

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Шебзухова Татьяна Александровна

Должность: Директор Пятигорского института (филиал) Северо-Кавказского

федерального университета

Дата подписания: 05.12.2025 17:07:19

Уникальный программный ключ:

d74ce93cd40e39275c3ba28843b42a10be66

**МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ
ФЕДЕРАЦИИ**

**Федеральное государственное автономное образовательное учреждение
высшего образования**

«СЕВЕРО-КАВКАЗСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

Пятигорский институт (филиал) СКФУ

МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЮ ПРАКТИКИ

ПРЕДДИПЛОМНАЯ ПРАКТИКА

для студентов направления подготовки

19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»

Направленность (профиль): Технология и организация ресторанного дела

(ЭЛЕКТРОННЫЙ ДОКУМЕНТ)

Методические рекомендации по прохождению Преддипломной практики бакалавров направления подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»

Профиль подготовки: Технология и организация ресторанного дела.

Квалификация выпускника **бакалавр**

Методические указания содержат необходимый теоретический материал задания для выполнения индивидуального задания, требования к оформлению отчета. список рекомендуемой литературы.

Методические указания разработаны на основании требований государственных образовательных стандартов высшего образования.

Составитель: Щедрина Т.В.

Рецензент: Холодова Е.Н.

Методические указания рассмотрены и утверждены на заседании кафедры технологии продуктов питания и товароведения

Заведующий кафедрой технологии
продуктов питания и товароведения

Е.Н. Холодова

СОДЕРЖАНИЕ

	Введение	4
1	Цели и задачи практики	5
2	Требования к результатам освоения практики, перечень осваиваемых компетенций	9
3	Права и обязанности обучающихся	11
4	Обязанности руководителя практики от Университета и/или предприятия	13
5	Структура и содержание практики	15
6	Задания, график и порядок их выполнения	16
7	Форма предоставления отчета по практике, структура отчета	21
8	Промежуточная аттестация по практике	28
9	Критерии выставления оценок	35
	Перечень производственной литературы и ресурсов сети «Интернет», необходимых для проведения практики	36

ВВЕДЕНИЕ

Преддипломная практика бакалавров является обязательной частью основных профессиональных образовательных программ высшего образования.

Образовательная программа бакалавриата ориентирована **на подготовку руководителей предприятий общественного питания**, работников занятых научно-исследовательской и аналитической деятельностью. Программа готовит специалистов к профессиональной работе в качестве руководителя в ресторанной индустрии и предприятиях общественного питания, торговых сетях, реализующих готовую кулинарную продукцию, инспекционных службах по контролю качества и сертификации продовольственного сырья, в проектных и торговых организациях по реализации торгово - технологического и холодильного оборудования, в пищевых технологических лабораториях, а также в качестве педагогических и административных работников в начальных и среднепрофессиональных учебных заведениях.

В соответствии с утвержденным учебным планом и графиком учебного процесса в целях приобретения обучающимися навыков профессиональной работы, углубления и закрепления знаний и компетенций, полученных в процессе теоретического обучения обязательным является отработка программы преддипломной практики бакалавров направления подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания».

Организация производственной преддипломной практики осуществляется на основании Положения об организации и проведении практик обучающихся по образовательным программам бакалавриата, специалитета, магистратуры, аспирантуры, ординатуры в ФГАОУ ВО «Северо-Кавказский федеральный университет». Кафедра «Технология продуктов питания и товароведения» при направлении студентов на учебную практику выдает им полный пакет документов в соответствии с вышеуказанным положением.

1. Цели и задачи практики

Целями производственной преддипломной практики по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) Технология и организация ресторанного дела:

- закрепление и углубление теоретической подготовки обучающихся;
- приобретение ими практических навыков и компетенций в сфере профессиональной деятельности;
- сбор материалов для подготовки выпускной квалификационной работы (ВКР);
- овладение современными информационными технологиями, способностью управлять информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования;
- формировать теоретические знания и практические навыки и умения владеть 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;
- формировать теоретические знания и практические навыки и умения 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;
- формировать теоретические знания и практические навыки и умения рассчитывать производственные мощности и эффективность работы

технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство;

- формировать теоретические знания и практические навыки и умения организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания;
- формировать теоретические знания и практические навыки и умения анализировать и оценивать результативность системы контроля деятельности производства, осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства;
- формировать теоретические знания и практические навыки и умения 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;
- формировать теоретические знания и практические навыки и умения устанавливать требования и приоритеты к обучению работников по вопросам безопасности в профессиональной деятельности и поведению в чрезвычайных ситуациях;
- формировать теоретические знания и практические навыки и умения осуществлять мониторинг проведения мотивационных программ на всех ее этапах, оценивать результаты мотивации и стимулировать работников производства;
- формировать теоретические знания и практические навыки и умения 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;

- формировать теоретические знания и практические навыки и умения 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;
- формировать теоретические знания и практические навыки и умения проводить мониторинг и анализировать результаты финансово-хозяйственной деятельности предприятия питания, оценивать финансовое состояние предприятия питания и принимать решения по результатам контроля;
- формировать теоретические знания и практические навыки и умения планировать стратегию развития предприятия питания с учетом множественных факторов, проводить анализ, оценку рынка и риски, проводить аудит финансовых и материальных ресурсов;
- формировать теоретические знания и практические навыки и умения осуществлять необходимые меры безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия;
- формировать теоретические знания и практические навыки и умения владеть нормативно-правовой базой в области продаж продукции производства и услуг;
- формировать теоретические знания и практические навыки и умения разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала для составления обучающих программ, проводить аттестацию работников производства и принимать решения по результатам аттестации;
- формировать теоретические знания и практические навыки и умения формировать профессиональную команду, проявлять лидерские качества в коллективе, владением способами организации производства и

эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления;

- формировать теоретические знания и практические навыки и умения контролировать качество предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования, участвовать в планировке и оснащении предприятий питания;
- формировать теоретические знания и практические навыки и умения осуществлять поиск, выбор и использование информации в области проектирования предприятий питания, составлять техническое задание на проектирование предприятия питания малого бизнеса, проверять правильность подготовки технологического проекта, выполненного проектной организацией, читать чертежи (экспликацию помещений, план расстановки технологического оборудования, план монтажной привязки технологического оборудования, объемное изображение производственных цехов);
- формировать теоретические знания и практические навыки и умения вести переговоры с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования, оценивать результаты проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта;
- формировать теоретические знания и практические навыки и умения участвовать в маркетинговых исследованиях товарных рынков, пищевого сырья, продукции и разрабатывать предложения по выбору поставщиков для предприятий питания;
- формировать теоретические знания и практические навыки и умения организации процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции;
- формировать теоретические знания и практические навыки и умения организации процесса приготовления и приготовление сложной кулинарной продукции;

- формировать теоретические знания и практические навыки и умения организовывать документооборот по производству блюд национальной кухни на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания.

