



**Частное образовательное учреждение высшего образования
«Казанский инновационный университет имени В.Г.
Тимирязова (ИЭУП)»
Нижнекамский филиал**

**Экономический факультет
Кафедра Технологии и организации общественного питания**

УТВЕРЖДАЮ
Заместитель директора
по учебной работе

_____ О.М. Васильева

«27» марта 2020 г.

**Программа производственной практики
Программа преддипломной практики**

Направление подготовки
19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Профиль подготовки
«Технология организации ресторанного дела»

Уровень высшего образования
Бакалавриат

Форма обучения
очная, заочная

г. Нижнекамск – 2020

1. Цели производственной (преддипломной) практики

Производственная (преддипломная) практика обучающихся проводится в соответствии с учебным планом, является важной частью подготовки обучающихся к будущей профессиональной деятельности и представляет собой вид учебных занятий, непосредственно ориентированных на начальную профессионально-практическую подготовку обучающихся по направлению бакалавриата 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания.

Целью производственной (преддипломной) практики по направлению 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания является получение обучающимися профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности на предприятиях общественного питания различных типов: заготовочных предприятиях (фабриках- заготовочных, комбинатах полуфабрикатов, фабриках-кухнях, комбинатах питания, специализированных кулинарных цехах); ресторанах, кафе, барах, столовых, предприятиях быстрого обслуживания; изучение ассортимента продовольственного сырья растительного и животного происхождения и его использования для производства кулинарной продукции различного назначения; изучение методов контроля качества сырья и готовой продукции.

2. Задачи производственной (преддипломной) практики

Задачами производственной (преддипломной) практики являются:

- закрепление теоретических знаний, полученные обучающимися в университете на 1-4 курсах обучения по общепрофессиональным и некоторым специальным дисциплинам;
- изучение специфики работы предприятия индустрии питания;
- изучение производственной инфраструктуры, технологических процессов в цехах;
- изучение правил безопасной эксплуатации технологического оборудования;
- изучение правил санитарии и гигиены, обязательные для предприятий питания;
- изучение ассортимента и технологию выпускаемой кулинарной продукции;
- изучение нормативно- технической и технологической документации, применяемых на предприятии общественного питания;

– реализация полученных в процессе обучения знаний по теории. В своей практической деятельности, накопление опыта обработки сырья, приготовления полуфабрикатов и готовой кулинарной продукции и оценки качества выпускаемой кулинарной продукции;

– развитие деловых и личностных качеств для будущей деятельности в системе общественного питания;

– сбор и систематизация эмпирического материала, подготовка к написанию ВКР.

Кафедра может дать обучающимся индивидуальные задания в рамках общих задач практики в соответствии с тематикой научных исследований, проводимых кафедрой.

Область профессиональной деятельности по направлению 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания включают в себя:

– обработку, переработку и хранение продовольственного сырья на предприятиях питания;

– производство полуфабрикатов и продукции различного назначения для предприятий питания;

– эксплуатацию технологического оборудования предприятий питания;

– разработку рецептур, технологий и нормативной документации на производство новых продуктов здорового питания, организацию производства и обслуживания на предприятиях питания;

– контроль за эффективной деятельностью предприятия питания;

– контроль качества и безопасности продовольственного сырья и продукции питания;

– проектирование и реконструкция предприятий питания.

Объекты профессиональной деятельности

– продовольственное сырье растительного и животного происхождения;

– продукция питания различного назначения;

– методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции питания;

– технологическое оборудование;

– сетевые и крупные предприятия питания и отели, крупные специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства;

– центральный офис сети предприятий питания.

Практика позволяет заложить основы формирования у обучающихся

планируемых результатов следующих **видов деятельности**:

- организационно-управленческая;
- проектная;
- маркетинговая;
- производственно-технологическая.

3. Вид практики, способ и формы ее проведения

Типом производственной практики обучающихся является: преддипломная практика.

Способы проведения практики – стационарная; выездная.

Форма – дискретно по видам, путем выделения в календарном учебном графике непрерывного периода учебного времени для проведения данной практики.

Руководство практикой. Учебно-методическое руководство производственной (преддипломной) практикой обучающихся выполняется кафедрой технология и организации общественного питания, которая выделяет преподавателя-руководителя. Работа каждого обучающегося проводится в соответствии с программой практики.

Руководитель практики от университета:

составляет рабочий график (план) проведения практики;

разрабатывает индивидуальные задания для обучающихся, выполняемые в период практики;

участвует в распределении обучающихся по рабочим местам и видам работ в организации;

осуществляет контроль за соблюдением сроков проведения практики и соответствием ее содержания требованиям, установленным ООП ВО;

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

оценивает результаты прохождения практики обучающимися.

Руководитель практики от профильной организации:

согласовывает индивидуальные задания, содержание и планируемые результаты практики;

предоставляет рабочие места обучающимся;

обеспечивает безопасные условия прохождения практики обучающимся, отвечающие санитарным правилам и требованиям охраны труда;

проводит инструктаж обучающихся по ознакомлению с требованиями охраны труда, техники безопасности, пожарной безопасности, а также правилами внутреннего трудового распорядка.

Практика для обучающихся из числа инвалидов и обучающихся из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья

Практика для обучающихся из числа инвалидов и обучающихся из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья при необходимости может проводиться с учетом особенностей их психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья.

При определении мест прохождения практики обучающимися с инвалидностью учитываются рекомендации, содержащиеся в индивидуальной программе реабилитации или абилитации инвалида (при предъявлении обучающимся), относительно рекомендованных условий и видов труда.

При необходимости для прохождения практики создаются специальные рабочие места в соответствии с характером ограничений здоровья, а также с учетом характера выполняемых трудовых функций. Выбор мест прохождения практик для обучающихся из числа инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья учитывает требования их доступности.

Способы проведения практики для обучающихся из числа инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья при необходимости могут быть установлены с учетом особенностей их психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья и ФГОС ВО.

4. Планируемые результаты обучения при прохождении производственной (преддипломной) практики, соотнесенные с планируемыми результатами освоения образовательной программы

В совокупности с другими дисциплинами базовой части ФГОС ВО производственная (преддипломная) практика направлена на формирование следующих общекультурных (ОК), обще профессиональных (ОПК) и профессиональных (ПК) компетенций:

Код компетенции	Планируемые результаты	
ОК-6	Знания	концепции социальных, этнических, конфессиональных и культурных различий; содержание толерантного поведения; методы разрешения конфликтов

	Умения	взаимодействовать с представителями иных культурных, социальных, этнических, конфессиональных групп; работать в коллективе по решению конкретных задач; использовать методы преодоления конфликтных ситуаций
	Навыки и/или опыт деятельности	навыками толерантного поведения, навыками предупреждения и решения конфликтных ситуаций в процессе совместной деятельности
ОК-7	Знания	содержание процессов самоорганизации и самообразования, их особенности и технологии реализации, исходя из целей совершенствования профессиональной деятельности в области производства продуктов питания
	Умения	формулировать цели, решать задачи, определять критерии и показатели достижения целей
	Навыки и/или опыт деятельности	самоорганизации и самообразования, самостоятельной работы с источниками информации для достижения целей в профессиональной деятельности
ОК-8	Знания	методы физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности
	Умения	использовать методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности
	Навыки и/или опыт деятельности	физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности и сохранения здорового образа жизни
ОК-9	Знания	приемы оказания первой помощи и методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций
	Умения	использовать приемы оказания первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций
	Навыки и/или опыт деятельности	оказания первой помощи, защиты в условиях чрезвычайных ситуаций
ОПК-3	Знания	технологические процессы производства кулинарной продукции и услуг; методы технологического контроля
	Умения	оценивать соответствие качества производимой продукции и услуг установленным нормам
	Навыки и/или опыт деятельности	практическими навыками технологического контроля продукции и услуг
ОПК-4	Знания	правила эксплуатации технологического оборудования в соответствии с правилами охраны труда и технике безопасности; потенциальные факторы риска для жизни и здоровья людей
	Умения	оценивать степень опасности возможных последствий аварий, катастроф и стихийных бедствий для персонала; производить продукцию с использованием современного технологического оборудования

	Навыки и/или опыт деятельности	практическими навыками безопасной эксплуатации технологического оборудования
ПК-1	Знания	основные физико-химические свойства сырья, полуфабрикатов и готовой продукции и их изменения в ходе технологических процессов
	Умения	использовать технические средства для оценки качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, рассчитывать режимы технологических процессов
	Навыки и/или опыт деятельности	методами проведения стандартных испытаний по определению качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции
ПК-2	Знания	информационные технологии в системах управления технологическими процессами
	Умения	работать в качестве пользователя персонального компьютера; использовать языки и системы программирования для решения профессиональных задач и работать с программными средствами общего назначения
	Навыки и/или опыт деятельности	навыками использования современных программных средств и информационных технологий при проведении теоретических и экспериментальных исследований для расчета технологических параметров оборудования
ПК-3	Знания	правила техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда
	Умения	измерять и оценивать параметры производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума и вибрации, освещенности рабочих мест
	Навыки и/или опыт деятельности	навыками владения нормативной базой и научной информацией в области правил техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда
ПК-4	Знания	конкретные технические решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания;
	Умения	определять приоритеты в сфере производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения
	Навыки и/или опыт деятельности	конкретными техническими решениями при разработке новых технологических процессов производства продукции питания
ПК-5	Знания	классификацию и принципы работы технологического оборудования; инновационные технологии в производстве продуктов питания
	Умения	рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство
	Навыки и/или опыт деятельности	методами расчета оборудования и производственных мощностей

ПК-6	Знания	нормативную, техническую, технологическую документацию на продукты питания
	Умения	организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания
	Навыки и/или опыт деятельности	использования нормативной, технической, технологической документации в условиях производства продукции питания
ПК-7	Знания	основные требования, предъявляемые к сырью, материалам, полуфабрикатам и готовой продукции, методы их контроля
	Умения	организовывать работу производства предприятий питания и осуществлять контроль за технологическим процессом, внедрять систему обеспечения качества и безопасности продукции питания
	Навыки и/или опыт деятельности	навыками анализа и оценки результативности системы контроля деятельности производства, поиска, выбора и использования новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства
ПК-8	Знания	основы безопасности жизнедеятельности, средства и методы повышения безопасности, экологичности и устойчивости технических средств и технологических процессов производства продукции питания
	Умения	проводить контроль параметров воздуха, шума, вибрации, электромагнитных, тепловых излучений и уровня негативных воздействий на их соответствие к нормативным требованиям, выявлять риски в области безопасности труда и здоровья персонала
	Навыки и/или опыт деятельности	анализа деятельности предприятия питания с целью выявления рисков в области безопасности труда и здоровья персонала
ПК-9	Знания	основы безопасности жизнедеятельности, основные принципы, методы и средства безопасности в профессиональной деятельности, правила техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда, основные методы защиты и поведения персонала в чрезвычайных ситуациях
	Умения	устанавливать требования и приоритеты к обучению работников по вопросам безопасности в профессиональной деятельности и поведению в чрезвычайных ситуациях
	Навыки и/или опыт деятельности	обучения работников по вопросам безопасности в профессиональной деятельности и поведению в чрезвычайных ситуациях
ПК-10	Знания	основы торговой деятельности
	Умения	организовывать процессы товародвижения
	Навыки и/или опыт деятельности	методами организации системы товародвижения и логистических процессов на предприятиях питания
ПК-11	Знания	мониторинг проведения мотивационных программ на всех ее этапах

	Умения	оценивать результаты мотивации и стимулирования работников производства
	Навыки и/или опыт деятельности	нормативной базой и научной информацией в области мотивации и стимулирования работников производства
ПК-12	Знания	профессиональные функции работников, основы управления
	Умения	разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала, осуществлять взаимодействие между членами команды
	Навыки и/или опыт деятельности	навыками составления критерий оценки профессионального уровня персонала для индивидуальных и коллективных программ обучения
ПК-13	Знания	программы и мероприятия обеспечения и поддержки лояльности персонала по отношению к предприятию и руководству, свою деятельность и рабочий день с учетом собственных должностных обязанностей на предприятиях питания.
	Умения	планировать и анализировать программы и мероприятия обеспечения и поддержки лояльности персонала по отношению к предприятию и руководству, свою деятельность и рабочий день с учетом собственных должностных обязанностей на предприятиях питания.
	Навыки и/или опыт деятельности	нормативной базой должностных инструкции сотрудников предприятия
ПК-14	Знания	принципы оценки хозяйственной и финансовой деятельности предприятия, основы бухгалтерского учета и налоговой системы
	Умения	использовать полученные знания для оценки основных экономических показателей финансово-хозяйственной деятельности предприятий питания; функции и их принципы управления, их особенности и взаимосвязи
	Навыки и/или опыт деятельности	методами мониторинга и анализа финансового состояние предприятия питания, навыками принятия управленческих решений
ПК-15	Знания	современные информационные технологии, основные профессиональные периодические издания в области развития потребительского рынка
	Умения	использовать стандарты и другие нормативные документы при оценке, контроле качества и сертификации продуктов и продукции предприятий питания
	Навыки и/или опыт деятельности	систематизации, анализа и обработки информации в области развития потребительского рынка
ПК-16	Знания	бизнес-планирование и экономику предприятий питания
	Умения	планировать объем производства предприятий питания и проводить расчеты затрат на производство и реализацию продукции питания
	Навыки и/или опыт деятельности	методами планирования, экономического анализа, финансового аудита

