

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Комин Андрей Эдуардович
Должность: ректор
Дата подписания: 31.10.2021 16:28:33
Уникальный программный ключ:
f6c6d686f0c899fdf76a1ed8b448452ab8cac6fb1af6547b6d40cdf1bdc60ae2

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Приморская государственная сельскохозяйственная академия»

УТВЕРЖДАЮ
Декан института


Т.В.Наумова

"19" ноября 2020 г.

Преддипломная практика
(практическая подготовка)

Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Профиль (специализация) подготовки -Технология и организация предприятий общественного питания

Квалификация (степень) выпускника бакалавр

Форма обучения очная, заочная

Институт землеустройства и агротехнологий

Утверждена
Ученым советом института
Протокол № 3
«19» ноября 2020г.

Разработана:
Руководитель ОП 

1. Цели преддипломной практики

Целью преддипломной практики является формирование у студентов способности применять знания, умения, навыки, личностные качества для успешной профессиональной деятельности по направлению «Технология продукции и организация общественного питания».

Учебный план направления 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» предусматривает прохождение преддипломной практики на четвертом курсе обучения (8 семестр).

2. Задачи ознакомительной практики

Задачами преддипломной практики являются

производственно-технологическая деятельность:

- разработка планов и программ внедрения инноваций и определения эффективности их внедрения в производство;
- участие в разработке концепции развития предприятия питания с учетом тенденций потребительского рынка;
- организация и осуществление контроля соблюдения технологического процесса производства продукции питания на отдельных участках/подразделениях предприятия питания;
- организация работы производства и процессов снабжения, хранения и передвижения продуктов внутри предприятия питания;
- разработка и реализация мероприятий по управлению качеством и безопасностью сырья, полуфабрикатов и готовой продукции на предприятиях питания;
- организация и осуществление входного контроля качества сырья и материалов, производственного контроля полуфабрикатов и продукции питания;
- обеспечение и поддержание эффективной системы продаж продукции производства и контроля деятельности производства;
- совершенствование работы производства и содействие совершенствованию процесса обслуживания гостей;
- участие в разработке концепции, ценообразования на блюда, продвижении бренда и стратегии развития предприятия питания.

организационно-управленческой деятельности:

- оценивать условия поставки продуктов от потенциального круга поставщиков;
- организация системы товародвижения и создания необходимых условий для хранения, складирования и перемещения закупаемых продуктов;
- устанавливать критерии и показатели эффективности работы производства;
- определять объемы затрат на логистические процессы и информационные технологии по автоматизации логистических процессов на предприятии питания;
- организация и контроль отдела продаж по реализации продукции производства внутри и вне предприятия питания;
- определять направления деятельности отдела продаж по сегментам рынка и каналы реализации;
- формировать ассортимент продаваемой продукции и услуг внутри и вне предприятия питания;

- выявлять недостатки процесса обслуживания и определять способы повышения качества обслуживания с разработкой критериев и показателей эффективности обслуживания;
- разработка мотивационной программы для работников производства и анализ эффективности проведения мотивационных программ;
- операционное планирование на предприятии;
- организация документооборота по производству;
- организация работы коллектива, мотивация и стимулирование работников производства;
- управление персоналом, оценка состояния социально- психологического климата в коллективе;
- контроль финансовых и материальных ресурсов;
- осуществление технического контроля и управление качеством производства продукции питания;
- формирование профессиональной команды, мотивация работников производства, поддержка лояльность персонала к предприятию и руководству;
- организация профессионального обучения и аттестации работников производства;
- создание и обеспечение функционирования системы поддержки здоровья и безопасности труда работников предприятия питания;
- участие в планировке и оснащении предприятий питания;
- контроль движения финансовых и материальных ресурсов производства, принятие мер для предотвращения различных злоупотреблений персонала.

проектной деятельности:

- оценка качества услуг в области проектирования и реконструкции предприятия питания, предоставляемых проектными организациями;
- разработка технического задания и технико-экономического обоснования на проектирование и реконструкцию предприятия питания;
- определение размеров производственных помещений, подбор технологического оборудования и его размещение;
- читать чертежи и осуществлять контроль за качеством услуг проектных организаций при проектировании и реконструкции предприятий питания;
- осуществление контроля за качеством монтажных работ и оценка результатов проектирования предприятий питания малого бизнеса;
- использование системы автоматизированного проектирования и программного обеспечения при создании проектов вновь строящихся и реконструированных предприятий питания.

