

**Министерство образования и науки Российской Федерации**

**Федеральное государственное бюджетное образовательное  
учреждение высшего образования  
«Российский экономический университет имени Г.В.  
Плеханова»**



**Факультет гостинично-ресторанной,  
туристической и спортивной индустрии**

**Кафедра Технологии и организации предприятий питания**

**Программа производственной практики  
Б2.В.03(П) Преддипломная практика**

**Направление подготовки 19.03.04 «Технология продукции и орга-  
низация общественного питания»**

**Направленность (профиль) программы «Технология и организация  
ресторанного дела»**

**Уровень высшего образования Бакалавриат**

**Программа подготовки Академический бакалавриат**

Москва-2016

д.э.н., проф. Ефимов А.Д., кафедра менеджмента гостеприимства, Московский филиал Российской международной академии туризма;

д.х.н., профессор Попов А.А., кафедра химии и физики Российского экономического университета имени Г.В. Плеханова

В программу преддипломной практики включены разделы, позволяющие студентам закрепить теоретические знания организации, управлению, технологии и проектированию предприятий общественного питания, а также приобрести практические навыки самостоятельной работы в конкретных условиях производства, непосредственно участвуя в поисках новых рациональных путей повышения его эффективности

Преддипломная практика относится к вариативной части блока Б2.Практики. Рабочая программа составлена на основании ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания», профиль подготовки «Технология и организация ресторанного дела».

Составители:



/Липатова Л.П. к.т.н., доцент кафедры технологии и организации

предприятий питания

/Васильева И.В. к.т.н., доцент кафедры технологии и организации

предприятий питания

рабочая программа утверждена на заседании кафедры «Технология и организация предприятий питания»

Протокол № 11 от «26» февраля 2016 г. Заведующий кафедрой



/ А.С. Безряднова /

Согласовано   
(подпись)



Шестерина Т.М., Генеральный директор сети компаний «Шоколадница»

## Содержание

1. Цели практики	4
2. Задачи практики	4
3. Место практики в структуре ОПОП бакалавриата	4
4. Формы проведения производственной (преддипломной) практики	9
5. Место и время проведения производственной (преддипломной) практики	9
6. Компетенции обучающегося, формируемые в результате прохождения производственной (преддипломной) практики	9
7. Структура и содержание производственной (преддипломной) практики	18
8. Научно-исследовательские и научно-производственные технологии, используемые на производственной (преддипломной) практике	19
9. Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы студентов на производственной (преддипломной) практики	19
10. Формы промежуточной аттестации (по итогам производственной (преддипломной) практики)	20
11. Учебно-методическое и информационное обеспечение производственной (преддипломной) практики	21
12. Материально-техническое обеспечение производственной (преддипломной) практики	22
13. Обязанности студента (практиканта) при прохождении производственной (преддипломной) практики	22
14. Обязанности руководителя практики	23
Приложение 1. Методические указания к составлению и содержанию отчета о прохождении производственной (преддипломной) практики	25
Приложение 2. Дневник практики	27
Приложение 3. Требования к оформлению	28
Приложение 4. Титульный лист отчета	29
Приложение 5. Задание на практику	30
Приложение 6. Характеристика-отзыв	31

## **1. Цель практики**

Целями производственной (преддипломной) практики являются:

- закрепление теоретических знаний по организации, управлению, технологии и проектированию предприятий общественного питания;
- приобретение практических навыков самостоятельной работы в конкретных условиях производства, непосредственно участвуя в поиске новых рациональных путей повышения его эффективности;
- сбор необходимого материала для выполнения выпускной квалификационной работы бакалавра

## **2. Задачи практики**

Задачами производственной (преддипломной) практики являются:

- ознакомиться с организационно-правовой формой предприятия, указать ее преимущества и недостатки;
- изучить особенности района деятельности предприятия и обслуживаемого контингента потребителей;
- изучить сферы деятельности предприятия и их влияние на формирование стратегии. Внутрифирменная стратегия;
- построить организационную структуру управления предприятием и дать предложения по ее совершенствованию с учетом работы предприятия в условиях рыночной экономики;
- ознакомиться с вопросами подбора и расстановки кадров, системой приема и увольнения работников; повышения квалификации; участием коллектива в управлении предприятием; аттестацией кадров;
- изучить применение организационно-распорядительных, экономических, социально-психологических методов управления на предприятии. Указать недостатки в их использовании;
- изучить организацию информационного обеспечения управления предприятием и делопроизводства.

## **3. Место производственной (преддипломной) практики в структуре ОПОП бакалавриата**

Программа производственной (преддипломной) практики базируется на практических и теоретических курсах, изучаемых студентами на 1-4 курсах, практических навыках, приобретенных во время учебной практики на 2-м курсе и производственно-технологической практики на 3 курсе.

Организация практики направлена на обеспечение непрерывности и последовательности овладения студентами профессиональной деятельностью в соответствии с требованиями к уровню подготовки выпускника.

Производственная практика бакалавра базируется на освоении дисциплин:

Деловая культура в ресторанном бизнесе, Сервисная деятельность предприятий питания, