначительными неточностями способен определять проблемы при управлении маркетинговой деятельностью	На базовом уровне способен определять проблемы при управлении маркетинговой деятельностью
ДПК-1 - способностью определять этапы технологического процесса, оказывающие влияние на качество продукции и технологического процесса пищевых предприятий малого и среднего бизнеса	В полном объеме способен определять этапы технологического процесса, оказывающие влияние на качество продукции и технологического процесса	С незначительными неточностями способен определять этапы технологического процесса, оказывающие влияние на качество продукции и технологического процесса	На базовом уровне способен определять этапы технологическог о процесса, оказывающие влияние на качество продукции и технологическог о процесса
ДПК-2 - способностью планировать, организовывать и контролировать административную и производственно-хозяйственную деятельность службы технического контроля на предприятиях питания	В полном объеме способен планировать, организовывать и контролировать административную и производственно-хозяйственную деятельность службы технического контроля на предприятиях питания	С незначительными неточностями способен планировать, организовывать и контролировать административную и производственно-хозяйственную деятельность службы технического контроля на предприятиях питания	На базовом уровне способен планировать, организовывать и контролировать административн ую и производственно -хозяйственную деятельность службы технического контроля на предприятиях питания

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

КРАСНОДАРСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ ИНСТИТУТ (ФИЛИАЛ)

КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА
ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ПО ПРЕДДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКЕ

Образовательная программа высшего образования	прикладной магистратуры
Направление подготовки (специальность)	19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания
Направленность (профиль) программы	Инновационные технологии управления качеством пищевой продукции
Виды профессиональной деятельности	производственно-технологическая маркетинговая
Квалификация выпускника	магистр
Форма обучения	заочная

Краснодар, 2017

ПРОМЕЖУТОЧНАЯ АТТЕСТАЦИЯ ПО ПРЕДДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКЕ	
Тип производственной практики	Преддипломная практика
Код, наименование направления подготовки (специальности)	19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания
Код контрольно-оценочного средства	**КОС-ПА/Пр - 2**

ВОПРОСЫ
К СОБЕСЕДОВАНИЮ ПО ИТОГАМ ПРЕДДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКИ
И ВЫПОЛНЕНИЮ ОТЧЕТА

1. Организация технологических процессов обработки сырья и выработки полуфабрикатов.

2. Способы повышения качества полуфабрикатов и готовой продукции.

3. Санитарные требования к производству продукции общественного питания.

4. Условия и сроки хранения полуфабрикатов и готовых блюд.

5. Правила отпуска блюд.

6. Правила эксплуатации технологического оборудования при производстве продукции.

7. Методы проведения стандартных испытаний по определению показателей качества сырья; полуфабрикатов и готовой продукции.

8. Нормативная, техническая, технологическая документация на сырье и продукцию общественного питания.

9. Правила разработки технологической документации.

10. Методы управления технологическими процессами, обеспечивающими выпуск высококачественной продукции.

11. Источники снабжения сырьем и полуфабрикатами. Договор поставок.

12. Состояние кадрового обеспечения предприятия.

13. Критерии оценки профессионального уровня персонала

14. Функции и принципы управления персоналом, их особенности и взаимосвязь.

15. Требования к оформлению проектов предприятий общественного питания.

16. Требования к размещению предприятий общественного питания.

17. Требования к размещению оборудования в цехах при проектировании предприятий общественного питания.

18. Нормативы оснащения рабочих мест оборудованием, инвентарем.

19. Основные экономические показатели финансово-хозяйственной деятельности предприятия, методы их расчета.

20. Источники распределения доходов и прибыли.

21. Показатели издержек производства и обращения на предприятии.

22. Стратегия ценообразования на предприятии.