2. Задачи практики

Задачами преддипломной практики по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, профиль Технология и организация ресторанного дела являются:

- знакомство с современными формами организации производства и обслуживания, функционирующими на предприятии, ее структурой и решаемыми задачами;
- изучение информационно-правового обеспечения бизнес-процессов предприятия;
- формирование требований и составление технического задания на разработку производственно – технологических задач для решения практической задачи, связанной с совершенствованием производственной деятельностью предприятия.
- выявление влияния различных факторов на формирование качества готовой продукции;
- оценка критических контрольных точек и инновационно - технологических рисков при внедрении новых технологий;
- анализ уровня качества;
- изучение практических вопросов организации производства, обслуживания потребителей и управления предприятием;
- овладение методами составления производственной программы в зависимости от особенностей обслуживаемого контингента, типа и класса предприятия, а также других факторов;
- изучение нормативной и технической документации используемой на предприятии;

- изучение используемых методов контроля качества сырья и готовой продукции, принятие участия в них;
- изучение опыта предприятия по совершенствованию технологии и внедрению перспективных технологий производства продуктов общественного питания;
- выявление резервов для разработки безотходных и ресурсосберегающих технологий, снижения себестоимости продукции, повышения производительности труда и уровня механизации;
- приобретение знания новейших достижений техники и технологии в своей научно-исследовательской деятельности, изучение эффективности хозяйственной деятельности и степени экономической успешности предприятия;
- приобретение знаний осуществлять поиск, выбор и использование информации в области проектирования предприятий питания, составлять техническое задание на проектирование предприятия питания малого бизнеса, проверять правильность подготовки технологического проекта, выполненного проектной организацией, читать чертежи (экспликацию помещений, план расстановки технологического оборудования, план монтажной привязки технологического оборудования, объемное изображение производственных цехов
- сбор и обработка фактического материала по разделам программы практики в предприятии и составление отчета по выполненному заданию.
- сбор и обработка материалов, необходимых для выполнения выпускной квалификационной работы.
- сформировать навыки самовоспитания, самообразования, проектирование дальнейшего образовательного маршрута и профессиональной карьеры

Время прохождения практики определяется учебным планом, составленным на основе ФГОС ВО.

Формируемые компетенции в ходе отработки программы практики:

Код	Формулировка:
ПК-2	владением современными информационными технологиями, способностью управлять информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования
ПК-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
ПК-4	готовностью устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения
ПК-5	способностью рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство
ПК-6	способностью организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания
ПК-25	способностью изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания
ПК-27	способностью контролировать качество предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования, участвовать в планировке и оснащении предприятий питания
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 производственных цехов)
ПК-29	готовностью вести переговоры с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования, оценивать результаты проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта
ПК-33	способностью участвовать в маркетинговых исследованиях товарных рынков, пищевого сырья, продукции и разрабатывать предложения по выбору поставщиков для предприятий питания
ППК-1	способностью организации процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
ППК-2	способностью организации процесса приготовления и приготовление сложной кулинарной продукции
ППК-3	способностью организовывать документооборот по производству блюд национальной кухни на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания

3. Права и обязанности обучающихся

3.1. Обучающиеся в период прохождения практики:

- выполняют в полном объеме индивидуальные задания, предусмотренные программами практики;

- соблюдают правила внутреннего трудового распорядка;
- соблюдают требования охраны труда и пожарной безопасности;
- ведут дневник производственной практики, где фиксируются все виды работ, выполняемых в течение рабочего дня.

3.2. При наличии в организации вакантной должности, работа на которой соответствует требованиям к содержанию практики, с обучающимся может быть заключен срочный трудовой договор о замещении такой должности.

Допускается проведение практики в составе специализированных, сезонных или студенческих отрядов и в порядке индивидуальной подготовки у специалистов, имеющих соответствующую квалификацию;

3.3. Обучающиеся, совмещающие обучение с трудовой деятельностью, вправе проходить учебную, производственную, в том числе преддипломную практики, по месту трудовой деятельности в случаях, если профессиональная деятельность, осуществляемая ими, соответствует требованиям к содержанию практики.

3.4. С момента зачисления студентов в период практики в качестве практикантов на рабочие места на них распространяются правила охраны труда и правила внутреннего распорядка, действующие в организации, с которыми они должны быть ознакомлены в установленном в организации порядке.

3.5. Продолжительность рабочего дня студентов при прохождении практики на предприятиях, учреждениях, организациях составляет для студентов в возрасте от 16 до 18 лет не более 36 часов в неделю (ст. 92 Трудового кодекса Российской Федерации (далее ТК РФ), в возрасте от 18 лет и старше не более 40 часов в неделю (ст. 91 ТК РФ). Для студентов в возрасте от 15 до 16 лет продолжительность рабочего дня при прохождении практики на предприятиях, учреждениях, организациях составляет не более 24 часов в неделю (ст. 91 ТК РФ).

3.6. При прохождении практик, предусматривающих выполнение работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и

периодические медицинские осмотры (обследования), обучающиеся проходят соответствующие медицинские осмотры (обследования) в соответствии с Порядком проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров (обследований) работников, занятых на тяжелых работах и на работах с вредными и (или) опасными условиями труда, утвержденным приказом Министерства здравоохранения и социального развития Российской Федерации от 12 апреля 2011 г. № 302н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 октября 2011г., регистрационный №22111), с изменениями, внесенными приказами Министерства здравоохранения Российской Федерации от 15 мая 2013 г. № 296н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 3 июля 2013 г., регистрационный № 28970) и от 5 декабря 2014 г. № 801н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 3 февраля 2015 г., регистрационный № 35848).

4. Обязанности руководителя практики от Университета и предприятия

4.1. Для руководства практикой, проходящей в структурных подразделениях СКФУ, назначаются руководители практики от соответствующих кафедр из числа лиц, относящихся к профессорско-преподавательскому составу.

Для руководства практикой, проводимой в профильной организации, назначаются руководители практики от соответствующих кафедр из числа лиц, относящихся к профессорско-преподавательскому составу, и руководители практики из числа работников профильной организации (далее - руководитель практики от профильной организации). Закрепление каждого обучающегося за руководителем практики из числа работников профильной организации осуществляется на основе распоряжения по институту.