	ности	
ПК-17	Знания	организацию ресурсосберегающих производств, методов оперативного планирования и обеспечения надежности технологических производств
	Умения	рационально использовать сырьевые и энергетические ресурсы
	Навыки и/или опыт деятельности	рационального использования сырьевых и других видов ресурс на предприятиях общественного питания
ПК-18	Знания	основы безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия
	Умения	применять необходимые меры безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия
	Навыки и/или опыт деятельности	прогнозирования и принятия решений и необходимых мер безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия
ПК-19	Знания	нормативно-правовые документы в области реализации продукции производства и услуг
	Умения	использовать стандарты и другие нормативные документы при оценке, контроле качества и сертификации продуктов и продукции предприятий питания
	Навыки и/или опыт деятельности	методологией применения нормативно-правовой базы в области реализации продукции производства и услуг
ПК-20	Знания	способы стимулирования персонала
	Умения	проявлять коммуникативные умения
	Навыки и/или опыт деятельности	навыками осуществления поиска, выбора и использования информации
ПК-21	Знания	должностных обязанностей работников производства
	Умения	разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала, принимать решения по результатам аттестации
	Навыки и/или опыт деятельности	навыками применения критерии оценки профессионального уровня персонала
ПК-22	Знания	принципы оценки хозяйственной и финансовой деятельности предприятия, основы бухгалтерского учета и налоговой системы
	Умения	использовать полученные знания для оценки финансового состояние предприятия питания
	Навыки и/или опыт деятельности	методами мониторинга и анализа финансового состояние предприятия питания
ПК-23	Знания	способы организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления
	Умения	формировать профессиональную команду, проявлять лидерские качества в коллективе

	Навыки и/или опыт деятельности	способами организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления
ПК-27	Знания	основные принципы проектирования предприятий питания, реконструкции и монтажа оборудования
	Умения	правильно выбрать технологическое оборудование и выполнить расчет основных технологических процессов производства продукции питания, осуществлять взаимодействие с организациями-проектировщиками, контролировать качество их работ
	Навыки и/или опыт деятельности	планировки и оснащения предприятий питания
ПК-28	Знания	основные принципы проектирования предприятий питания, нормативную и техническую документацию отрасли
	Умения	составлять техническое задание на проектирование предприятия питания, осуществлять контроль над технологическим проектом
	Навыки и/или опыт деятельности	практическими навыками чтения чертежей
ПК-29	Знания	основные принципы проектирования предприятий питания, нормативную и техническую документацию отрасли, виды технологического оборудования
	Умения	вести переговоры с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования
	Навыки и/или опыт деятельности	навыками оценки технологических проектов
ПК-30	Знания	основы индустрии питания и гостеприимства
	Умения	методологией поиска и использования
	Навыки и/или опыт деятельности	методологией поиска и использования информации для решения профессиональных задач
ПК-31	Знания	основы маркетинга, рекламной деятельности
	Умения	планировать маркетинговые мероприятия и рекламные акции, анализировать работу с клиентской базой
	Навыки и/или опыт деятельности	маркетингового анализа производства продукции питания, анализа работы с клиентской базой
ПК-32	Знания	основы маркетинга и анализа спроса на продукцию производства
	Умения	прогнозировать и анализировать спрос на продукцию производства, оценивать эффективность маркетинговых мероприятий и участвовать в программах по разработке предложений по формированию ассортимента продукции питания и продвижения ее на рынке
	Навыки и/или опыт деятельности	прогнозирования и анализа производства продукции, оценки эффективности маркетинговых мероприятий по продвижению

	деятельности	продукции на рынок
ПК-33	Знания	основы маркетинга и маркетинговых исследований товарных рынков, пищевого сырья, продукции
	Умения	работать с поставщиками и разрабатывать предложения по выбору поставщиков для предприятий питания
	Навыки и/или опыт деятельности	проведения маркетинговых исследований товарных рынков, пищевого сырья, продукции

5. Место производственной (преддипломной) практики в структуре ООП бакалавриата

Производственная (преддипломная) практика имеет код Б2.В.02(П), относится к обязательным дисциплинам (модулям) вариативной части блока Б2 «Практики» основной образовательной программы по направлению 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, профиль «Технология организации ресторанного дела», уровень образования бакалавриата.

Производственная (преддипломная) практика – одна из форм обучения, являющаяся интегрирующим компонентом личностно-профессионального становления будущего бакалавра; это процесс овладения различными видами профессиональной деятельности, в котором создаются условия для самопознания, самоопределения обучающихся в различных социально-профессиональных ролях и формируется потребность самосовершенствования в профессиональной деятельности.

6. Место проведения производственной (преддипломной) практики по направлению 19.03.04 Технология продукции общественного питания профиль «Технология организации ресторанного дела» проходят на предприятиях общественного питания:

- ООО «Управление общественного питания «Нефтехим»;
- ООО «Комбинат питания «Шинник»;
- АО Департамент продовольствия и социального питания «Дирекция по организации питания в г.Нижнекамске и Нижнекамском районе»;
- АО ТАНЕКО Санаторий профилакторий «Шифалы»;
- ООО «Рахмат»;
- ООО «Позитив-1»;
- ООО «Рамус-Сити» ресторан «Варис»;
- ООО «Ресторан «Арба»;

- ООО «Бор»;
- ООО «Золотая вилка» и другие предприятия общественного питания.

7. Объем практики в зачетных единицах и ее продолжительности в неделях либо в академических часах

Объем производственной (преддипломной) практики составляет 9 зачетных единиц.

Продолжительность производственной (преддипломной) практики составляет 6 недель и 324 академических часов.

Форма промежуточной аттестации: *дифференцированный зачет.*

8. Содержание производственной (преддипломной) практики

№ п/п	Разделы (этапы) практики	Виды учебной работы, на практике включая контактную, самостоятельную работу обучающихся и трудоемкость (в часах)
Подготовительный этап		
1	Ознакомительная лекция	6
2	Инструктаж по ТБ, первичный инструктаж на рабочем месте	6
Содержательный этап		
3	Ознакомление с направлением деятельности, отраслевой принадлежностью, структурой предприятия	200
4	Ознакомление с нормативными документами и принципами организации деятельности предприятия	100
Отчетный этап		
5	Написание, оформление отчёта о прохождении обучающимся производственной (преддипломной) практики. Подготовка презентации по отчету. Проверка отчёта руководителем от базы практики и получение письменного отзыва. Проверка отчёта руководителем практики.	6
6	Защита отчета (диф. зачет)	6
	Итого	324

9. Формы отчетности по практике

Обучающиеся, для сдачи отчета по практике, должны предоставить следующий пакет документов:

1. Заявление обучающегося о месте прохождения практики (см. Приложение 1).

2. Индивидуальное задание, выполняемое в период практики (см. Приложение 2).

3. Отчет о прохождении практики. Отчет сдается и защищается в последний день практики.

Правила заполнения отчета представлены в «Методических указаниях по подготовке отчета о прохождении учебной практики». Отчет по преддипломной практике должен быть подготовлен обучающимся согласно темам и вопросам, включенным в содержание преддипломной практики в соответствии с индивидуальным заданием (см. Приложение 3).

4. Дневник по практике. В дневнике обязательно заполняются информация о прибытии и убытии с базы практики, календарный план прохождения практики, периодические рабочие записи. Кроме этого, в дневнике проставляется отзыв руководителя практики от организации (см. Приложение 4).

Руководитель практики от Университета предоставляет следующий пакет документов:

1. График рабочий (план) проведения практики или Совместный График рабочий (план) проведения практики (см. Приложение 5).

2. Заключение руководителя практики от Университета и/или Заключение руководителя практики от профильной организации (см. Приложение 6).

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

Перечень компетенций выпускников образовательной программы, в формировании которых участвует производственная (преддипломная) практика.

№ п/п	Индекс компетенции	Содержание компетенции (или ее части)	Пункт практики, обеспечивающий	В результате прохождения пункта практики, обеспечивающего формирование компетенции (или ее части) обучающийся должен:
-------	--------------------	---------------------------------------	--------------------------------	---

			этапы формирования компетенции (или ее части)	знать	уметь	владеть
1	ОК-6	способностью работать в коллективе, толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия	подготовительный и отчетный	концепции социальных, этнических, конфессиональных и культурных различий; содержание толерантного поведения; методы разрешения конфликтов	взаимодействовать с представителями иных культурных, социальных, этнических, конфессиональных групп; работать в коллективе по решению конкретных задач; использовать методы преодоления конфликтных ситуаций	навыками толерантного поведения, навыками предупреждения и решения конфликтных ситуаций в процессе совместной деятельности
2	ОК-7	способностью к самоорганизации и самообразованию	подготовительный и отчетный	содержание процессов самоорганизации и самообразования, их особенности и технологии реализации, исходя из целей совершенствования профессиональной деятельности в области производства продуктов питания	формулировать цели, решать задачи, определять критерии и показатели достижения целей	формами и методами самообучения и самоконтроля
3	ОК-8	способностью	подготовит	методы	использовать	навыками

		использовать методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности	ельный и отчетный	физический культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности	методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности	физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности и сохранения здорового образа жизни
4	ОК-9	способностью использовать приемы оказания первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций	подготовит ельный и отчетный	приемы оказания первой помощи и методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций	использовать приемы оказания первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций	оказания первой помощи, защиты в условиях чрезвычайных ситуаций
5	ОПК-3	способностью осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам	подготовит ельный, содержательный и отчетный	технологические процессы производства кулинарной продукции и услуг; методы технологического контроля	оценивать соответствие качества производимой продукции и услуг установленным нормам	практическим и навыками технологического контроля продукции и услуг
6	ОПК-4	готовностью эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с	подготовит ельный, содержательный и отчетный	правила эксплуатации технологического оборудования в соответствии с	оценивать степень опасности возможных последствий аварий, катастроф и стихийных бедствий	практическим и навыками безопасной эксплуатации технологического оборудования

		требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания		правилами охраны труда и технике безопасности; потенциальные факторы риска для жизни и здоровья людей	для персонала; производить продукцию с использованием современного технологического оборудования	
7	ПК-1	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	подготовительный, содержательный и отчетный	основные физико-химические свойства сырья, полуфабрикатов и готовой продукции и их изменения в ходе технологических процессов	использовать технические средства для оценки качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, рассчитывать режимы технологических процессов	методами проведения стандартных испытаний по определению качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции
8	ПК-2	владением современными информационными технологиями, способностью управлять информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в	подготовительный, содержательный и отчетный	информационные технологии и в системах управления технологическими процессами	работать в качестве пользователя персонального компьютера; использовать языки и системы программирования для решения профессиональных задач и работать с программным и средствами общего	навыками использования современных программных средств и информационных технологий при проведении теоретических и экспериментальных исследований для расчета технологических параметров

		своей предметной области, пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования			назначения	оборудования
9	ПК-3	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	подготовительный, содержательный и отчетный	правила техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда	измерять и оценивать параметры производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума и вибрации, освещенности рабочих мест	навыками владения нормативной базой и научной информацией в области правил техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда
10	ПК-4	готовностью устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции	подготовительный, содержательный и отчетный	конкретные технические решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания	определять приоритеты в сфере производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения	конкретными техническими решениями при разработке новых технологических процессов производства продукции питания

		питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения				
11	ПК-5	способностью рассчитывать производствен ные мощности и эффективность работы технологическ ого оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство	подготовит ельный, содержател ьный и отчетный	классифик ацию и принципы работы технологич еского оборудова ния; инновацио нные технологи и в производст ве продуктов питания	рассчитывать производстве нные мощности и эффективност ь работы технологичес кого оборудования , оценивать и планировать внедрение инноваций в производство	методами расчета оборудования и производствен ных мощностей
12	ПК-6	способностью организовывать документообор от по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическу ю документацию в условиях производства продукции питания	подготовите льный, содержатель ный и отчетный	нормативн ую, техническую ю, технологич ескую документа цию на продукты питания	организовыва ть документообо рот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическ ую документацию в условиях производства продукции питания	использования нормативной, технической, технологическ ой документации в условиях производства продукции питания
13	ПК-7	способностью анализировать и оценивать результативнос ть системы контроля деятельности производства,	подготовит ельный, содержател ьный и отчетный	основные требования , предъявляе мые к сырью, материало м,	организовыва ть работу производства предприятий питания и осуществлять контроль за технологичес	навыками анализа и оценки результативно сти системы контроля деятельности

		осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства		полуфабрикатам и готовой продукции, методы их контроля	ким процессом, внедрять систему обеспечения качества и безопасности продукции питания	производства, поиска, выбора и использования новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства
14	ПК-8	способностью обеспечивать функционирование системы поддержки здоровья и безопасности труда персонала предприятия питания, анализировать деятельность предприятия питания с целью выявления рисков в области безопасности труда и здоровья персонала	подготовит ельный, содержательный и отчетный	основы безопасности жизнедеятельности, средства и методы повышения безопасности, экологичности и устойчивости технических средств и технологических процессов производства продукции питания	проводить контроль параметров воздуха, шума, вибрации, электромагнитных, тепловых излучений и уровня негативных воздействий на их соответствие к нормативным требованиям, выявлять риски в области безопасности труда и здоровья персонала	навыками анализа деятельности предприятия питания с целью выявления рисков в области безопасности труда и здоровья персонала
15	ПК-9	готовностью устанавливать требования и приоритеты к обучению работников вопросам безопасности в профессиональной деятельности и поведению в чрезвычайных	подготовит ельный, содержательный и отчетный	основы безопасности жизнедеятельности, основные принципы, средства безопасности в профессиональной	устанавливать требования и приоритеты к обучению работников по вопросам безопасности в профессиональной деятельности и поведению	обучения работников по вопросам безопасности в профессиональной деятельности и поведения в чрезвычайных ситуациях

		ситуациях		деятельности, правила техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда, основные методы защиты и поведения персонала в чрезвычайных ситуациях	чрезвычайных ситуациях	
16	ПК-10	способностью определять цели и ставить задачи отделу продаж по ассортименту продаваемой продукции производства и услугам внутри и вне предприятия питания, анализировать информацию по результатам продаж и принимать решения в области контроля процесса продаж, владеть системой товародвижения и логистическими процессами	подготовительный, содержательный и отчетный	основы торговой деятельности	организовывать процессы товародвижения	методами организации системы товародвижения и логистических процессов на предприятиях питания