3. Место преддипломной практики в структуре ОПОП бакалавриата

Преддипломная практика относится к блоку 2 «Практики» - Б2.О.04(Пд), является обязательной для освоения обучающимся, и проводится в целях закрепление и углубление знаний

Знания, умения и навыки студент приобретает на преддипломной практике, а также при самостоятельной работе над научной литературой, учебниками и нормативными материалами.

Содержание практики является логическим продолжением содержания дисциплин: Безопасность жизнедеятельности, Ресурсосберегающие технологии в общественном питании, Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного

питания, Технология производства мучных кондитерских и булочных изделий, Технология и организация кулинарной продукции народов мира. Служит основой для государственной итоговой аттестации.

Требования к знаниям и умениям студентов, предшествующих разделов ОПОП, необходимых для освоения преддипломной практики:

Знать:

- источники информации баз данных сетевых технологий;
- систему оценки качества производимой продукции;
- процесс организации производства и обслуживания;
- требования к качеству сырья и полуфабрикатов и факторы, влияющие на свойства готовой продукции;
- методы оценки контроля качества;
- соответствующую нормативную документацию;
- методы оценки контроля качества;
- методы расчета программы для проектирования предприятия;
- инструкции по технике безопасности и охране труда.

Уметь:

- применять специализированные знания для освоения профильных технологических дисциплин;
- анализировать причины возникновения дефектов и брака и разрабатывать мероприятия по их предупреждению;
- организовывать работу производства предприятий питания;
- осуществлять контроль над технологическим процессом с эксплуатацией современного оборудования;
- осуществлять меры по охране труда и технике безопасности и др.;
- уметь рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования;
- оценивать и планировать внедрение инноваций в производство

4. Формы проведения преддипломной практики

Формы проведения практики: дискретная.

5. Способы проведения преддипломной практики

Способ проведения практики: стационарная

Практика проводится в форме контактной работы и в форме самостоятельной работы обучающихся.

6. Компетенции обучающегося, формируемые в результате прохождения практики

а. модели контролируемых компетенций:

Тип компетенции	Формулировка компетенции	Номер индикатора достижения цели	Формулировка индикатора достижения цели
УК-2	Способен определять круг задач в рамках поставленной	индикатор 1	Формулирует в рамках поставленной цели проекта совокупность

	цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений		взаимосвязанных задач, обеспечивающих ее достижение. Определяет ожидаемые результаты решения выделенных задач
		индикатор 2	Проектирует решение конкретной задачи проекта, выбирая оптимальный способ ее решения, исходя из действующих правовых норм и имеющихся ресурсов и ограничений
		индикатор 3	Решает конкретные задачи проекта заявленного качества и за установленное время
		индикатор 4	Публично представляет результаты решения конкретной задачи проекта
ПК-1	Расчет производственных мощностей и загрузки оборудования в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	индикатор 1	Применять методы подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
		индикатор 3	Определять технологическую эффективность работы оборудования для производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
ПК-2	Контроль технологических параметров и режимов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов на соответствие требованиям технологической и эксплуатационной документации	индикатор 1	Анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющих на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, ресурсосбережение, эффективность и надежность процессов производства продукции общественного питания массового изготовления
		индикатор 2	Проводить лабораторные исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, включая микробиологический, химико-бактериологический, спектральный, полярографический
		индикатор 3	Осуществлять технологическую регулировку оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики, используемых для проведения технологических операций производства продукции

			общественного питания массового изготовления
ПК-3	Разработка технологической и эксплуатационной документации по ведению технологического процесса и техническому обслуживанию оборудования для реализации принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и потребления	индикатор 1	Определять потребность в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ по каждой технологической операции на основе технологических карт производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
		индикатор 2	Пользоваться методами контроля качества выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
		индикатор 3	Осуществлять технологическую компоновку и подбор оборудования для технологических линий и участков производства продукции общественного питания
ПК-4	Подготовка предложений по повышению эффективности производства и конкурентоспособности продукции, направленных на рациональное использование и сокращение расходов сырья, материалов, снижение трудоемкости производства продукции, повышение производительности	индикатор 1	Применять методики расчета технико-экономической эффективности производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов при выборе оптимальных технических и организационных решений
		индикатор 2	Применять способы организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления производством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
ПК-5	Проведение маркетинговых исследований передового отечественного и зарубежного опыта в области технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и	индикатор 1	Технологии менеджмента и маркетинговых исследований рынка продукции и услуг в области производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

	специализированных пищевых продуктов	индикатор 2	Применять статистические методы обработки экспериментальных данных для анализа технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
--	--------------------------------------	----------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

7. Структура и содержание преддипломной практики

Преддипломная практика проводится в межсессионный период в 8 семестре по очной форме обучения и 9 семестре по заочной форме обучения. Общая трудоёмкость учебной практики составляет 9 зачётных единиц, 324 часа (6 недель)

№ п/п	Разделы (этапы) практики	Виды учебной работы, на практике, включая самостоятельную работу обучающихся и трудоёмкость (в часах)		Формы текущего контроля
		УР	СР	
1	Подготовительный этап	2	34	Список литературы
2	Учебно-тренировочный (учебно-исследовательский) этап	10	180	Промежуточный отчет
3	Обработка и анализ полученных результатов	2	60	Представление результатов
4	Формирование отчета	4	32	Защита отчета
	Итого	18	306	Зачет с оценкой (по уч.плану)

8. Формы отчетности по практике письменный отчет.

9. Формы промежуточной аттестации (по итогам практики) зачет.

10. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по практике

В результате прохождения преддипломной практики обучающийся должен приобрести следующие компетенции: УК-2.1, УК-2.2, УК-2.3, УК-2.4, ПК-1.1, ПК-1.3, ПК-2.1, ПК-2.2, ПК-2.3, ПК-3.1, ПК-3.2, ПК-3.3, ПК-4.1, ПК-4.2, ПК-5.1 ПК-5.2

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

Этапы прохождения практики	Планируемые результаты освоения модуля, соотнесенные с планируемыми результатами освоения программы	
	Знать	Уметь

Показатели		
Подготовительный этап	основные понятия и термины в области производства пищевых продуктов	применять полученные знания в области производства пищевых продуктов
Исследовательский этап	свойства сырья и полуфабрикатов, нормативные документы для проведения лабораторных исследований сырья и продуктов питания	анализировать свойства сырья и полуфабрикатов; проводить лабораторные исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и продукции общественного питания
Аналитический	методику работы с информационно-коммуникационными технологиями в профессиональной деятельности; отечественные и зарубежные научно-технические достижения в области производства пищевых продуктов	Применять полученные навыки при работе с информационно-коммуникационными источниками
Заключительный	структуру отчета	составлять отчет согласно методическим рекомендациям
Критерии		
Зачтено УК-2.1, УК-2.2, УК-2.3, УК-2.4, ПК-1.1, ПК-1.3, ПК-2.1, ПК-2.2, ПК-2.3, ПК-3.1, ПК-3.2, ПК-3.3, ПК-4.1, ПК-4.2, ПК-5.1 ПК-5.2	Глубокие знания материала всех разделов практики, полное понимание сущности и взаимосвязи рассматриваемых процессов и явлений. Правильные конкретные, содержательные выводы по всем разделам практики	
	Твердые и достаточно полные знания материала разделов практики, понимание сущности и взаимосвязи рассматриваемых процессов и явлений.	
	Недостаточно полное знание и понимание сущности процессов и явлений, отдельных вопросов по разделам практики	
Не зачтено УК-2.1, УК-2.2, УК-2.3, УК-2.4, ПК-1.1, ПК-1.3, ПК-2.1, ПК-2.2, ПК-2.3, ПК-3.1, ПК-3.2, ПК-3.3, ПК-4.1, ПК-4.2, ПК-5.1 ПК-5.2	Отсутствие знания материала всех разделов практики, полное непонимание сущности и взаимосвязи рассматриваемых процессов и явлений. Не умение сделать выводы	

10.2 Формы контроля, позволяющие оценить сформированность компетенций

№ п/п	Контролируемые разделы практики	Код контролируемой компетенции	Наименование оценочного средства
1	Подготовительный	УК-2,6,10 ПК-1.2; ПК-3.1; ПК-4.1; ПК-4.2; ПК-5.1; ПК-5.2	Собеседование, контроль раздела письменного отчета по практике
2	Исследовательский этап	УК-2,6,10 ПК-1.2; ПК-3.1; ПК-4.1; ПК-4.2; ПК-5.1; ПК-5.2	Собеседование, контроль раздела письменного отчета по практике
3	Аналитический	УК-2,6,10 ПК-1.2; ПК-3.1; ПК-4.1; ПК-4.2; ПК-5.1; ПК-5.2	Собеседование, контроль раздела письменного отчета по практике
4	Заключительный	УК-2,6,10	Защита письменного отчета

