



Забайкальский институт
предпринимательства



СИБУПК

сфера и ТЭКа
сопредседатель Альянса
заключения контрактов

автономная некоммерческая образовательная
организация
высшего образования
Центросоюза Российской Федерации

**СИБИРСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ
ПОТРЕБИТЕЛЬСКОЙ КООПЕРАЦИИ
ЗАБАЙКАЛЬСКИЙ ИНСТИТУТ
ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬСТВА**

УТВЕРЖДЕНА
протоколом заседания кафедры
социально-культурного
сервиса и туризма
от «20» мая 2021 г. №9
заведующий кафедрой
С.В. Андреева

ПРОГРАММА ПРАКТИКИ

ПРЕДДИПЛОМНАЯ ПРАКТИКА

Направление подготовки:

19.03.04 Технология продукции и организация
общественного питания

направленность (профиль): «Технология продукции и организация в
предприятиях питания»

Квалификация: БАКАЛАВР

Трудоёмкость 12 зе

**ПОДПИСЬ КОМПЕТЕНТНОГО
СОВЕТА ДЛЯ ПРЕДДИПЛОМНОЙ
ПРАКТИКИ**

Чита 2021

Рабочая программа преддипломной практики разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования по направлению 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) образовательной программы: Технология продукции и организация в предприятиях питания, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 12 ноября 2015 г. № 1332.

СОСТАВИТЕЛИ:

С.В. Андреева, канд. техн. наук, доцент кафедры социально-культурного сервиса и туризма

РЕЦЕНЗЕНТЫ: Н.И. Рыжова, канд. экон. наук, доцент кафедры социально-культурного сервиса и туризма

СОГЛАСОВАНО

Генеральный директор ООО «Гурман»
Г.М. КАДУШКИНА

«20» мая 2021 г.

Генеральный директор ООО «Панама Сити Голд»
Л. Н. ДУБОВИК

«20» мая 2021 г.

Зав.сектором учебной работы
Т.С. АВЕРЯЧКИНА

«20» мая 2021 г.

Рабочая программа преддипломной практики рассмотрена и одобрена на заседании кафедры социально-культурного сервиса и туризма, протокол от 20.05.2021 г., № 9.

Заведующий кафедрой
социально-культурного
сервиса и туризма

С.В. Андреева

1. ВИД ПРАКТИКИ, СПОСОБ И ФОРМА (ФОРМЫ) ЕЕ ПРОВЕДЕНИЯ

Вид практики – преддипломная практика.

Способ проведения практики – стационарная, выездная.

Форма проведения практики - дискретно: путем выделения в календарном учебном графике непрерывного периода учебного времени для проведения практики.

2. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПРИ ПРОХОЖДЕНИИ ПРАКТИКИ, СООТНЕСЕННЫЕ С ПЛАНИРУЕМЫМИ РЕЗУЛЬТАТАМИ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Результаты освоения ООП: код и формулировка компетенции (<i>в соответствии с учебным планом</i>) или ее части	Планируемые результаты обучения: знания, умения, навыки и (или) опыт деятельности, характеризующие этапы формирования компетенций и обеспечивающие достижение планируемых результатов освоения программы
ОК-1 способность использовать основы философских знаний для формирования мировоззренческой позиции	Знания (З): -основных принципов анализа и критического осмысливания профессиональной информации, для формирования мировоззренческой позиции; Умения (У): - анализировать и критически осмысливать профессиональную информацию в процессе формирования мировоззренческой позиции; Навыки (Н): -системного рассмотрения профессиональных вопросов, установления характера противоречий между участниками производственного и/или торгового процессов предприятия и поиска способов их урегулирования.
ОК-2 способность анализировать основные этапы и закономерности исторического развития общества для формирования гражданской позиции	Знания (З): знать закономерности развития кулинарных традиций; Умения (У): -анализировать существующую кулинарную культуру и различные тенденции ее развития; Навыки (Н): -анализа участия предприятия питания в социальных, культурно-исторических и иных общественно-значимых проектах.

ОК-3 способность использовать основы экономических знаний в различных сферах жизнедеятельности	<p>Знания (З): -основ экономических знаний в профессиональной сфере;</p> <p>Умения (У): -применять экономических знаний в профессиональной деятельности ;</p> <p>Навыки (Н): -использования основ экономических знаний в производственно-технологической организационно-управленческой деятельности предприятия питания.</p>
ОК-4 способность использовать основы правовых знаний в различных сферах жизнедеятельности	<p>Знания (З): - нормативно-правовых актов в профессиональной деятельности;</p> <p>Умения (У): - анализировать, толковать и правильно применять правовые нормы;</p> <p>Навыки (Н): -использования основ правовых знаний в производственно-технологической и организационно-управленческой деятельности предприятия питания.</p>
ОК-5 способность к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного межкультурного взаимодействия	<p>Знания (З): -принципы межличностного и межкультурного взаимоотношения;</p> <p>Умения (У): -коммуникации в трудовом коллективе, межличностного и межкультурного взаимодействия;</p> <p>Навыки (Н): -коммуникации на рабочих местах в производственных цехах или в зале предприятия.</p>
ОК-6 способность работать в коллективе, толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия ;	<p>Знания (З): - социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия людей,</p> <p>Умения (У): - выполнения отдельных заданий на рабочих местах в производственных цехах или в зале предприятия;</p> <p>Навыки (Н): -навыками работы в коллективе, толерантного восприятия социальных, этнических, конфессиональных и культурных различий людей.</p>
ОК-7 – способность к самоорганизации и самообразованию ;	<p>Знания (З): -принципы самоорганизации и самообразованию;</p> <p>Умения (У): -самостоятельного поиска необходимой информации в предприятии питания;</p> <p>Навыки (Н): самоорганизации и самообразования при выполнении разных видов профессиональной деятельности на предприятии питания.</p>

ОК-8 способность использовать методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности	<p>Знания (3): -методов и средств физической культуры для обеспечения полноценной духовно - нравственной, социальной и профессиональной деятельности;</p> <p>Умения (У): - использовать методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной профессиональной деятельности;</p> <p>Навыки (Н): -использования в предприятии питания методов и средств физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности трудового коллектива.</p>
ОК-9 способность использовать приемы оказания первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций	<p>Знания (3): - меры защиты в условиях в условиях ЧС;</p> <p>Умения (У): -применять средства индивидуальной и коллективной защиты;</p> <p>Навыки (Н): -анализа организации на предприятии питания мероприятий по обучению персонала приемам оказания первой помощи, методам защиты в условиях чрезвычайных ситуаций.</p>
ОПК-1 способность осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий	<p>Знания (3): -приемы использования компьютерных и сетевых технологий в работе с информацией;</p> <p>Умения (У): - осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников в требуемом формате;</p> <p>Навыки (Н): -поиска, хранения, обработки и анализа информации из различных источников и баз данных, представления ее в требуемом формате с использованием информационно-коммуникационных технологий.</p>
ОПК-2 способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения;	<p>Знания (3): - основные принципы реализации технологических процессов производства продукции питания различного назначения;</p> <p>Умения (У): -осуществлять технологические процессы производства продукции питания различного назначения;</p> <p>Навыки (Н): - разработки мероприятий по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения.</p>

<p>ОПК-3 - способностью осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам;</p>	<p>Знания (3): -методы технологического контроля соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам; Умения (У): -умеет использовать методы технологического контроля соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам; Навыки (Н): -осуществленияя технологического контроля соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам.</p>
<p>ОПК-4 готовностью эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания;</p>	<p>Знания (3): - правила эксплуатации различных видов технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания; Умения (У): - эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания; Навыки (Н): -навыки в эксплуатировании различных видов технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания</p>
<p>ОПК-5 – готовность к участию во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов;</p>	<p>Знания (3): -порядок организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов; Умения (У): -принимать участие во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов; Навыки (Н): - участия во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов.</p>
<p>ПК-1 способность использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания;</p>	<p>Знания (3): -особенности использования технических средств при изучении технологических процессов; Умения (У): -использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов; Навыки (Н): -навыками организации и осуществления технологических процессов производства.</p>