		на предприятиях питания				
17	ПК-11	способностью осуществлять мониторинг проведения мотивационных программ на всех ее этапах, оценивать результаты мотивации и стимулировать работников производства	подготовит ельный, содержательный и отчетный	мониторинг проведения мотивационных программ на всех ее этапах	оценивать результаты мотивации и стимулирования работников производства	нормативной базой и научной информацией в области мотивации стимулирования работников производства
18	ПК-12	способностью разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала для составления индивидуальных и коллективных программ обучения, оценивать наличие требуемых умений у членов команды и осуществлять взаимодействие между членами команды	подготовит ельный, содержательный и отчетный	профессиональные функции работников, основы управления	разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала, осуществлять взаимодействие между членами команды	навыками составления критериев оценки профессионального уровня персонала для индивидуальных и коллективных программ обучения
19	ПК-13	способностью планировать и анализировать программы и мероприятия обеспечения и поддержки лояльности персонала по отношению к предприятию и руководству,	подготовит ельный, содержательный и отчетный	программы и мероприятия обеспечения и поддержки лояльности персонала по отношению к	планировать и анализировать программы и мероприятия обеспечения и поддержки лояльности персонала по отношению к предприятию	нормативной базой должностных инструкций сотрудников предприятия

		планировать и анализировать свою деятельность и рабочий день с учетом собственных должностных обязанностей на предприятиях питания		предприятию и руководству, свою деятельность и рабочий день с учетом собственных должностных обязанностей на предприятиях питания	и руководству, свою деятельность и рабочий день с учетом собственных должностных обязанностей на предприятиях питания	
20	ПК-14	способностью проводить мониторинг и анализировать результаты финансово-хозяйственной деятельности предприятия питания, оценивать финансовое состояние предприятия питания и принимать решения по результатам контроля	подготовительный, содержательный и отчетный	принципы оценки хозяйственной и финансовой деятельности предприятия, основы бухгалтерского учета и налоговой системы	использовать полученные знания для оценки основных экономических показателей финансово-хозяйственной деятельности предприятий питания; функции и их принципы управления, их особенности и взаимосвязи	методами мониторинга и анализа финансового состояния предприятия питания, навыками принятия управленческих решений
21	ПК-15	способностью осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития потребительского рынка, систематизировать и обобщать	подготовительный, содержательный и отчетный	современные информационные технологии, основные профессиональные периодические издания в области	использовать стандарты и другие нормативные документы при оценке, контроле качества и сертификации и продукции предприятий питания	навыками систематизации, анализа и обработки информации в области развития потребительского рынка

		информацию		развития потребительского рынка		
22	ПК-16	способностью планировать стратегию развития предприятия питания с учетом множественных факторов, проводить анализ, оценку рынка и риски, проводить аудит финансовых и материальных ресурсов	подготовит ельный, содержательный и отчетный	бизнес-планирование и экономику предприятий питания	планировать объем производства предприятий питания и проводить расчеты затрат на производство и реализацию продукции питания	методами планирования, экономического анализа, финансового аудита
23	ПК-17	способностью организовать ресурсосберегающее производство, его оперативное планирование и обеспечение надежности технологических процессов производства продукции питания, способы рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов	подготовит ельный, содержательный и отчетный	организацию ресурсосберегающих производств, методов оперативного планирования и обеспечения надежности технологических производств	рационально использовать сырьевые и энергетические ресурсы	навыками рационального использования сырьевых и других видов ресурсов на предприятиях общественного питания
24	ПК-18	готовностью осуществлять необходимые меры безопасности при возникновении чрезвычайных	подготовит ельный, содержательный и отчетный	основы безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций	применять необходимые меры безопасности при возникновении и чрезвычайных	навыками прогнозирования и принятия решений и необходимых мер безопасности

		ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия		на объектах жизнеобеспечения предприятия	х ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия	при возникновении и чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия
25	ПК-19	владением нормативно-правовой базой в области продаж продукции производства и услуг	подготовительный, содержательный и отчетный	нормативно-правовые документы в области реализации продукции производства и услуг	использовать стандарты и другие нормативные документы при оценке, контроле качества и сертификации и продуктов и продукции предприятий питания	методологией применения нормативно-правовой базы в области реализации продукции производства и услуг
26	ПК-20	способностью осуществлять поиск, выбор и использование информации в области мотивации и стимулирования работников предприятия питания, проявлять коммуникативные умения	подготовительный, содержательный и отчетный	способы стимулирования персонала	проявлять коммуникативные умения	навыками осуществления поиска, выбора и использования информации в области мотивации и стимулирования работников предприятия питания, проявлять коммуникативные умения
27	ПК-21	готовностью разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала для составления обучающих программ, проводить аттестацию работников производства и принимать	подготовительный, содержательный и отчетный	должностных обязанностей работников в производстве	разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала, принимать решения по результатам аттестации	навыками применения критерии оценки профессионального уровня персонала

		решения по результатам аттестации				
28	ПК-22	способностью проводить мониторинг финансово-хозяйственной деятельности предприятия, анализировать и оценивать финансовое состояние предприятия	подготовит ельный, содержательный и отчетный	принципы оценки хозяйственной и финансовой деятельности предприятия, основы бухгалтерского учета и налоговой системы	использовать полученные знания для оценки финансового состояния предприятия питания	методами мониторинга и анализа финансового состояния предприятия питания
29	ПК-23	способностью формировать профессиональную команду, проявлять лидерские качества в коллективе, владением способами организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления	подготовит ельный, содержательный и отчетный	способы организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления	формировать профессиональную команду, проявлять лидерские качества в коллективе	способами организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления
30	ПК-27	способностью контролировать качество предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования, участвовать в	подготовит ельный, содержательный и отчетный	основные принципы проектирования предприятий питания, реконструкции и монтажа оборудования	правильно выбрать технологическое оборудование и выполнить расчет основных технологических процессов производства продукции	навыками планировки и оснащения предприятий питания

		планировке и оснащении предприятий питания			питания, осуществлять взаимодействие с организациями-проектировщиками, контролировать качество их работ	
31	ПК-28	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	подготовит ельный, содержательный и отчетный	основные принципы проектирования предприятий питания, нормативную и техническую документацию отрасли	составлять техническое задание на проектирование предприятия питания, осуществлять контроль над технологическим проектом	практическим и навыками чтения чертежей

		производственных цехов)				
32	ПК-29	готовностью вести переговоры с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования, оценивать результаты проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта	подготовит ельный, содержательный и отчетный	основные принципы проектирования предприятия питания, нормативную и техническую документацию отрасли, виды технологического оборудования	вести переговоры с проектными организациями и поставщикам и технологического оборудования	навыками оценки технологических проектов
33	ПК-30	готовностью осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства, способность проводить обоснование и расчеты прибыли и затрат в рамках запланированного объема выпуска продукции питания	подготовит ельный, содержательный и отчетный	основы индустрии питания и гостеприимства	осуществлять расчеты прибыли и затрат предприятия	методологией поиска и использования информации для решения профессиональных задач
34	ПК-31	способностью планировать маркетинговые мероприятия, составлять календарно-тематические планы их	подготовит ельный, содержательный и отчетный	основы маркетинга, рекламной деятельности	планировать маркетинговые мероприятия и рекламные акции анализировать работу с	навыками маркетингового анализа производства продукции питания, анализа работы с

		проведения, рекламные сообщения о продукции производства, рекламные акции, владением принципами ценообразования у конкурентов, а также творчески мыслить и анализировать работу с клиентской базой			клиентской базой	клиентской базой
35	ПК-32	готовностью прогнозировать конъюнктуру рынка продовольственного сырья и анализировать реализованный спрос на продукцию производства, оценивать эффективность маркетинговых мероприятий по продвижению продукции на рынок, обеспечивать обратную связь с потребителями, участвовать в программах по разработке предложений по формированию ассортимента продукции питания и	подготовит ельный, содержательный и отчетный	основы маркетинга и анализа спроса на продукцию производства	прогнозировать и анализировать спрос на продукцию производства, оценивать эффективность маркетинговых мероприятий и участвовать в программах по разработке предложений по формированию ассортимента продукции питания и продвижения ее на рынке	навыками прогнозирования и анализа производства продукции, оценки эффективности и маркетинговых мероприятий по продвижению продукции на рынок

		продвижению ее на рынке				
36	ПК-33	способностью участвовать в маркетинговых исследованиях товарных рынков, пищевого сырья, продукции и разрабатывать предложения по выбору поставщиков для предприятий питания	подготовительный, содержательный и отчетный	основы маркетинга и маркетинговых исследований товарных рынков, пищевого сырья, продукции	работать с поставщиками и разрабатывать предложения по выбору поставщиков для предприятий питания	навыками проведения маркетинговых исследований товарных рынков, пищевого сырья, продукции

Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки результатов обучения, характеризующих этапы формирования компетенций

№ п/п	Содержание индивидуального задания
1	2
1	Ознакомление с предполагаемой рабочей зоной и конкретным рабочим местом на объекте исследования. Ознакомление со структурой производства ООО ..., эксплуатацией технологического оборудования, правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда.
2	Ознакомление с предприятием: Изучение состава функциональных групп помещений предприятия. Анализ материально-технической базы предприятия ООО Ознакомление с организационно – правовой формой предприятия общественного питания. Изучение структуры управления предприятием ООО ...
3	Ознакомление с планировочным решением здания предприятия ООО ... Ознакомление с генеральным планом предприятия ООО
4	Ознакомление с организацией производственного процесса и рабочих мест на предприятии общественного питания.
5	Анализ своей деятельности и рабочего дня с учетом должностных обязанностей. Оценка форм мотивации и стимулирования работников производства.
6	Ознакомление с организацией обслуживания потребителей ООО ...
7	Изучение состояния производственного контроля на предприятии ООО ... Информационное обеспечение оперативного планирования
8	Ознакомление с организацией снабжения предприятия ООО Ознакомление с организацией тарного хозяйства, оперативно-производственным планированием и регулированием производства.

9	Осуществление технологического процесса производства продукции питания, предложение мероприятий по его совершенствованию и рациональному использованию сырьевых ресурсов. Реализация готовой продукции предприятия ООО ...
10	Анализ экономических показателей хозяйственной деятельности предприятия общественного питания ООО Оценка экономических показателей предприятия объема производства. Расчет затрат на производство блюд и кулинарных изделий. Ознакомление и анализ рекламной деятельности на предприятии ООО ...
11	Анализ издержек производства и обращения. Расчет рентабельности предприятия ООО ... Приобретение и использование новых технических, экономических и нормативно-правовых знаний в сфере общественного питания.
12	Проведение обзора нормативно-правовой литературы, научной и учебной литературы, периодических изданий, нормативно-справочной документации и документов отчетности исследуемого предприятия (организации) для формирования списка использованной литературы.
13	Оформить отчет по производственной (преддипломной) практике в соответствии с методическими рекомендациями и требованиями с отражением аналитического исследования в форме иллюстративного материала и общих выводов и итогов его исследования.
14	Защита отчета производственной (преддипломной) практики с использованием коммуникативных методов и приемов делового общения, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия.

Примерный перечень дополнительных вопросов, задаваемых при процедуре защиты отчета о прохождении производственной (преддипломной) практики

1. В чем заключаются навыки работы в коллективе в организации?
2. Какие методы и средства физической культуры вы можете применить для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности?
3. Понятия основного и рабочего обменов веществ. Расход энергии при различных формах деятельности.
4. Утомление при физической и умственной работе. Восстановление.
5. Общая физическая подготовка, ее цели и задачи.
6. Принципы физического воспитания.
7. Средства, методы физического воспитания.
8. Интенсивность физической нагрузки. Зоны мощности.
9. Быстрота, гибкость. Методы развития быстроты и гибкости.
10. Работоспособность. Особенности использования средств физической культуры для оптимизации работоспособности.
11. Какие требования безопасности и охраны труда необходимо придерживаться в вашей профессиональной деятельности?

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

Ведение дневника оценивается по следующей шкале баллов:

<i>Критерии оценки</i>	<i>Макс. балл</i>	<i>Факт. балл</i>
<i>I. Реализация компетентного подхода</i>	16	
Умение работать в коллективе, повышать свой образовательный и профессиональный уровень самостоятельно, приобретая и используя новые знания и умения, организовывать работу производства предприятий питания (ОК-6, ОК-8, ПК-4, ПК-7, ПК-20, ПК-21)	4	
Соблюдение сроков и порядка выполнения работ, заполнения дневника, отчета (ОК-7)	3	
Умение правильно выбрать технологическое оборудование, организовать обслуживание на предприятиях питания и способность осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции, производить продукцию с использованием современного технологического оборудования, обеспечивать безопасность труда персонала предприятия (ПК-12, ОПК-3, ОПК-4, ПК-8, ПК-23, ПК-27)	4	
Умение использовать технические средства, анализировать и осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области индустрии питания, составлять техническое задание на проектирование предприятия малого бизнеса, разрабатывать предложения по выбору поставщиков для предприятий питания (ПК-1, ПК-2, ПК-5, ПК-14, ПК-15, ПК-16, ПК-17, ПК-22, ПК-28, ПК-29)	5	
<i>II. Оценка ведения дневника по формальным признакам</i>	4	
Соответствие оформления Дневника методическим указаниям	2	
Соответствие содержания Дневника Заданию на производственную (преддипломную) практику	2	
<i>Итого</i>	20	

Оценивание подготовки отчета о прохождении производственной (преддипломной) практики руководителем практикой от Университета осуществляется по следующей шкале баллов:

Критерии	Макс. балл	Факт. балл
Реализация компетентного подхода	34	
Умение анализировать основы технических, экономических и правовых знаний в сфере общественного питания, способность работать в коллективе, разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания и при оценке качества продуктов (ОК-6, ОК-7, ПК-1, ПК-2, ПК-6, ПК-19)	4	
Умение разрабатывать концепцию предприятия, определять приоритеты в производстве продукции питания, осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции, умение эксплуатировать различные виды технологического оборудования,	4	

обеспечивать безопасность труда персонала предприятия питания и использовать методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций (ОК-9, ОПК-3, ОПК-4, ПК-3, ПК-4, ПК-7, ПК-8, ПК-9, ПК-20)		
Умение рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, способность рассчитывать производственные мощности и оценивать внедрения инновации в производство и осуществлять необходимые меры безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия (ПК-5, ПК-18, ПК-29)	5	
Умение планировать стратегию развития предприятия питания, объем производства и проводить расчеты затрат на производство, анализировать информацию по результатам продаж и принимать решения в области контроля процессов продаж, владеть системой товародвижения и логистическими процессами на предприятии питания, умение организовать рациональное использование сырьевых и других видов ресурс (ПК-10, ПК-16, ПК-17, ПК-30)	6	
Умение использовать знания для оценки экономических показателей предприятия, проводить мониторинг финансово-хозяйственной деятельности, планировать и участвовать в маркетинговых исследованиях товарных рынков пищевого сырья, продукции, оценивать эффективность маркетинговых мероприятий по продвижению продукции и разрабатывать предложения по выбору поставщиков для предприятия питания (ПК-14, ПК-22, ПК-31, ПК-32, ПК-33)	5	
Умение планировать и оценивать программы поддержки лояльности персонала по отношению к предприятию и к руководству, организовывать поиск, выбор и обработку информации в области развития потребительского рынка, анализировать деятельность предприятия питания с целью выявления рисков в области безопасности труда, осуществлять поиск, выбор и использовании информации в области мотивации и проявлять коммуникативные умения, разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала (ПК-9, ПК-11, ПК-12, ПК-13, ПК-15, ПК-21, ПК-22, ПК-23)	6	
Умение контролировать качество предоставляемых организациями услуг, осуществлять поиск выбор и использование информации в области проектирования предприятий питания, составлять техническое задание на проектирование предприятия питания. (ПК-27, ПК-28)	4	
Оценка подготовки отчета по формальным признакам	6	
Соблюдение сроков сдачи работы	2	
Наличие в тексте сносок и правильность цитирования	2	
Соответствие оформления отчета методическим указаниям	2	
<i>Итого</i>	<i>40</i>	

Оценивание результатов прохождения производственной (преддипломной) практики по следующей шкале баллов:

Критерии	Макс. балл	Факт. балл
Реализация компетентного подхода	25	
Умение развивать свой образовательный и профессиональный уровень самостоятельно, приобретая и используя новые технические,	3	

экономические и нормативно-правовые знания в сфере общественного питания, в области продаж продукции производства и услуг, осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области потребительского рынка, осуществлять технологический процесс производства продукции питания, разрабатывать мероприятия по его совершенствованию и рационального использования сырьевых ресурсов, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания и при оценке качества продуктов, использовать новую информацию и планировать внедрение инноваций в производство (ОК-7, ПК-1, ПК-4, ПК-5, ПК-6, ПК-7, ПК-15, ПК-19, ПК-20)		
Соблюдение сроков и порядка выполнения работ, заполнения дневника (ОК-7)	3	
Умение осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции, эксплуатировать технологическое оборудование, владеть правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда, выявить риски в области безопасности труда и здоровья персонала, использовать методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности (ОК-8, ОПК-3, ОПК-4, ПК-3, ПК-8)	3	
Умение использовать приемы оказания первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций, устанавливать требования и приоритеты к обучению работников и осуществлять необходимые меры безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия (ОК-9, ПК-9, ПК-18)	4	
Умение работать в коллективе, владеть способами организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления, оценивать результаты мотивации и стимулирование работников производства, составить критерии оценки профессионального уровня персонала, планировать и анализировать свою деятельность и рабочий день с учетом должностных обязанностей (ОК-6, ПК-11, ПК-12, ПК-13, ПК-21, ПК-23)	4	
Умение использовать знания для оценки экономических показателей предприятия, планировать объем производства предприятия питания и проводить расчеты затрат на производство, анализировать информацию по результатам продаж и принимать решения в области контроля процессов продаж, владеть системой товародвижения и логистическими процессами на предприятии питания, проводить мониторинг, участвовать в маркетинговых исследованиях товарных рынков пищевого сырья, продукции и разрабатывать предложения по выбору поставщиков для предприятия питания (ПК-2, ПК-10, ПК-14, ПК-16, ПК-17, ПК-19, ПК-22, ПК-30, ПК-31, ПК-32, ПК-33)	4	
Владение основными принципами проектирования предприятий общественного питания и контроль качества предоставляемых услуг по проектированию (ПК-27, ПК-28, ПК-29)	4	
Оценка защиты отчета по формальным признакам	15	
Содержательность выступления (наличие вводной части, результатов экономического анализа, выводов по проблемам и путям их решения)	5	
Качество презентации (аккуратность, содержательность, логичность)	5	
Ответы обучающегося на дополнительные вопросы (логичность и	5	

последовательность ответов, четкость и ясность формулировок; использование в ответах профессиональной терминологии, подкрепление ответов положениями нормативно-правовых актов, выводами и расчетами, отраженными в отчете)		
<i>Итого</i>	40	

Основными этапами формирования компетенций при проведении практики является последовательное прохождение содержательно связанных между собой этапов практики. Прохождение каждого этапа практики предполагает формирование у обучающихся компетенций. Результат аттестации обучающихся на различных этапах формирования компетенций показывает уровень освоения компетенций.

Оценка за практику осуществляется с применением балльно-рейтинговой системы и складывается из баллов, набранных в течение текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся.

В целом за практику, можно набрать максимум 100 баллов, причем за текущий контроль успеваемости, обучающийся в сумме может получить максимум 60 баллов, за промежуточную аттестацию – максимум 40 баллов. Практика считается освоенной, если обучающийся набрал не менее 60% от максимального балла за текущую работу успеваемости и не менее 60% от максимального балла за промежуточную аттестацию.

На промежуточной аттестации оценивается результат прохождения практики, который включает учет результатов текущего контроля успеваемости, сформированный отчет по практике и процедура защиты отчета.

Общий расчет баллов за практику

Вид работы	Минимально допустимый балл	Максимально возможный балл за отдельные виды работ
Текущая работа обучающегося	0-36	60
Промежуточная аттестация	24	40
ИТОГО	60	100

Методические материалы, определяющие процедуры оценивания результатов обучения.

На каждом этапе прохождения производственной (преддипломной) практики, руководитель практики осуществляет контроль за соблюдением

сроков и этапов выполнения работы, путем проверки дневника практики, который заполняют обучающиеся очной и заочной форм обучения.

Оценочным средством текущего контроля успеваемости практики является дневник и подготовка отчета, который обучающийся заполняет в процессе прохождения практики.

Во время практики обучающийся ежедневно кратко и аккуратно записывает собственноручно в дневнике все, что проделано за день по выполнению календарного плана и индивидуального задания практики. Содержание выполняемых работ должно быть согласовано с заданием на практику.

В соответствии с рабочим графиком (совместным рабочим графиком) обучающийся предоставляет дневник и формируемый отчет на просмотр руководителю практики, который, в случае необходимости, корректирует работу обучающегося.

В установленный срок обучающийся должен сдать научному руководителю практики отчет и дневник практики. Без дневника практика не зачитывается.

Обучающийся, также должен оформить заявление на подтверждение места прохождения практики. И представить гарантийное письмо, о подтверждении принятия обучающегося на практику.

Отчет о практике и документы к нему подшиваются в следующей последовательности:

- 1) титульный лист,
- 2) договор с руководителем базы практики и приложение к договору (для обучающихся заочной формы обучения, для обучающихся очной формы обучения, только в случае если они самостоятельно находят базу практики), (с подписью руководителя базы практики и печатью в договоре и в приложении к договору),
- 3) индивидуальное задание на практику,
- 4) дневник (направление на практику),
- 5) совместный рабочий график (план) проведения практики
- 6) результаты практики, включающие в себя: Оценочный лист подготовки отчета о прохождении практики, Оценочный лист защиты отчета о прохождении практики, подписанные руководителем практики от Университета,
- 7) результаты практики, включающие в себя Заключение руководителя практики от профильной организации, подписанное руководителем практики от организации
- 8) содержание,

- 9) текст отчета,
- 10) выводы и предложения,
- 11) список использованной литературы,
- 12) приложения.

Отчет о практике должен отвечать определенным требованиям не только по структуре, но и по оформлению.

Защита отчета по практике проводится в последний день практики в соответствии с календарным графиком учебного процесса.

Процедура защиты предполагает краткий доклад обучающегося о результатах проделанной работы в рамках практики и ответы обучающегося на вопросы, задаваемые руководителем практики от университета. Для защиты отчета обучающегося предоставляется слово для выступления на 3-4 минуты.

Оценочными средствами текущего контроля являются дневник, оценочный лист подготовки отчета о прохождении практики и промежуточного контроля оценочный лист результатов прохождения практики, подписанные руководителем практикой от Университета.

Требования к формированию задания, дневника, отчета по производственной практике и всех сопровождающих документов, а также процедура защиты отчета представлены в **Методических указаниях по ведению дневника и подготовке отчета по производственной (преддипломной) практике**

11. Учебная литература и ресурсы сети «Интернет», необходимые для проведения практики

Нормативно-правовые материалы

1. О защите прав потребителей : Федеральный закон от 7 февраля 1992г. № 2300-1(с послед. изм. и доп.) //Российская газета . – 1992. – 7 апреля.
2. О качестве и безопасности пищевых продуктов: Федеральный закон от 02.01.2000 № 29-ФЗ (с послед. изм. и доп.) //Российская газета . – 2000. – 10 января.
3. О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения : Федеральный закон от 30.03.1999 № 52-ФЗ (с послед. изм. и доп.) //Российская газета . – 1999. – 6 апреля.
4. Об утверждении Правил оказания услуг общественного питания: постановление Правительства РФ от 15 августа 1997 г. N 1036 (с послед. изм. и доп.)//Российская газета . – 1997. – 25 августа.

Нормативно-технические документы

5. ГОСТ 30390-2013. «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия»// утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 22 ноября 2013г. №1675-ст.

6. ГОСТ 31985-2013. «Услуги общественного питания. Термины и определения» // утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 27 июня 2013 г. N 191-ст

7. ГОСТ 31986-2012. «Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания» // утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 27 июня 2013 г. N 196-ст.

8. ГОСТ 31987-2012. «Услуги общественного питания. Технологические документы. Общие требования к оформлению, построению и содержанию» // утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 27 июня 2013 г. N 195-ст.

9. ГОСТ 30389-2013 «Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания Классификация и общие требования»// утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 22 ноября 2013 г. N 1676 ст.

10. ГОСТ 30524-2013 «Услуги общественного питания. Требования к персоналу» // утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 22 ноября 2013 г. N 1674 ст.

11. ГОСТ 31988-2012 «Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания» // утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 27 июня 2013 г. N 194-ст

12. ГОСТ 31984-2012 «Услуги общественного питания. Общие требования» // утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 27 июня 2013 г. N 192-ст

13. ГОСТ 32692-2014 «Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания» // Утвержден и введен в действие Приказом

Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 27 мая 2014 г. № 459-ст

14. ГОСТ 32691-2014 «Услуги общественного питания. Порядок разработки фирменных и новых блюд и изделий на предприятиях общественного питания» // утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 18 апреля 2014 г. N 66-П

15. СанПин 2.3.2.1324-03. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов. Ефимов А.Д., Фонарева Г.С., Толстова Л.А., и др. / Общественное питание. Справочник руководителя. / науч. рук. проекта А.Д. Ефимов; отв. за вып. В.М. Ковалев – М.: Изд. дом «Экономические новости», 2007. – 816 с.

Технические документы

16. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: В 2-х. ч. Ч. 1 / под редакцией Ф.Л. Марчука, сост.: В.А. Ананина, С.Л. Ахиба, В.Т. Лапшина и др. – М.: «Хлебпродинформ», 1996. – 619 с.

17. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: В 2-х. ч. Ч. II / под редакцией Н.А. Лупея; сост.: С.Л. Ахиба, В.И. Бодрягин, В.Т. Лапшина и др. – М.: «Хлебпродинформ», 1997. – 560 с.

18. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий диетического питания / под общей редакцией В.Т. Лапшиной – М.: «Хлебпродинформ», 2002. – 632 с.

19. Сборник рецептур на торты, пирожные, кексы, рулеты, печенье, пряники, коврижки и сдобные булочные изделия: Ч. III / поредакцией А.П. Антонова; сост.: В.Т. Лапшина, Г.С. Фонарева, С.Л. Ахиба – М.: «Хлебпродинформ», 2000. – 720 с.

20. Сборник технических нормативов. Сборник рецептур на продукцию кондитерского производства/ составитель Могильный М.П.- ДеЛи плюс, 2011- 720с.

21. Сборник рецептур национальных блюд и кулинарных изделий: Ч. V / под общей редакцией В.Т. Лапшиной. 2-е изд., с изм. и доп. – М.: «Хлебпродинформ», 2006. – 760 с.

22. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах / под общей редакцией В.Т. Лапшиной – М.: «Хлебпродинформ», 2004. – 639 с.

23. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий татарской национальной кухни для предприятий общественного питания / под ред. Сайфуллиной С.Н.; сост.: Низамиев И.Н., Шамсутдинова С.Г., Недашковская

Г.А. и др. – Казань: Газетно-журнальное издательство, 1997. – 303с.

