

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Луганский государственный университет имени Владимира Даля»

Институт технологий и инженерной механики
Кафедра лёгкой и пищевой промышленности



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРЕДДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКИ
Уровень профессионального образования
БАКАЛАВРИАТ

По специальности 19.03.04 Технология продукции и организация
общественного питания

Профиль подготовки: «Технология продуктов общественного питания»

Луганск - 2023

Лист согласования РПУД

Рабочая программа преддипломной практики по направлению подготовки 19.03.04
«Технология продукции и организация общественного питания». – 37 с.

Рабочая программа преддипломной практики разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания», профиль подготовки «Технология продуктов общественного питания», утвержденного приказом Министерства науки и высшего образования РФ от 17 августа 2020 года № 1047.

СОСТАВИТЕЛЬ:

канд. техн. наук, доцент Бранспиз Е.В.

Рабочая программа дисциплины утверждена на заседании кафедры легкой и пищевой промышленности «18» 04. 2023 г., протокол № 9

Заведующий кафедрой
легкой и пищевой промышленности Дейнека И.Г.

Переутверждена: « ____ » 20 ____ г., протокол № ____

Рекомендована на заседании учебно-методической комиссии института ИТиИМ
«18» 04. 2023 г., протокол № 3.

Председатель учебно-методической
комиссии института Ясуник С.Н.

Структура и содержание дисциплины

1. Цели преддипломной практики

Цель преддипломной практики - закрепление, углубление и расширение теоретических знаний, умений и навыков, полученных студентами в процессе теоретического обучения, а также сбор и подготовка материала для выполнения выпускной квалификационной работы (ВКР) бакалавра, формирование у студентов компетенций, предусмотренных ГОС ВО, при реализации основной образовательной программы бакалавриата по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания», профиль подготовки: «Технология продуктов общественного питания».

2. Задачи преддипломной практики

Задачами преддипломной практики являются: формирование навыков самостоятельной работы по решению инженерных задач, связанных с технологией производства и эксплуатацией оборудования предприятий общественного питания; сбором и анализом материалов для проектирования по теме выпускной квалификационной работы; изучением и анализом технологии изготовления пищевой продукции или сырья, подлежащих переработке на проектируемом оборудовании, конструктивных особенностей базовой модели оборудования или подобного типа оборудования и особенностей их эксплуатации; изучение и анализ вопросов охраны труда, техники безопасности и охраны окружающей среды; приобретение навыков конструкторской, проектно-технологической и организаторской работы.

3. Место преддипломной практики в структуре ООП подготовки бакалавра

Преддипломная практика относится к части, формируемой участниками образовательных отношений блока 2 «Практика» учебного плана.

Преддипломная практика по профилю: «Технология продуктов общественного питания» базируется на знаниях, умениях приобретенных при изучении дисциплин: «Технология пищевых производств», «Торгово-технологическое оборудование предприятий питания», «Кухни мира», «Химия», «Технология продукции общественного питания», «Проектирование предприятий общественного питания» и служит основой при выполнении выпускной квалификационной работы бакалавра.

4. Компетенции обучающегося, формируемые в результате прохождения практики, и планируемые результаты при прохождении практики

Код и наименование компетенции	Индикаторы достижений компетенции (по реализуемой дисциплине)	Перечень планируемых результатов
УК-8. Способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов	<p>УК-8.1. Воспроизводит общую характеристику обеспечения безопасности и устойчивого развития в различных сферах жизнедеятельности; классификацию чрезвычайных ситуаций военного характера, принципы и способы организации защиты населения от опасностей, возникающих в мирное время и при ведении военных действий.</p> <p>УК-8.2. Оценивает вероятность возникновения потенциальной опасности в повседневной жизни и профессиональной деятельности и принимает меры по ее предупреждению.</p> <p>УК-8.3. Применяет основные методы защиты при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов в повседневной жизни и профессиональной деятельности.</p>	<p> знать: основные методы защиты при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов в повседневной жизни и профессиональной деятельности</p> <p> уметь: создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности</p> <p> владеть: основными методами защиты при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов в повседневной жизни и профессиональной деятельности</p>
УК-10. Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности	<p>УК-10.1. Знает основные документы, регламентирующие экономическую деятельность; источники финансирования профессиональной деятельности; принципы планирования экономической деятельности.</p> <p>УК-10.2. Обосновывает принятие экономических решений, использует методы экономического планирования для достижения поставленных целей.</p> <p>УК-10.3. Применяет экономические инструменты.</p>	<p> знать: основные документы, регламентирующие экономическую деятельность; источники финансирования профессиональной деятельности</p> <p> уметь: принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности</p> <p> владеть: экономическими инструментами</p>
ПК-1 Способен управлять качеством, безопасностью и	ПК-1.1. Контролирует технологические параметры,	<p> знать: методы планирования,</p>

