

**Министерство науки и высшего образования Российской Федерации  
федеральное государственное бюджетное образовательное  
учреждение высшего образования  
«Алтайский государственный технический университет  
им. И.И. Ползунова»**

**УТВЕРЖДАЮ**

Начальник УМУ АлтГТУ



Н. П. Щербаков

" 05 " июля 2018 г.

**ПРОГРАММА ПРАКТИКИ**

|   |                           |
|---|---------------------------|
| <b>Вид</b>  | Производственная практика |
| <b>Тип</b>  | Преддипломная практика    |
| <b>Содержательная характеристика (наименование)</b> |                           |

**Код и наименование направления подготовки (специальность):**

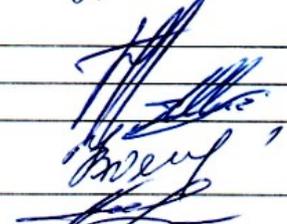
19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»

**Направленность (профиль, специализация):**

«Технология продуктов общественного питания»

**Уровень подготовки:** бакалавриат

**Форма обучения:** очная, заочная

| Статус   | Должность             | И.О. Фамилия    | Подпись   |
|--|-----------------------|-----------------|---|
| Разработал (и)   | Доцент<br>кафедры ТПП | О.В. Кольтюгина |  |
| Рассмотрена и одобрена на заседании кафедры ТПП; « 22 » июля 2018 г. протокол № 15 | Зав. кафедрой         | М.П. Щетинин    |  |
| Согласовано  | Директор ИнБиоХим     | А.А. Беушев     |  |
|  | Директор ЗИ           | А.В. Михайлов   |   |
|  | Руководитель ОПОП ВО  | М.П. Щетинин    |   |
|  | Начальник ОПиТ        | М.Н. Нохрина    |   |

г. Барнаул

Настоящая программа разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом высшего профессионального образования (ФГОС ВО) по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания (уровень бакалавриата)» (утвержден 12.11.2015 № 1332, зарегистрировано в Минюсте России 14.12.2015 N 40082).

Настоящая Программа определяет понятие преддипломной практики бакалавров, порядок ее организации и руководства, раскрывает содержание и структуру работы, требования к отчетной документации.

### **1. Цели преддипломной практики**

Преддипломная практика проводится для выполнения выпускной квалификационной работы бакалавра и является обязательной.

### **2. Задачи преддипломной практики**

Задачами преддипломной практики являются:

- закрепление теоретических знаний, полученных студентами в ВУЗе, по дисциплинам направления и некоторым специальным дисциплинам;
- проверка степени готовности будущего бакалавра к самостоятельной работе в условиях реального производства, выявление у студентов индивидуальных склонностей к практической работе на конкретных должностях, освоение функциональных обязанностей на закрепленном за студентом по месту прохождения практики рабочем месте;
- приобретение профессиональных практических навыков на предприятиях индустрии питания;
- практическое освоение различных форм и методов управленческой деятельности предприятий индустрии питания;
- формирование профессионального интереса, чувства ответственности и уважения к выбранной профессии.

### **3 Место преддипломной практики в структуре основной образовательной программы**

Преддипломная практика проводится на кафедре технологии продуктов питания АлтГТУ или профильном предприятии направлена на формирование общекультурных и профессиональных компетенций и представляет собой вид учебных занятий, которые непосредственно ориентированы на профессионально-практическую подготовку обучающихся, включающую в себя развитие способностей вести самостоятельный научный поиск и самостоятельную работу.

Преддипломная практика является заключительным этапом обучения студента в вузе, базирующаяся на знаниях, полученных в вузе, и использовании прогрессивного опыта работы молочных предприятий.

Преддипломная практика является основой для выполнения выпускной квалификационной работы.

### **4 Типы, способы и формы проведения преддипломной практики**

Тип практики: Преддипломная практика

Способы проведения практики: преддипломная практика является выездной, проводится на профильном предприятии в производственных лабораториях и рабочих местах на отдельных участках или стационарной когда студент прикрепляется к профилирующей кафедре для выполнения научно-исследовательской работы.

Формы проведения практики: преддипломная практика проводится дискретно по видам практик - путем выделения в календарном учебном графике непрерывного периода учебного времени для проведения практик с периодами учебного времени для проведения каждого вида практики.

Перед прохождением практики студенты являются на кафедру для прохождения инструктажа

по технике безопасности и ознакомления с порядком прохождения практики. Осмотру производства предшествует беседа со студентами руководителя практики от ВУЗа. За время прохождения выездной практики студенты должны усвоить:

- основные исторические сведения о предприятии;
- виды продукции и ее потребителей;
- сырьевую базу, характеристику сырья;
- основные функции заготовочных цехов, их взаимосвязь с доготовочными цехами;
- технологическую схему производства;
- правила техники безопасности, которые необходимо выполнять во время прохождения практики на предприятии.