<p>ПК-2 владением современными информационными технологиями, способность управлять информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования;</p>	<p>Знания (3): - современных информационных технологий, прикладных программ деловой сферы деятельности; Умения (У): - использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования; Навыки (Н): Вла- владением современными информационными технологиями, способностью управлять информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности.</p>
<p>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; владением правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания</p>	<p>Знания (3): - основные правила техники безопасности; Умения (У): - использовать знания техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; Навыки (Н): - применения правил техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда.</p>
<p>ПК-4 – готовность устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения;</p>	<p>Знания (3): - выработки и алгоритма принятия технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; - принципов выбора технических средств и технологий с учетом экологических последствий их применения; Умения (У): - определения приоритетов в сфере производства продукции питания; - принятия конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; - определения необходимых технических средств и технологий с учетом экологических последствий их применения; Навыки (Н): - обоснования принятия конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; - выбора технических средств и технологий с учетом экологических последствий их применения.</p>

<p>ПК-5 способность рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство;</p>	<p>Знания (3): -правил расчетов производственных мощностей и способов определения эффективности работы технологического оборудования; - методы оценки и принципы планирования внедрения инноваций в производство; Умения (У): -использовать методы расчетов производственных мощностей и эффективности работы технологического оборудования, оценки и планирования внедрения инноваций в производство; Навыки (Н): - производить расчеты производственных мощностей и эффективности работы технологического оборудования, проводить оценку и планирование внедрения инноваций в производство.</p>
<p>ПК-6 -способность организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания;</p>	<p>Знания (3): - принципы документооборота по производству на предприятии питания; - - содержание нормативной, технической, технологической документации в условиях производства продукции питания; Умения (У): - осуществления документооборота по производству на предприятии питания, использования нормативной, технической, технологической документации в условиях производства продукции питания; Навыки (Н): - способность организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания.</p>
<p>ПК-7 способность анализировать и оценивать результативность системы контроля деятельности производства, осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства</p>	<p>Знания (3): - основных элементов системы контроля деятельности производства; Умения (У): -использовать информацию о реализации системы контроля деятельности производства; Навыки (Н): -анализа и оценки результативности системы контроля деятельности производства конкретного предприятия питания, поиска, выбора и использования новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства.</p>

<p>ПК-8 способность 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</p>	<p>Знания (3): -правил, норм и процедур организации безопасных условий труда; Умения (У): -анализировать деятельность предприятия питания в области обеспечения безопасных условий труда; Навыки (Н): -выполнения требований системы безопасности труда персонала предприятия питания, выявление рисков в области безопасности труда и здоровья персонала.</p>
<p>ПК-9 готовность устанавливать требования и приоритеты к обучению работников по вопросам безопасности в профессиональной деятельности и поведению в чрезвычайных ситуациях</p>	<p>Знания (3): -методы и формы обучения персонала по вопросам безопасности в профессиональной деятельности; Умения (У): -принимать участие в проведении инструктажей и их подготовке; Навыки (Н): - формулировать требования и приоритеты к обучению работников по вопросам безопасности в профессиональной деятельности и поведению в чрезвычайных ситуациях.</p>
<p>ПК-10 способность определять цели и ставить задачи отделу продаж по ассортименту продаваемой продукции производства и услугам внутри и вне предприятия, анализировать информацию по результатам продаж и принимать решения в области контроля процесса продаж, владеть системой товародвижения и логистическими процессами на предприятиях питания</p>	<p>Знания (3): -методов определения цели и задач по ассортименту продаваемой продукции производству услуг и продажам; Умения (У): -обосновывать цели и задачи отдела продаж по ассортименту продаваемой продукции и производству услуг; Навыки (Н): - анализа информации по результатам продаж и контроля процесса продаж, анализа систем товародвижения и логистических процессов на предприятиях питания.</p>
<p>ПК-11 способность осуществлять мониторинг проведения мотивационных программ на всех ее этапах, оценивать результаты мотивации и стимулировать работников производства</p>	<p>Знания (3): - методы и средства диагностики системы мотивации и стимулирования сотрудников на предприятии; Умения (У) -использования методов мотивации стимулирования труда работников; Навыки (Н): -мониторинга проведения мотивационных программ на всех этапах программы, оценки результатов мотивации и стимулирования работников производства.</p>

<p>ПК-12 способность 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</p>	<p>Знания (3): -методов и критериев оценки персонала; принципов организации работы команд; Умения (У): -оценивать профессиональный уровень работников сферы питания различными методами; Навыки (Н): -проведения оценочных мероприятий с целью выявления у персонала необходимых навыков и умений для работы в команде.</p>
<p>ПК-13 способность 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.</p>	<p>Знания (3): -должностные обязанности персонала, иерархию взаимоотношений руководства и работников; Умения (У): -планировать и анализировать рабочий день своих подчиненных с учетом повышения их лояльности к предприятию; Навыки (Н): -планирования рабочих смен с учетом повышения лояльности работников к предприятию.</p>
<p>ПК-14 способность проводить мониторинг и анализировать результаты финансово-хозяйственной деятельности предприятия питания, оценивать финансовое состояние предприятия питания и принимать решения по результатам контроля</p>	<p>Умения (У): -способов наблюдения; методов и методики анализ результатов финансово-хозяйственной деятельности и финансового состояния предприятия питания; Навыки (Н): -применять методики анализа результатов финансово-хозяйственной деятельности и финансового состояния предприятия питания; Навыки (Н): -выработка предложений по результатам анализа результатов финансово-хозяйственной деятельности предприятия</p>
<p>ПК-15 способность осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития потребительского рынка, систематизировать и обобщать информацию</p>	<p>Знания (3): -методики поиска, выбора и использования новой информации в области развития потребительского рынка; Умения (У): -осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития потребительского рынка; Навыки (Н): -поиска, выбора и использования новой информации в области развития потребительского рынка, систематизации и обобщения информации в области развития потребительского рынка.</p>

<p>ПК-16 способность планировать стратегию развития предприятия питания с учетом множественных факторов, проводить анализ, оценку и риски, проводить аудит финансовых и материальных ресурсов</p>	<p>Знания (З): -принципы документирования и методику учета, аудита, анализа основных хозяйственных процессов организаций общественного питания; Умения (У): -планировать стратегию развития предприятия с учетом множественных факторов, проводить анализ и оценку рисков; Навыки (Н): -аудита финансовых и материальных ресурсов предприятия питания, анализа, оценки рынка и рисков, планирования стратегии развития предприятия питания с учетом множественных факторов.</p>
<p>ПК-17 способность организовать ресурсосберегающее производство, его оперативное планирование и обеспечение надежности технологических процессов производства продукции питания, способы рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов;</p>	<p>Знания (З): - принципов организации ресурсосберегающего производства, этапы оперативного планирования; - правила обеспечения надежности технологических процессов производства продукции питания; Умения (У): - участвовать в организации ресурсосберегающего производства, его оперативном планировании; - использовать правила обеспечения надежности технологических процессов производства продукции питания; - использовать способы рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов; Навыки (Н): - организации ресурсосберегающего производства, его оперативного планирования; - обеспечения надежности технологических процессов производства продукции питания.</p>
<p>ПК-18 готовность осуществлять необходимые меры безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия</p>	<p>Знания (З): -основных принцип, методов и средств обеспечения безопасности жизнедеятельности в условиях ЧС; Умения (У): -осуществлять необходимые меры безопасности при возникновении ЧС в предприятиях питания; Навыки (Н): -анализа необходимых мер безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций в предприятиях питания .</p>

<p>ПК-19 владением нормативно-правовой базой в области продаж продукции производства и услуг;</p>	<p>Знания (3): - содержания нормативно-правовой базы в области продаж продукции производства и услуг; Умения (У): - использование нормативно-правовой базы в области продаж продукции производства и услуг; Навыки (Н): - владения нормативно-правовой базой в области продаж продукции производства и услуг.</p>
<p>ПК-20 способность осуществлять поиск, выбор и использование информации в области мотивации и стимулирования работников предприятия, проявлять коммуникативные умения</p>	<p>Знания (3): -формы и методы мотивации персонала; Умения (У): - поиск, выбор и использование информации в области мотивации и стимулирования работников; Навыки (Н): коммуникативного общения по профессиональным вопросам, поиска, выбора и использования информации в области мотивации и стимулирования работников предприятия питания.</p>
<p>ПК-21 готовность разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала для составления обучающих программ, проводить аттестацию работников производства и принимать решения по результатам аттестации</p>	<p>Знания (3): -критерии оценки профессионального уровня персонала, процедуры проведения аттестационных решений; Умения (У): -разрабатывать программы аттестации персонала с учетом критериев оценки их профессионального уровня; Навыки (Н): -разработки критериев оценки профессионального уровня персонала предприятия питания в соответствии с требованиями профстандартов.</p>
<p>ПК-22 способность проводить мониторинг финансово-хозяйственной деятельности предприятия, анализировать и оценивать финансовое состояние предприятия</p>	<p>Знания (3): -способов наблюдения; методов и методики анализ результатов финансово-хозяйственной деятельности и финансового состояния; Умения (У): -аккумулировать данные и применять методики анализа результатов финансово-хозяйственной деятельности и финансового состояния; Навыки (Н): -мониторинга финансово-хозяйственной деятельности предприятия питания, анализа и оценки финансового состояния предприятия питания.</p>

ПК-23 способность формировать профессиональную команду, проявлять лидерские качества в коллективе, владением способами организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления	Знания (З): -теоретические подходы и методы формирования профессиональных команд; Умения (У): - уметь планировать, организовывать и контролировать работу трудового коллектива; Навыки (Н): - внедрения командной работы для повышения эффективности решения поставленных задач.
--	---

3. МЕСТО ПРАКТИКИ В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Преддипломная практика относится к блоку 2 «Практики» вариативная часть.

Преддипломная практика проводится для выполнения выпускной квалификационной работы у обучающихся очной формы обучения – в 8 семестре, у обучающиеся заочной формы обучения – на 5 курсе.

Преддипломная практика базируется на знаниях и умениях, полученных при изучении дисциплин: «Философия», «Безопасность жизнедеятельности», «Физическая культура и спорт», «Русский язык и культура речи», «Математика», «Информатика», «Физика», «Социология», «Иностранный язык», «История», «Органическая химия с основами биохимии», «Экономика», «Право», «Инженерная графика», «Аналитическая, физическая и коллоидная химия, физико-химические методы анализа», «Микробиология», «Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания», «Физиология питания», «Межкультурная коммуникация», «Санитария и гигиена питания», «Товароведение продовольственных товаров», «Основы строительства и инженерное оборудование», «Основы здорового питания», «Обеспечение качества продукции и услуг в общественном питании», «Логистика», «Маркетинг в общественном питании», «Бухгалтерский учет в общественном питании», «Менеджмент в общественном питании», «Оборудование предприятий общественного питания и техника безопасности», «Финансово-экономическая деятельность предприятий питания», «Управление персоналом в предприятиях питания», «Документооборот в предприятиях питания», «Технология охлажденной и замороженной кулинарной продукции», «Современные технологии контроля и управления в предприятиях питания», «Проектирование предприятий питания с основами САПР», «Организация производства и обслуживания в предприятиях питания», «Технология продукции в предприятиях питания», «Национальная кулинарная продукция для предприятий питания», «Производство пищевых продуктов в заготовочных и специализированных предприятиях питания», «Эволюция предприятий питания в России и за рубежом», «История предприятий питания ресторанных сегмента», «Основы научных исследований», «Методы и средства научных исследований», «Пищевые и биологически активные добавки для производства продукции в предприятиях питания», «Ингредиенты для производства продукции в предприятиях

питания», «Стандартизация и подтверждение соответствия продукции производства и услуг в предприятиях питания», «Управление качеством продукции производства и услуг в предприятиях питания», «Тренинг по технике приготовления кулинарной продукции в предприятиях питания», «Дизайн кулинарной продукции в предприятиях питания», «Барное дело», «Современные техники обслуживания в предприятиях питания», «Кондитерское производство в предприятиях питания ресторанных сегментов», «Производство мучных кондитерских изделий в предприятиях питания», «Легкая атлетика», «Волейбол», «Баскетбол», «Общая физическая подготовка», «История и теоретические основы кооперации», «Деловое общение», «Проблемы защиты прав потребителей», «1-С: Предприятие», «Разработка и реализация перспективных предпринимательских идей», «Антикоррупционное законодательство и противодействие коррупции», «Профессиональный иностранный язык», «Преподавание дисциплин на иностранном языке».

Практика базируется на знаниях и умениях, полученных при прохождении практики по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности и практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности.

Практика предшествует итоговой государственной аттестации, включая подготовку к сдаче и сдачу государственного экзамена и защите выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты.

4. ОБЪЕМ ПРАКТИКИ В ЗАЧЕТНЫХ ЕДИНИЦАХ И ЕЕ ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТЬ В НЕДЕЛЯХ ЛИБО В АКАДЕМИЧЕСКИХ ИЛИ АСТРОНОМИЧЕСКИХ ЧАСАХ

Продолжительность практики – 8 недель.

Общая трудоемкость практики составляет 12 з. е., 432 часов.

5. СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ

5.1. График (план) прохождения практики

№ п.п.	Наименование разделов (этапов) практики	Виды работ, в решении которых обучающийся принимает участие в процессе практики (включая самостоятельную работу)	Кол-во часов/ кол-во часов в форме практич еской подгото вки (по УП)	Форма текущего контроля
1	Подготовительн ый	<p>1. Условия организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов:</p> <ul style="list-style-type: none"> – характеристика предприятия: тип, вместимость, услуги; ассортимент продукции, категорию наценки, контингент потребителей, их примерную численность на протяжении дня; – Ознакомиться со структурой; – Начертить структуру (аппарат управления предприятия общественного питания) – Изучить показатели работы предприятия общественного питания; – Характеристика торговых помещений, оборудование; Инструктаж обучающихся по ознакомлению с требованиями охраны труда, техники безопасности, пожарной безопасности, а также правилами внутреннего распорядка предприятия общественного питания. 	54	Проверка дневника
2	Основной	2.1. Организация производства и организация обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов	38/30	Проверка дневника, отчета. Собеседовани е
		2.2. Оперативное планирование производства продукции питания	38/30	
		2.3. Документооборот по производству на предприятии питания	38/30	
		2.4. Анализ и оценка результативности системы контроля деятельности производства	38/30	
		2.5. Обоснование принятия конкретного технического решения	38/30	

		при разработке новых технологических процессов производства продукции питания		
		2.6. Правила, нормы и процедуры организации безопасных условий труда и здоровья персонала	38/30	
		2.7. Анализ информации по результатам продаж и контроля процесса продаж	38/30	
		2.8. Методы и средства диагностики системы мотивации и стимулирования сотрудников на предприятии	38/32	
		2.9. Проведение мониторинга и анализ результатов финансово-хозяйственной деятельности предприятия питания	38/38	
3	Заключительный	<ul style="list-style-type: none"> – Подведение итогов и составление отчета: систематизация, анализ, обработка собранного в ходе практики материала. – Оформление индивидуального задания; – Разработка выводов и рекомендаций; – предоставление дневника, отчета; <p>Выступление с докладом, защита отчета по практике</p>	36	собеседование, проверка записей в дневнике практики, защита отчета
	Итого:	–	432/280	

5.2. Содержание этапов практики

1. Подготовительный этап

Условия организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов:

- характеристика предприятия: тип, вместимость, услуги; ассортимент продукции, категорию наценки, контингент потребителей, их примерную численность на протяжении дня;
- Ознакомиться со структурой;
- Начертить структуру (аппарат управления предприятия общественного питания)
- Изучить показатели работы предприятия общественного питания;
- Характеристика торговых помещений, оборудование;

Инструктаж обучающихся по ознакомлению с требованиями охраны труда, техники безопасности, пожарной безопасности, а также правилами внутреннего распорядка предприятия общественного питания.

2. Основной этап

2.1. Организация производства и организация обслуживания на

предприятиях питания различных типов и классов

Организация работы раздаточной и обслуживание потребителей;
бракераж готовых блюд и изделий.
подготовка зала к обслуживанию;
сервировка столов;
организация обслуживания посетителей;
организация обслуживания различных мероприятий, банкетов, праздничных торжеств, проведение конференций.