ПРАКТИЧЕСКИЕ ЗАДАНИЯ
К СОБЕСЕДОВАНИЮ ПО ИТОГАМ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
И ВЫПОЛНЕНИЮ ОТЧЕТА

1. С помощью технических средств определить основные параметры технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции
2. Определить соответствие характеристик сырья, полуфабрикатов и готовой продукции нормативным документам
3. Анализировать и оценивать эффект от внедрения новых методов и средств измерений
4. Оформить производственно-технологическую документацию в соответствии с требованиями
5. Оценивание рисков в области обеспечения качества и безопасности продукции производства, снабжения, хранения и движения продукции

Критерии оценки по практике в форме дифференцированного зачета

оценка «отлично» - выставляется студенту, если он своевременно в установленные сроки представил на профильную кафедру оформленные в соответствии с требованиями дневник, отчет о прохождении практики; имеет отличную характеристику аттестационный лист от руководителя практики; изложил в отчете в полном объеме вопросы по всем разделам практики; во время защиты отчета правильно ответил на все вопросы руководителя практики от института;

оценка «хорошо» - выставляется студенту, если он своевременно в установленные сроки представил на профильную кафедру дневник, отчет о прохождении практики; имеет отличную характеристику-аттестационный лист практики; в отчете в полном объеме осветил на вопросы по разделам практики; но получил незначительные замечания по оформлению отчетных документов по практике или во время защиты отчета ответил не на все вопросы руководителя практики от института;

оценка «удовлетворительно» - выставляется студенту, если он своевременно в установленные сроки представил на профильную кафедру дневник, отчет о прохождении практики; но получил существенные замечания по оформлению отчетных документов по практике или в отчете не в полном объеме осветил на вопросы по разделам практики; или во время

защиты отчета ответил не на все вопросы руководителя практики от института;

оценка «неудовлетворительно» - выставляется студенту, который не выполнил программу учебной практики, не подготовил отчета, допускал большое количество пропусков аудиторных занятий, и ответившему неверно на вопросы преподавателя при защите отчета.

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы для подготовки к промежуточной аттестации

Законодательные акты

1. Конституция РФ от 12.12.93 г. (ред. от 30.12.2008г.).
2. Трудовой кодекс РФ (с изменениями на 19 июля 2011 года).
3. Гражданский кодекс Российской Федерации. Ч.1 и 2.- М.: ИНФРА-М, 2009.
4. Налоговый кодекс РФ (Часть первая) от 31.07.98 № 146-ФЗ (ред. от 19.07.2011).
5. Налоговый кодекс РФ (Часть вторая) от 05.08.2000 № 117-ФЗ (ред. от 19.07.2011).

Федеральные законы РФ

6. «О защите прав потребителей» от 7 февраля 1992 г. №2300-I (в редакции Федерального закона от 17 декабря 1999 г., ФЗ-212, с измен. и доп. 2000, 2002, 2004, 2005, 2007, 2009 гг.).
7. Закон РФ «О специальном техническом регламенте об эксплуатационной безопасности колесных транспортных средств» № 184-ФЗ, (утв. постановлением Правительства РФ от 10 сентября 2009 г. N 720)
8. Федеральный закон «О развитии малого и среднего предпринимательства в Российской Федерации» от 24.07.2007 № 209-ФЗ (ред. от 01.07.2011).
9. Федеральный закон «О государственной регистрации юридических лиц и индивидуальных предпринимателей» от 28.08.2001 № 129-ФЗ (ред. от 01.07.2011).
10. Закон РФ «Об охране окружающей среды». – М.: Российская газета, 2002. – 12 января (в ред.19.07.2011).
11. Закон РФ «О потребительской кооперации (потребительских обществах, их союзах) в Российской Федерации» от 19.06.92 № 3085-1 (в ред. от 28.04.2000 № 54-ФЗ, от 21.03.2002 3№31-ФЗ).

12. «Об основах государственного регулирования торговой деятельности в Российской Федерации» от 28 декабря 2009 г., ФЗ-№ 381.
13. «О размещении заказов на поставки товаров, выполнение работ, оказания услуг для государственных и муниципальных нужд» от 31.12. 2005 г., ФЗ-№ 94 (с изм. от 30 декабря 2008 г.).
14. «О техническом регулировании» от27 декабря 2002 г., ФЗ- № 184 (с изм. от 01.05. 2007 и 30 декабря 2009 г.).