Объектом изучения являются:

- процессы производства пищевых продуктов, основанные на направленном регулировании свойств сырья и готовой продукции;
- технологии наиболее распространенных производственных процессов;
- основное технологическое оборудование и принципы его работы;
- организация, планирование и управление действующим технологическим процессом и производством;
- перспективы технического развития предприятия;
- системы и методы проектирования технологических процессов и режимов производства;
- технологические характеристики и экономические показатели технологий и изделий;
- технологические требования, предъявляемые к сырью, материалам, готовой продукции;
- виды брака и способы его предупреждения.

#### **5 Место, время и продолжительность проведения преддипломной практики**

Преддипломная практика осуществляется на основе договоров, на базе предприятий общественного питания разных типов (ресторан, бар, кафе, столовая, закусочная), а также в структурных подразделениях университета и лабораториях, осуществляющих контроль качества сырья и продуктов питания, согласно приказу по университету, выпущенному не позднее, чем за неделю до начала практики.

Время проведения практики:

- для студентов очной формы обучения – 4 курс 8 семестр. Продолжительность практики 4 недели (216 часов: согласно ст. 92 ТК РФ);
- для студентов заочной формы обучения – 5 курс 10 семестр. Продолжительность практики 2 <sup>2</sup>/<sub>3</sub> недели (144 часа: согласно ст. 92 ТК РФ).

#### **6 Планируемые результаты обучения при прохождении преддипломной практики**

В результате прохождения данной практики обучающийся должен приобрести следующие практические навыки, умения, общекультурные и профессиональные компетенции:

- способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения (ОПК-2);
- обладает способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания (ПК-1);
- владением современными информационными технологиями, способностью управлять информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования (ПК-2);
- владением правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест (ПК-3);

- готовностью устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения (ПК-4);

- способностью рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство (ПК-5);

- способностью организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания (ПК-6);

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

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

- способностью измерять и составлять описание проводимых экспериментов, подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; владением статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований (ПК-26);

- способностью контролировать качество предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования, участвовать в планировке и оснащении предприятий питания (ПК-27);

- готовностью осуществлять поиск, выбор и использование информации в области проектирования предприятий питания, составлять техническое задание на проектирование предприятия питания малого бизнеса, проверять правильность подготовки технологического проекта, выполненного проектной организацией, читать чертежи (экспликацию помещений, план расстановки технологического оборудования, план монтажной привязки технологического оборудования, объемное изображение производственных цехов) (ПК-28);

- готовностью вести переговоры с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования, оценивать результаты проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта (ПК-29).

Показатели оценивания компетенций с указанием этапов их формирования в процессе прохождения практики.

| Код компетенции | Знать  | Уметь  | Владеть   |
|-----------------|--|--|---|
| ОПК-2           | современные тенденции развития рынка продовольствия  | использовать современную аппаратуру и методы исследования свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции при выполнении исследований в области проектирования новых продуктов | способностью самостоятельно выполнять исследования для решения научно-исследовательских и производственных задач с использованием современной аппаратуры и методов исследования свойств сырья |
| ПК-1            | параметры технологических процессов и контроль качества готовой продукции                                | проводить производственный контроль полуфабрикатов, готовой продукции  | параметры технологических процессов и контроль качества готовой продукции   |
| ПК-2            | технологические и нутриентные требования к новым конкурентоспособным блюдам                              | сформулировать цели и задачи проектирования рецептур продукции общественного питания   | технологические и нутриентные требования к новым конкурентоспособным продуктам общественного питания  |
| ПК-3            | - элементарные меры безопасности при возникновении экстренных ситуаций, технические средства защиты пер- | - оказывать первую помощь при поражении электрическим током и в других экстренных ситуациях  | - элементарные меры безопасности при возникновении экстренных ситуаций, технические средства защиты персонала от поражения элек-  |