4.2. Обязанности руководителя практики от кафедры:

До начала практики:

– составляет рабочий график (план) проведения практики;

- разрабатывает индивидуальные задания для обучающихся, выполняемые в период практики;
- устанавливает связь с руководителями практики от профильной организации;
- проводит с обучающимися организационные мероприятия, связанные с проведением практики, в том числе инструктаж по технике безопасности (сведения о прохождении обучающимися инструктажа отражаются в журнале учета инструктажа);
- не позднее чем за 3 дня до начала практики, выдает обучающимся пакет документов: направление на практику, задание на практику; программу практики; методические рекомендации по прохождению практики.

4.3. В период проведения практики:

- проводит, предусмотренные программой практики, занятия;
- участвует в распределении обучающихся по рабочим местам и видам работ в организации;
- осуществляет контроль за соблюдением сроков проведения практики и соответствием ее содержания установленным образовательной программой и рабочей программой практики требованиям;
- проводит индивидуальные консультации и оказывает методическую помощь обучающимся при выполнении ими индивидуальных заданий и подготовки отчетов, а также при сборе материалов к выпускной квалификационной работе в ходе преддипломной практики;
- оказывает методическую помощь организации, принимающей на практику обучающихся.
- доводит до сведения заведующего кафедрой все случаи нарушения обучающимися дисциплины на базе практики;
- рассматривает отчет обучающихся о практике.

4.4. После завершения практики:

- в составе комиссии оценивает результаты прохождения практики обучающимися;

– принимает участие в заседаниях кафедры, посвященных обсуждению итогов выполнения практикантами программы практики.

4.5. 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.

5. Структура и содержание практики

5.1 Объем практики

Астр. часов

Объем занятий: Итого 162 ч. 6 з.е.
Продолжительность 4 недель

Зачет с оценкой 8 семестр

8. Структура и содержание практики

Разделы (этапы) практики	Реализуемые компетенции	Виды работ обучающегося на практике	Формы текущего контроля
Организационный	ПК-2, ПК-3 ПК-4, ПК-5 ПК-6, ПК-27, ПК-25, ПК-28, ПК-29, ПК-33, ППК-1, ППК-2, ППК-3	Получение документов для прибытия на практику Прибытие на практику и согласование подразделения - организации базы практики, в котором она будет проходить	
		Инструктаж по технике безопасности. Прохождение вводного инструктажа	Собеседование
		Организация рабочего места	Собеседование
		Знакомство с предприятием базой практики	Отчет (письменный)
		Всего:	
Прохождение практики	ПК-2, ПК-3 ПК-4, ПК-5 ПК-6, ПК-27, ПК-25, ПК-28, ПК-29, ПК-33, ППК-1, ППК-2, ППК-3	Ознакомительные лекции Изучение структуры и организации производства предприятия – базы практики	Отчет (письменный)
		Анализ и оценка экономической и маркетинговой деятельности идентификация проблем при управлении производственными и логистическими процессами. Оценка и анализ рисков в организации работы предприятия.	Отчет (письменный)
		Изучение современных форм работы предприятия. Анализ ассортимента и фактического спроса на	Отчет (устный)

		продукцию предприятия общественного питания.	
		Изучение основных видов нормативных, технических и технологических документов, используемых на предприятии	Отчет (устный)
		Мероприятия по сбору, обработке и систематизации материалов для выполнения выпускной квалификационной работы	Собеседование
		Всего:	
		Выполнение индивидуального задания:	Собеседование
		Всего:	
Отчетный	ПК-2, ПК-3 ПК-4, ПК-5 ПК-6, ПК-27, ПК-25, ПК-28, ПК-29, ПК-33, ППК-1, ППК-2, ППК-3	Обработка и систематизация собранного материала. Составление и оформление отчета о практике Защита отчета о прохождении практики	Защита отчета с оценкой

Основной формой выполнения исследовательской работы является индивидуальная работа. Студентам выдаются индивидуальные задания по разработке реальных научных и производственных проблем, связанных с тематикой кафедры.

6. Задания, график и порядок их выполнения

6.1 Задания, позволяющие оценить знания, полученные на практике (базовый уровень)

Контролируемые компетенции или их части	Формулировка задания	
ПК-2	Задание 1	Изучить современные информационных технологии, управление информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности, использование сетевых компьютерных технологий и базы данных в своей предметной области, с помощью пакетов прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования
ПК-3	Задание 1	Знакомство с правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производственного микроклимата,
ПК-4	Задание 1	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	Задание 1	Рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство
ПК-6	Задание 1	Изучать организацию документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания
ПК-25	Задание 1	Подготовить анализ технической информации, отечественного и зарубежного опыта по производству продуктов питания
	Задание 2	Подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций
	Задание 3	Дать характеристику статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований
ПК-27	Задание 1	Работа дублером руководителя предприятия питания: контролировать

		качество предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования, участвовать в планировке и оснащении предприятий питания
ПК-28	Задание 1	Работа дублером руководителя предприятия питания: осуществлять поиск, выбор и использование информации в области проектирования предприятий питания, составлять техническое задание на проектирование предприятия питания малого бизнеса, проверять правильность подготовки технологического проекта, выполненного проектной организацией, читать чертежи (экспликацию помещений, план расстановки технологического оборудования, план монтажной привязки технологического оборудования, объемное изображение производственных цехов)
ПК-29	Задание 1	Работа дублером руководителя предприятия питания: вести переговоры с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования, оценивать результаты проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта
ПК-33	Задание 1	Работа дублером руководителя предприятия питания: исследовать товарные рынки, пищевого сырья, продукции и разрабатывать предложения по выбору поставщиков для предприятий питания
	Задание 2	Работа дублером руководителя предприятия питания: ознакомиться с маркетинговыми исследованиями товарных рынков, пищевого сырья, продукции, направлениями по выбору поставщиков для предприятий питания
ППК-1	Задание 1	Работа дублером руководителя предприятия питания: ознакомиться с вопросами организации процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
ППК-2	Задание 1	Изучать и совершенствовать организацию процесса приготовления и приготовление сложной кулинарной продукции
ППК-3	Задание 1	Изучать документооборот по производству блюд национальной кухни на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания

6.2 Задания, позволяющие оценить знания, полученные на практике (повышенный уровень)