Постановления Правительства Российской Федерации

15. Постановление Правительства Российской Федерации (с изменениями на 01 февраля 2005 года) «Об утверждении Правил бытового обслуживания» N 1025 от 15.08.1999г.

16. Постановление Правительства Российской Федерации № 290 от 11.04.01 «Об утверждении Правил оказания услуг (выполнения работ) по техническому обслуживанию и ремонту автотранспортных средств» (в ред. 23.01.2007г.)

17. "О внесении изменений в Правила продажи отдельных видов товаров" от 27 марта 2007 г., № 185.

Стандарты

18. ГОСТ РФ 50646-94 Услуги населению. Термины и определения» – М.: Изд-во стандартов, 1994.

19. ГОСТ РФ 50691-94 Модель обеспечения качеств услуг (аутентичный тест ИСО 9002-87)» – М.: Изд-во стандартов, 1994.

20. ГОСТ 18322-78 Система технического обслуживания и ремонта техники. Термины и определения (в ред. март 2006).

21. ГОСТ 16567-82 Машины и оборудование для коммунальных прачечных и предприятий химчистки - М.: Изд-во стандартов, - 1982.

22. ГОСТ Р 50937-96 Услуги бытовые. Ремонт и техническое обслуживание стиральных машин. Технические условия - М.: Изд-во стандартов, - 1995.

23. ГОСТ 25478-91. Автотранспортные средства. Требования к техническому состоянию по условиям безопасности движения. - М.: Изд-во стандартов, - 1991

24. ГОСТ Р 51709-01. Автотранспортные средства. Требования к техническому состоянию и методы проверки. – М.: Изд-во стандартов, 2001.

25. ГОСТ 28558-90 Аттестация холодильных камер для хранения овощей и фруктов. – М.: Изд-во стандартов, 1990.

26. ГОСТ Р 12.2.142-99 Система стандартов безопасности труда. – М.: Изд-во стандартов, 1999.

27. ГОСТ 20911-89. «Техническая диагностика. Термины и определения» – М.: Изд-во стандартов, 1990.

28. ГОСТ Р 50690-2000. «Туристские услуги. Общие требования» – М.: Изд-во стандартов, 1990.

29. ГОСТ Р 51304-99. Услуги розничной торговли: Общие требования. - М.: Госстандарт России, 2000.

30. ГОСТ Р 51142-98 «Услуги бытовые. Услуги парикмахерских. Общие технические условия»

31. ГОСТ Р 51108-97 «Услуги бытовые. Химическая чистка» (Утвержден Постановлением Госстандарта России от 17 декабря 1997 г. N 412)

а) основная литература:

32. Баланова, Е.И. Сервисная деятельность: учет, экономический анализ и контроль.: Учебное пособие [текст]/Е.И. Баланова, О.В. Каурова.- М.:Дело и сервис,2011.-288 с.

33. Безопасность жизнедеятельности : учебник / Под ред. Э.А. Арустамова.- М.: Дашков и К, 2010.- 456с.

34. Виноградова, М.В., Панина З.И. Организация и планирование деятельности предприятий сферы сервиса: учебное пособие.- Дашков, 2012.

35. Пузряков А.Ф. Технологические процессы в сервисе: учебное пособие/А.Ф. Пузряков, М.Е. Ставровский, А.В.Олейник и др. .- М.: Альфа-М: ИНФРА-М, 2011. - 240 с.: ил.

б) дополнительная литература:

36. Зайцев Е.И.. Организация производства на предприятиях автомобильного транспорта. Учебное пособие.- М.: Академия, 2010.

37. Дубровин И. А. Диагностика и ремонт бытовых холодильников. Учебное пособие.- М.: Академия, 2011.

38. Высоцкий В.А. Романович Ж.А. Надежность функционирования гидравлических и пневматических систем в машинах и аппаратах бытового назначения. Учебник для вузов. – М.: Дашков и К, 2010.

39. Головин С.Ф. Технический сервис транспортных машин и оборудования: учебное пособие. - Альфа-М: Инфра - М, 2011.

40. Киселев С.В. Офисное оборудование: учебное пособие. – М.: Академия, 2010.