|       |  |  |  |
|-------|--|--|--|
|       | сонала от поражения электрическим током  |  | трическим током  |
| ПК-4  | современные тенденции развития рынка продовольствия  | использовать современную аппаратуры и методы исследования свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции при выполнении исследований в области проектирования новых продуктов | современные тенденции развития рынка продовольствия  |
| ПК-5  | Основное оборудование его назначение, возможность использования в общественном питании                           | Подобрать технологическое оборудование для производства продукции  | Основное оборудование его назначение, возможность использования в общественном питании   |
| ПК-6  | Источники научно-технической информации нормы расхода сырья и вспомогательных материалов                         | Самостоятельно находить пути получения требуемой информации<br>рассчитывать рецептуры с учетом потерь при производстве готовой продукции   | Источники научно-технической информации<br>способностью обосновать нормы расхода сырья и вспомогательных материалов при производстве продукции   |
| ПК-24 | методологию и основы планирования эксперимента   | составить план эксперимента и его проведение анализировать полученные результаты и обобщать в форме отчетов  | методами обработки полученных результатов и их анализ навыками постановки экспериментов  |
| ПК-25 | порядок постановки задач эксперимента, структуру научно-технической информации                                   | самостоятельно выполнить поиск информации для решения научно-исследовательской задачи  | навыками корректного цитирования научно-технической информации   |
| ПК-26 | порядок планирования научной исследовательской работы в области изучения пищевых продуктов, их свойств и качеств | интерпретировать и представлять результаты научных исследований  | методами обработки данных научных исследований   |
| ПК-27 | приоритетные решения задач с учетом нравственных аспектов деятельности основные стадии и этапы проектирования    | формулировать цели проекта (программы), проводить технологические и инженерные расчеты   | навыками решать задачи, определять критерии и показатели достижения целей, структурировать их взаимосвязь,   |
| ПК-28 | основные принципы проектирования   | выполнять технические и технологические расчеты по проектированию  | навыками выполнения графических работ по проектированию  |
| ПК-29 | основы и правила проектирования  | проводить производственные и технологические расчеты, рассчитывать нормативы материальных затрат (технические нормы расхода сырья, полуфабрикатов, материалов)                   | навыками проектирования с использованием компьютерных программ, разрабатывать порядок выполнения работ, планы размещения оборудования, технического оснащения и организации рабочих мест, рассчитывать производственные мощности и загрузку оборудования |

## 7 Структура и содержание преддипломной работы

Общая трудоемкость преддипломной практики (очная форма обучения) составляет 6 зачетных единицы, 216 часов.

| Разделы (этапы) практики                    | Виды учебной работы на практике и их трудоемкость (в часах)  | Формы текущего контроля                                |
|---|--|--|
| Подготовительный этап                       | Инструктаж по технике безопасности, выдача задания на преддипломную практику, объяснение сроков и процедуры защиты отчета по практике (2)  | Собеседование, опрос                                   |
| Производственный (научно-исследовательский) | Мероприятия по сбору, обработке и систематизации фактического и литературного материала, наблюдения, измерения и др., выполняемые как под управлением руководителей практики, так и самостоятельно (107) | Выполнение задания в соответствии с календарным планом |
| Заключительный                              | Оформление отчета по практике (107)  | Защита отчета  |

Общая трудоемкость преддипломной практики (заочная форма обучения) составляет 4 зачетных единицы, 144 часа.

| Разделы (этапы) практики                    | Виды учебной работы на практике и их трудоемкость (в часах)   | Формы текущего контроля                                |
|---|---|--|
| Подготовительный этап                       | Инструктаж по технике безопасности, выдача задания на преддипломную практику, объяснение сроков и процедуры защиты отчета по практике (2)   | Собеседование, опрос                                   |
| Производственный (научно-исследовательский) | Мероприятия по сбору, обработке и систематизации фактического и литературного материала, наблюдения, измерения и др., выполняемые как под управлением руководителей практики, так и самостоятельно (71) | Выполнение задания в соответствии с календарным планом |
| Заключительный                              | Оформление отчета по практике (71)  | Защита отчета  |

## 8. Перечень информационных технологий, используемых при проведении преддипломной практики

При сборе материала и оформлении отчета по преддипломной практике студенты используют научный поиск материалов в учебной литературе, в интернете. При оформлении отчета по практике студенты могут использовать рекомендации специалистов предприятий.

Каждый обучающийся в течение всего периода обучения обеспечивается неограниченным доступом к электронно-библиотечным системам и/или электронным библиотекам, содержащим все обязательные и дополнительные издания учебной, учебно-методической и иной литературы, перечисленной в программе практики. Также студент получает информацию из справочной правовой системе «Гарант», информационной справочной системой «Тех-эксперт».

Отчет по прохождению практики обучающийся выполняет с использованием персонального компьютера.

## 9 Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы студентов на преддипломной практике

Кроме бесед и визуального изучения производства, источниками информации могут являться задание на практику, программа преддипломной практики, рекламные материалы продукции предприятий, демонстрационные схемы и другие материалы, используемые при обучении кадров на производстве, лекции, прочитанные во время практики, а также книги, учебники и интернет ресурсы. Кроме того в качестве источников информации могут быть использованы схемы технологических процессов производства продуктов из растительного сырья, чертежи строительных конструкций, нормативная документация и т.д.