2.2. Оперативное планирование производства продукции питания

Ознакомиться с технологической документацией на производстве, ее видами, назначением, использованием.
составить план-меню на день, неделю.
составить меню комплексных обедов.
составить меню банкетных, праздничных вечеров.
произвести расчет сырья и продуктов в соответствии с планом меню на день работы предприятия и оформить требования накладную на его получение.
принять участие в получении сырья из кладовой и с баз снабжения, в распределении сырья и продуктов по цехам. Оформить производственные программы для цехов.
Произвести перерасчет закладки сырья при изменении сезонности или кондиции поступившего сырья. Документально оформить данные перерасчеты.
составить технологические карты на блюда по меню.

2.3. Документооборот по производству на предприятии питания

Использование нормативной, технической, технологической документации в условиях производства продукции питания. Ознакомление с используемой на предприятии нормативно технологической документацией.
Составление технологических карт на выпускаемую продукцию;
Составление приходных и расходных документов.
Составление отчетов по складу и по кухне.

2.4. Анализ и оценка результативности системы контроля деятельности производства

Разработка программы производственного контроля.
Изучить как осуществляется контроль за закладкой продуктов в котле, выходом полуфабрикатов и готовых блюд, качеством пищи.
Проведение бракеража готовой пищи и его документальное оформление.
Разработать мероприятия, направленные на изучение качества пищи на данном предприятии.
Ознакомиться с порядком изъятия блюд с раздачи для проверки норм вложения сырья в пищевой технологической лаборатории, документальное оформление этого мероприятия.

Изучить организацию повседневного оперативного контроля заведующим производством за выполнением плана выпуска продукции собственного производства за текущий день:
Разработка программы производственного контроля.

2.5.Обоснование принятия конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания

Особенности использования технических средств при изучении технологических процессов.

Правила расчетов производственных мощностей и способов определения эффективности работы технологического оборудования.

Владение современными информационными технологиями, способность управлять информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования.

2.6. Правила, нормы и процедуры организации безопасных условий труда и здоровья персонала

Методы и формы обучения персонала по вопросам безопасности в профессиональной деятельности.

Изучить формы организации труда работников производства.

Проанализировать графики выхода на работу работников производства.

Составить более рациональный график выхода на работу работников производства.

Инструктажи по ознакомлению с требованиями охраны труда, техники безопасности, пожарной безопасности.

Последовательность осуществления необходимых мер безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия.

2.7. Анализ информации по результатам продаж и контроля процесса продаж

Анализ систем товародвижения и логистических процессов на предприятии питания. Характеристика нормативно-правовой базой в области продаж продукции производства и услуг

2.8. Методы и средства диагностики системы мотивации и стимулирования сотрудников на предприятии

Методы и критерии оценки персонала. Принципы организации работы команд. Должностные обязанности персонала; иерархия взаимоотношений руководства и работников.

Формы и методы мотивации персонала.

Характеристика программ аттестации персонала с учетом критериев оценки их профессионального уровня.

2.9. Проведение мониторинга и анализ результатов финансово-хозяйственной деятельности предприятия питания

Оценка финансового состояния предприятия питания и принятие решения по результатам контроля. Разработка инвестиционного плана.

3. Заключительный этап

Подведение итогов и составление отчета: систематизация, анализ, обработка собранного в ходе практики материала, разработка выводов и рекомендаций, подготовка презентации, выступление с докладом, предоставление дневника, отчета, защита отчета по практике

6. ФОРМА ОТЧЕТНОСТИ ПО ПРАКТИКЕ

Форма отчетности включает в себя отчет и перечень следующих документов:

- дневник;
- индивидуальное задание на практику (приложение 1);
- отзыв руководителя практики (приложение 2);
- совместный рабочий график (план) прохождения практики в профильной организации (приложение 3).

ДНЕВНИК является обязательной частью отчета о практике. Без дневника отчет не принимается к проверке и защите. Записи в дневник производятся ежедневно, они должны быть конкретными и отражать реальный объем выполненной практикантом работы за рабочий день. Небрежное ведение дневника, наличие незаполненных разделов, не ежедневные записи рассматриваются при защите отчёта как серьёзные недостатки в прохождении практики.

На первых страницах дневника указываются сведения о предприятии-базе практики, о руководителе от предприятия, а также даты прибытия на практику и убытия с нее. Даты прибытия/убытия должны быть заверены в дневнике подписью руководителя предприятия и печатью.

Дневник ежедневно заполняется обучающимся в соответствии с программой практики. Приводится наименование раздела практики, место выполнения и краткое описание работ, выполняемых в течение дня. Руководитель от предприятия ежедневно выставляет оценку за проделанную дневную работу и заверяет ее своей подписью.

ИНДИВИДУАЛЬНОЕ ЗАДАНИЕ. Индивидуальное задание обучающемуся составляет и выдает руководитель практики от кафедры перед началом практики. Индивидуальное задание обучающемуся на практику составляется в рамках темы его ВКР и согласовывается с руководителем практики от профильной организации. Примеры индивидуальных заданий представлены ниже.

1. Разработайте мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции в предприятии питания.
2. Рассмотрите методы технологического контроля соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам;
3. Разработайте обоснование использования различных видов технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности в предприятии питания.
4. Охарактеризуйте порядок организации производства в предприятии питания.
5. Охарактеризуйте организацию обслуживания в предприятии питания.
6. - Охарактеризуйте основные параметры технологических процессов в предприятии питания.
7. Охарактеризуйте современные информационные технологии в предприятии питания.
8. Охарактеризуйте применение правил техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда.
9. Охарактеризуйте процесс разработки новых технологических процессов производства продукции в предприятии питания.
- 10.Произведите расчет производственных мощностей технологического оборудования в предприятии питания.
- 11.Охарактеризуйте инновации, используемые производстве в предприятии питания.
- 12.Охарактеризуйте содержание технологической документации для производства продукции (на выбор) в предприятии питания.
- 13.Охарактеризуйте реализацию системы контроля производственной деятельности в предприятии питания.
- 14.Проанализируйте деятельность предприятия питания в области обеспечения безопасных условий труда.
- 15.Охарактеризуйте процесс обучения персонала по вопросам безопасности в профессиональной деятельности в предприятии питания.
- 16.Проанализируйте результаты продаж в предприятии питания.
- 17.Охарактеризуйте использование методов мотивации стимулирования труда работников в предприятии питания.
- 18.Проведите оценку профессионального уровня работников сферы питания различными методами.
- 19.Охарактеризуйте должностные обязанности персонала, иерархию взаимоотношений руководства и работников.
- 20.Проанализируйте результаты финансово-хозяйственной деятельности предприятия питания.

ОТЗЫВ РУКОВОДИТЕЛЯ. По окончании практики руководитель практики от профильной организации (предприятия-базы практики)

заполняет отзыв, в котором оценивает степень сформированности профессиональных компетенций обучающегося. Отзыв заверяется подписью руководителя и печатью предприятия.

СОВМЕСТНЫЙ РАБОЧИЙ ГРАФИК (ПЛАН) ПРОХОЖДЕНИЯ ПРАКТИКИ В ПРОФИЛЬНОЙ ОРГАНИЗАЦИИ включает виды работ, в решении которых обучающийся принимает участие в процессе практики в соответствии с разделами (этапами) прохождения практики. Согласованный график заверяется: подписями руководителей практики от института и профильной организации (предприятия-базы практики), а также печатью предприятия.

СОДЕРЖАНИЕ ОТЧЕТА.

Отчет о практике представляется в сброшюрованном виде имеет следующую структуру:

Титульный лист отчета содержит следующие данные: наименование института и кафедры, название отчёта, фамилию, имя и отчество обучающегося, место практики, фамилию, имя, отчество руководителей практики от организации и института (приложение 4).

Введение включает следующие обязательные элементы: цель и задачи производственной практики, указание организации, на базе которой проходила практика, краткое описание выполненных работ на практике, практическая значимость полученных результатов.

В основной части отчета должны быть раскрыты разделы (этапы) практики в соответствии с программой. Необходимо использовать в тексте отчета полученные во время практики сведения. Их систематизацию и обработку рекомендуется представить в виде расчетов, таблиц, графиков. В конце каждой темы обучающийся должен написать вывод.