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

Содержание практики в соответствии с планируемыми результатами

№ п/п	Название тем разделов (вопросов, заданий) для самостоятельного изучения к практике	Содержание практики по дням прохождения
1	Подготовительный этап	Знакомство с целями и задачами прохождения преддипломной практики. Решение организационных вопросов.
2	Исследовательский этап	Прохождение вводного инструктажа по ознакомлению с требованиями охраны труда, техники безопасности, пожарной безопасности, правилам внутреннего распорядка предприятия Исследование предприятия: – изучение организационной структуры; – изучение организационно-правовой характеристики организации и видов деятельности (нормативной документации, регламентирующей деятельность организации, внутренней документации(планы, отчеты, статистические отчеты); – изучение организации производства и труда (постановка бизнес-процессов, внедрение различных форм организации труда, программного обеспечения, сетевых технологий и т.д.)

		Выполнение индивидуального задания. Выполнение отдельных служебных заданий (поручений) руководителя практики от организации, нацеленные на приобретение навыков практической работы.
3	Аналитический этап	Выполнение индивидуального задания. Обработка и анализ полученной информации. Систематизация и структуризация собранного материала. Анализ возможных направлений совершенствования организации. Формулирование выводов и заключения.
4	Завершающий этап	Составление отчета о прохождении практики.

Материалы о прохождении практики обучающегося, хранятся на кафедре в установленном порядке. Защиту отчета по практике проводит руководитель практики от Приморской ГСХА.

На *подготовительном этапе* обучающийся должен ознакомиться с программой преддипломной практики и требованиями к оформлению ее результатов.

Основной этап практики начинается с прохождения инструктажа по технике безопасности, охране труда и пожарной безопасности, а также ознакомления с правилами внутреннего трудового распорядка. Далее обучающийся приступает к выполнению заданий.

Задание 1. Представить (и отразить в отчете) характеристику предприятия.

Изучить организационную структуру исследуемого предприятия. Изучить нормативную, техническую и технологическую документацию на продукцию общественного питания. Документооборот. Контроль производства (уборка и хранение инвентаря), выявление критических контрольных точек при приготовлении блюд и изделий. Изучить ассортимент продукции, реализуемой на предприятии общественного питания.

Задание 2. Разработать меню, рассчитать калорийность блюд.

Изучить поточность производственного процесса. Разработать блок-схему блюда. Изучить поставщиков предприятия (логистика), технико-экономическое обоснование. Изучить рекламу и маркетинг в ресторанном сервисе.

На *заключительном этапе* осуществляется подготовка отчета по практике, т.е. оформление результатов, полученных за весь период практики, в виде итогового отчета.

Перед прохождением практики обучающиеся знакомятся с «Положение о практической подготовке обучающихся в ФГБОУ ВО Приморская ГСХА»

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

Руководитель практики от Приморской ГСХА:

- совместно с руководителем практики от профильной организации составляет рабочий график (план) проведения практики;
- разрабатывает индивидуальные задания для выполнения обучающимися в период практики;
- участвует в распределении обучающихся по рабочим местам и видам работ в организации, осуществляющей профессиональную деятельность;

- осуществляет контроль соблюдения сроков проведения практики и соответствием ее содержания, установленным образовательной программой требованиям к содержанию соответствующего вида практики;
- оказывает методическую помощь обучающимся при выполнении ими индивидуальных заданий, а также при сборе материалов к выпускной квалификационной работе в ходе преддипломной практики;
- осуществляет подбор организаций, на которых обучающиеся могут проходить практику соответствующего вида, участвует в отборе и проводит инструктивно-методическое сопровождение руководителей практики от организаций;
- готовит предложения по оформлению договорных отношений с организациями по вопросам проведения практики;
- организывает и проводит с обучающимися установочное и отчетные мероприятия по результатам прохождения практики;
- проводит в ходе практики методические занятия для обучающихся;
- своевременно информирует Университет (филиал) о ходе и всех проблемах прохождения обучающимися практики;
- анализирует отчетную документацию обучающихся и оценивает их работу совместно с руководителями практики от организаций;
- проводит промежуточную аттестацию обучающихся по итогам практики в установленном порядке;
- несет ответственность совместно с руководителем практики от организации за соблюдение обучающимися правил техники безопасности;
- вносит предложения по совершенствованию процедур проведения практики;
- комплектует и передает отчетную документацию обучающихся по практике на хранение в течение установленных сроков в соответствующий Учебный офис.