24. Методика разработки рецептур на новые и фирменные блюда (изделия) на предприятиях общественного питания. / Общественное питание. Справочник руководителя. / науч. рук. проекта А.Д. Ефимов; сост. А.Д. Ефимов, Г.С. Фонарева, Л.А. Толстова и др.; отв. за вып. В.М. Ковалев – М.: Изд. дом «Экономические новости», 2007. – 816 с.

25. Сборник нормативных и технических документов, регламентирующих производство кулинарной продукции: Ч. IV / под общей редакцией В.Т. Лапшиной. 3-е изд., с изм. и доп. – М.: Издательство «Хлебпродинформ», 2006. – 784 с.

26. Нормативные документы по ресторанному бизнесу: справочник. / [сост. Федотова И.Ю.]. – [5. изд. (с испр. и доп.)]. – М.: Изд. дом «Ресторанные ведомости», 2007. – 304 с.

27. Сборник технических нормативов. Сборник рецептур на продукцию общественного питания/составитель Могильный М.П.- ДеЛи плюс , 2011

28. Сборник технических нормативов. Сборник рецептур на продукцию кондитерского производства/ составитель Могильный М.П.- М.: ДеЛи плюс , 2011-560с.

29. Сборник технических нормативов. Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.- М.: ДеЛи плюс , 2011-544с.

30. Сборник технических нормативов. Сборник рецептур на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи плюс , 2013-808с.

а) Основная литература

31. Калачев, С. Л. Теоретические основы товароведения и экспертизы [Электронный ресурс] : учебник / С. Л. Калачев. — 2-е изд., перераб. и доп. — М. : Издательство Юрайт, 2019. — 477 с. — Режим доступа : <https://urait.ru/bcode/426587>

32. Гнездилова, А. И. Процессы и аппараты пищевых производств [Электронный ресурс] : учебник и практикум / А. И. Гнездилова. — 2-е изд., перераб. и доп. — М. : Издательство Юрайт, 2019. — 270 с. – Режим доступа : <https://urait.ru/bcode/411348>

33. Теплов, В. И. Физиология питания [Электронный ресурс] : учеб. пособие / В.И.Теплов , В.Е. Боряе. - М.:Дашков и К, 2017. - 456 с. – Режим доступа :<https://new.znaniium.com/read?id=300579>

34. Чаблин, Б. В. Оборудование предприятий общественного питания [Электронный ресурс] : учебник / Б. В. Чаблин, И. А. Евдокимов. — 2-е изд. — М.: Издательство Юрайт, 2019. — 695 с. – Режим доступа

[:https://urait.ru/bcode/456684](https://urait.ru/bcode/456684)

35. Новокшанова, А. Л. Биохимия для технологов в 2 ч. Ч. 1. [Электронный ресурс] : учебник и практикум / А. Л. Новокшанова. — 2-е изд., испр. — М. : Издательство Юрайт, 2019. — 211 с. — Режим доступа : <https://urait.ru/bcode/442533>

36. Новокшанова, А. Л. Биохимия для технологов в 2 ч. Ч. 2. [Электронный ресурс]: учебник и практикум / А. Л. Новокшанова. — 2-е изд., испр. — М. : Издательство Юрайт, 2019. — 302 с. — Режим доступа : <https://urait.ru/bcode/437231>

37. Гайворонский, К. Я. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли [Электронный ресурс] : учебник / К.Я. Гайворонский, Н.Г. Щеглов. — 2-е изд., перераб. и доп. — М. : ИД «ФОРУМ» : ИНФРА-М, 2019. — 480 с. — Режим доступа : [:https://new.znaniium.com/read?id=335034](https://new.znaniium.com/read?id=335034)

38. Грибанов, Д.Д. Основы метрологии, сертификации и стандартизации [Электронный ресурс] : учеб.пособие / Д.Д. Грибанов. — М. : ИНФРА-М, 2019. — 127 с. — Режим доступа : <https://new.znaniium.com/read?id=330611>

39. Технология продукции общественного питания [Электронный ресурс] : учебник / А.С. Ратушный [и др.] ; под ред. А.С. Ратушного. — М. : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2019. — 240 с. — Режим доступа : [:https://new.znaniium.com/read?id=339104](https://new.znaniium.com/read?id=339104)

40. Джум, Т.А. Санитария и гигиена питания [Электронный ресурс] : учебник / Т. А. Джум, М. Ю. Тамова, М. В. Букалова. — М. : Магистр : ИНФРА-М, 2019. — 544 с. — Режим доступа : [:https://new.znaniium.com/read?id=339161](https://new.znaniium.com/read?id=339161)

41. Пасько, О. В. Проектирование предприятий общественного питания. Доготовочные цеха и торговые помещения [Электронный ресурс] : учеб.пособие / О. В. Пасько, О. В. Автюхова. — 2-е изд., испр. и доп. — М. : Издательство Юрайт, 2019. — 231 с. — Режим доступа : <https://urait.ru/bcode/437755>

42. Донченко, Л. В. Безопасность пищевой продукции. В 2 ч. Часть 1 [Электронный ресурс] : учебник / Л. В. Донченко, В. Д. Надыкта. — 3-е изд., испр. и доп. — М. : Издательство Юрайт, 2019. — 264 с. — Режим доступа : <https://urait.ru/bcode/452385>

43. Донченко, Л. В. Безопасность пищевой продукции. В 2 ч. Часть 2 [Электронный ресурс] : учебник / Л. В. Донченко, В. Д. Надыкта. — 3-е изд., испр. и доп. — М. : Издательство Юрайт, 2019. — 161 с. — Режим доступа : <https://urait.ru/bcode/437797>

44. Кисленко, В.Н. Пищевая микробиология: микробиологическая безопасность сырья и продуктов животного и растительного происхождения [Электронный ресурс] : учебник / В.Н. Кисленко, Т.И. Дячук. — М. : ИНФРА-М, 2018. — 257 с. — Режим доступа : <https://new.znaniium.com/read?id=303040>

45. Васюкова, А. Т. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий кухонь народов России для предприятий общественного питания [Электронный ресурс] / Васюкова А.Т., - 2-е изд. - М.:Дашков и К, 2018. - 208 с. – Режим доступа :<https://new.znaniium.com/read?id=114951>

46. Николаева М.А. Идентификация и обнаружение фальсификации продовольственных товаров [Электронный ресурс] : учеб.пособие / М.А. Николаева, М.А. Положишникова. — М. : ИНФРА-М, 2019. — 464 с. — Режим доступа : <https://new.znaniium.com/read?id=327911>

47.Сологубова, Г. С. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс] : учебник / Г. С. Сологубова. — 3-е изд., испр. и доп. — М. : Издательство Юрайт, 2019. — 332 с. – Режим доступа : <https://urait.ru/bcode/429037>

48. Быстров, С.А. Технология и организация ресторанного бизнеса и питания туристов [Электронный ресурс] : учебник / С.А. Быстров. — М. : ИНФРА-М, 2019. — 536 с. — Режим доступа :<https://new.znaniium.com/read?id=333159>

49. Лакиза, Н. В. Пищевая химия [Электронный ресурс] : учеб.пособие / Н. В. Лакиза, Л. К. Неудачина. — М. : Издательство Юрайт, 2019. — 185 с. — 252 с. – Режим доступа : <https://urait.ru/bcode/438221>

б) Дополнительная литература:

50. Иванова, Т.Н. Товароведение и экспертиза вкусовых товаров [Электронный ресурс] : учеб.пособие/Т.Н.Иванова - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 240 с.– Режим доступа : <https://new.znaniium.com/read?id=234902>

51. Николаева, М.А. Хранение продовольственных товаров [Электронный ресурс] : учеб.пособие / М.А. Николаева, Г.Я. Резго. - М.: ИД ФОРУМ: НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 304 с. – Режим доступа :<https://new.znaniium.com/read?id=143518>

52. Страхова, С.А. Товароведение однородных групп продовольственных товаров растительного происхождения [Электронный ресурс] : лабораторный практикум / С.А. Страхова, И.А. Зачесова . - М.:НИЦ ИНФРА-М, 2017. - 127 с. — Режим доступа : <https://new.znaniium.com/read?id=305947>

53. Оборудование перерабатывающих производств. Растительное сырье [Электронный ресурс] : учебник А. А. Курочкин [и др.]; под общ.ред. А. А.

Курочкина. — 2-е изд., испр. и доп. — М. : Издательство Юрайт, 2019. — 446 с. – Режим доступа : <https://urait.ru/bcode/437830>

54. Рубина, Е.А. Микробиология, физиология питания, санитария [Электронный ресурс] : учебник / Е.А. Рубина, В.Ф. Малыгина. — 2-е изд., испр. и доп. — М. : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2019. — 240 с. – Режим доступа : <https://new.znaniium.com/read?id=330035>

55. Васюкова, А. Т. Сборник рецептов блюд зарубежной кухни [Электронный ресурс] / под ред. проф. А. Т. Васюковой. – 3-е изд. – М. : Дашков и К, 2017. – 816 с. – Режим доступа : <https://new.znaniium.com/read?id=272162>

56. Ауэрман, Т. Л. Основы биохимии [Электронный ресурс] : учеб.пособие / Т.Л. Ауэрман, Т.Г. Генералова, Г.М. Сусянок. — М. : ИНФРА-М, 2019. — 400 с. – Режим доступа : <https://new.znaniium.com/read?id=329662>

54. Явна, Д.В, Сенсорные и перцептивные процессы [Электронный ресурс] : учеб. пособие / Д.В. Явна , И.В. Куприянов ,М.В. Буняева. - Ростов-на-Дону:Южный федеральный университет, 2016. - 140 с. – Режим доступа: <https://new.znaniium.com/read?id=330775>

57. Васюкова, А. Т. Справочник повара [Электронный ресурс] : учеб.пособие / А. Т. Васюкова. – 2-е изд. – М. : «Дашков и К^о», 2018. – 496 с. – Режим доступа : <https://new.znaniium.com/read?id=94165>

58. Вобликова, Т. В. Процессы и аппараты пищевых производств : учеб. пособие / Т. В. Вобликова, С. Н. Шлыков, А. В. Пермяков. - 3-е изд., стер.. - СПб. : Изд-во "Лань", 2017. - 200с.

57. Радкевич, Я. М. Метрология, стандартизация и сертификация в 3 ч. Часть 1. Метрология [Электронный ресурс] : учебник / Я. М. Радкевич, А. Г. Схиртладзе. — 5-е изд., перераб. и доп. — М. : Издательство Юрайт, 2019. — 235 с. – Режим доступа : <https://urait.ru/bcode/456497>

59. Радкевич, Я. М. Метрология, стандартизация и сертификация в 3 ч. Часть 2. Стандартизация [Электронный ресурс] : учебник / Я. М. Радкевич, А. Г. Схиртладзе. — 5-е изд., перераб. и доп. — М. : Издательство Юрайт, 2019. — 481 с. – Режим доступа : <https://urait.ru/index.php/bcode/442473>

60. Радкевич, Я. М. Метрология, стандартизация и сертификация в 3 ч. Часть 3. Сертификация [Электронный ресурс] : учебник / Я. М. Радкевич, А. Г. Схиртладзе. — 5-е изд., перераб. и доп. — М. : Издательство Юрайт, 2019. — 132 с.– Режим доступа : <https://urait.ru/bcode/442474>

61. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания за рубежом [Электронный ресурс] : учеб.пособие / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская. — М : Издательство Юрайт, 2019. — 179 с. – Режим доступа :

<https://urait.ru/bcode/437778>

62. Чижикова, О. Г. Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий [Электронный ресурс] : учебник / О. Г. Чижикова, Л. О. Коршенко. — 2-е изд., испр. и доп. — М. : Издательство Юрайт, 2019. — 178 с. — Режим доступа : <https://urait.ru/bcode/437374>

63. Феоктистова, Т.Г. Производственная санитария и гигиена труда [Электронный ресурс] : учеб. пособие / Т.Г. Феоктистова., О.Г. Феоктистова, Т.В. Наумова. - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2019. - 382 с. — Режим доступа : <https://new.znaniium.com/read?id=335024>

64. Васюкова, А. Т. Проектирование предприятий общественного питания [Электронный ресурс]: Практикум / А. Т. Васюкова. — М. : «Дашков и К°», 2018. — 144 с. — Режим доступа : <https://new.znaniium.com/read?id=257642>

65. Ким, И. Н. Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания. Морепродукты. В 2 ч. Часть 1 [Электронный ресурс] : учеб.пособие / И. Н. Ким, А. А. Кушнирук, В. В. Кращенко ; под общ. ред. И. Н. Кима. — 2-е изд., испр. и доп. — М. : Издательство Юрайт, 2019. — 229 с. — Режим доступа : <https://urait.ru/bcode/452609>

66. Ким, И. Н. Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания. Морепродукты. В 2 ч. Часть 2 [Электронный ресурс] : учеб.пособие / И. Н. Ким, В. В. Кращенко, А. А. Кушнирук. — 2-е изд., испр. и доп. — М. : Издательство Юрайт, 2019. — 208 с. — Режим доступа : <https://urait.ru/bcode/452860>

67. Васюкова, А. Т. Технология кулинарной продукции за рубежом [Электронный ресурс] : учебник / А. Т. Васюкова, Н. И. Мячикова, В. Ф. Пучкова; под ред. проф. А. Т. Васюковой. — М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2017. — 368 с. — Режим доступа : <https://new.znaniium.com/read?id=283502>

68. Васюкова, А. Т. Сборник рецептов блюд зарубежной кухни [Электронный ресурс] / под ред. проф. А. Т. Васюковой. — 3-е изд. — М. : Дашков и К, 2017. — 816 с. — Режим доступа : <https://new.znaniium.com/read?id=272162>

69. Кузнецов, И.Н. Современный этикет [Электронный ресурс] / И.Н. Кузнецов, - 8-е изд. — М. :Дашков и К, 2018. - 496 с. — Режим доступа : <https://new.znaniium.com/read?id=279514>

70. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания за рубежом [Электронный ресурс] : учеб.пособие / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская. — М : Издательство Юрайт, 2019. — 179 с. — Режим доступа : <https://urait.ru/bcode/437778>

71. Федцов, В. Г. Культура ресторанного сервиса [Электронный ресурс] : учеб.пособие / Ф.Г. Федцов , - 3-е изд. - М.:Дашков и К, 2017. - 248 с. – Режим доступа : <https://new.znaniium.com/read?id=286442>

72. Васюкова, А. Т. Сборник рецептур блюд зарубежной кухни [Электронный ресурс] / под ред. проф. А. Т. Васюковой. – 3-е изд. – М. : Дашков и К, 2017. – 816 с. – Режим доступа : <https://new.znaniium.com/read?id=272162>

73. Яковлева, Е.Л. Татарская кухня в контексте повседневности [Электронный ресурс] : учеб.пособие/ Е.Л.Яковлева. - Казань : Изд-во "Познание" Казанского инновационного университета, 2019. - 372с. – Режим доступа : <http://repo.ieml.ru:80/xmlui/handle/123456789/14048>

74. Пищевая химия. Добавки [Электронный ресурс] : учеб.пособие / Л. В. Донченко, Н. В. Сокол, Е. В. Щербакова, Е. А. Красноселова ; отв. ред. Л. В. Донченко. — 2-е изд., испр. и доп. — М. : Издательство Юрайт, 2019. — 223 с. – Режим доступа : <https://urait.ru/bcode/444268>

в) интернет-ресурсы:

1. Электронная библиотека <http://window.edu.ru>
2. Российская государственная библиотека <http://www.rsl.ru>
3. Открытая электронная библиотека <http://orel.rsl.ru/>
4. Электронная библиотека Российской национальной библиотеки <http://www.nlr.ru:8101/online.html>
5. Виртуальная библиотека Государственной публичной научно-технической библиотеки <http://www.library.ru>
6. Сайт Национальной библиотеки Республики Татарстан <http://www.kitaphane.ru>
7. Электронная библиотека <http://www.e-library.ru>
8. Электронная библиотека <http://www.auditorium.ru>

12. Перечень информационных технологий, используемых при проведении практики, включая перечень программного обеспечения, современных профессиональных баз данных и информационных справочных систем

Программное обеспечение:

При проведении практики используются программное обеспечение:

Лицензионное программное обеспечение

ОС MS Windows 7, 10
MS Office 16
MS Office Standard 2007
Kaspersky Endpoint Security 10

Рекомендуемое дополнительное программное обеспечение

7 ZIP

Adobe Acrobat Reader DC
K-Lite Mega Codec Pack 10
Mozilla Firefox

Специализированное программное обеспечение, необходимое для выполнения программы практики в профильной организации (предоставляется профильной организацией).

Профессиональные базы данных

1. Профессиональная база данных: база данных государственной статистики Федеральной службы государственной статистики
http://www.gks.ru/wps/wcm/connect/rosstat_main/rosstat/ru/statistics/

2. Профессиональная база данных: база социологических данных Всероссийского центра изучения общественного мнения
<https://wciom.ru/database/>

3. Профессиональная база данных: Реестр профессиональных стандартов Министерства труда и социальной политики Российской Федерации
<http://profstandart.rosmintrud.ru/obshchiy-informatsionnyy-blok/natsionalnyy-reestr-professionalnykh-standartov/reestr-professionalnykh-standartov/>

4. Профессиональная база данных: Федеральный исследовательский центр питания, биотехнологий и безопасности пищи. <http://www.ion.ru/>

5. Профессиональная база данных: Российская ассоциация кулинаров
<http://dreamchef.ru/>

6. Профессиональная база данных: Федерация рестораторов и отельеров <http://frio.ru/>

7. Профессиональная база данных: портал Индустрии гостеприимства и питания <http://www.horeca.ru/>

13. Материально-техническое обеспечение производственной (преддипломной) практики

Материально-технической базой проведения производственной (преддипломной) практики является материально-техническая база сторонних организаций любой организационно-правовой формы (коммерческих, некоммерческих, государственных, муниципальных), в которых обучающиеся работают, оборудованы специальными помещениями.

Организация – база практики должна отвечать следующим требованиям:

- иметь высокий уровень управления и организации производства;
- иметь соответствующую информационную, законодательную и нормативно-правовую базу, инструктивный материал по направлениям деятельности;

- иметь материально-техническую базу, позволяющую обеспечить проведение практики обучающихся в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта высшего профессионального образования. Предприятие должно быть оснащено современным торгово-технологическим оборудованием:

- универсальными кухонными машинами;
- сортировочно-калибровочным оборудованием;
- моечным оборудованием;
- очистительным оборудованием;
- измельчительным оборудованием (размолочными машинами и механизмами, машинами и механизмами для получения пюреобразных продуктов, оборудованием для нарезания плодов и овощей, машинами для измельчения и нарезания мяса и рыбы, машинами для нарезания продуктов на ломтики);

- месильно-перемешивающим оборудованием;
- дозировочно-формовочным оборудованием;
- прессующим оборудованием;
- тепловым оборудованием (варочным, жарочно-пекарным, кухонными плитами, оборудованием для сохранения пищи в горячем состоянии);

- торгово-технологическим оборудованием (весоизмерительными приборами, оборудованием для расчета с покупателями);

- холодильным оборудованием;
- содержать в штате должностное лицо, на которое может быть возложена обязанность непосредственного руководства практикой с целью обеспечения качественного уровня подготовки будущих бакалавров.

Материально-технической базой проведения практики является материально-техническая база Университета (учебная аудитория для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации, аудитория для

групповых и индивидуальных консультаций, помещения для самостоятельной работы обучающихся).

Учебная аудитория для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации практики проходит на базе университета в аудитории оснащенной: специализированной учебной мебелью, ТСО: телевизор, ноутбук.

Учебная аудитория для проведения групповых и индивидуальных консультаций, по практике включает: специализированную учебную мебель; ТСО: телевизор, ноутбук.

Самостоятельная работа обучающихся проходит в помещениях для самостоятельной работы, которые оборудованы специализированной учебной мебелью, компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду вуза.

Декану экономического факультета
НФ КИУ имени В.Г. Тимирязова (ИЭУП)
Галеевой Евгении Исаевне
от обучающегося группы _____
формы обучения _____

ЗАЯВЛЕНИЕ

Прошу утвердить мне место прохождения производственной
(преддипломной) практики

Способ проведения практики (выездная /стационарная)

« ___ » _____ 20__ г. _____ / _____ /
(подпись обучающегося) (ФИО)

Согласовано:

« ___ » _____ 20__ г. _____ / _____ /
(подпись Заведующего кафедрой) (ФИО)

**Индивидуальное задание, выполняемое в период
Производственной (преддипломной) практики**

Обучающийся

(ФИО)

курс _____ уч. группа _____ направление подготовки 19.03.04 Технология
продукции и организация общественного питания профиль «Технология
организации ресторанного дела»

Срок прохождения с _____ по _____

№ п/п	Содержание индивидуального задания
1	Ознакомление с предполагаемой рабочей зоной и конкретным рабочим местом на объекте исследования. Ознакомление со структурой производства ООО ..., эксплуатацией технологического оборудования, правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда.
2	Ознакомление с предприятием: Изучение состава функциональных групп помещений предприятия. Анализ материально-технической базы предприятия ООО Ознакомление с организационно – правовой формой предприятия общественного питания. Изучение структуры управления предприятием ООО ...
3	Ознакомление с планировочным решением здания предприятия ООО ... Ознакомление с генеральным планом предприятия ООО
4	Ознакомление с организацией производственного процесса и рабочих мест на предприятии общественного питания.
5	Анализ своей деятельности и рабочего дня с учетом должностных обязанностей. Оценка форм мотивации и стимулирования работников производства.
6	Ознакомление с организацией обслуживания потребителей ООО ...
7	Изучение состояния производственного контроля на предприятии ООО ... Информационное обеспечение оперативного планирования
8	Ознакомление с организацией снабжения предприятия ООО Ознакомление с организацией тарного хозяйства, оперативно-производственным планированием и регулированием производства.
9	Осуществление технологического процесса производства продукции питания, предложение мероприятий по его совершенствованию и рациональному использованию сырьевых ресурсов. Реализация готовой продукции предприятия ООО ...
10	Анализ экономических показателей хозяйственной деятельности предприятия общественного питания ООО Оценка экономических показателей предприятия объема производства. Расчет затрат на производство блюд и кулинарных изделий. Ознакомление и анализ рекламной деятельности на предприятии ООО ...
11	Анализ издержек производства и обращения. Расчет рентабельности предприятия ООО ... Приобретение и использование новых технических, экономических и нормативно-правовых знаний в сфере общественного питания.
12	Проведение обзора нормативно-правовой литературы, научной и учебной литературы, периодических изданий, нормативно-справочной документации и документов отчетности исследуемого предприятия (организации) для формирования списка использованной литературы.

13	Оформить отчет по производственной (преддипломной) практике в соответствии с методическими рекомендациями и требованиями с отражением аналитического исследования в форме иллюстративного материала и общих выводов и итогов его исследования.
14	Защита отчета производственной (преддипломной) практики с использованием коммуникативных методов и приемов делового общения, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия.

Планируемые результаты практики

№ п/п	Индекс компетенции	Содержание компетенции (или ее части)	Пункт практики, обеспечивающий этапы формирования компетенции (или ее части)	В результате прохождения пункта практики, обеспечивающего формирование компетенции (или ее части) обучающийся должен:		
				знать	уметь	владеть
1	ОК-6	способностью работать в коллективе, толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия	подготовительный и отчетный	концепции социальных, этнических, конфессиональных и культурных различий; содержание толерантного поведения; методы разрешения конфликтов	взаимодействовать с представителями иных культурных, социальных, этнических, конфессиональных групп; работать в коллективе по решению конкретных задач; использовать методы преодоления конфликтных ситуаций	навыками толерантного поведения, навыками предупреждения и решения конфликтных ситуаций в процессе совместной деятельности
2	ОК-7	способностью к самоорганизации и самообразованию	подготовительный и отчетный	содержание процессов самоорганизации и самообразования, их особенности и технологии реализации, исходя из целей	формулировать цели, решать задачи, определять критерии и показатели достижения целей	формами и методами самообучения и самоконтроля

				совершенствования профессиональной деятельности и в области производства продуктов питания		
3	ОК-8	способностью использовать методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности	подготовительный и отчетный	методы физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности	использовать методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности	навыками физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности и сохранения здорового образа жизни
4	ОК-9	способностью использовать приемы оказания первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций	подготовительный и отчетный	приемы оказания первой помощи и методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций	использовать приемы оказания первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций	оказания первой помощи, защиты в условиях чрезвычайных ситуаций
5	ОПК-3	способностью осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам	подготовительный, содержательный и отчетный	технологические процессы производства кулинарной продукции и услуг; методы технологического контроля	оценивать соответствие качества производимой продукции и услуг установленным нормам	практическим и навыками технологического контроля продукции и услуг
6	ОПК-4	готовностью эксплуатировать различные	подготовительный, содержательный и	правила эксплуатации и технологич	оценивать степень опасности возможных	практическим и навыками безопасной эксплуатации

		виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания	отчетный	еского оборудования в соответствии с правилами охраны труда и технике безопасности; потенциальные факторы риска для жизни и здоровья людей	последствий аварий, катастроф и стихийных бедствий для персонала; производить продукцию с использованием современного технологического оборудования	технологического оборудования
7	ПК-1	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	подготовительный, содержательный и отчетный	основные физико-химические свойства сырья, полуфабрикатов и готовой продукции и их изменения в ходе технологических процессов	использовать технические средства для оценки качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, рассчитывать режимы технологических процессов	методами проведения стандартных испытаний по определению качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции
8	ПК-2	владением современным и информационными технологиями, способностью управлять информацией	подготовительный, содержательный и отчетный	информационные технологии в системах управления технологическими процессами	работать в качестве пользователя персонального компьютера; использовать языки и системы программирования для	навыками использования современных программных средств и информационных технологий при

		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			решения профессиональных задач и работать с программным и средствами общего назначения	проведении теоретических и экспериментальных исследований для расчета технологических параметров оборудования
9	ПК-3	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	подготовительный, содержательный и отчетный	правила техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда	измерять и оценивать параметры производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума и вибрации, освещенности рабочих мест	навыками владения нормативной базой и научной информацией в области правил техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда
10	ПК-4	готовностью устанавливать	подготовительный,	конкретные технически	определять приоритеты в	конкретными техническими

		<p>ь 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</p>	<p>содержательный и отчетный</p>	<p>е решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания</p>	<p>сфере производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения</p>	<p>решениями при разработке новых технологических процессов производства продукции питания</p>
11	ПК-5	<p>способностью рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство</p>	<p>подготовительный, содержательный и отчетный</p>	<p>классификацию и принципы работы технологического оборудования; инновационные технологии в производстве продуктов питания</p>	<p>рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство</p>	<p>методами расчета оборудования и производственных мощностей</p>
12	ПК-6	<p>способностью организовывать документооборот по производству</p>	<p>подготовительный, содержательный и отчетный</p>	<p>нормативную, техническую, технологическую</p>	<p>организовывать документооборот по производству</p>	<p>использования нормативной, технической, технологической документации</p>