## 10 Формы промежуточной аттестации по итогам преддипломной практики

По итогам практики студент оформляет письменный отчет и сдает его в десятидневный срок руководителя практики от университета вместе с календарным планом, подписанным руководителем практики от организации, но не позднее 31 августа текущего года.

Отчет по практике студент защищает комиссии, назначаемой заведующим кафедрой, в состав которой обязательно входят руководитель практики от вуза и, по возможности, представитель базы практики.

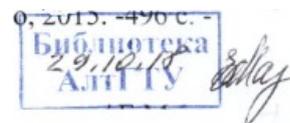
В заключительной части отчета по практике студент должен проявить элементы компетентности, сформированные при выполнении задания.

Зачет с оценкой по практике проставляется в соответствии с Приложением о модульно-рейтинговой системе квалиметрии учебной деятельности студентов, приравнивается к оценкам по теоретическому обучению и учитывается при подведении итогов общей успеваемости студентов.

Студенты, не выполнившие программы практики по уважительной причине, направляются на практику вторично, в свободное от учебы время.

Студенты, не выполнившие программы практики по неуважительной причине или получившие отрицательную оценку, могут быть отчислены из университета как имеющие академическую задолженность в порядке, предусмотренным уставом вуза.

1. Сорокопуд, А.Ф. Технологическое оборудование. Традиционное и специальное технологическое оборудование предприятий пищевой промышленности: учебное пособие. В 2 ч. Ч. 2. / А.Ф. Сорокопуд. – КемТИПП, 2010. – 29 с. - **Доступ из ЭБС Издательства "Лань"**.
3. Сорокопуд, А.Ф. Технологическое оборудование. Традиционное и специальное технологическое оборудование предприятий пищевой промышленности: учебное пособие. В 2 ч. Ч. 1. / А.Ф. Сорокопуд. – КемТИПП, 2010. – 228 с. - **Доступ из ЭБС Издательства "Лань"**.
3. Цопкало, Л.А. Контроль качества продукции и услуг в общественном питании: учебное пособие / Л.А. Цопкало, Л.Н. Рождественская. –Новосибирск.: НГТУ, 2012. – 230 с. **Доступ из ЭБС "Университетская библиотека online"**.
4. Доценко, В.А. Практическое руководство по санитарному надзору за предприятиями пищевой и перерабатывающей промышленности, общественного питания и торговли / В.А. Доценко. – М.: Издательство «ГИОРД», 2012. – 832 с. - **Доступ из ЭБС Издательства "Лань"**.
5. Васюкова, А.Т. Технология продукции общественного питания: Учебник для бакалавров / А.Т. Васюкова, А.А. Славянский, Д.А. Куликов . - Дашков и К Издательство, 2015. -496 с. - **Доступ из ЭБС Издательства "Лань"**.



#### **Дополнительная литература**

6. Кудрявцев, Е.М. КОМПАС-3D. Проектирование в архитектуре и строительстве / Е.М. Кудрявцев. - М.: ДМК Пресс, 2010. – 544. - **Доступ из ЭБС Издательства "Лань"**.
7. ГОСТ 30389-2013. Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования. - (доступ «Гарант»). - (доступ «Гарант»).



#### **Нормативные документы**

1. Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (уровень «бакалавриата»). - 2015. -26с.
2. Закон Российской Федерации «Об образовании» от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ (с последующими изменениями и дополнениями). Доступ из СПС «Гарант»

#### *Интернет-ресурсы*

1. <http://www.edu.ru/>, 2. <http://www.vovr.ru>, 3. <http://www.ed.gov.ru>, 4. <http://mon.gov.ru/>
5. <http://vak.ed.gov.ru/>, 6. <http://www.fasi.gov.ru>.

#### **12 Материально-техническое обеспечение преддипломной практики**

Для прохождения преддипломной практики требуются: фонд учебной литературы в научно-технической библиотеке (НТБ) АлтГТУ, электронно-библиотечная система АлтГТУ и компьютерная техника Центра информационных технологий, подключенная к сети Internet, для выхода в российские и международные информационные сети.

**Приложение А**  
(обязательное)  
**Образец титульного листа**

Федеральное государственное бюджетное образовательное  
учреждение высшего образования  
«Алтайский государственный технический университет  
им. И.И. Ползунова»

Факультет (институт) \_\_\_\_\_  
Кафедра \_\_\_\_\_

Отчет защищен с оценкой \_\_\_\_\_

(подпись руководителя) (инициалы, фамилия)

“ \_\_\_\_\_ ” \_\_\_\_\_ 201\_ г.