<p>прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>	<p>режимы и соблюдение правильной эксплуатации технологического оборудования при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p> <p>ПК-1.2 Использует методы подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p> <p>ПК-1.3 Внедряет системы управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в целях обеспечения требований технических регламентов к соответствующим видам пищевой продукции</p>	<p>контроля и оценки качества технологических операций по техническому обслуживанию и ремонту автоматизированных технологических линий по производству продуктов питания.</p> <p>уметь:</p> <p>производить подготовку технологического оборудования и средств автоматики автоматизированных технологических линий по производству продуктов питания</p> <p>владеть:</p> <p>средствами автоматики автоматизированных технологических линий по производству продуктов питания</p>
<p>ПК-2 Способен осуществлять контроль за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений, выполнением сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечением качества продукции и услуг</p>	<p>ПК-2.1 Организует контроль за выполнением сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечением качества продукции и услуг</p> <p>ПК-2.2 Организует контроль за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений</p> <p>ПК-2.3 Использует информацию о зарубежных и отечественных прогрессивных технологиях оказания услуги общественного питания</p>	<p>знать:</p> <p>технологическое обеспечение процессов технического обслуживания и ремонта автоматизированных технологических линий по производству продуктов питания</p> <p>уметь:</p> <p>выполнять работы по техническому мониторингу состояния и диагностированию технологического оборудования и средств автоматики</p> <p>владеть:</p> <p>информационной системой управления техническим</p>

		обслуживанием и ремонтом автоматизированных технологических линий по производству продуктов питания
ПК-3 Способен организовывать ведения технологического процесса в рамках принятой на предприятии технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ПК-3.1 Осуществляет координацию и контроль, проводит оценку эффективности работы предприятия питания ПК-3.2. Применяет способы организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления производством продукции общественного питания ПК-3.3. Определяет потребность в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ по каждой технологической операции	знать: виды и технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов уметь: организовывать внедрение прогрессивных технологических процессов, видов оборудования и технологической оснастки, средств автоматизации и механизации производства новых видов продуктов питания владеть: способностью проводить комплексные испытания информационной системы управления техническим обслуживанием и ремонтом технологического оборудования и процессов в организации пищевой и перерабатывающей промышленности
ПК-4 Способен устанавливать и определять приоритеты в области планирования и управления производственным процессом и обслуживанием на предприятиях общественного питания	ПК-4.1. Управляет материальными ресурсами и осуществляет планирование и организацию деятельности персонала предприятия ПК-4.2. Осуществлять координацию и контроль, проводить оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов)	знать: современную научно-техническую информацию, отечественного и зарубежного опыта по соответствующему профилю подготовки уметь: систематически изучать научно-техническую

	<p>предприятия питания</p> <p>ПК-4.3 Выполняет требования Законодательной и нормативной базы в сфере профессиональной деятельности</p>	<p>информацию, отечественного и зарубежного опыта по соответствующему профилю подготовки владеть: навыками составления научных отчетов по выполненному заданию и внедрения результатов исследований и разработок в области технологических машин и оборудования</p>
<p>ПК-5 Способен разработать проект (проекты реконструкции и технологического перевооружения действующих) предприятий производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>	<p>ПК-5.1. Знает основные принципы проектирования (реконструкции) предприятий производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p> <p>ПК-5.2. Проводит необходимые расчеты расчетов для проектирования (реконструкции) производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, технологических линий, цехов, отдельных участков предприятий</p> <p>ПК-5.3. Осуществлять технологические компоновки и подбор оборудования для технологических линий и участков производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p> <p>ПК-5.4. Разрабатывает комплект технологической документации для проекта предприятий общественного питания различного типа</p>	<p>знать: глобальные и локальные компьютерные сети, соблюдать основные требования информационной безопасности</p> <p>уметь: использовать для решения коммуникативных задач современные технические средства и информационные технологии с использованием традиционных носителей информации</p> <p>владеть: достаточными для профессиональной деятельности навыками работы с персональным компьютером</p>

5. Вид, тип, способ, форма проведения практик

Вид практики: преддипломная.