11. Перечень учебной литературы и ресурсов сети «Интернет», необходимых для проведения практики

а) основная литература:

1. Осипенко, Е. Ю. Организация производства на предприятиях общественного питания : учеб. пособие / Е. Ю. Осипенко. — Благовещенск : ДальГАУ, 2017. — 166 с.
2. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания : учебник / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская, О. В. Автюхова. — М. : Юрайт, 2020. — 203 с.
3. Сологубова, Г. С. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник / Г. С. Сологубова. — 3-е изд., испр. и доп. — М. : Юрайт, 2020. — 332 с.

б) дополнительная литература:

1. Введение в технологию продуктов питания. Практикум : учеб. пособие / Н. Г. Кульнева, В. А. Голыбин, Ю. И. Последова, В. А. Федорук. — 2-е изд., испр. и доп. — М. : Юрайт, 2020. — 141 с.
2. Мишина, О. Ю. Технология продукции общественного питания / О. Ю. Мишина. — Волгоград : Волгоградский ГАУ, 2018. — 76 с.
3. Николаенко, О. А. Контроль качества продукции общественного питания : учеб. пособие / О. А. Николаенко. — Мурманск : МГТУ, 2014. — 158 с.
4. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум : учеб. пособие / О. В. Пасько, О. В. Автюхова. — 2-е изд., испр. и доп. — М. : Юрайт, 2020. — 268 с.
5. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания / сост. М.Т. Лабзина. - СПб. : ГИОРД, 2014. - 768 с.

6.Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий. Нормативная документация для предприятий общественного питания / сост. Ю.С. Ковалев. - 4-е изд., испр. и доп. - М. : Дело и Сервис, 2013. - 1064 с.

7.Степанова, И.В. Санитария и гигиена питания : учеб. пособие / И.В. Степанова. — СПб.: Троицкий мост, 2014. — 224 с.

Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» необходимых для освоения дисциплины (модуля)

1. Российская государственная библиотека URL: [http// www.rsl.ru](http://www.rsl.ru)
2. Портал Федеральных государственных образовательных стандартов высшего образования <http://fgosvo.ru/>
3. Федеральный портал «Российское образование» [Электронный ресурс]. - URL. <http://www.edu.ru/>
4. Электронная информационно-образовательная среда ФГБОУ ВО Приморская ГСХА <http://de.primacad.ru>
5. Электронная библиотека издательства Юрайт (гуманитарные и общественные науки, педагогика, психология, социальная работа, сельское хозяйство и природопользование, химия и химические технологии) - договор № 120 от 26.10 2019 г.- 26.102020)
6. Электронная библиотека издательства Юрайт (гуманитарные и общественные науки, педагогика, психология, социальная работа, сельское хозяйство и природопользование, химия и химические технологии) – договор № 50 17.09.2020 с 01.11.2020 по 31. 10. 2021

12. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине (модулю), включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем

- Microsoft Windows 7 Профессиональная (SP1) (Лицензия 46290014 от 18.12.2009 г., постоянная)
- Microsoft Office 2010 (Лицензия 47848094 от 21.10.2010 г.)

13. Материально-техническое обеспечение учебной практики

В соответствии с договорами на проведение практики между Приморской ГСХА и принимающей организацией, обучающиеся могут пользоваться ресурсами подразделений(бюро, отделов, лабораторий и т.п.) библиотекой, технической и другой документацией организации и академии, необходимыми для успешного освоения обучающимися программы практики и выполнения ими индивидуальных заданий на практику. Учебные аудитории академии для самостоятельных занятий оснащены пользовательскими автоматизированными рабочими местами по числу обучающихся, объединенных локальной сетью («компьютерный» класс), с возможностью подключения к сети Интернет и доступом к электронной информационно-образовательной среде ФГБОУ ВО Приморская ГСХА.