**ОТЧЕТ**  
По преддипломной практике

\_\_\_\_\_  
(тема работы )

\_\_\_\_\_  
(обозначение документа)

Студент группы \_\_\_\_\_  
(инициалы, фамилия)

Руководитель работы \_\_\_\_\_  
(должность, ученое звание) (инициалы, фамилия)

БАРНАУЛ 201\_

## Приложение Б (обязательное)

### Форма индивидуального задания по практике

ФГБОУ ВО «Алтайский государственный технический университет  
им. И. И. Ползунова»

Кафедра \_\_\_\_\_

### Индивидуальное задание

на \_\_\_\_\_

(вид, тип и содержательная характеристика практики по УП)

студенту \_\_\_\_\_ курса \_\_\_\_\_ группы \_\_\_\_\_  
(Ф.И.О.)

Профильная организация \_\_\_\_\_  
(наименование)

Сроки практики \_\_\_\_\_  
( по приказу АлтГТУ)

Тема \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

### Рабочий график (план) проведения практики:

| № п/п | Содержание раздела (этапа) практики | Сроки выполнения | Планируемые результаты практики |
|-------|-------------------------------------|------------------|---------------------------------|
|       |                                     |                  |                                 |
|       |                                     |                  |                                 |
|       |                                     |                  |                                 |
|       |                                     |                  |                                 |
|       |                                     |                  |                                 |
|       |                                     |                  |                                 |
|       |                                     |                  |                                 |
|       |                                     |                  |                                 |
|       |                                     |                  |                                 |

Руководитель практики от университета \_\_\_\_\_  
(подпись) (Ф.И.О., должность)

Руководитель практики от  
профильной организации \_\_\_\_\_

(подпись)

(Ф.И.О., должность)

Задание принял к исполнению \_\_\_\_\_

(подпись)

(Ф.И.О.)

## Приложение В

### Фонд оценочных средств для промежуточной аттестации по производственной практике

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

| Код контролируемой компетенции  | Этап формирования компетенции | Способ оценивания | Оценочное средство                 |
|---|-------------------------------|-------------------|------------------------------------|
| - способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения (ОПК-2)  | итоговый                      | Зачет с оценкой   | Комплект контролирующих материалов |
| - обладает способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания (ПК-1)  | итоговый                      | Зачет с оценкой   | Комплект контролирующих материалов |
| - владением современными информационными технологиями, способностью управлять информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования (ПК-2) | итоговый                      | Зачет с оценкой   | Комплект контролирующих материалов |
| - владением правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест (ПК-3)  | итоговый                      | Зачет с оценкой   | Комплект контролирующих материалов |
| - готовностью устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения (ПК-4)    | итоговый                      | Зачет с оценкой   | Комплект контролирующих материалов |
| - способностью рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство (ПК-5)   | итоговый                      | Зачет с оценкой   | Комплект контролирующих материалов |
| - способностью организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в   | итоговый                      | Зачет с оценкой   | Комплект контролирующих материалов |

|   |          |                 |                                    |
|---|----------|-----------------|------------------------------------|
| условиях производства продукции питания (ПК-6)  |          |                 |                                    |
| - способностью проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов (ПК-24)   | итоговый | Зачет с оценкой | Комплект контролирующих материалов |
| - способностью изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания (ПК-25)   | итоговый | Зачет с оценкой | Комплект контролирующих материалов |
| - способностью измерять и составлять описание проводимых экспериментов, подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; владением статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований (ПК-26)  | итоговый | Зачет с оценкой | Комплект контролирующих материалов |
| - способностью контролировать качество предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования, участвовать в планировке и оснащении предприятий питания (ПК-27)  | итоговый | Зачет с оценкой | Комплект контролирующих материалов |
| - готовностью осуществлять поиск, выбор и использование информации в области проектирования предприятий питания, составлять техническое задание на проектирование предприятия питания малого бизнеса, проверять правильность подготовки технологического проекта, выполненного проектной организацией, читать чертежи (экспликацию помещений, план расстановки технологического оборудования, план монтажной привязки технологического оборудования, объемное изображение производственных цехов) (ПК-28) | итоговый | Зачет с оценкой | Комплект контролирующих материалов |
| - готовностью вести переговоры с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования, оценивать результаты проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта (ПК-29)  | итоговый | Зачет с оценкой | Комплект контролирующих материалов |

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

При оценивании сформированности компетенций по преддипломной практике используется 100-балльная шкала.