Тип практики: практика по получению профессиональных умений и навыков в научно-исследовательской деятельности.

Способ проведения практики: стационарная.

Форма проведения практики: дискретная.

6. Место и время проведения преддипломной практики

Преддипломная практика проводится в лабораториях кафедры «Лёгкая и пищевая промышленность» ФГБОУ ВО «ЛГУ им. В.ДАЛЯ», на ведущих предприятиях пищевой промышленности города Луганска с которыми заключены договоры о сотрудничестве:

1. ПАО «ЛУГАНСК-НИВА».
2. ООО Кондитерская фабрика «Лаконд».

Практика проводится в 8 семестре 4 недели.

7. Структура и содержание практики

Продолжительность прохождения преддипломной практики – 4 недели, трудоемкость составляет 6,0 зачетных единиц, 216 часов.

№ п/п	Разделы (этапы) практики	Виды работ на практике, включая самостоятельную работу студентов и трудоемкость в часах	Формы текущего контроля
8 семестр			
1	Предварительный этап	инструктаж по технике безопасности - 1 ч.; ознакомление с деятельностью организации, обзорная экскурсия по предприятию - 2 ч.;	Дневник, отчет по практике
2	Основной (производственный) этап (выполнение производственных заданий, изучение структуры предприятия; технической и организационной документации, сбор и систематизация фактического и литературного	выполнение заданий по практике под руководством руководителя от предприятия организации - 5 ч.; тематическая экскурсия по предприятию, теоретические занятия -4 ч., самостоятельная работа в рамках практики	Дневник, отчет по практике

	материала для выполнения индивидуального задания ВКР)	- 204 ч.	
3	Обработка и анализ полученной информации, постановка задач в рамках темы ВКР	описание объекта и предмета исследования, отчет по практике в рамках предварительной темы ВКР –30 ч, обработка и анализ полученной информации - 74 ч.	Отчет по практике
4	Заключительный этап	подготовка отчета по практике - 100 ч.; защита отчета на кафедре.	Защита отчета по практике. Дифференцированный зачет

8. Формы отчетности по практике

Во время преддипломной практики студенты изучают технологические процессы, оборудование, методы научно-исследовательских изысканий в лабораториях кафедры легкой и пищевой промышленности ФГБОУ ВО «ЛГУ им. В.ДАЛЯ», в цехах и лабораториях предприятий, увязывая их с темой выпускной бакалаврской работы.

Порядок изучения следующий:

1. Ознакомится с направлениями деятельности, организационной структурой предприятия, на котором проходит практика.
2. Определить особенности и основные характеристики выпускаемой продукции. Изучить номенклатуру выпускаемых изделий и технологий их изготовления.
3. Проанализировать способы обеспечения качества выпускаемой продукции. Ознакомится с методами контроля входящего сырья, заготовок на промежуточных операциях, конечной продукции.
4. Изучить технологические процессы, принципы работы основного и вспомогательного оборудования.
5. Ознакомится с научно-исследовательской деятельностью, изучить методику проведения научно-исследовательских и экспериментальных работ на базе практики. Изучить методы лабораторных испытаний.
6. Закрепить полученные знания по пройденным курсам при выполнении индивидуального задания ВКР бакалавра.
7. Изучить балансовую стоимость и капитальные затраты на установку автоматических линий и другого оборудования.
8. Проработать план реконструкции отделения, участка, цеха, организационных и технологических мероприятий.
9. Составить спецификации необходимого оборудования.
10. Разработать альтернативные варианты по выбору предложений, наиболее полно отвечающих прогрессивной организации рабочего места.

11. Разработать план модернизации оборудования, перспективного плана технических мероприятий и плана снижения себестоимости.

Общие производственные вопросы студент изучает путем экскурсий, бесед, которые организуются руководителями практики от университета и предприятия, а также благодаря ознакомлению с документацией. При этом особое внимание должно быть уделено точному выполнению программы практики.