Контролируемые компетенции или их части	Формулировка задания	
ПК-2	Задание 1	Анализ организации работы использования современных информационных технологий, управления информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности, использования сетевых компьютерных технологий и базы данных в своей предметной области, с помощью пакетов прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования
ПК-3	Задание 1	Анализ организации работы по технике безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производственного микроклимата,
ПК-4	Задание 1	Анализ организации работы 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	Задание 1	Анализ организации работы и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство

ПК-6	Задание 1	Анализ организации работы документооборота по производству на предприятии питания, использование нормативной, технической, технологической документации в условиях производства продукции питания
ПК-25	Задание 1	Подготовить анализ технической информации, отечественного и зарубежного опыта по производству продуктов питания
	Задание 2	Подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций
	Задание 3	Дать характеристику статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований
ПК-27	Задание 1	Анализ организации работы руководителя предприятия питания: контролировать качество предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования, участвовать в планировке и оснащении предприятий питания
ПК-28	Задание 1	Анализ организации работы руководителя предприятия питания: осуществлять поиск, выбор и использование информации в области проектирования предприятий питания, составлять техническое задание на проектирование предприятия питания малого бизнеса, проверять правильность подготовки технологического проекта, выполненного проектной организацией, читать чертежи (экспликацию помещений, план расстановки технологического оборудования, план монтажной привязки технологического оборудования, объемное изображение производственных цехов)
ПК-29	Задание 1	Анализ организации работы руководителя предприятия питания: вести переговоры с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования, оценивать результаты проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта
ПК-33	Задание 1	Планирование и анализ организации работы руководителя предприятия питания: исследовать товарные рынки, пищевого сырья, продукции и разрабатывать предложения по выбору поставщиков для предприятий питания
	Задание 2	Планирование и анализ маркетинговых исследований товарных рынков, пищевого сырья, продукции, выбор поставщиков для предприятий питания
ППК-1	Задание 1	Работа дублером руководителя предприятия питания: анализ организации процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
ППК-2	Задание 1	Планирование и анализ совершенствования организацию процесса приготовления и приготовление сложной кулинарной продукции
ППК-3	Задание 1	Планирование и анализ организации документооборота по производству блюд национальной кухни на предприятии питания, использованию нормативной, технической, технологической документации в условиях производства продукции питания

6.3 Задания, позволяющие оценить умения и навыки, полученные на практике (базовый уровень)

Контролируемые компетенции или их части	Формулировка задания	
ПК-2	Задание 1	Выявление проблем для предприятия, подлежащих совершенствованию использования современных информационных технологии, управления информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности, использования сетевых компьютерных технологий и базы данных в своей предметной области, с помощью пакетов прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования

ПК-3	Задание 1	Выявление проблем для предприятия, подлежащих совершенствованию правил техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производственного микроклимата,
ПК-4	Задание 1	Выявление проблем для предприятия, подлежащих совершенствованию приоритетов 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	Задание 1	Выявление проблем для предприятия, подлежащих совершенствованию использовать производственные мощности, анализ эффективности работы технологического оборудования, оценки и планирования внедрения инноваций в производство
ПК-24	Задание 1	Продемонстрировать способность проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов
ПК-6	Задание 1	Выявление проблем для предприятия, подлежащих совершенствованию организации документооборота по производству на предприятии питания, использования нормативной, технической, технологической документации в условиях производства продукции питания
ПК-27	Задание 1	Выявление проблем для предприятия, подлежащих совершенствованию контролировать качество предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования, участвовать в планировке и оснащении предприятий питания
ПК-28	Задание 1	Выявление проблем для предприятия, подлежащих совершенствованию осуществлять поиск, выбор и использование информации в области проектирования предприятий питания, составлять техническое задание на проектирование предприятия питания малого бизнеса, проверять правильность подготовки технологического проекта, выполненного проектной организацией, читать чертежи (экспликацию помещений, план расстановки технологического оборудования, план монтажной привязки технологического оборудования, объемное изображение производственных цехов)
ПК-29	Задание 1	Выявление проблем для предприятия, подлежащих совершенствованию вести переговоры с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования, оценивать результаты проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта
ПК-33	Задание 1	Выявление проблем для предприятия, подлежащих совершенствованию исследовать товарные рынки, пищевого сырья, продукции и разрабатывать предложения по выбору поставщиков для предприятий питания
	Задание 2	Выявление проблем для предприятия, подлежащих совершенствованию маркетинговых исследований товарных рынков, пищевого сырья, продукции, направлениями по выбору поставщиков для предприятий питания
ППК-1	Задание 1	Выявление проблем для предприятия, подлежащих совершенствованию организации процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
ППК-2	Задание 1	Выявление проблем для предприятия, подлежащих совершенствованию организации процесса приготовления и приготовления сложной кулинарной продукции
ППК-3	Задание 1	Выявление проблем для предприятия, подлежащих совершенствованию документооборота по производству блюд

		национальной кухни на предприятии питания, использованию нормативной, технической, технологической документации в условиях производства продукции питания
--	--	---

6.4 Задания, позволяющие оценить умения и навыки, полученные на практике (повышенный уровень)

Контролируемые компетенции или их части	Формулировка задания	
ПК-2	Задание 1	Выявление проблем и разработка рекомендаций для предприятия, подлежащих совершенствованию использования современных информационных технологии, управления информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности, использования сетевых компьютерных технологий и базы данных в своей предметной области, с помощью пакетов прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования
ПК-3	Задание 1	Выявление проблем и разработка рекомендаций для предприятия, подлежащих совершенствованию правил техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производственного микроклимата,
ПК-4	Задание 1	Выявление проблем и разработка рекомендаций для предприятия, подлежащих совершенствованию приоритетов 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	Задание 1	Выявление проблем и разработка рекомендаций для предприятия, подлежащих совершенствованию использовать производственные мощности, анализ эффективности работы технологического оборудования, оценки и планирования внедрения инноваций в производство
ПК-6	Задание 1	Выявление проблем и разработка рекомендаций для предприятия, подлежащих совершенствованию организации документооборота по производству на предприятии питания, использования нормативной, технической, технологической документации в условиях производства продукции питания
ПК-25	Задание 1	Продемонстрировать способность изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания. Подготовить материалы исследования для обсуждения и публикации.
ПК-27	Задание 1	Выявление проблем и разработка рекомендаций для предприятия, подлежащих совершенствованию контролировать качество предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования, участвовать в планировке и оснащении предприятий питания
ПК-28	Задание 1	Выявление проблем и разработка рекомендаций для предприятия, подлежащих совершенствованию осуществлять поиск, выбор и использование информации в области проектирования предприятий питания, составлять техническое задание на проектирование предприятия питания малого бизнеса, проверять правильность подготовки технологического проекта, выполненного проектной организацией, читать чертежи (экспликацию помещений, план расстановки технологического оборудования, план монтажной привязки технологического оборудования, объемное изображение