| <b>Критерий</b>   | <b>Оценка по 100-балльной шкале</b> | <b>Оценка по традиционной шкале</b> |
|---|-------------------------------------|-------------------------------------|
| Студент твердо знает программный материал, системно и грамотно излагает его, демонстрирует необходимый уровень компетенций, четкие, сжатые ответы на дополнительные вопросы, свободно владеет понятийным аппаратом.                 | 75-100                              | <i>Отлично</i>                      |
| Студент проявил полное знание программного материала, демонстрирует сформированные на достаточном уровне умения и навыки, указанные в программе компетенции, допускает непринципиальные неточности при изложении ответа на вопросы. | 50-74                               | <i>Хорошо</i>                       |
| Студент обнаруживает знания только основного материала, но не усвоил детали, допускает ошибки, демонстрирует не до конца сформированные компе-  | 25-49                               | <i>Удовлетворительно</i>            |

|  |     |                     |
|--|-----|---------------------|
| тенции, умения систематизировать материал и делать выводы.   |     |                     |
| Студент не усвоил основное содержание материала, не умеет систематизировать информацию, делать необходимые выводы, чётко и грамотно отвечать на заданные вопросы, демонстрирует низкий уровень овладения необходимыми компетенциями. | <25 | Неудовлетворительно |

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

1. Составление технологической схемы производства кулинарной продукции из ассортимента меню с указанием режимов. (ОПК-2)
2. Определение отходов и потерь при производстве кулинарной продукции. (ПК-1)
3. Какие сетевые технологии и базы данных использовались (ПК-2)
4. Какие прикладные программы использовались при оформлении отчета (ПК-2)
5. Требования к личной гигиене персонала. (ПК-3)
6. Контроль личной гигиены производственных работников общественного питания. (ПК-3)
7. Санитарные требования, предъявляемые к предприятиям общественного питания. (ПК-3)
8. Ассортимент меню, его анализ. (ПК-4)
9. Требования к вырабатываемой продукции. (ПК-4)
10. Перечень технологического оборудования, используемого на предприятии общественного питания. (ПК-5)
11. Основные способы тепловой обработки сырья. (ПК-5)
12. Контроль качества выпускаемой продукции, ведение бракеражного журнала, его форма. (ПК-6)
13. Условия, сроки хранения особо скоропортящихся продуктов. (ПК-6)
14. Какие ошибки имеют место в измерении величин показателей эксперимента (ПК-24)
15. Как можно сравнить эффективность технологических процессов используя приемы математической статистики (ПК-24)
16. Цель и задачи математической обработки результатов исследования. (ПК-24)
17. Особенности патентной информации, ее преимущества. (ПК-25)
18. Источники информации для литературного обзора (ПК-25)
19. Назовите основные статистические величины, которые следует определять при обработке экспериментальных данных. (ПК-26)
20. Какова структура научной публикации 26
21. Основные особенности работы с источниками научной информации. (ПК-26)
22. Работа вспомогательных помещений: хлебобулочной, моечной столовой, кухонной посуды и полуфабрикатной тары. (ПК-27)
23. Методы и формы обслуживания и посетителей; их характеристика, целесообразность и прогрессивность. (ПК-27)
24. Обязанности официантов, поваров, метрдотеля и зав. производством. (ПК-27)
25. Приведите структуру организации предприятия, схему управления. (ПК-27)
26. Основные характеристики заготовочных и доготовочных предприятий общественного питания. (ПК-27)
27. Функциональное назначение складских групп помещений. (ПК-27)
28. Анализ источников снабжения предприятия сырьем. (ПК-27)
29. Организация работы в заготовочных цехах. (ПК-27)
30. Организация работы в доготовочных цехах. (ПК-27)
31. Состав производственных помещений и их технологическая взаимосвязь. (ПК-27)
32. Поточность движения сырья, полуфабрикатов и готовой продукции. (ПК-28)
33. Требования к оформлению компановочного плана. (ПК-28)
34. План предприятия с компановкой оборудования и поточность (ПК-29)

4. *Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и(или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций, определены локальными нормативными актами* СТО АлтГТУ 12100-2015 Фонд оценочных средств образовательной программы. Общие сведения, СТО АлтГТУ 12330-2016 Практика. Общие требования к организации, проведению и программе практики, СТО АлтГТУ 12560-2011 Текущий контроль успеваемости и промежуточной аттестации студентов и СМК ОПД-01-19-2018 Положение о модульно-рейтинговой системе квалиметрии учебной деятельности студентов, а также соответствующими разделами настоящей программы практики.