Каждый студент получает индивидуальное задание по детальному изучению какого-либо оборудования, технологического процесса или решения каких-либо конструкторских, технологических, технико-экономических и организационных задач в условиях реального производства.

Студент-практикант, имеющий задание исследовательского характера, проводит по заданной теме необходимые промышленные эксперименты, лабораторные исследования и обрабатывает полученные результаты.

Во время преддипломной практики студенты согласно полученному индивидуальному заданию собирают материал, систематизируя его по всем темам для подготовки отчета по практике.

Перечень тем, входящих в отчет по практике

Тема 1. Изучение вопросов, связанных с технико-экономическим обоснованием проектируемого или модернизируемого оборудования на основе:

- анализа существующего и перспективного технологических процессов;
- анализа задания на проектирование и исследование вариантов реализации проекта.

Тема 2. Изучение вопросов, связанных с выбором и обоснованием технических решений разрабатываемой конструкции (или ее аналогов) по обеспечению:

- технико-экономических показателей;
- показателей надежности и работоспособности.

Тема 3. Изучение документации по описанию применимости разрабатываемого изделия (изделий-аналогов):

- приемов и способов работы с изделием в режимах и условиях, предусмотренных техническим заданием;
- сведений о квалификации и количестве обслуживающего персонала;
- условий транспортировки, монтажа и эксплуатации.

Тема 4. Изучение конструкции сборочных единиц и изделий - аналогов и участие в их исследовании и испытании.

Тема 5. Изучение и обобщение опыта работы конструктора по проектированию сборочных единиц и аналогичных конструкций.

Тема 6. Ознакомление с методами определения технического уровня конструкции; с планированием повышения ее качества; с порядком и организацией государственного надзора за внедрением и соблюдением стандартов.

Тема 7. Проведение патентных исследований по разрабатываемой модели, технологической конструкции и т.п.

В течение всего периода практики студент ведет дневник по практике, в котором ежедневно делает запись о проделанной работе. В нем же помещается календарный план прохождения практики, увязанный с календарным графиком. Дневник проверяет и подписывает руководитель практики. В конце практики руководитель дает оценку работы студента.

В дневнике должны быть записаны исходные материалы для составления отчета. Он должен иметь структуру со следующими разделами: содержание, основная часть, список использованной литературы. В разделе «Выводы и рекомендации» студент должен дать общую характеристику лаборатории, либо лабораторного участка с точки зрения полноты автоматизации и механизации процессов, особенностей научно-исследовательских методов работы, а также привести рекомендации, которые, по мнению студента, могут улучшить их деятельность, усовершенствовать технологические процессы и т.п.

Отчет оформляется на стандартных листах, согласно требованиям; должен иметь объем 20-25 страниц. Можно прилагать к отчету составленные студентами технологические карты, эскизы, чертежи оборудования и другие материалы, собранные во время практики. Текст должен быть связный, иллюстрирован рисунками, таблицами.

К составлению отчета студенту следует приступить с первого дня работы, консультируясь по всем вопросам составления отчета с руководителем практики. Отчет должен отражать содержание преддипломной практики в полном объеме:

- обзор состояния и перспектив развития оборудования пищевых и перерабатывающих производств;
- изучение и анализ технологии изготовления пищевой продукции на оборудовании, подобном заданному для разработки в ВКР бакалавра, и эффективности методов контроля качества продукции. Составление машинно-аппаратурной схемы;
- изучение и анализ существующих конструкций машин, подобных заданной для разработки в ВКР бакалавра. Составление технического задания на проектируемую машину;
- разработка технических предложений по совершенствованию конструкции машины;
- обоснование технических характеристик проектируемой машины и выбор исходных данных;

- кинематический расчет проектируемой машины, разработка кинематической схемы и конструкций узлов;
- описание принципа работы машины и конструкций основных её узлов. Испытание. Обслуживание. Ремонт;
- изучение и анализ состояния охраны труда и окружающей среды;
- выводы и рекомендации.

Аттестация по итогам практики проводится на основании защиты отчета, оформленного в соответствии с установленными требованиями письменного отчета и отзыва руководителя практики, дневника практики. Комиссия кафедры лёгкой и пищевой промышленности ФГБОУ ВО «ЛГУ им. В.ДАЛЯ », заслушав доклад студента по отчету, который иллюстрируется презентацией, выставляет дифференцированный зачет. Время проведения аттестации – 1-я неделя по окончании практики.