Выполнение индивидуального задания должно быть отражено в основной части отчета и соответствовать перечню подлежащих разработке вопросов, зафиксированных в индивидуальном задании обучающемуся.

В заключительной части отчета обучающийся представляет выводы о достижении целей практики и степени отработки задач.

В приложения необходимо включить образцы документов и иной иллюстративный материал.

Все приложения должны быть пронумерованы и сшиты; в отчете по практике делается ссылка на соответствующий номер приложения.

ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ ОТЧЕТА О ПРАКТИКЕ.

Рекомендуемый объем отчета: 15-20 стр. (без приложений). Отчет должен быть написан грамотно, не следует допускать общих рассуждений, частых повторений одних и тех же слов и оборотов речи, непринятых сокращений слов.

Текстовая часть отчета о практике выполняется на стандартных листах белой бумаги (формат А-4). Текст пишется на одной стороне листа со следующими размерами полей: слева - 2,5см, справа - 1,6см сверху -2,0см, снизу -2,5 см. Разделы отчета нумеруются последовательно арабскими цифрами.

Каждый новый раздел отчета и библиографический список начинаются с новой страницы. Страницы отчета нумеруются арабскими цифрами, включая титульный лист и лист оглавления, на которых номера страниц не ставятся.

Порядковый номер страницы указывается в середине верхнего поля страницы. Страницы приложений не нумеруются.

Таблицы также подлежат нумерации справа над их заголовком: «Таблица 1» при сквозной нумерации таблиц либо «Таблица 1.1» при нумерации таблиц по темам. Через интервал необходимо по центру поместить название таблицы.

Рисунки следует нумеровать под рисунком по центру арабскими цифрами сквозной нумерацией или включать в нумерацию номер темы. Также необходимо подписать рисунок .

Формулы нумеруются сквозной нумерацией или с учетом номера темы слева в скобках.

На имеющиеся таблицы, рисунки, формулы должны быть обязательно сделаны ссылки в текстовой части отчета.

Каждое приложение должно начинаться с новой страницы. Заголовок «Приложение» располагается в правом верхнем углу страницы с указанием его номера арабскими цифрами без знака №. На имеющиеся приложения должны быть обязательно сделаны ссылки в текстовой части отчета.

Описание источников в библиографическом списке оформляется согласно ГОСТ Р 7.0.5.-2008. Библиографическая запись. Библиографическое описание. Общие требования и правила составления.

7 .ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ПРАКТИКЕ

Результаты прохождения практики оцениваются посредством проведения промежуточной аттестации.

Форма промежуточной аттестации по итогам прохождения практики – зачет с оценкой имеет целью – определить степень сформированности компетенций.

Знания, умения, навыки и опыт деятельности обучающихся по данной форме контроля оцениваются по балльной шкале на основании защиты отчета с презентацией по практике и оценки ответов на вопросы зачета.

Неудовлетворительные результаты промежуточной аттестации по практике или непрохождение промежуточной аттестации по практике при отсутствии уважительных причин признаются академической задолженностью.

7.1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе прохождения практики

№ п/п	Разделы практики, обеспечивающие этапы формирования компетенций	Перечень компетенций с указанием этапов их формирования (З, У, Н/О)	Наименование оценочного средства
1	1.Подготовительный	ОК-1– з; у;	Наличие записей в

		ОК-2– 3; у; ОК-3– 3; у; ОК-4– 3; у; ОК-5– 3; у; ОК-6– 3; у; ОК-7– 3; у; ОК-8– 3; у; ОК-9– 3; у; ОПК-1– 3; у; ОПК-2– 3; у; ОПК-3– 3; у; ОПК-4– 3; у; ОПК-5– 3; у; ПК-1– 3; у; н/о; ПК-2– 3; у; н/о; ПК-3– 3; у; н/о; ПК-4– 3; у; н/о; ПК-5– 3; у; н/о; ПК-6– 3; у; н/о; ПК-7– 3; у; н/о; ПК-8– 3; у; н/о; ПК-9– 3; у; н/о; ПК-10– 3; у; н/о; ПК-11– 3; у; н/о; ПК-12– 3; у; н/о; ПК-13– 3; у; н/о; ПК-14– 3; у; н/о; ПК-15– 3; у; н/о; ПК-16– 3; у; н/о; ПК-17– 3; у; н/о; ПК-18– 3; у; н/о; ПК-19– 3; у; н/о; ПК-20– 3; у; н/о; ПК-21– 3; у; н/о; ПК-22– 3; у; н/о; ПК-23– 3; у; н/о.	дневнике
2	2. Основной	ОК-1– 3; у; ОК-2– 3; у; ОК-3– 3; у; ОК-4– 3; у; ОК-5– 3; у; ОК-6– 3; у; ОК-7– 3; у; ОК-8– 3; у; ОК-9– 3; у; ОПК-1– 3; у; ОПК-2– 3; у; ОПК-3– 3; у; ОПК-4– 3; у; ОПК-5– 3; у; ПК-1– 3; у; н/о; ПК-2– 3; у; н/о; ПК-3– 3; у; н/о; ПК-4– 3; у; н/о; ПК-5– 3; у; н/о;	Наличие записей в дневнике, проверка содержания отчета

		ПК-6– з; у; н/о; ПК-7– з; у; н/о; ПК-8– з; у; н/о; ПК-9– з; у; н/о; ПК-10– з; у; н/о; ПК-11– з; у; н/о; ПК-12– з; у; н/о; ПК-13– з; у; н/о; ПК-14– з; у; н/о; ПК-15– з; у; н/о; ПК-16– з; у; н/о; ПК-17– з; у; н/о; ПК-18– з; у; н/о; ПК-19– з; у; н/о; ПК-20– з; у; н/о; ПК-21– з; у; н/о; ПК-22– з; у; н/о; ПК-23– з; у; н/о.	
5	3. Заключительный	ОК-1– з; у; ОК-2– з; у; ОК-3– з; у; ОК-4– з; у; ОК-5– з; у; ОК-6– з; у; ОК-7– з; у; ОК-8– з; у; ОК-9– з; у; ОПК-1– з; у; ОПК-2– з; у; ОПК-3– з; у; ОПК-4– з; у; ОПК-5– з; у; ПК-1– з; у; н/о; ПК-2– з; у; н/о; ПК-3– з; у; н/о; ПК-4– з; у; н/о; ПК-5– з; у; н/о; ПК-6– з; у; н/о; ПК-7– з; у; н/о; ПК-8– з; у; н/о; ПК-9– з; у; н/о; ПК-10– з; у; н/о; ПК-11– з; у; н/о; ПК-12– з; у; н/о; ПК-13– з; у; н/о; ПК-14– з; у; н/о; ПК-15– з; у; н/о; ПК-16– з; у; н/о; ПК-17– з; у; н/о; ПК-18– з; у; н/о; ПК-19– з; у; н/о; ПК-20– з; у; н/о; ПК-21– з; у; н/о; ПК-22– з; у; н/о; ПК-23– з; у; н/о.	Отзыв руководителя практики от профильной организации о работе обучающегося практиканта, вопросы к зачету, защита отчёта

7.2. Оценочные средства, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, в процессе прохождения практики

Вопросы для зачёта

1. Охарактеризовать организационно-правовую форму, тип и класс, режим работы, контингент питающихся.
2. Охарактеризовать структуру производства предприятий общественного питания.
3. Описать состав и расположение производственных, складских, торговых, административно-бытовых и технических помещений, их оснащение и оборудование, соответствие общему технологическому циклу предприятия, требованиям санитарии и гигиены.
4. Проанализировать используемую на предприятии нормативно-технологическую документацию.
5. Охарактеризовать цех обработки овощей, оборудование, инвентарь, персонал.
6. Охарактеризовать организацию работы мясорыбного цеха, оборудование, инвентарь, персонал.
7. Охарактеризовать организацию работы повара супового отделения, технология приготовления и оформления первых блюд, требования к качеству, сроки хранения.
8. Проанализировать организацию работы повара по приготовлению вторых блюд и соусов, технологию приготовления и оформления блюд, требования к качеству, сроки хранения.
9. Проанализировать технологический процесс приготовления блюд из рыбы и нерыбного водного сырья.
10. Проанализировать ассортимент блюд из яиц и творога,.
11. Проанализировать приготовление блюд и изделий из муки.
12. Проанализировать совершенствование навыков организации рабочих мест на различных участках технологического процесса приготовления изделий из муки.
13. Оформление и отпуск готовой продукции, бракераж.
14. Каковы санитарно-гигиенические и технологические требования при отпуске блюд?
15. Как документально оформляется передача блюд на раздаточную?
16. Каков состав бракеражной комиссии. Наличие бракеражного журнала, систематичность его заполнения.
17. Перечислить основные правила сервировки столов.
18. Рассказать о сервировке стола к завтраку, обеду, ужину.
19. Основные правила обслуживания потребителей в дневное время.
20. Основные правила обслуживания потребителей в вечернее время.
21. Особенности обслуживания различных мероприятий, банкетов, праздничных торжеств, проведение конференций.
22. Ознакомиться с типовой должностной инструкцией заведующего производством с материальной ответственностью.
23. Изучить какие виды материальной ответственности применяются на данном предприятии общественного питания.