## **Приложение Г (обязательное)**

### **Дневник преддипломной практики**



Министерство науки и высшего образования Российской Федерации  
федеральное государственное бюджетное образовательное  
учреждение высшего образования  
«Алтайский государственный технический университет  
им. И. И. Ползунова»

**ДНЕВНИК**

Барнаул 20\_\_

### Студент при прохождении практики обязан:

- полностью выполнять задания, предусмотренные программой практики;
- подчиняться действующим на предприятии, в учреждении, организации всех форм собственности правилам внутреннего распорядка;
- изучить и строго соблюдать правила охраны труда, техники безопасности и производственной санитарии;
- участвовать в рационализаторской и изобретательской работе по заданию соответствующих кафедр;
- активно принимать участие в общественной жизни коллектива предприятия, учреждения, организации, фирмы, банка, (куда направлен студент на практику);
- нести ответственность за выполняемую работу и её результаты наравне со штатными работниками;
- вести дневник, в котором записывать необходимые цифровые и другие данные, наименование лекций и бесед, делать эскизы, зарисовки, схемы и т. д. (в виде вклеек в дневнике);
- грамотно использовать, где есть возможность, компьютер, принтер, сканер, ксерокс. Необходимую информацию по разрешению руководителя сохранить в электронном виде на съёмных носителях (Flash – накопители, ноутбук и т.д.);
- представить руководителю практики письменный отчёт о выполнении заданий и сдать дифференцированный зачёт по практике.

Дневник выдаётся ежегодно на один год учёбы в университете, при наличии практик в этом году.

### Студент

Группы \_\_\_\_\_ ф.и.о.  
Направляется на \_\_\_\_\_ институт \_\_\_\_\_ практику

| наименование практики |                   |                                      |                |
|-----------------------|-------------------|--------------------------------------|----------------|
| Курс                  | Характер практики | Предприятие, учреждение, организация | Сроки практики |
|                       |                   |                                      |                |
|                       |                   |                                      |                |
|                       |                   |                                      |                |
|                       |                   |                                      |                |

Руководитель практики  
от кафедры

\_\_\_\_\_ должность, ф. и. о.  
от предприятия

\_\_\_\_\_ должность, ф. и. о.

**Индивидуальное задание:**

Курс

|  |
|--|
|  |
|  |
|  |

Задание выдал

Подпись

**График**

Прохождения

практики

наименование практики

| Курс дата | Содержание работы | Объект практики, адрес |
|-----------|-------------------|------------------------|
|           |                   |                        |
|           |                   |                        |
|           |                   |                        |

Руководитель практики:

от кафедры

должность, ф. и. о.

от предприятия

должность, ф. и. о.

**Ежедневные записи студента по практике.****Замечания руководителя практики от кафедры.**

| Дата | Описание и анализ работы, выполненной студентом, подпись проверяющего |
|------|---|
|      |   |
|      |   |

**Производственная характеристика студента**


---



---



---



---

Руководитель практики от предприятия

Подпись

Дата

(Печать)

Задания по профилю \_\_\_\_\_

Курс\_\_\_\_, дата\_\_\_\_\_

|  |
|--|
|  |
|  |
|  |

Руководитель практики от предприятия

Подпись

Дата

**Приложение Д**

## (информационное)

### Требования к оформлению отчета

#### 1 Общие положения

1.1 Оформление отчета о практике должно вестись с соблюдением ГОСТ 2.105, ГОСТ 8.417 и ГОСТ 7.1.

Если тема дипломного проекта является частью научно - исследовательской работы, отчет по преддипломной практике оформляется в соответствии с требованиями ГОСТ 7.32 (без рамок). Однако, титульный лист и основная надпись на следующей за титульным листом странице, должны быть выполнены в соответствии с требованиями СТП 12 570-2006 (приложения Б, В). При написании текста записки на листах необходимо оставлять поля следующих размеров: для подшивки слева – 20 мм, справа – 10 мм, сверху – 20 мм, снизу – 20 мм.

1.2 Текст отчета должен быть выполнен аккуратно литературным и технически грамотным языком на одной стороне листа бумаги А4 (210x297 мм) одним из следующих способов:

- рукописным – чертежным шрифтом по ГОСТ 2.304 с высотой букв и цифр не менее 2,5 мм и расстоянием между основаниями строк текста – 10 мм. Цифры и буквы необходимо писать четко чернилами, пастой или тушью черного цвета;

- с применением печатающих и графических устройств вывода ЭВМ (ГОСТ 2.004) (шрифт «Times New Roman», размер шрифта – 14 пунктов, интервал между строками – «одинарный»).

1.3 Вписывать в текст отчета, изготовленного с применением печатающих и графических устройств ЭВМ, отдельные слова, формулы, условные знаки рукописным способом, а также выполнять иллюстрации следует черными чернилами, пастой или тушью.