9. Профессионально-ориентированные и научно-исследовательские технологии, используемые на практике

В процессе прохождения практики используются следующие образовательные технологии:

- технология личностно-ориентированного обучения, которая реализуется путем организации консультаций преподавателя по актуальным вопросам, возникающим у студентов в ходе выполнения индивидуального задания;
- проектная технология – комплекс поисковых, исследовательских и других видов работ, выполняемых студентом самостоятельно, под руководством руководителя практики, которые включают выполнение разделов практики в соответствие с индивидуальным заданием и рекомендованными источниками литературы;
- освоение методов анализа информации и интерпретации результатов;
- выполнение письменных аналитических и расчетных заданий в рамках практики с использованием рекомендуемых информационных источников (учебники, статьи в периодической печати, сайты в сети Интернет).

10. Учебно-методическое и информационное обеспечение практики

a) основная литература:

1. Башкирцева Н.Ю., Учебная практика (бакалавры): учебное пособие / Башкирцева Н. Ю., Шарифуллин А. В., Сладовская О. Ю., Байбекова Л. Р. - Казань: Издательство КНИТУ, 2017. - 84 с. - ISBN 978-5-7882-2222-6 - Текст: электронный // ЭБС "Консультант студента": [сайт]. - URL: <http://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785788222226.html>.
2. Зиновьева О.М., Исследовательская и преддипломная практика: метод. указания / Зиновьева О.М., Меркулова А.М., Муравьев В.А., Смирнова Н.А. - М.: МИСиС, 2018. - 26 с. - Текст: электронный // ЭБС

"Консультант студента": [сайт]. - URL:
http://www.studentlibrary.ru/book/Misis_095.html.

3. Быкова М.Б., Выполнение и оформление выпускных квалификационных работ, научно-исследовательских работ, курсовых работ магистров и отчетов по практикам: метод. указ. / Быкова М.Б. - М.: МИСиС, 2017. - 76 с. - Текст: электронный // ЭБС "Консультант студента": [сайт]. - URL: http://www.studentlibrary.ru/book/Misis_050.html.

б) дополнительная литература:

1. Организация практик и научно-исследовательской работы магистров [Электронный ресурс]: учебно-методическое пособие / О.Н. Зайцева, А.Н. Нуриев - Казань: Издательство КНИТУ, 2017. Режим доступа: <http://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785788222882.html>.

в) интернет-ресурсы:

Министерство образования и науки Российской Федерации – <http://minobrnauki.ru/>

Федеральная служба по надзору в сфере образования и науки – <http://obrnadzor.gov.ru/>

Министерство образования и науки Луганской Народной Республики – <https://minobr.su>

Народный совет Луганской Народной Республики – <https://nslnr.su>

Портал Федеральных государственных образовательных стандартов высшего образования – <http://fgosvo.ru>

Федеральный портал «Российское образование» – <http://www.edu.ru>/

Информационная система «Единое окно доступа к образовательным ресурсам» – <http://window.edu.ru>/

Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов – <http://fcior.edu.ru>/

Электронные библиотечные системы и ресурсы

Электронно-библиотечная система «Консультант студента» – <http://www.studentlibrary.ru/cgi-bin/mb4x>

Электронно-библиотечная система «StudMed.ru» – <https://www.studmed.ru>

Информационный ресурс библиотеки образовательной организации

Научная библиотека имени А. Н. Коняева – <http://biblio.dahluniver.ru/>

11. Материально-техническое и программное обеспечение практики

В качестве материально-технического обеспечения преддипломной практики используются:

- технологическое оборудование лабораторий кафедры;
- лабораторные приборы;
- компьютерная и офисная техника (ПК, принтер, копировальная техника).