24. Ознакомиться с порядком заключения договора о материальной ответственности.
25. Ознакомиться с технологической документацией на производстве, ее видами, назначением, использованием.
26. Составить план – меню на день, неделю.
27. Составить меню комплексных обедов.
28. Составить меню банкетных, праздничных вечеров.
29. Оформить заявки на необходимое количество полуфабрикатов, кондитерских изделий согласно плану меню.
30. Проанализировать графики выхода на работу работников производства. Составить более рациональный график выхода на работу работников производства.
31. Какие правила соблюдения рационального режима труда и отдыха работников производства?
32. Как осуществляется контроль за закладкой продуктов в котле, выходом полуфабрикатов и готовых блюд, качеством пищи.
33. Проведение бракеража готовой пищи и его документальное оформление.
34. Разработать мероприятия, направленные на изучение качества пищи на данном предприятии.
35. Ознакомиться с порядком изъятия блюд с раздачи для проверки норм вложения сырья в пищевой технологической лаборатории, документальное оформление этого мероприятия.
36. Как организовать повседневной оперативный контроль заведующим производством за выполнением плана выпуска продукции собственного производства за текущий день?
37. Кто составляет программу производственного контроля?
38. Изучить инструктивную работу заведующего производством. Принять участие в проведении пятиминуток, инструктажей, занятий по ознакомлению работников производства с новой технологией, организацией передовым опытом работы.
39. Охарактеризовать договор о материальной ответственности работников зала;
40. Виды графиков работы официантов, режим работы предприятия, торгового зала.
41. Охарактеризовать формы обслуживания на предприятии, перечень услуг представляемых населению.
42. Дать определение валового товарооборота общественного питания.
43. Дать определение розничного товарооборота общественного питания.
44. Дать определение товарооборота по собственной продукции общественного питания.
45. Дать определение товарооборота по покупным товарам общественного питания.
46. Дать определение издержкам предприятий общественного питания.
47. Перечислить статьи издержек предприятий общественного питания.

7.3. Критерии оценивания компетенций на различных этапах их формирования. Шкала оценивания

Шкала оценивания			
5 (отлично)	4 (хорошо)	3 (удовлетворительно)	2 (неудовлетворительно)
Критерии оценки знаний			
знания всесторонние и глубокие, в рамках материала основной и дополнительной литературы	знания уверенные, в рамках материала основной и дополнительной литературы	знания достаточные (освоена большая часть программы), в рамках материала основной литературы	знания поверхностные, бессистемные
Критерии оценки умений			
свободно и самостоятельно демонстрирует умения, предусмотренные программой	свободно и самостоятельно демонстрирует умения, предусмотренные программой, действуя по стандартным алгоритмам	демонстрирует умения, предусмотренные программой, действуя по стандартным алгоритмам, прибегая к помощи	не показывает необходимых умений в большей части заданий
Критерии оценки навыков / опыта деятельности			
свободно и самостоятельно выполняет задания, предусмотренные программой	свободно и самостоятельно выполняет задания, предусмотренные программой, действуя по стандартным алгоритмам	выполняет задания, предусмотренные программой, действуя по стандартным алгоритмам, прибегая к помощи	не справляется с большей частью заданий

7.4. Критерии оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, в процессе прохождения практики

Критерии оценки при защите отчета по практике:

«отлично» - заслуживает студент, обнаруживший знания учебного материала от достаточных до всесторонних и глубоких, умеющий свободно выполнять задания, предусмотренные программой практики, усвоивший основную и дополнительную литературу. Выполнены все требования к написанию отчета; логично изложен материал, сформулированы выводы, выполнено индивидуальное задание, выдержан объем, соблюдены требования к внешнему оформлению, даны правильные ответы на вопросы, что позволяет сделать вывод о сформированности необходимых компетенций.

«хорошо» - заслуживает обучающийся, обнаруживший достаточные знания учебного материала, умеющий в целом хорошо выполнять задания, предусмотренные программой практики, усвоивший основную литературу и частично знакомый с дополнительной литературой. Выполнены все требования к написанию и защите отчета, выполнено индивидуальное задание, но при этом имеются недочеты: имеются неточности в изложении материала, не выдержан объем, имеются упущения в оформлении, даны неполные ответы

на дополнительные вопросы, что позволяет сделать вывод о сформированности необходимых компетенций.

«удовлетворительно» - заслуживает обучающийся, обнаруживший частичные знания учебного материала, умеющий выполнять часть задания, предусмотренные программой практики, усвоивший основную литературу. Имеются существенные отступления от требований к оформлению отчета. В частности, допущены фактические ошибки в содержании или при ответе на дополнительные вопросы; во время защиты отсутствует вывод, что, тем не менее, позволяет сделать вывод о сформированности необходимых компетенций.

«неудовлетворительно» - заслуживает обучающийся, не усвоивший значительную часть программного материала практики, не ответивший на большинство основных и дополнительных вопросов, либо отказавшийся отвечать на вопросы, не выполнивший индивидуальное задание. Необходимые компетенции не сформированы.

8. ПЕРЕЧЕНЬ УЧЕБНОЙ ЛИТЕРАТУРЫ И РЕСУРСОВ СЕТИ «ИНТЕРНЕТ», НЕОБХОДИМЫХ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ

8.1. Основная учебная литература

1. Васюкова, А. Т. Технология продукции общественного питания : учебник для бакалавров / А. Т. Васюкова, А. А. Славянский, Д. А. Куликов. — 2-е изд. — Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2020. - 496 с. - ISBN 978-5-394-03527-2. - Текст : электронный. - URL: <https://new.znanium.com/catalog/product/1091474>

2. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум : учебное пособие для вузов / О. В. Пасько, О. В. Автюхова. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 268 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-07125-2. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <http://biblio-online.ru/bcode/452907>

3. Технология продукции общественного питания : учебник / под ред. А.С. Ратушного. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2020. — 241 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). — DOI 10.12737/1031132. - ISBN 978-5-16-107856-3. - Текст : электронный. - URL: <https://new.znanium.com/catalog/product/1031132>

8.2. Дополнительная литература

4. Введение в технологию продуктов питания. Практикум : учебное пособие для вузов / Н. Г. Кульнева, В. А. Голыбин, Ю. И. Последова, В. А. Федорук. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 141 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-12009-7. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://biblio-online.ru/bcode/446658> (дата обращения: 12.05.2020).