		производственных цехов)
ПК-29	Задание 1	Выявление проблем и разработка рекомендаций для предприятия, подлежащих совершенствованию вести переговоры с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования, оценивать результаты проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта
ПК-33	Задание 1	Выявление проблем и разработка рекомендаций для предприятия, подлежащих совершенствованию исследовать товарные рынки, пищевого сырья, продукции и разрабатывать предложения по выбору поставщиков для предприятий питания
	Задание 2	Выявление проблем и разработка рекомендаций для предприятия, подлежащих совершенствованию маркетинговых исследований товарных рынков, пищевого сырья, продукции, направлениями по выбору поставщиков для предприятий питания
ППК-1	Задание 1	Выявление проблем и разработка рекомендаций для предприятия, подлежащих совершенствованию организации процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
ППК-2	Задание 1	Выявление проблем и разработка рекомендаций для предприятия, подлежащих совершенствованию организации процесса приготовления и приготовления сложной кулинарной продукции
ППК-3	Задание 1	Выявление проблем и разработка рекомендаций для предприятия, подлежащих совершенствованию документооборота по производству блюд национальной кухни на предприятии питания, использованию нормативной, технической, технологической документации в условиях производства продукции питания

7. Форма предоставления отчета по практике, структура отчета

Предлагаемые студенту задания позволяют проверить при отработке программы преддипломной компетенции ПК-2, ПК-3, ПК-4, ПК-5, ПК-6, ПК-25, ПК-27, ПК-28, ПК-29, ПК-33, ППК-1, ППК-2, ППК-3.

Задания предусматривают овладение компетенциями на разных уровнях: базовом и повышенном. Повышенный уровень содержит более сложные, по сравнению с базовым уровнем задания, формирует и развивает индивидуальные знания, умения, практические навыки профессиональной деятельности. Разработанные задания соответствуют требованиям профессионального стандарта **«Руководитель предприятия питания»**.

Для успешного выполнения заданий по производственной преддипломной практики по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) Технология и организация ресторанного дела обучающемуся необходимо самостоятельно детально изучить представленные источники литературы.

№ п/п	Вид деятельности студентов	Рекомендуемые источники информации (№ источника)			
		Основная	Дополни- тельная	Методи- ческая	Интернет- ресурсы
1	Проведение исследований по заданной методике и анализ результатов экспериментов и фактической деятельности предприятий базы практики	1	1 -8	1	1-8
2	Самостоятельное изучение литературы и интернет источников по темам	1	1-8	1	1-4
3	Выполнение индивидуального задания	1,2	1-8	1	1-8
4	Систематизации материалов для выполнения выпускной квалификационной работы	1,2	8	1	1-8

По окончании практики студент составляет письменный отчет.

Отчет проверяется и подписывается непосредственным руководителем практики от Университета и руководителем практики от профильной организации. Подпись руководителя практики от профильной организации должна быть заверена печатью организации. Содержание и оформление отчета должны соответствовать требованиям, разработанным выпускающей кафедрой.

Отчет оформляется на листах формата А4. Текст отчета должен быть напечатан через 1,5 интервала на одной стороне стандартного листа белой бумаги (А-4). Текст и другие отпечатанные элементы работы должны быть черными, контуры букв и знаков – четкими, без ореола и затенения. Шрифт Times New Roman, кегель 14.

Лист с текстом должен иметь поля: слева – 30 мм, справа – 10 мм, сверху – 20 мм, снизу – 20 мм. Нумерация страниц текста делается в правом нижнем углу листа.

Проставлять номер страницы необходимо со страницы, где печатается «Введение», на которой ставится цифра «3». После этого нумеруются все страницы, включая приложения. Оформленная записка сброшюровывается в скоросшиватель. Общий объем отчета должен составлять 25-30 страниц.

ПРОГРАММА И МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ПО ПРОХОЖДЕНИЮ ПРАКТИКИ

Примерный план отчета по преддипломной практики.

Рассмотрим примерный порядок изложения разделов отчета по преддипломной практики.

Общая характеристика предприятия. Студент должен получить информацию и уточнить:

- цели и задачи предприятия;
- масштаб деятельности предприятия;
- миссию и имидж предприятия;
- характер производственной кооперации, систему снабжения и сбыта;
- географическое положение, климатические и природные условия предприятия;
- степень механизации и автоматизации производства и процессов управления;
- уровень специализации, кооперирования и концентрации производства;
- организационную структуру производства (организационно-правовые формы структурных подразделений и характер организационных отношений между ними);
- производственную структуру предприятия (технологический аспект);
- стратегию и тактику управления предприятием;
- уровень организационной культуры.

Организационная структура управления. Студенту предстоит изучить:

- организационную структуру управления деятельностью предприятия с учетом его организационно-правовой формы;
- характер организационных отношений между структурными подразделениями;
- компоненты организационной структуры: линейные подразделения (управление основным производством), функциональные структурные подразделения (совещательные функции и

функциональные полномочия), обеспечивающие структурные подразделения;

- методы, применяемые на предприятии для совершенствования и поощрения организационных структур управления на каждом уровне;
- структуру и функции аппарата управления предприятия;
- регламентацию деятельности структурных подразделений, их внутреннюю структуру, связи с другими структурными подразделениями;
- эффективность и экономичность структуры управления, механизмы ее совершенствования.

Отчет по этому разделу студент должен дополнить схемами организационных структур управления предприятия, его структурных подразделений (отдела, цеха и т.д.), на базе которых выполняется дипломный проект. Студент должен обосновать основные мероприятия по совершенствованию организационной структуры базового предприятия.

Управление производством. Данный раздел предполагает изучение:

- производственной функции предприятия;
- структуры организационной системы, включающей подсистемы обеспечения, планирования и контроля;
- оперативного планирования выпуска продукции;
- нормирования труда и управления запасами;
- календарного планирования и диспетчеризации производства;
- мотивации и стимулирования труда в целях активизации человеческого фактора;
- управления производством на уровне высшего руководства, руководителей среднего и низшего звена.