Программное обеспечение:

Функциональное назначение	Бесплатное программное обеспечение	Ссылки
Офисный пакет	Libre Office 6.3.1	https://www.libreoffice.org/ https://ru.wikipedia.org/wiki/LibreOffice
Операционная система	UBUNTU 19.04	https://ubuntu.com/ https://ru.wikipedia.org/wiki/Ubuntu
Браузер	Firefox Mozilla	http://www.mozilla.org/ru/firefox/fx
Браузер	Opera	http://www.opera.com
Почтовый клиент	Mozilla Thunderbird	http://www.mozilla.org/ru/thunderbird
Файл-менеджер	Far Manager	http://www.farmanager.com/download.php
Архиватор	7Zip	http://www.7-zip.org/
Графический редактор	GIMP (GNU Image Manipulation Program)	http://www.gimp.org/ http://gimp.ru/viewpage.php?page_id=8 https://ru.wikipedia.org/wiki/GIMP
Редактор PDF	PDFCreator	http://www.pdfforge.org/pdfcreator
Аудиоплеер	VLC	http://www.videolan.org/vlc/

Оценочные средства по ознакомительной практике

Паспорт оценочных средств по ознакомительной практике

Перечень компетенций (элементов компетенций), формируемых в результате освоения учебной дисциплины (модуля) или практики

№ п/п	Код контролируемой компетенции	Формулировка контролируемой компетенции	Индикаторы достижений компетенции (по реализуемой дисциплине)	Контролируемые темы учебной дисциплины, практики	Этапы формиро вания (семестр изучени я)
1	УК-8	Способен создавать и поддерживать в повседневной	УК-8.1. Воспроизводит общую характеристику	Темы 1-7	8

		<p>жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов</p>	<p>обеспечения безопасности и устойчивого развития в различных сферах жизнедеятельности; классификацию чрезвычайных ситуаций военного характера, принципы и способы организации защиты населения от опасностей, возникающих в мирное время и при ведении военных действий.</p> <p>УК-8.2.</p> <p>Оценивает вероятность возникновения потенциальной опасности в повседневной жизни и профессиональной деятельности и принимает меры по ее предупреждению.</p> <p>УК-8.3.</p> <p>Применяет основные методы защиты при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов в повседневной жизни и профессиональной деятельности.</p>		
2	УК-10	Способен принимать обоснованные экономические	УК-10.1. Знает основные документы, регламентирующие	Темы 1-7	8

		решения в различных областях жизнедеятельности	е экономическую деятельность; источники финансирования профессиональной деятельности; принципы планирования экономической деятельности. УК-10.2. Обосновывает принятие экономических решений, использует методы экономического планирования для достижения поставленных целей. УК-10.3. Применяет экономические инструменты.		
3	ПК-1	Способен управлять качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ПК-1.1. Контролирует технологические параметры, режимы и соблюдение правильной эксплуатации технологического оборудования при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов ПК-1.2 Использует методы подбора и эксплуатации технологического	Темы 1-7	8

			оборудования при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализирован ных пищевых продуктов ПК-1.3 Внедряет системы управления качеством, безопасностью и прослеживаемост ью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализирован ных пищевых продуктов в целях обеспечения требований технических регламентов к соответствующим видам пищевой продукции		
4	ПК-2	Способен осуществлять контроль за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений, выполнением сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечением качества продукции и услуг	ПК-2.1 Организует контроль за выполнением сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечением качества продукции и услуг ПК-2.2 Организует контроль за соблюдением технических и санитарных	Темы 1-7	8

			условий работы структурных подразделений ПК-2.3 Использует информацию о зарубежных и отечественных прогрессивных технологиях оказания услуги общественного питания		
5	ПК-3	Способен организовывать ведения технологического процесса в рамках принятой на предприятии технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ПК-3.1 Осуществляет координацию и контроль, проводит оценку эффективности работы предприятия питания ПК-3.2. Применяет способы организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления производством продукции общественного питания ПК-3.3. Определяет потребность в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ по каждой технологической операции	Темы 1-7	8

6	ПК-4	Способен устанавливать и определять приоритеты в области планирования и управления производственным процессом и обслуживанием на предприятиях общественного питания	ПК-4.1. Управляет материальными ресурсами и осуществляет планирование и организацию деятельности персонала предприятия ПК-4.2. Осуществлять координацию и контроль, проводить оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания ПК-4.3 Выполняет требования Законодательной и нормативной базы в сфере профессиональной деятельности	Темы 1-7	8
7	ПК-5	Способен разработать проект (проекты реконструкции и технологического перевооружения действующих) предприятий производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ПК-5.1. Знает основные принципы проектирования (реконструкции) предприятий производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов ПК-5.2. Проводит необходимые расчеты расчетов для проектирования	Темы 1-7	8

			<p>(реконструкции) производства продукции общественного питания</p> <p>массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, технологических линий, цехов, отдельных участков предприятий</p> <p>ПК-5.3.</p> <p>Осуществлять технологические компоновки и подбор оборудования для технологических линий и участков производства продукции общественного питания</p> <p>массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p> <p>ПК-5.4.</p> <p>Разрабатывает комплект технологической документации для проекта предприятий общественного питания</p> <p>различного типа</p>		
--	--	--	--	--	--

Показатели и критерии оценивания компетенций, описание шкал оценивания

№ п/п	Код контролируемой	Индикаторы достижений компетенции	Перечень планируемых	Контролируемые темы учебной	Наименование оценочного
----------	-----------------------	---	-------------------------	--------------------------------	----------------------------

	компетенции	(по реализуемой дисциплине)	результатов	дисциплины	средства
1	УК-8	УК-8.1 УК-8.2 УК-8.3	<p>знать:</p> <p>основные методы защиты при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов в повседневной жизни и профессиональной деятельности</p> <p>уметь:</p> <p>создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности</p> <p>владеть:</p> <p>основными методами защиты при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов в повседневной жизни и профессиональной деятельности</p>	Тема 1-7	Вопросы к зачёту
2	УК-10	УК-10.1 УК-10.2 УК-10.3	<p>знать:</p> <p>основные документы, регламентирующие экономическую деятельность;</p> <p>источники финансирования профессиональной деятельности</p> <p>уметь:</p> <p>принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности</p> <p>владеть:</p> <p>экономическими инструментами</p>	Тема 1-7	Вопросы к зачёту

3	ПК-1	ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3	<p>знать:</p> <p>методы планирования, контроля и оценки качества технологических операций по техническому обслуживанию и ремонту автоматизированных технологических линий по производству продуктов питания.</p> <p>уметь:</p> <p>производить подготовку технологического оборудования и средств автоматики автоматизированных технологических линий по производству продуктов питания</p> <p>владеть:</p> <p>средствами автоматики автоматизированных технологических линий по производству продуктов питания</p>	Тема 1-7	Вопросы к зачёту
4	ПК-2	ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3	<p>знать:</p> <p>технологическое обеспечение процессов технического обслуживания и ремонта автоматизированных технологических линий по производству продуктов питания</p> <p>уметь:</p> <p>выполнять работы по техническому мониторингу состояния и диагностированию</p>	Тема 1-7	Вопросы к зачёту

			техническим оборудованием и средствами автоматики владеть: информационной системой управления техническим обслуживанием и ремонтом автоматизированных технологических линий по производству продуктов питания		
5	ПК-3	ПК-3.1 ПК-3.2 ПК-3.3	знать: виды и технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов уметь: организовывать внедрение прогрессивных технологических процессов, видов оборудования и технологической оснастки, средств автоматизации и механизации производства новых видов продуктов питания владеть: способностью проводить комплексные испытания информационной системы управления техническим обслуживанием и ремонтом технологического оборудования и процессов в организации пищевой и	Тема 1-7	Вопросы к зачёту

			перерабатывающей промышленности		
6	ПК-4	ПК-4.1 ПК-4.2 ПК-4.3	<p>знать:</p> <p>современную научно-техническую информацию, отечественного и зарубежного опыта</p> <p>по соответствующему профилю подготовки</p> <p>уметь:</p> <p>систематически изучать научно-техническую информацию, отечественного и зарубежного опыта</p> <p>по соответствующему профилю подготовки</p> <p>владеть:</p> <p>навыками составления научных отчетов по выполненному заданию и внедрения результатов исследований и разработок в области технологических машин и оборудования</p>	Тема 1-7	Вопросы к зачёту
7	ПК-5	ПК-5.1 ПК-5.2 ПК-5.3	<p>знать:</p> <p>глобальные и локальные компьютерные сети, соблюдать основные требования информационной безопасности</p> <p>уметь:</p> <p>использовать для решения коммуникативных задач современные технические средства и информационные технологии с использованием традиционных носителей</p>	Тема 1-7	Вопросы к зачёту