5. Джабоева, А. С. Технология продуктов общественного питания: Сборник задач: Учебное пособие / Джабоева А.С., Тамова М.Ю. - Москва :Магистр, НИЦ ИНФРА-М, 2019. - 256 с. - ISBN 978-5-16-103502-3. - Текст : электронный. - URL: <https://new.znanium.com/catalog/product/1020726> (дата обращения: 12.05.2020)

6. Иванова, Е. Е. Технология морепродуктов : учебное пособие для вузов / Е. Е. Иванова, Г. И. Касьянов, С. П. Запорожская. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 208 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-08750-5. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <http://biblio-online.ru/bcode/453019>

7. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания за рубежом : учебное пособие для вузов / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 179 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-07286-0. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <http://biblio-online.ru/bcode/452876>

8. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум : учебное пособие / под ред. Л.П. Липатовой. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2019. — 376 с., [8] с. цв. ил. — (Высшее образование: Бакалавриат). - ISBN 978-5-16-103431-6. - Текст : электронный. - URL: <https://new.znanium.com/catalog/product/983545>

8.3. Нормативные документы

1. Российская Федерация. Законы. О защите прав потребителей: [федер.закон № 2300-1 ФЗ от 07.02.1992 с изм. от 05.05.2014]. [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.garant.ru>

2. «Постановление Правительства РФ от 15.08.1997 N 1036 (ред. от 04.10.2012) "Об утверждении Правил оказания услуг общественного питания"(в ред. Постановлений Правительства РФ от 21.05.2001 N 389, от 10.05.2007 N 276, от 21.08.2012 N 842, от 04.10.2012 N 1007) – Режим доступа:

http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_15559/5e8938421a055563b3d944b848589aca9432aab0/

3. "ГОСТ 30389-2013. Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования" (вместе с "Минимальными требованиями к предприятиям (объектам) общественного питания различных типов") (введен в действие Приказом Росстандарта от 22.11.2013 N 1676-ст)– Режим доступа: http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_124542/

4. "ГОСТ 30390-2013. Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия" (введен в действие Приказом Росстандарта от 22.11.2013 N 1675-ст) – Режим доступа: <http://www.consultant.ru/cons/cgi/online.cgi?req=doc&base=OTN&n=9395#09614699463902128>

5. "услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания. ГОСТ Р 50762-2007" (утв. Приказом

Ростехрегулирования от 27.12.2007 N 475-ст) – Режим доступа:
<http://www.zakonprost.ru/content/base/153116>

6. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования (Дата введения 2015-01-01) – Режим доступа:
<http://docs.cntd.ru/document/1200103455>

7. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу (Дата введения 2016-01-01) – Режим доступа:
<http://docs.cntd.ru/document/1200107327>

8. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания (от 27 июня 2013 года №31986-2012) – Режим доступа:
<http://docs.cntd.ru/search/intellectual?q>

9. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию (от 27 июня 2013 года №31987-2012) – Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/search/intellectual/q/>

10. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания (от 27 июня 2013 года №31988-2012) – Режим ГОСТ 32692-2014 Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания (от 27 мая 2014 года №32692-2014) – Режим доступа:
<http://docs.cntd.ru/search/intellectual?q>

8.4. Ресурсы сети «Интернет»

Адрес ресурса	Описание ресурса
http://academicjournals.org/	Научные журналы, включающие в себя статьи в области сельского хозяйства, инженерного дела.
http://bibliofond.ru/	База знаний и сборник бесплатных рефератов, курсовых, дипломных присланных авторами. База знаний предназначена для обучения самостоятельному написанию работ.
http://biblio-online.ru/	Электронная библиотечная система.
http://znanium.com/	Электронная библиотечная система.
http://yandex.ru/	Поисковая система и интернет-портал.
http://wikipedia.org/	Свободная энциклопедия.
http://rosпотребnadzor.ru/	Федеральная служба по надзору в сфере прав потребителей и благополучия человека.
https://working-papers.ru/	Образцы и шаблоны документов.
http://google.ru/	Поисковая система и интернет-портал.

9. ПЕРЕЧЕНЬ ИНФОРМАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ, ИСПОЛЬЗУЕМЫХ ПРИ ПРОВЕДЕНИИ ПРАКТИКИ, ВКЛЮЧАЯ ПЕРЕЧЕНЬ ПРОГРАММНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ И ИНФОРМАЦИОННЫХ СПРАВОЧНЫХ СИСТЕМ

Для подготовки отчета по результатам прохождения практики обучающимися используются компьютеры со специализированным программным обеспечением, используемым для обработки данных и подготовки отчета и презентации:

Технология	Перечень программного обеспечения и информационных справочных систем
Демонстрация материалов	Microsoft PowerPoint 2010, Microsoft Word 2010, Microsoft Excel 2010
Мультимедиатехнология	Microsoft PowerPoint 2010, Microsoft Word 2010, Microsoft Excel 2010
Заполнение документации в АСУ	АСУ «Трактир»
Работа с различными видами электронных документов	Microsoft Office: Word, Excel, PowerPoint
Автоматизированное взаимодействие обучающимися	Сеть Интернет, личный кабинет обучающегося, электронное портфолио
Справочно-правовая система «Гарант»	www.garant.ru

10. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКАЯ БАЗА, НЕОБХОДИМАЯ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ

Назначение аудиторий	Оснащение
Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации	Комплект специальной учебной мебели. Доска аудиторная меловая. Демонстрационное оборудование (переносное) Учебно-наглядные пособия.
Кабинет технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства	Технологическое оборудование: немеханическое, механическое, тепловое, холодильное.
Помещения для самостоятельной работы	Комплект специальной учебной мебели: стол стулья Комплект специализированной мебели для размещения учебной, методической и научной литературы и нормативно-технической документации доска аудиторная меловая мониторы системный блок клавиатура

	<p>мышь</p> <p>Доступ к сети Интернет и обеспечение доступа в электронную информационно-образовательную среду организации</p>
--	---

Практика проводится в организациях, деятельность которых соответствует профессиональным компетенциям, осваиваемым в рамках ОПОП ВО.

Обучающиеся пользуются материально-технической базой организации, в которой проходят практику.

11. ОРГАНИЗАЦИЯ И РУКОВОДСТВО ПРАКТИКОЙ

Организация и руководство практикой осуществляется на основе Положения о практической подготовке обучающихся Сибирского университета потребительской кооперации (СибУПК) от 18 сентября 2020 года.

Для руководства практикой, проводимой в институте, назначается руководитель (руководители) практики из числа профессорско-преподавательского состава кафедры социально-культурного сервиса и туризма.

Для руководства практикой, проводимой в профильной организации, назначается руководитель (руководители) практики из числа профессорско-преподавательского состава кафедры социально-культурного сервиса и туризма и руководитель (руководители) практики из числа работников профильной организации (далее – руководитель практики от профильной организации).

Руководитель практики от института:

организовывает прохождение медицинской комиссии обучающимися для получения допуска на производственную практику;

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 ОП ВО по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) «Технология продукции и организация в предприятиях питания»; оказывает методическую помощь обучающимся при выполнении ими индивидуальных заданий, а также при выполнении заданий производственной практики;

оценивает результаты прохождения практики обучающимися.

Руководство от базы практики – профильного предприятия осуществляют ведущие специалисты (ответственное лицо от профильной организации) предприятия.

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.

Распределение обучающихся по предприятиям – базам практик выполняют руководители практик от кафедры при содействии менеджера по практике и трудоустройству студентов института.

Направление обучающихся на практику проводится на основании приказа директора института с указанием закрепления каждого обучающегося за организацией, а также с указанием вида и сроков прохождения практики.

Обучающиеся, совмещающие обучение с трудовой деятельностью, вправе проходить практику по месту трудовой деятельности в случаях, если профессиональная деятельность, осуществляемая ими, соответствует требованиям к содержанию практики.

Условием допуска обучающегося к производственной преддипломной практике является освоение предшествующей части ООП и наличие медицинской книжки.

12.ОРГАНИЗАЦИЯ И ПРОВЕДЕНИЕ ПРАКТИКИ ДЛЯ ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ

Практика для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов проводится с учетом особенностей их психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья.

Выбор мест прохождения практик для лиц с ограниченными возможностями здоровья производится с учетом состояния здоровья обучающихся и требований по доступности.

Приложение 1



Автономная некоммерческая образовательная
организация
высшего образования
Центросоюза Российской Федерации

СИБИРСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ ПОТРЕБИТЕЛЬСКОЙ КООПЕРАЦИИ ЗАБАЙКАЛЬСКИЙ ИНСТИТУТ ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬСТВА

Кафедра социально-культурного сервиса и туризма

ИНДИВИДУАЛЬНОЕ ЗАДАНИЕ

Обучающемуся(ейся) _____ курса _____ формы обучения

направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

направленность (профиль) «Технология продукции и организация в предприятиях питания»

ФИО обучающегося(ейся) _____

Шифр _____

Вид практики: преддипломная практика

Приказ о направлении на практику: _____

Срок прохождения практики с «__» 20__ г. по «__» 20__ г.