Студенту необходимо:

- ознакомиться с организацией учета, анализа и планирования производства на предприятии, методикой разработки планов, прогнозов,

текущих производственных программ в целом по предприятию или какому-либо базовому производственному подразделению;

- изучить процесс планирования объемов выпуска продукции и разработки соответствующих программ маркетинга, обосновать необходимость их использования на данном предприятии;
- проанализировать методы и приемы, используемые при обосновании производственной программы, с учетом потребностей рынка, производственных мощностей, материальных, трудовых и финансовых ресурсов;
- изучить систему показателей, характеризующих производственную деятельность, ее эффективность, а также научиться использовать их в процессе принятия управленческих решений;
- проанализировать систему организации производственных связей между звеньями и подразделениями предприятия, ее эффективность;
- ознакомиться с системой товародвижения, сбыта и продвижения продукции на предприятии (планированием товародвижения, выбором и оценкой каналов сбыта, формами организации торговли);
- дать комплексную оценку организации управления производственно-сбытовой деятельностью предприятия;
- изучить систему управления маркетингом (на предприятиях с маркетинговыми службами) и дать ей оценку.

Управление персоналом. Студентам предстоит изучить кадровый потенциал предприятия и методы его формирования, в том числе:

- профессиональный состав, квалификационный и образовательный уровень кадров (по категориям персонала);
- планирование и прогнозирование потребности в рабочей силе (по категориям персонала);
- процесс подбора кадров руководителей и специалистов;
- систему материального и морального стимулирования;
- функции управленческого персонала;

- требования, предъявляемые к работникам аппарата управления, их соответствие квалификационным требованиям общей и специальной подготовки;
- систему работы с кадрами (ротация, повышение квалификации, подготовка и переподготовка кадров, работа с резервом на выдвижение и др.);
- методы повышения эффективности управленческого труда.

Примечание. По усмотрению руководителя практики от вуза вместо некоторых разделов студенту может быть предложено более глубокое изучение тех разделов, которые связаны с выбранной темой выпускной квалификационной работы.

Управление предприятием. Студент должен отразить в отчете:

- задачи службы маркетинга;
- систему организации службы маркетинга;
- задачи и механизм действия подсистемы маркетинговых исследований рынка и возможностей фирмы;
- анализ маркетинговой среды рынка;
- структуру и функции маркетинговой информационной системы;
- планирование продукции и товарную политику;
- управление качеством товара;
- стадии жизненного цикла товара и функции маркетинговых служб;
- инновационную политику;
- ассортиментную политику;
- ассортиментную политику предприятия и направления его ассортиментной стратегии;
- роль посредников в товародвижении;
- условия выбора и интенсивность каналов товародвижения и сбыта;
- требования к торговым посредникам;
- планирование продвижения товара на рынке;

- коммуникационную политику фирмы;
- основные методы реализации изделий (услуг);
- стратегию и тактику фирмы в области рекламы и ее эффективность;
- инструменты стимулирования сбыта;
- ценовую политику и конкуренцию;
- факторы, определяющие решения по ценам;
- ценовую рекламу;
- ценовые гарантии и особые соглашения;
- определение цен на новые изделия и их поведение на рынке;
- систему оценки эффективности деятельности маркетинговых служб предприятия;
- предложения по повышению эффективности маркетинговой деятельности предприятия.

Примерная структура отчета по практике

- | | |
|-------|---|
| 1 | Изучение вопросов организации производственно-торговой деятельности предприятия общественного питания |
| 1.1. | Организационно-экономическая характеристика объекта прохождения практики |
| 1.2. | Организация управления предприятием |
| 1.2.1 | Структура управления объединением и предприятием |
| 1.2.2 | Планирование производственной деятельности |
| 1.2.3 | Кадровое обеспечение и документооборот предприятия |
| 1.3 | Организация продовольственного и материально-технического снабжения |
| 1.4 | Складское и тарное хозяйство |
| 1.5 | Организация производства в предприятии общественного питания |
| 1.6 | Организация торговой деятельности предприятия и обслуживание потребителей |
| | Организация и нормирование труда на предприятии |
| 2. | Экономическая оценка производственно-торговой деятельности предприятия общественного питания |
| 2.1 | Анализ выполнения плана оборота и выпуска продукции |
| 2.2 | Анализ выполнения плана по труду и заработной плате |
| 2.3 | Анализ выполнения плана издержек производства и обращения |
| 2.4 | Анализ выполнения плана валового дохода и рентабельности |
| 2.5 | Планирование основных экономических показателей на год |
| 3 | Работа по сбору и подготовке материалов выпускной квалификационной работы (зависит от вида выполняемой квалификационной работы) |
| | а) по дипломному проекту |
| 3.1 | Сбор нормативных документов и обобщение собранных материалов |

Анализ рынка. Выбор целевого рынка предприятия

Место проектируемого предприятия питания на сложившемся рынке продукции и услуг.

Выбор и обоснование концепции предприятия общественного питания

Обоснование типа и вместимости предприятий общественного питания

Выбор ассортиментной политики

Обоснование формы и метода обслуживания

Обоснование режима работы предприятия

- 3.2 Разработка технико-экономического обоснования выпускной квалификационной работе
- 3.3. Составление производственной программы проектируемого предприятия, расчет помещений для приема и хранения продуктов
- 3.4 Подбор материала по специальному вопросу:
- 3.0 б) по научно-исследовательской работе (работа по месту выполнения)
- 3.1 Сбор информационных материалов по теме работы
- 3.2 Определение целей и задач исследований. Составление схемы эксперимента
- 3.3 Подбор методов анализа
- 4. **Оформление и защита материалов по преддипломной практике**

Отчет составляется индивидуально каждым студентом и должен отображать его производственную и научную работу. Отчет состоит из нескольких разделов:

- 1. Введение.
- 2. Основная часть.
- 3. Заключение.

Совместно с руководителем студент может включить в отчет элементы научных исследований. Защита отчета по практике предусматривает дифференцированную оценку. На защите отчета по практике студент должен показать знания и опыт, приобретенные в организации. Необходимо использовать целый ряд сопоставлений теории с практикой. Каждый студент должен предоставить окончательно выбранную тему (направление) дипломного проекта. Помимо отчета по преддипломной практике студент должен предоставить «Индивидуальное задание на преддипломную практику», выданное и заверенное руководителем выпускной квалификационной работы, а также «Дневник прохождения практики», заверенный руководителем практики от производства.

Индивидуальное задание на практику

Индивидуальное задание позволяет расширить знания обучающихся по проблемам, которые необходимо решать в действующих предприятиях общественного питания. Изучить новые формы работы для использования в успешной профессиональной деятельности. Примерная тематика, представленная в методических указаниях может расширяться за счет использования в работе тем предложенных студентом или руководителем от организации – базы практики.