1.4 Опечатки, описки и графические неточности, обнаруженные в процессе выполнения отчета, допускается исправлять подчисткой или закрашиванием белой краской с нанесением на том же месте исправленного текста (графика) машинописным способом или же черными чернилами, пастой или тушью рукописным способом.

1.5 Текст отчета оформляют на листах в рамке: поле слева – 20 мм, справа, сверху и снизу – по 5 мм.

Расстояние от рамки формы до границ текста в начале и в конце строк - не менее 3 мм.

Расстояние от верхней или нижней строки текста до верхней или нижней рамки должно быть не менее 10 мм.

Абзацы в тексте начинаются отступом, равным 15-17 мм (при компьютерном наборе – 1,25 см).

1.6 На листе отчета, следующем за заданием, календарным планом и дневником практики (первый лист содержания), выполняется основная надпись формы 2 по ГОСТ 2.104.

На последующих листах отчета оформляются основные надписи формы 1 (приложение Д).

Допускается на последующих листах отчета упрощение надписи формы 2 (приложение Д).

## 2 Построение отчета

2.1 Текст отчета должен быть разделен на разделы, подразделы, а в случае необходимости, – пункты и подпункты.

2.2 Разделы должны иметь порядковые номера в пределах всего отчета, обозначенные арабскими цифрами без точки и записанные с абзацного отступа. Подразделы должны иметь нумерацию в пределах каждого раздела. Номер подраздела состоит из номеров раздела и подраздела, разделённых точкой. В конце номера подраздела точка не ставится. «Содержание», «Введение», «Заключение», «Список использованных источников» не нумеруются. Разделы, как и подразделы, могут состоять из одного или нескольких пунктов.

2.3 Если отчет не имеет подразделов, то нумерация пунктов в нем должна быть в пределах каждого раздела, и номер пункта должен состоять из номеров раздела и пункта, разделённых точкой. В конце номера пункта точка не ставится, например,

### 1 Типы и основные размеры

1.1 }  
1.2 } Нумерация пунктов первого раздела отчета  
1.3 }

### 2 Технические требования

2.1 }  
2.2 } Нумерация пунктов второго раздела отчета  
2.3 }

Если отчет имеет подразделы, то нумерация пунктов должна быть в пределах подраздела, и номер пункта должен состоять из номеров раздела, подраздела и пункта, разделённых точками, например,

### 3 Методы испытаний

#### 3.1 Аппараты, материалы и реактивы

3.1.1 } Нумерация пунктов первого подраздела третьего  
3.1.2 } раздела отчета

2.4 Если раздел или подраздел состоит из одного пункта, он также нумеруется.

2.5 Если текст отчета подразделяется только на пункты, они нумеруются порядковыми номерами в пределах отчета.

2.6 Пункты, при необходимости, могут быть разбиты на подпункты, которые должны иметь порядковую нумерацию в пределах каждого пункта, например, 4.2.1.1, 4.2.1.2, 4.2.1.3.

Количество номеров в нумерации структурных элементов отчета не должно превышать четырех.

2.7 Внутри пунктов или подпунктов могут быть приведены перечисления.

Перед каждой позицией перечисления следует ставить дефис или, при необходимости ссылки в тексте отчета на одно из перечислений, строчную букву, после которой ставится скобка. Для дальнейшей детализации перечислений необходимо использовать арабские цифры, после которых ставится скобка, а запись производится с абзацного отступа, как показано в примере.

Пример

- а) \_\_\_\_\_
- б) \_\_\_\_\_
  - 1) \_\_\_\_\_
  - 2) \_\_\_\_\_
- в) \_\_\_\_\_

2.8 Каждый пункт, подпункт и перечисление записывают с абзацного отступа.

2.9 Разделы и подразделы должны иметь заголовки. Пункты, как правило, заголовков не имеют.

Заголовки должны четко и кратко отражать содержание разделов и подразделов.

Заголовки следует печатать с прописной буквы без точки в конце, не подчеркивая. Переносы слов в заголовках не допускаются. Если заголовок состоит из двух предложений, их разделяют точкой.

2.10 Таблицы, за исключением таблиц приложений, следует нумеровать арабскими цифрами сквозной нумерацией.

Таблицы каждого приложения обозначают отдельной нумерацией арабскими цифрами с добавлением перед цифрой обозначения приложения. Если в документе одна таблица, она должна быть обозначена «Таблица 1» или «Таблица В.1», если она приведена в приложении В.

Допускается нумеровать таблицы в пределах раздела. В этом случае номер таблицы состоит из номера раздела и порядкового номера таблицы, разделённых точкой.