Место прохождения практики _____

Срок сдачи студентом отчета на кафедру _____

I. Перечень подлежащих разработке вопросов и общее направление работы:

- 1.
- 2.
- 3.

II. Объем отчета по практике _____

Задание выдано

Руководитель практики от института _____

ФИО, ученая

степень, должность _____

(подпись)

Задание получено

Обучающийся(аяся) _____

(подпись)

Задание согласовано

Руководитель практики

от профильной организации _____

ФИО

(подпись)

«__» 201__ г.

ОТЗЫВ РУКОВОДИТЕЛЯ ПРАКТИКИ ОТ ПРОФИЛЬНОЙ ОРГАНИЗАЦИИ О РАБОТЕ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ-ПРАКТИКАНТА

ФИО обучающегося

направления подготовки 19.03.04 *Технология продукции и организация общественного питания*

направленность (профиль) «Технология продукции и организация в предприятиях питания»

группа _____ курс _____ форма обучения _____
прошел(ла) преддипломную

с «_____» 20__ г. по «_____» 20__ г.

в организации _____

наименование организации, юридический адрес, телефон

под руководством _____

ИО Фамилия, должность руководителя практики от профильной организации

1. За время прохождения практики обучающийся продемонстрировал освоенность компетенций на уровне:

Наименование и шифр компетенций в соответствии с учебным планом	Шкала оценивания сформированности компетенции, элемента компетенции*			
	отлично	хорошо	удовлетворительно	неудовлетворительно
ОК-1 способность использовать основы философских знаний для формирования мировоззренческой позиции				
ОК-2 способность анализировать основные этапы и закономерности исторического развития общества для формирования гражданской позиции				
ОК-3 способность использовать основы экономических знаний в различных сферах жизнедеятельности				
ОК-4 способность использовать основы правовых знаний в различных сферах жизнедеятельности				
ОК-5 способность к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного межкультурного взаимодействия				
ОК-6 способность работать в коллективе, толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия;				
ОК-7 – способность к самоорганизации и самообразованию				

ОК-8 способность использовать методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности				
ОК-9 способность использовать приемы оказания первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций				
ОПК-1 способность осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий				
ОПК-2 способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения;				
ОПК-3 - способностью осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам;				
ОПК-4 готовностью эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания;				
ОПК-5 – готовность к участию во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов				
ПК-1 способность использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания				
ПК-2 владением современными информационными технологиями, способность управлять информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования				

ПК-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; владением правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания				
ПК-4 – готовность устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения				
ПК-5 способность рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство;				
ПК-6 -способность организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания				
ПК-7 способность анализировать и оценивать результативность системы контроля деятельности производства, осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства				
ПК-8 способность 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				
ПК-9 готовность устанавливать требования и приоритеты к обучению работников по вопросам безопасности в профессиональной деятельности и поведению в чрезвычайных ситуациях				

ПК-10 способность определять цели и ставить задачи отделу продаж по ассортименту продаваемой продукции производства и услугам внутри и вне предприятия, анализировать информацию по результатам продаж и принимать решения в области контроля процесса продаж, владеть системой товародвижения и логистическими процессами на предприятиях питания				
ПК-11 способность осуществлять мониторинг проведения мотивационных программ на всех ее этапах, оценивать результаты мотивации и стимулировать работников производства				
ПК-12 способность 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				
ПК-13 способность 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 пред				
ПК-14 способность проводить мониторинг и анализировать результаты финансово-хозяйственной деятельности предприятия питания, оценивать финансовое состояние предприятия питания и принимать решения по результатам контроля				
ПК-15 способность осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития потребительского рынка, систематизировать и обобщать информацию				
ПК-16 способность планировать стратегию развития предприятия питания с учетом множественных факторов, проводить анализ, оценку и риски, проводить аудит финансовых и материальных ресурсов				

ПК-17 способность организовать ресурсосберегающее производство, его оперативное планирование и обеспечение надежности технологических процессов производства продукции питания, способы рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов				
ПК-18 готовность осуществлять необходимые меры безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия				
ПК-19 владением нормативно-правовой базой в области продаж продукции производства и услуг				
ПК-20 способность осуществлять поиск, выбор и использование информации в области мотивации и стимулирования работников предприятия, проявлять коммуникативные умения				
ПК-21 готовность разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала для составления обучающих программ, проводить аттестацию работников производства и принимать решения по результатам аттестации				
ПК-22 способность проводить мониторинг финансово-хозяйственной деятельности предприятия, анализировать и оценивать финансовое состояние предприятия				
ПК-23 способность формировать профессиональную команду, проявлять лидерские качества в коллективе, владением способами организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления				

* в столбце по шкале оценивания отметить знаком «+»

2. Общая характеристика обучающегося по освоению профессиональных компетенций в период прохождения практики:

Дополнительно об обучающемся сообщаем:

Рекомендуемая практики _____ оценка _____ по результатам
 Дата « ____ » 20 ____ г.
 Подпись руководителя практики от профильной организации
 / И.О. Фамилия
 _____ подпись, заверенная печатью

Приложение 3



Автономная некоммерческая образовательная
организация
высшего образования
Центрсоюза Российской Федерации
СИБИРСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ
ПОТРЕБИТЕЛЬСКОЙ КООПЕРАЦИИ
ЗАБАЙКАЛЬСКИЙ ИНСТИТУТ
ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬСТВА

Кафедра социально-культурного сервиса и туризма

Совместный рабочий график (план)
проведения практики в профильной организации
на 201_ -201_ учебный год

Вид практики: производственная практика

Тип практики: преддипломная

Место прохождения практики: _____
(наименование организации (предприятия))

Сроки прохождения практики с «__» 20__ г. по «__» 20__ г.

направление подготовки 19.03.04 *Технология продукции и организация общественного питания*

направленность (профиль) «Технология продукции и организация в предприятиях питания»

ФИО обучающегося

Обучающийся(щаяся) __ курса _____ формы обучения

Дата	Наименование разделов (этапов) практики	Виды работ, в решении которых обучающийся принимает участие в процессе практики
1	2	3
	1. Подготовительный	- инструктаж с требованиями охраны труда, техники безопасности, пожарной безопасности, а также правилами внутреннего распорядка организации. Условия организации производства и организации обслуживания в предприятиях питания различных типов и классов

		2.1. Организация производства и организация обслуживания в предприятиях питания различных типов и классов
		2.2. Оперативное планирование производства продукции питания
		2.3. Документооборот по производству на предприятии питания
		2.4. Анализ и оценка результативности системы контроля производственной деятельности
		2.5. Обоснование принятия конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания
	2. Основной	2.6. Правила, нормы и процедуры организации безопасных условий труда и здоровья персонала
		2.7. Анализ информации по результатам продаж и контроля процесса продаж
		2.8. Методы и средства диагностики системы мотивации и стимулирования сотрудников на предприятии
		2.9. Проведение мониторинга и анализ результатов финансово-хозяйственной деятельности предприятия питания
	3. Заключительный	<ul style="list-style-type: none"> – Подведение итогов и составление отчета: систематизация, анализ, обработка собранного в ходе практики материала. – Оформление индивидуального задания; – Разработка выводов и рекомендаций; – предоставление дневника, отчета; – Выступление с докладом, защита отчета по практике

Руководитель практики
от института

ученая степень, должность

подпись

И.О. Фамилия

Руководитель практики
от профильной организации

подпись, заверенная печатью

И.О. Фамилия, должность

Дата согласования «___» 20__ г.

Приложение 4



Автономная некоммерческая образовательная
организация
высшего образования
Центросоюза Российской Федерации
СИБИРСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ
ПОТРЕБИТЕЛЬСКОЙ КООПЕРАЦИИ
ЗАБАЙКАЛЬСКИЙ ИНСТИТУТ
ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬСТВА

Кафедра социально-культурного сервиса и туризма

ОТЧЕТ О ПРЕДДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКЕ:

Место прохождения практики _____

(наименование организации (предприятия))

Обучающийся _____ курса

(Фамилия И.О.)

(группа, шифр)

Руководитель практики _____

(должность, ученое звание, ученая степень)

(Фамилия И.О.)

Оценка после защиты _____

Дата защиты _____

Подпись И.О. Фамилия руководителя

Чита
20____