41. Тунгусов А.А.Технические средства предприятий сервиса: учебное пособие. – Томск, В-Спектр, 2012.

42. Бондаренко Е.В.Основы проектирования и эксплуатации технологического оборудования (1-е изд.) учебник.– М.: Академия, 2011.

43. Волгин В.В. Автосервис. Маркетинг и анализ. – М.: Дашков и К, 2010.

44. Волгин В.В. Автосервис. Создание и компьютеризация. – М.: Дашков и К, 2010.

45. Семин О.А. Сервис в торговле. Книга первая, вторая и третья: Учебное пособие. – М.: Издательство «Дело и сервис», 2012 г. – 216 с.; 112 с.;112 с.

ПРИЛОЖЕНИЕ А

ПЕРЕЧЕНЬ ПРИМЕРНЫХ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ **ПО ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ**

№ п/п	Наименование оценочного средства	Краткая характеристика оценочного средства	Представление оценочного средства в фонде
1	**2**	**3**	**4**
1	Кейс-задача	Проблемное задание, в котором обучающемуся предлагают осмыслить реальную профессионально ориентированную ситуацию, необходимую для решения данной проблемы.	Задания для решения кейс задачи
2	Реферат	Продукт самостоятельной работы обучающегося, представляющий собой краткое изложение в письменном виде полученных результатов теоретического анализа, определенной учебно-исследовательской темы, где автор раскрывает суть исследуемой проблемы, приводит различные точки зрения, а также собственные взгляды на нее.	Темы рефератов
3	Доклад, сообщение	Продукт самостоятельной работы обучающегося, представляющий собой публичное выступление по представлению полученных результатов решения определенной учебно-практической, учебно-исследовательской или научной темы	Темы докладов, сообщений
4	Творческое задание	Частично регламентированное задание, имеющее нестандартное решение и позволяющее диагностировать умения, интегрировать знания различных областей, аргументировать собственную точку зрения. Может выполняться в индивидуальном порядке или группой	Темы групповых и/или индивидуальных творческих заданий
5	Тест	Система стандартизированных заданий, позволяющая автоматизировать процедуру измерения уровня знаний и умений обучающегося.	Фонд тестовых заданий
6	Портфолио	Целевая подборка работ студента, раскрывающая его индивидуальные образовательные достижения в практической подготовке.	Структура портфолио (документов или работ)

ПРИЛОЖЕНИЕ Б
Примеры показателей результатов освоения программы практики

Профессиональные, общепрофессиональные и компетенции, установленные институтом

Результаты (освоенные компетенции)	**Основные показатели оценки результата**	**Формы и методы контроля и оценки**
ПК.0.0 _____ _____ ОПК.0.0 _____ ПКВ.0.0 _____	Выполнение…… Демонстрация…….. Определение……. Проектирование……. Создание……... Планирование…… Выделение…….. Получение…….. Изложение……. Решение…… Обоснование……	- Дифференцированный зачет - Тестирование - Экспертная оценка защиты лабораторной работы - Экспертная оценка выполнения практического задания

Общекультурные компетенции

Результаты (освоенные компетенции)	**Основные показатели оценки результата**	**Формы и методы контроля и оценки**
ОК. _____	- демонстрация интереса к будущей профессии;	*-Экспертная оценка результатов деятельности студента в процессе освоения программы практики:* *-при решении ситуационных задач, при участии в деловых играх, при подготовке и участии в семинаре, при подготовке к защите реферата и т.д.;* *-при выполнении работ на различных этапах практик;* *-при проведении зачетов, и т.п.* *-Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью студента в процессе освоения программы практики*
	- умение выбрать и применить методы и способы решения профессиональных задач в области _____;	
	- решение стандартных и нестандартных профессиональных задач в области _____;	
	- эффективный поиск необходимой информации; - использование различных источников, включая электронные	
	-взаимодействие со студентами, преподавателями в ходе обучения	
	-самоанализ и коррекция результатов собственной работы	
	-организация самостоятельных занятий при изучении профессионального модуля	
	-анализ инноваций в области _____	