Наименование специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы
На предприятиях ПК (согласно договоров), в подразделениях ФГБОУ ВО Приморская ГСХА	

<p>692519, Приморский край, г. Уссурийск, ул. Раздольная, д. 14</p> <p>Ауд.200 – банкетный зал</p> <p>Учебная аудитория для проведения занятий лекционного и семинарского типа, текущего контроля и промежуточной аттестации, курсового проектирования</p>	<p>Комплект столов и стульев (стол – 15 шт, стул – 60шт, 60 посадочных мест).</p> <p>Мультимедийное оборудование переносного типа: проектор Epson EB-X72; экран Projecta 145×145 см на штативе; ноутбук 15,6" Lenovo B590.</p>
<p>692519, Приморский край, г. Уссурийск, ул. Раздольная, д. 8а</p> <p>Читальный зал.</p> <p>Аудитория для самостоятельной подготовки обучающихся</p>	<p>Комплект специальной учебной мебели (стол – 20 шт., стул – 55 шт., стелаж для литературы – 9 шт), 15 ПК Intel Celeron E3200 2,4 GHz, принтер, сканер.</p>

14.Методические рекомендации по организации и проведению практики

Методические указания для обучающихся по прохождению преддипломной практики: [Электронный ресурс]: методические указания по прохождению практики по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания / сост.Н.В.Кияшко. ФГБОУ ВО Приморская ГСХА. – Электрон. текст. дан. – Уссурийск: Приморская ГСХА, 2020.-16 с. – Режим доступа: www.de.primacad.ru

15. Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы обучающихся на учебной практике

Перед прохождением практики обучающиеся знакомятся с «Положением о практической подготовке обучающихся в ФГБОУ ВО Приморская ГСХА».

Самостоятельная работа в период проведения практики включает:

- консультирование обучающихся руководителями практики от академии и организации с целью предоставления исчерпывающей информации, необходимой для самостоятельного выполнения предложенного руководителем задания, ознакомление с правилами техники безопасности при работе в организации;
- ознакомление с основной и дополнительной литературой, необходимой для прохождения практики;
- обобщение данных, полученных в результате работы в организации;
- своевременная подготовка отчетной документации по итогам прохождения практики и представление ее руководителю практики от кафедры;
- успешное прохождение промежуточной аттестации по итогам практики.

16 Особенности реализации дисциплины (модуля) для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов

16.1 Наличие соответствующих условий реализации дисциплины

Для обучающихся из числа инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья на основании письменного заявления дисциплина реализуется с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния

здоровья (далее - индивидуальных особенностей). Обеспечивается соблюдение следующих общих требований: использование специальных технических средств обучения коллективного и индивидуального пользования, предоставление услуг ассистента (помощника), оказывающего такому обучающемуся необходимую техническую помощь, обеспечение доступа в здания и помещения, где проходят занятия, другие условия, без которых невозможно или затруднено изучение дисциплины.

16.2 Обеспечение соблюдения общих требований

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

16.3 Доведение до сведения обучающихся с ограниченными возможностями здоровья в доступной для них форме всех локальных нормативных актов Приморской ГСХА.

Все локальные нормативные акты Приморской ГСХА по вопросам реализации данной дисциплины (модуля) доводятся до сведения обучающихся с ограниченными возможностями здоровья в доступной для них форме.

16.4 Реализация увеличения продолжительности прохождения промежуточной аттестации по отношению к установленной продолжительности для обучающегося с ограниченными возможностями здоровья

Форма проведения текущей и промежуточной аттестации по дисциплине для обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья устанавливается с учетом индивидуальных психофизических особенностей (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и т.п.). Продолжительность прохождения промежуточной аттестации по отношению к установленной продолжительности увеличивается по письменному заявлению обучающегося с ограниченными возможностями здоровья. Продолжительность подготовки обучающегося к ответу на зачете увеличивается не менее чем на 0,5 часа.

Приложение 1. Форма титульного листа отчета по практике
ФГБОУ ВО Приморская ГСХА
Институт землеустройства и агротехнологий

Преддипломная практика
Отчет

Фамилия, имя, отчество _____

Курс _____

Группа _____

Направление подготовки _____

Место прохождения практики _____

Руководитель практики от института _____ (Ф.И.О.)

Руководитель практики от профильной организации _____ (Ф.И.О.)

М.П.

Начало практики «__» _____ 20 .. года

Окончание практики «__» _____ 20 .. года

Уссурийск 20__