		на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания		документацию на продукты питания	предприятию питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания	в условиях производства продукции питания
13	ПК-7	способностью анализировать и оценивать результативность системы контроля деятельности производства, осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства	подготовительный, содержательный и отчетный	основные требования, предъявляемые к сырью, материалом, полуфабрикатам и готовой продукции, методы их контроля	организовывать работу производства предприятий питания и осуществлять контроль за технологическим процессом, внедрять систему обеспечения качества и безопасности продукции питания	навыками анализа и оценки результативности системы контроля деятельности производства, поиска, выбора и использования новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства
14	ПК-8	способностью обеспечивать функционирование системы поддержки здоровья и безопасности труда персонала предприятия питания, анализировать деятельность предприятия питания с целью выявления	подготовительный, содержательный и отчетный	основы безопасности и жизнедеятельности, средства и методы повышения безопасности, экологичности и устойчивости технически средств и технологических процессов	проводить контроль параметров воздуха, шума, вибрации, электромагнитных, тепловых излучений и уровня негативных воздействий на их соответствие к нормативным требованиям, выявлять риски в области	навыками анализа деятельности предприятия питания с целью выявления рисков в области безопасности труда и здоровья персонала

		рисков в области безопасности труда и здоровья персонала		производства продукции питания	безопасности труда и здоровья персонала	
15	ПК-9	готовностью устанавливать требования и приоритеты к обучению работников вопросам безопасности в профессиональной деятельности и поведению в чрезвычайных ситуациях	подготовительный, содержательный и отчетный	основы безопасности и жизнедеятельности, основные принципы, методы и средства безопасности в профессиональной деятельности, правила техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда, основные методы защиты и поведения персонала в чрезвычайных ситуациях	устанавливать требования и приоритеты к обучению работников по вопросам безопасности в профессиональной деятельности и поведению в чрезвычайных ситуациях	обучения работников по вопросам безопасности в профессиональной деятельности и поведению в чрезвычайных ситуациях
16	ПК-10	способностью определять цели и ставить задачи отделу продаж по ассортименту продаваемой продукции производства и услугам внутри и вне предприятия	подготовительный, содержательный и отчетный	основы торговой деятельности	организовывать процессы товародвижения	методами организации системы товародвижения и логистических процессов на предприятиях питания

		питания, анализировать информацию по результатам продаж и принимать решения в области контроля процесса продаж, владеть системой товародвижения и логистическими процессами на предприятиях питания				
17	ПК-11	способностью осуществлять мониторинг проведения мотивационных программ на всех ее этапах, оценивать результаты мотивации и стимулировать работников производства	подготовительный, содержательный и отчетный	мониторинг проведения мотивационных программ на всех ее этапах	оценивать результаты мотивации и стимулирование работников производства	нормативной базой и научной информацией в области мотивации стимулирование работников производства
18	ПК-12	способностью разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала для составления индивидуальных и коллективных программ обучения, оценивать наличие	подготовительный, содержательный и отчетный	профессиональные функции работников, основы управления	разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала, осуществлять взаимодействие между членами команды	навыками составления критериев оценки профессионального уровня персонала для индивидуальных и коллективных программ обучения

		требуемых умений у членов команды и осуществлять взаимодействие между членами команды				
19	ПК-13	способностью планировать и анализировать программы и мероприятия обеспечения и поддержки лояльности персонала по отношению к предприятию и руководству, планировать и анализировать свою деятельность и рабочий день с учетом собственных должностных обязанностей на предприятиях питания	подготовительный, содержательный и отчетный	программы и мероприятия обеспечения и поддержки лояльности персонала по отношению к предприятию и руководству, свою деятельность и рабочий день с учетом собственных должностных обязанностей на предприятиях питания	планировать и анализировать программы и мероприятия обеспечения и поддержки лояльности персонала по отношению к предприятию и руководству, свою деятельность и рабочий день с учетом собственных должностных обязанностей на предприятиях питания	нормативной базой должностных инструкции сотрудников предприятия
20	ПК-14	способностью проводить мониторинг и анализировать результаты финансово-хозяйственной деятельности предприятия питания, оценивать финансовое состояние предприятия	подготовительный, содержательный и отчетный	принципы оценки хозяйственной и финансовой деятельности и предприятия, основы бухгалтерского учета и налоговой системы	использовать полученные знания для оценки основных экономических показателей финансово-хозяйственной деятельности предприятий питания; функции и их принципы управления,	методами мониторинга и анализа финансового состояния предприятия питания, навыками принятия управленческих решений

		питания и принимать решения по результатам контроля			их особенности и взаимосвязи	
21	ПК-15	способностью осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития потребительского рынка, систематизировать и обобщать информацию	подготовительный, содержательный и отчетный	современные информационные технологии, основные профессиональные периодические издания в области развития потребительского рынка	использовать стандарты и другие нормативные документы при оценке, контроле качества и сертификации продуктов и продукции предприятий питания	навыками систематизации, анализа и обработки информации в области развития потребительского рынка
22	ПК-16	способностью планировать стратегию развития предприятия питания с учетом множественных факторов, проводить анализ, оценку рынка и риски, проводить аудит финансовых и материальных ресурсов	подготовительный, содержательный и отчетный	бизнес-планирование и экономику предприятий питания	планировать объем производства предприятий питания и проводить расчеты затрат на производство и реализацию продукции питания	методами планирования, экономического анализа, финансового аудита
23	ПК-17	способностью организовать ресурсосберегающее производство, его оперативное планирование и обеспечение надежности технологических	подготовительный, содержательный и отчетный	организацию ресурсосберегающих производств, методов оперативного планирования и обеспечения надежности	рационально использовать сырьевые и энергетические ресурсы	навыками рационального использования сырьевых и других видов ресурса на предприятиях общественного питания

		процессов производства продукции питания, способы рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов		технологических производств		
24	ПК-18	готовностью осуществлять необходимые меры безопасности при возникновении и чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия	подготовительный, содержательный и отчетный	основы безопасности и при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия	применять необходимые меры безопасности при возникновении и чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия	навыками прогнозирования и принятия решений и необходимых мер безопасности при возникновении и чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия
25	ПК-19	владением нормативно-правовой базой в области продаж продукции производства и услуг	подготовительный, содержательный и отчетный	нормативно-правовые документы в области реализации продукции производства и услуг	использовать стандарты и другие нормативные документы при оценке, контроле качества и сертификации продуктов и продукции предприятий питания	методологией применения нормативно-правовой базы в области реализации продукции производства и услуг
26	ПК-20	способностью осуществлять поиск, выбор и использование информации в области мотивации и	подготовительный, содержательный и отчетный	способы стимулирования персонала	проявлять коммуникативные умения	навыками осуществления поиска, выбора и использования информации в области мотивации и

		стимулирование работников предприятия питания, проявлять коммуникативные умения				стимулирование работников предприятия питания, проявлять коммуникативные умения
27	ПК-21	готовностью разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала для составления обучающих программ, проводить аттестацию работников производства и принимать решения по результатам аттестации	подготовительный, содержательный и отчетный	должностных обязанностей работников производства	разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала, принимать решения по результатам аттестации	навыками применения критерии оценки профессионального уровня персонала
28	ПК-22	способностью проводить мониторинг финансово-хозяйственной деятельности предприятия, анализировать и оценивать финансовое состояние предприятия	подготовительный, содержательный и отчетный	принципы оценки хозяйственной и финансовой деятельности и предприятия, основы бухгалтерского учета и налоговой системы	использовать полученные знания для оценки финансового состояния предприятия питания	методами мониторинга и анализа финансового состояния предприятия питания
29	ПК-23	способностью формировать профессиональную команду, проявлять лидерские качества в коллективе, владением способами организации	подготовительный, содержательный и отчетный	способы организации и производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов	формировать профессиональную команду, проявлять лидерские качества в коллективе	способами организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления

		производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления		управления		
30	ПК-27	способностью контролировать качество предоставляемых организациям и услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования, участвовать в планировке и оснащении предприятий питания	подготовительный, содержательный и отчетный	основные принципы проектирования предприятия питания, реконструкции и монтажа оборудования	правильно выбрать технологическое оборудование и выполнить расчет основных технологических процессов производства продукции питания, осуществлять взаимодействие с организациями и-проектировщиками, контролировать качество их работ	навыками планировки и оснащения предприятий питания
31	ПК-28	готовностью осуществлять поиск, выбор и использование информации в области проектирования предприятий питания, составлять техническое задание на проектирование предприятия питания малого	подготовительный, содержательный и отчетный	основные принципы проектирования предприятия питания, нормативную и техническую документацию отрасли	составлять техническое задание на проектирование предприятия питания, осуществлять контроль над технологическим проектом	практическим и навыками чтения чертежей

		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)				
32	ПК-29	готовностью вести переговоры с проектными организациями и поставщикам и технологического оборудования, оценивать результаты проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта	подготовительный, содержательный и отчетный	основные принципы проектирования предприятия питания, нормативную и техническую документацию отрасли, виды технологического оборудования	вести переговоры с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования	навыками оценки технологических проектов
33	ПК-30	готовностью осуществлять поиск, выбор	подготовительный, содержательный	основы индустрии питания и	осуществлять расчеты прибыли и	методологией поиска и использовани

		и использовани е новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимст ва, способность проводить обоснование и расчеты прибыли и затрат в рамках запланирован ного объема выпуска продукции питания	ьный и отчетный	гостеприим ства	затрат предприятия	я информации для решения профессионал ьных задач
34	ПК-31	способностью планировать маркетинговы е мероприятия, составлять календарно- тематические планы их проведения, рекламные сообщения о продукции производства, рекламные акции, владением принципами ценообразова ния у конкурентов, а также творчески мыслить и анализироват ь работу с клиентской базой	подготовит ельный, содержател ьный и отчетный	основы маркетинга, рекламной деятельност и	планировать маркетинговы е мероприятия и рекламные акции анализировать работу с клиентской базой	навыками маркетингово го анализа производства продукции питания, анализа работы с клиентской базой
35	ПК-32	готовностью	подготовит	основы	прогнозирует	навыками

		<p>прогнозировать конъюнктуру рынка продовольственного сырья и анализировать реализованный спрос на продукцию производства, оценивать эффективность маркетинговых мероприятий по продвижению продукции на рынок, обеспечивать обратную связь с потребителями, участвовать в программах по разработке предложений по формированию ассортимента продукции питания и продвижению ее на рынке</p>	<p>ельный, содержательный и отчетный</p>	<p>маркетинга и анализа спроса на продукцию производства</p>	<p>ь и анализировать спрос на продукцию производства, оценивать эффективность маркетинговых мероприятий и участвовать в программах по разработке предложений по формированию ассортимента продукции питания и продвижения ее на рынке</p>	<p>прогнозирование и анализа производства продукции, оценки эффективности маркетинговых мероприятий по продвижению продукции на рынок</p>
36	ПК-33	<p>способностью участвовать в маркетинговых исследованиях товарных рынков, пищевого сырья, продукции и разрабатывать</p>	<p>подготовительный, содержательный и отчетный</p>	<p>основы маркетинга и маркетинговых исследований товарных рынков, пищевого сырья, продукции</p>	<p>работать с поставщиками и разрабатывать предложения по выбору поставщиков для предприятий питания</p>	<p>навыками проведения маркетинговых исследований товарных рынков, пищевого сырья, продукции</p>

		предложения по выбору поставщиков для предприятий питания				
--	--	--	--	--	--	--

Совместный рабочий график (план) проведения практики составлен и индивидуальное задание, содержание и планируемые результаты практики согласованы:

Руководитель практики от профильной организации

_____ / _____ /
 (организация)
 МП _____ (подпись) _____ (ФИО)
 « ____ » _____ 20__ г.

Руководитель практики от Университета

_____ / _____ /
 (подпись) _____ (ФИО)
 « ____ » _____ 20__ г.

**ЧОУ ВО «Казанский инновационный университет
имени В.Г. Тимирязова (ИЭУП)»
Нижекамский филиал**

Экономический факультет

**ОТЧЕТ
о прохождении производственной (преддипломной) практики**

обучающегося группы _____ курса

направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация
общественного питания профиль «Технология организации ресторанного дела»

Фамилия _____

Имя _____

Отчество _____

Место прохождения практики _____
полное название предприятия, адрес, телефон

Время прохождения практики с _____ по _____

Руководитель практики от Университета

(фамилия, имя, отчество, ученая степень, ученое звание)

Руководитель практики от организации

(предприятия, учреждения) _____

(фамилия, имя, отчество, должность)

20__ г.

Оценочный лист ведения дневника о прохождении производственной (преддипломной) практики

<i>Критерии оценки</i>	<i>Макс. балл</i>	<i>Факт. балл</i>
<i>I. Реализация компетентного подхода</i>	16	
Умение работать в коллективе, повышать свой образовательный и профессиональный уровень самостоятельно, приобретая и используя новые знания и умения, организовывать работу производства предприятий питания (ОК-6, ОК-8, ПК-4, ПК-7, ПК-20, ПК-21)	4	
Соблюдение сроков и порядка выполнения работ, заполнения дневника, отчета (ОК-7)	3	
Умение правильно выбрать технологическое оборудование, организовать обслуживание на предприятиях питания и способность осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции, производить продукцию с использованием современного технологического оборудования, обеспечивать безопасность труда персонала предприятия (ПК-12, ОПК-3, ОПК-4, ПК-8, ПК-23, ПК-27)	4	
Умение использовать технические средства, анализировать и осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области индустрии питания, составлять техническое задание на проектирование предприятия малого бизнеса, разрабатывать предложения по выбору поставщиков для предприятий питания (ПК-1, ПК-2, ПК-5, ПК-14, ПК-15, ПК-16, ПК-17, ПК-22, ПК-28, ПК-29)	5	
<i>II. Оценка ведения дневника по формальным признакам</i>	4	
Соответствие оформления Дневника методическим указаниям	2	
Соответствие содержания Дневника Заданию на производственную (преддипломную) практику	2	
<i>Итого</i>	20	

Подпись руководителя практики от Университета _____
«__» _____ 20__ г.

Памятка

Основные положения по прохождению практики

1. До начала практики руководитель практики проводит инструктаж обучающихся и выдает: дневник, задание на практику. Проводит ознакомительную лекцию по порядку проведения практики. Знакомит с программой и методическими указаниями по выполнению отчета по практике и направляет их обучающимся в электронном виде.