			информации владеть: достаточными для профессиональной деятельности навыками работы с персональным компьютером		
8	ПК-6	ПК-6.1 ПК-6.2 ПК-6.3	знатъ: основные методы защиты при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов в повседневной жизни и профессиональной деятельности уметь: создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности владеть: основными методами защиты при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов в повседневной жизни и профессиональной деятельности	Тема 1-7	Вопросы к зачёту
9	ПК-7	ПК-7.1 ПК-7.2 ПК-7.3	знатъ: основные документы, регламентирующие экономическую деятельность; источники финансирования профессиональной деятельности уметь: принимать обоснованные экономические решения в различных областях	Тема 1-7	Вопросы к зачёту

			жизнедеятельности владеть: экономическими инструментами		
10	ПК-8	ПК-8.1 ПК-8.2 ПК-8.3	<p>знать:</p> <p>методы планирования, контроля и оценки качества технологических операций по техническому обслуживанию и ремонту автоматизированных технологических линий по производству продуктов питания.</p> <p>уметь:</p> <p>производить подготовку технологического оборудования и средств автоматики автоматизированных технологических линий по производству продуктов питания</p> <p>владеть:</p> <p>средствами автоматики автоматизированных технологических линий по производству продуктов питания</p>	Тема 1-7	Вопросы к зачёту

Фонд оценочных средств по преддипломной практике

Вопросы для проведения зачёта по преддипломной практике:

1. Дайте характеристику деятельности лаборатории, производственного участка, научно-исследовательской организации и т.п.
2. Проведите научно-исследовательские изыскания. Проанализируйте исходные данные, проведите поиск литературы, определите особенности технологий изготовления продукции общественного питания.
3. Ознакомьтесь с современными достижениями науки и техники в индустрии общественного питания.

4. Дайте анализ применения современных методов и технологий в индустрии питания.

5. Изучите прогрессивные технологии переработки пищевого сырья на предприятии общественного питания.

6. Опишите возможные причины сбоя технологического оборудования и дайте рекомендации по их устранению.

7. Проанализируйте применение самонастраивающихся машин и технологических линий при производстве рассматриваемой пищевой продукции.

8. Изучите работу отдела главного конструктора по разработке перспективных конструкций технологического оборудования.

9. Изучите и оцените роль рационализаторства и изобретательства в ускорении научно-технического прогресса на предприятии.

10. Ознакомьтесь с системой управления производством и качеством продукции на предприятии общественного питания.

11. Ознакомьтесь с применением на предприятии ПК, робототехнических систем и систем автоматизированного проектирования технологических процессов.

12. Определите экономическую целесообразность внедрения на предприятии безотходных и энергосберегающих технологий.

По итогам выполнения отчета и защиты отчета о прохождении преддипломной практики студенту выставляется зачет.

Критерии и шкала оценивания по оценочному средству – зачёт

Шкала оценивания (экзамен)	Характеристика знания предмета и ответов	Зачеты
отлично (5)	Студент глубоко и в полном объёме владеет программным материалом. Грамотно, исчерпывающе и логично его излагает в устной или письменной форме. При этом знает рекомендованную литературу, проявляет творческий подход в ответах на вопросы и правильно обосновывает принятые решения, хорошо владеет умениями и навыками при выполнении практических задач.	зачтено
хорошо (4)	Студент знает программный материал, грамотно и по сути излагает его в устной или письменной форме, допуская незначительные неточности в утверждениях, трактовках, определениях и категориях или незначительное количество ошибок. При этом владеет необходимыми умениями и навыками при выполнении практических задач.	

удовлетворительно (3)	<p>Студент знает только основной программный материал, допускает неточности, недостаточно чёткие формулировки, непоследовательность в ответах, излагаемых в устной или письменной форме. При этом недостаточно владеет умениями и навыками при выполнении практических задач. Допускает до 30% ошибок в излагаемых ответах.</p>	
неудовлетворительно (2)	<p>Студент не знает значительной части программного материала. При этом допускает принципиальные ошибки в доказательствах, в трактовке понятий и категорий, проявляет низкую культуру знаний, не владеет основными умениями и навыками при выполнении практических задач. Студент отказывается от ответов на дополнительные вопросы.</p>	не зачтено

Лист изменений и дополнений

№ п/п	Виды дополнений и изменений	Дата и номер протокола заседания кафедры (кафедр), на котором были рассмотрены и одобрены изменения и дополнения	Подпись (с расшифровкой) заведующего кафедрой (заведующих кафедрами)