При прохождении практики по получению профессиональных умений и навыков, в том числе умений и навыков научно – исследовательской деятельности необходимо руководствоваться структурой и содержанием практики.

Для успешного выполнения заданий по технологической практике, студенту необходимо самостоятельно детально изучить источники литературы, опыт работы предприятия базы – практики. Сбор материалов для выполнения индивидуального задания позволяет приобрести профессиональные навыки, знания и умения необходимые для профессиональной деятельности выпускников по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания.

8 Промежуточная аттестация по практике – зачет с оценкой

Результаты прохождения всех видов практики определяются путем проведения промежуточной аттестации по каждому виду практики с выставлением оценок «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно». Форма проведения промежуточной аттестации по практике определяется кафедрой.

Оценка «отлично» выставляется обучающемуся, если он знает, умеет и применяет на достаточно высоком уровне опытом владения современными информационными технологиями, практическим опытом управлять информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности, измерения и оценивания параметров производственного

микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест, устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания. Обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания, производить расчёты производственной мощности и эффективности работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство, организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания, устанавливать, анализировать и оценивать результативность системы контроля деятельности производства, осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства, обеспечивать функционирование системы поддержки здоровья и безопасности труда персонала предприятия питания, устанавливать требования и приоритеты к обучению работников по вопросам безопасности в профессиональной деятельности и поведению в чрезвычайных ситуациях, проводить мониторинг мотивационных программ на всех ее этапах, оценивать результаты мотивации и стимулировать работников производства, работать и управлять коллективом в структурных подразделениях предприятия; проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов, проводить мониторинг и анализировать результаты финансово-хозяйственной деятельности предприятия питания, оценивать финансовое состояние предприятия питания и принимать решения по результатам контроля, планировать стратегию развития предприятия питания с учетом множественных факторов, проводить анализ, оценку рынка и риски, проводить аудит финансовых и материальных ресурсов, осуществлять необходимые меры безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия, работать с нормативно-правовой базой в области продаж продукции производства и услуг, разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала

для составления обучающих программ, проводить аттестацию работников производства и принимать решения по результатам аттестации, формировать профессиональную команду, проявлять лидерские качества в коллективе, владением способами организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления, контролировать качество предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования, участвовать в планировке и оснащении предприятий питания, осуществлять поиск, выбор и использование информации в области проектирования предприятий питания, составлять техническое задание на проектирование предприятия питания малого бизнеса, проверять правильность подготовки технологического проекта, выполненного проектной организацией, читать чертежи (экспликацию помещений, план расстановки технологического оборудования, план монтажной привязки технологического оборудования, объемное изображение производственных цехов), вести переговоры с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования, оценивать результаты проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта, участвовать в маркетинговых исследованиях товарных рынков, пищевого сырья, продукции и разрабатывать предложения по выбору поставщиков для предприятий питания; читать чертежи и осуществлять контроль за качеством услуг проектных организаций при проектировании и реконструкции предприятий питания, организовать процессы приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции, организовать процессы приготовления и приготовление сложной кулинарной продукции, организовывать документооборот по производству блюд национальной кухни на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания.

Оценка «хорошо» выставляется обучающемуся, если он хорошо знает, умеет и применяет практические и теоретические знания современных

информационных технологий, хорошо владеет практическим опытом управлять информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности, измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест, устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания. Обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания, производить расчёты производственной мощности и эффективности работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство, организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания, устанавливать, анализировать и оценивать результативность системы контроля деятельности производства, осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства, обеспечивать функционирование системы поддержки здоровья и безопасности труда персонала предприятия питания, устанавливать требования и приоритеты к обучению работников по вопросам безопасности в профессиональной деятельности и поведению в чрезвычайных ситуациях, проводить мониторинг мотивационных программ на всех ее этапах, оценивать результаты мотивации и стимулировать работников производства, работать и управлять коллективом в структурных подразделениях предприятия; проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов, проводить мониторинг и анализировать результаты финансово-хозяйственной деятельности предприятия питания, оценивать финансовое состояние предприятия питания и принимать решения по результатам контроля, планировать стратегию развития предприятия питания с учетом множественных факторов, проводить анализ, оценку рынка и риски, проводить аудит финансовых и материальных ресурсов, осуществлять необходимые меры безопасности при возникновении

чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия, работать с нормативно-правовой базой в области продаж продукции производства и услуг, разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала для составления обучающих программ, проводить аттестацию работников производства и принимать решения по результатам аттестации, формировать профессиональную команду, проявлять лидерские качества в коллективе, владением способами организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления, контролировать качество предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования, участвовать в планировке и оснащении предприятий питания, осуществлять поиск, выбор и использование информации в области проектирования предприятий питания, составлять техническое задание на проектирование предприятия питания малого бизнеса, проверять правильность подготовки технологического проекта, выполненного проектной организацией, читать чертежи (экспликацию помещений, план расстановки технологического оборудования, план монтажной привязки технологического оборудования, объемное изображение производственных цехов), вести переговоры с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования, оценивать результаты проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта, участвовать в маркетинговых исследованиях товарных рынков, пищевого сырья, продукции и разрабатывать предложения по выбору поставщиков для предприятий питания; читать чертежи и осуществлять контроль за качеством услуг проектных организаций при проектировании и реконструкции предприятий питания, организовать процессы приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции, организовать процессы приготовления и приготовление сложной кулинарной продукции, организовывать документооборот по производству блюд национальной кухни на предприятии питания, использовать нормативную,

техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания.

Оценка «удовлетворительно» выставляется обучающемуся, если он частично знает, умеет и применяет информацию и практический опыт поиска, выбора и использования новой информации в области потребительского рынка; поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства, организации производства и обслуживания на предприятиях питания, владеет практическими навыками на удовлетворительном уровне.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется обучающемуся, если он знает, умеет и применяет минимальную информацию и практический опыт поиска, выбора и использования новой информации в области потребительского рынка; поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства, организации производства и обслуживания .в предприятиях питания, не умеет без помощи преподавателя анализировать и систематизировать информацию; не владеет практическими навыками приготовления различных видов продукции.

Защита оформленного письменного отчета студента по практике проходит на заседании комиссии, утвержденной распоряжением директора института на основании служебной записки заведующего кафедрой. В состав комиссии в обязательном порядке входят, руководитель практики от выпускающей кафедры, руководитель образовательной программы . В процессе защиты заслушивается отзыв руководителя практики и выносится решение об оценке итогов практики.

9 Критерии оценивания компетенций

Предлагаемые обучающемуся задания позволяют проверить компетенции ПК-2, ПК-3, ПК-4, ПК-5, ПК-6, ПК-25, ПК-27, ПК-28, ПК-29, ПК-33, ППК-1, ППК-2, ППК-3.

Задания предусматривают овладение компетенциями на разных уровнях: базовом и повышенном. Базовый уровень предусматривает выполнение стандартных заданий программы практики. Повышенный уровень предусматривает творческий подход к выполнению поставленных задач, в ходе которых создаются новые решения для достижения результата знать, уметь и применять полученные теоретические и практические навыки и умения.

При проверке заданий, оцениваются последовательность и рациональность выполнения, точность расчетов, правильность выполнения рекомендованных заданий и приложений и др.

При проверке отчета по производственной практике и индивидуального задания, оцениваются:

- последовательность выполнения отчета;
- содержание разделов отчета;
- степень использования современной литературы;
- оформление отчета в соответствии с требованиями, предъявляемыми к данному виду работ.

При защите отчета оцениваются:

- степень владения информацией о предприятии – базе практики;
- характеристика ответов на поставленные вопросы;
- объем и качество выполнения индивидуального задания.

Перечень производственной литературы и ресурсов сети «Интернет», необходимых для проведения практики

Перечень основной литературы

1. Васюкова, А.Т. Проектирование предприятий общественного питания : практикум / А.Т. Васюкова. - Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К^о», 2016. - 144 с. : ил. - ISBN 978-5-394-00699-9 ; То же [Электронный ресурс]. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=453513>
2. Васюкова А.Т. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс]: учебник для магистрантов/ Васюкова А.Т., Любецкая Т.Р.— Электрон. текстовые данные.— М.: Дашков и К, 2015.— 416 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/52284>.— ЭБС «IPRbooks», по паролю

Перечень дополнительной литературы:

1. Торхова, А.Н. Анализ финансово-хозяйственной деятельности предприятия : учебное пособие / А.Н. Торхова. - Изд. 3-е, стер. - Москва ; Берлин : Директ-Медиа, 2017. - 104 с. : табл. - Библиогр. в кн. - ISBN 978-5-4475-9257-8 ; То же [Электронный ресурс]. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=473319>
2. Прыкина Л.В. Экономический анализ предприятия [Электронный ресурс] : учебник для вузов / Л.В. Прыкина. — 2-е изд. — Электрон. текстовые данные. — М. : ЮНИТИ-ДАНА, 2017. — 407 с. — 5-238-00503-2. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/71076.html>
3. Куткина, М. Н. Инновации в технологии продукции индустрии питания : учеб. пособие / М.Н. Куткина, С.А. Елисеева. - СПб. : Троицкий мост, 2016. - 168 с.
4. Дубровин И.А. Экономика и организация пищевых производств [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Дубровин И.А., Есина А.Р., Стуканова И.П.— Электрон. текстовые данные.— М.: Дашков и К, 2015.—

228 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/4471>.— ЭБС «IPRbooks», по паролю

5. Дементьева, А. Г. Управление персоналом : учебник / А.Г. Дементьева, М.И. Соколова ; Моск. гос. ин-т межд. отношений (ун-т) МИД РФ. - М. : Магистр, 2011. - 287 с. - На учебнике гриф: Доп.УМО. - Прил.: с. 255-287. - Библиогр.: с. 251-254. - ISBN 978-5-9776-0072-9
6. Смирнова И.Р. Контроль качества сырья и готовой продукции на предприятиях индустрии питания [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Смирнова И.Р., Дудник Т.Л., Сивченко С.В.— Электрон. текстовые данные.— М.: Российская международная академия туризма, Логос, 2014.— 152 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/51864>.— ЭБС «IPRbooks», по паролю
7. Позняковский В.М. Гигиенические основы питания, качество и безопасность пищевых продуктов [Электронный ресурс]: учебник/ Позняковский В.М.— Электрон. текстовые данные.— Саратов: Вузовское образование, 2014.— 453 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/4175>.— ЭБС «IPRbooks», по паролю

8. Научные периодические издания:

Вопросы питания

Известия высших учебных заведений. Пищевая технология

Пищевая промышленность

Ресторанные ведомости

Стандарты и качество

Вестник Северо-Кавказского федерального университета

Наука. Инновации. Технологии

Современная наука и инновации

Перечень учебно-методического обеспечения самостоятельной работы обучающихся по практике:

1. Щедрина Т.В. Методические указания по организации и проведению практики «Преддипломная практика» для обучающихся по направлению

подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания – Пятигорск..

Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

1. ЭБС «Университетская библиотека онлайн» – **Режим доступа:** <http://biblioclub.ru>
2. Большая российская кулинария, национальные кухни народов – **Режим доступа:** <http://intercook.ru>
3. Организация обслуживания в ресторанах. Электронная библиотека – **Режим доступа:** <http://eknigi.org/kulinarija>
4. Межрегиональная ассоциация кулинаров России. Информация о деятельности. – **Режим доступа:** www.culina-russia.ru.
5. Федерация рестораторов и отельеров. Информационный. – **Режим доступа:** <http://menu.ru/>
6. Информационная система "Единое окно доступа к образовательным ресурсам" - **Режим доступа:** <http://window.edu.ru/library/pdf2txt> -
7. Электронная библиотека «Наука и техника». **Режим доступа:** <http://n-t.ru/>
8. Государственная публичная научно-техническая библиотека России. **Режим доступа:** [http : //www. gpntb.ru/](http://www.gpntb.ru/)

**МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ
ФЕДЕРАЦИИ**
**Федеральное государственное автономное образовательное учреждение
высшего образования**
«СЕВЕРО-КАВКАЗСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»
Пятигорский институт (филиал) СКФУ
Кафедра технологии продуктов питания и товароведения

Допущен к защите
« » 202 г.

Зав. кафедрой _____
(наименование кафедры, звание, Ф.И.О.)

(подпись)

ОТЧЕТ ПО _____ ПРАКТИКЕ
(указывается вид и тип практики)

Руководитель практики от профильной
организации:

(Ф.И.О., должность)

(подпись)

М.П.

Выполнил:

(Ф.И.О., курс, группа, направления подготовки, профиль,
форма обучения)

(подпись)

Руководитель практики:

(Ф.И.О., звание, должность)

(подпись)

Отчет защищен с оценкой _____ Дата защиты _____

Пятигорск, 202_ г