2. Обучающийся во время практики обязан строго соблюдать правила внутреннего трудового распорядка организации, требования охраны труда и пожарной безопасности.

3. Отчет составляется обучающимся в соответствии с указаниями, индивидуальных заданий и дополнительными указаниями руководителей практики.

Правила ведения дневника:

1. Дневник наравне с отчетом о прохождении практики является основным документом, по которому обучающийся отчитывается о выполнении практики

2. Во время практики обучающийся ежедневно кратко и аккуратно записывает в дневнике от руки все, что проделано за день по выполнению календарного плана и индивидуального задания практики.

3. Не реже одного раза в неделю обучающийся обязан представить дневник на просмотр руководителю практики, который, в случае необходимости, корректирует работу обучающегося.

4. В установленный срок обучающийся должен сдать руководителю практики отчет и дневник практики. Без дневника практика не зачитывается.

Приложение 4

**ЧОУ ВО «Казанский инновационный университет имени В.Г. Тимирязова (ИЭУП)»
Нижнекамский филиал**

Направление на производственную (преддипломную) практику

(Дневник)

Фамилия _____ Имя, отчество _____

Факультет экономический

Курс __ Группа __ Направление 19.03.04 Технология

продукции и организация общественного питания Профиль

«Технология организации ресторанного дела»

1. Предписание на практику

Обучающийся _____

Направляется на производственную (преддипломную) практику

Срок практики с _____ по _____

Руководитель практики от Университета:

М.П.

2. Инструктаж обучающихся по ознакомлению с требованиями охраны труда, техники безопасности, пожарной безопасности, а также правилами внутреннего трудового распорядка:

Инструктаж провел: _____ С требованиями охраны труда, техники

Руководитель практики от _____ безопасности, пожарной безопасности, а также
профильной организации _____ правилами внутреннего трудового распорядка
ознакомлен:

(должность, ФИО)

(ФИО, подпись обучающегося)

М.П.

Дневник прохождения практики

**ЧОУ ВО «Казанский инновационный университет
имени В.Г. Тимирязова (ИЭУП)»
Нижекамский филиал**

Экономический факультет

**Совместный рабочий график (план)
проведения производственной (преддипломной) практики**

обучающегося _____

(курс, группа, фамилия, имя, отчество)

место прохождения практики _____

Дата	Содержание работы
	<p>Подготовка информации о предприятии общественного питания, структуре управления.</p> <p>Изучение состава функциональных групп помещений предприятия.</p> <p>Анализ материально-технической базы предприятия.</p> <p>Ознакомление с организационно – правовой формой предприятия общественного питания. Ознакомление с программой практики и методическими указаниями по ее прохождению, разработка индивидуального задания на практику руководителем от Университета согласование его с руководителем практики от профильной организации. Прибытие нахождение практики в организацию (предприятие) - знакомство с организацией (предприятием) и его руководителем.</p> <p>Инструктаж обучающихся по ознакомлению с требованиями охраны труда, техники безопасности, пожарной безопасности, а также правилами внутреннего трудового распорядка.</p>
	<p>Изучение планировочного решения предприятия, схемы основных потоков.</p> <p>Ознакомление с генеральным планом предприятия.</p> <p>Организация снабжения, складского, тарного и весового хозяйства. Организация производственного процесса и рабочих мест в предприятии общественного питания.</p> <p>Ознакомление со структурой производства.</p> <p>Анализ экономических показателей хозяйственной деятельности предприятий общественного питания.</p> <p>Анализ плана выпуска продукции и плана продажи покупных товаров в натуральном выражении.</p> <p>Расчет розничного товарооборота, его состава и валового дохода.</p> <p>Организация производственного процесса и рабочих мест на ПОП.</p> <p>Охрана труда и противопожарная безопасность предприятий общественного питания.</p>
	<p>Проведение защиты по итогам прохождения практики. Обучающийся выступают с сообщениями по результатам своей работы, вносят предложения по совершенствованию организации и содержанию практики.</p>

Заключение руководителя практики от Университета

Обучающийся _____
(ФИО)

курс _____ уч.группа _____ направление подготовки 19.03.04
Технология продукции и организация общественного питания профиль
«Технология организации ресторанного дела»
прошел(а) практику с _____ по _____

Оценочный лист подготовки отчета о прохождении производственной (преддипломной) практики

Критерии	Макс. балл	Факт. балл
Реализация компетентного подхода	34	
Умение анализировать основы технических, экономических и правовых знаний в сфере общественного питания, способность работать в коллективе, разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания и при оценке качества продуктов (ОК-6, ОК-7, ПК-1, ПК-2, ПК-6, ПК-19)	4	
Умение разрабатывать концепцию предприятия, определять приоритеты в производстве продукции питания, осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции, умение эксплуатировать различные виды технологического оборудования, обеспечивать безопасность труда персонала предприятия питания и использовать методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций (ОК-9, ОПК-3, ОПК-4, ПК-3, ПК-4, ПК-7, ПК-8, ПК-9, ПК-20)	4	
Умение рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, способность рассчитывать производственные мощности и оценивать внедрения инновации в производство и осуществлять необходимые меры безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия (ПК-5, ПК-18, ПК-29)	5	
Умение планировать стратегию развития предприятия питания, объем производства и проводить расчеты затрат на производство, анализировать информацию по результатам продаж и принимать решения в области контроля процессов продаж, владеть системой товародвижения и логистическими процессами на предприятии питания, умение организовать рациональное использование сырьевых и других видов ресурс (ПК-10, ПК-16, ПК-17, ПК-30)	6	
Умение использовать знания для оценки экономических показателей предприятия, проводить мониторинг финансово-хозяйственной деятельности, планировать и участвовать в маркетинговых исследованиях товарных рынков пищевого сырья, продукции, оценивать эффективность маркетинговых мероприятий по продвижению продукции и разрабатывать	5	

предложения по выбору поставщиков для предприятия питания (ПК-14, ПК-22, ПК-31, ПК-32, ПК-33)		
Умение планировать и оценивать программы поддержки лояльности персонала по отношению к предприятию и к руководству, организовывать поиск, выбор и обработку информации в области развития потребительского рынка, анализировать деятельность предприятия питания с целью выявления рисков в области безопасности труда, осуществлять поиск, выбор и использование информации в области мотивации и проявлять коммуникативные умения, разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала (ПК-9, ПК-11, ПК-12, ПК-13, ПК-15, ПК-21, ПК-22, ПК-23)	6	
Умение контролировать качество предоставляемых организациями услуг, осуществлять поиск выбор и использование информации в области проектирования предприятий питания, составлять техническое задание на проектирование предприятия питания. (ПК-27, ПК-28)	4	
Оценка подготовки отчета по формальным признакам	6	
Соблюдение сроков сдачи работы	2	
Наличие в тексте сносков и правильность цитирования	2	
Соответствие оформления отчета методическим указаниям	2	
<i>Итого</i>	<i>40</i>	

Оценочный лист результатов прохождения производственной (преддипломной) практики

Критерии	Макс. балл	Факт. балл
Реализация компетентного подхода	25	
Умение развивать свой образовательный и профессиональный уровень самостоятельно, приобретая и используя новые технические, экономические и нормативно-правовые знания в сфере общественного питания, в области продаж продукции производства и услуг, осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области потребительского рынка, осуществлять технологический процесс производства продукции питания, разрабатывать мероприятия по его совершенствованию и рационального использования сырьевых ресурсов, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания и при оценке качества продуктов, использовать новую информацию и планировать внедрение инноваций в производство (ОК-7, ПК-1, ПК-4, ПК-5, ПК-6, ПК-7, ПК-15, ПК-19, ПК-20)	3	
Соблюдение сроков и порядка выполнения работ, заполнения дневника (ОК-7)	3	
Умение осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции, эксплуатировать технологическое оборудование, владеть правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда, выявить риски в области безопасности труда и здоровья персонала, использовать методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности (ОК-8, ОК-3, ОК-4, ПК-3, ПК-8)	3	
Умение использовать приемы оказания первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций, устанавливать требования и приоритеты к обучению работников и осуществлять необходимые меры безопасности при	4	

возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия (ОК-9,ПК-9,ПК-18)		
Умение работать в коллективе, владеть способами организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления, оценивать результаты мотивации и стимулирование работников производства, составить критерии оценки профессионального уровня персонала, планировать и анализировать свою деятельность и рабочий день с учетом должностных обязанностей (ОК-6, ПК-11, ПК-12, ПК-13, ПК-21, ПК-23)	4	
Умение использовать знания для оценки экономических показателей предприятия, планировать объем производства предприятия питания и проводить расчеты затрат на производство, анализировать информацию по результатам продаж и принимать решения в области контроля процессов продаж, владеть системой товародвижения и логистическими процессами на предприятии питания, проводить мониторинг, участвовать в маркетинговых исследованиях товарных рынков пищевого сырья, продукции и разрабатывать предложения по выбору поставщиков для предприятия питания (ПК-2, ПК-10, ПК-14, ПК-16, ПК-17, ПК-19, ПК-22, ПК-30, ПК-31, ПК-32, ПК-33)	4	
Владение основными принципами проектирования предприятий общественного питания и контроль качества предоставляемых услуг по проектированию (ПК-27, ПК-28, ПК-29)	4	
Оценка защиты отчета по формальным признакам	15	
Содержательность выступления (наличие вводной части, результатов экономического анализа, выводов по проблемам и путям их решения)	5	
Качество презентации (аккуратность, содержательность, логичность)	5	
Ответы обучающегося на дополнительные вопросы (логичность и последовательность ответов, четкость и ясность формулировок; использование в ответах профессиональной терминологии, подкрепление ответов положениями нормативно-правовых актов, выводами и расчетами, отраженными в отчете)	5	
<i>Итого</i>	<i>40</i>	

Баллы за дневник, отчет и защиту отчета суммируются и выставляется оценка по следующей шкале:

До 60 баллов - неудовлетворительно

60-70 баллов - удовлетворительно

71-85 баллов - хорошо

86-100 баллов – отлично

Общая сумма баллов за дневник, отчет и защиту отчета (оценка за практику):

Подпись руководителя практики от Университета _____

« ____ » _____ 20__ г.

Декану экономического факультета
НФ КИУ им. В.Г. Тимирясова (ИЭУП)
Галеевой Евгении Исаевне

(от кого)

ГАРАНТИЙНОЕ ПИСЬМО

Настоящим подтверждаем, что обучающийся _____ курса экономического факультета Нижекамского филиала Казанского Инновационного Университета им. В. Г. Тимирясова (ИЭУП)

(название факультета и учебного заведения)

(ФИО)

принят(а) для прохождения производственной (преддипломной) практики в

(название организации, предприятия)

в период с _____ по _____

Руководитель практики от профильной организации

(должность, ФИО)

Обязуемся в период прохождения практики:

- обеспечить безопасные условия прохождения практики обучающимся, отвечающие санитарным правилам и требованиям охраны труда;
- провести инструктаж обучающихся по ознакомлению с требованиями охраны труда, техники безопасности, пожарной безопасности, а также правилами внутреннего трудового распорядка;
- предоставить рабочие места обучающимся, квалифицированное руководство практикой и выполнением программы практики.

Должность

м.п.

(подпись)

(ФИО)

Уважаемый (ая) _____ !

В соответствии с Договором об организации и проведения практики обучающихся между

(наименование министерства или учреждения)

и

(наименование образовательной организации)

от « ____ » « _____ » 20__ года № _____ , просим Вас принять для прохождения практики _____
(указать вид практики)

с _____ по _____ 20__ г. _____
(фамилия, имя, отчество)

обучающихся _____ курса _____ формы обучения, по направлению _____

В соответствии с программой практики просим закрепить за обучающимися руководителя практики для текущего руководства практикой и консультирования по вопросам прохождения практики.

Декан Экономического факультета
НФ КИУ им. В.Г. Тимирясова (ИЭУП)

(печать)

(подпись)

(расшифровка подписи)

Результаты производственной (преддипломной) практики

Обучающийся _____

(ФИО)

курс _____ уч. группа _____ направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания профиль «Технология организации ресторанного дела»

прошел(а) практику с _____ по _____

Заключение руководителя практики от профильной организации

Характеристики	Выполнено	Не выполнено
Выполнил (а) индивидуальные задания, предусмотренные программой практики		
Соблюдал (а) правила внутреннего трудового распорядка		
Соблюдал(а) требования охраны труда и пожарной безопасности		
Соблюдал(а) рабочий график (план) практики		
Выполнял(а) конкретные виды работ, направленные на увеличение своих знаний, умений, профессиональных навыков и опыта		
Умеет применять способы и методы самоорганизации, самообразования, с целью приобретения профессии		
Проявил(а) интерес, оперативность и исполнительность к выполнению работ		
Проявил(а) умение наладить сотрудничество в коллективе, с учетом толерантного восприятия социальных, этнических, конфессиональных и культурных различий		
Проанализировал(а) теоретические знания по дисциплинам общетеоретической и специальной подготовки и применил их в профессиональной деятельности		
Изучил(а) соответствующие методические, инструктивные и нормативные материалы		
Собрал(а), обобщил и проанализировал материал для подготовки отчета по практике		
Овладел(а) практическими умениями и навыками, указанными в разделе «Планируемые результаты прохождения практики по направлению подготовки»		
Выполнил(а) индивидуальное задание, предусмотренное программой практики		

Руководитель _____

(организация)

/ _____ /

МП _____ (подпись)

(ФИО)

« _____ » _____ 20 ____ г.

СОДЕРЖАНИЕ

Введение

Ознакомление с предприятием и структурой управления

Планировочное решение предприятия

Организация снабжения складского, тарного и весового хозяйства

Организация производственного процесса

Организация трудового процесса

Организация обслуживания потребителей

Организация труда и противопожарная безопасность

Анализ экономических показателей

Заключение

Список использованной литературы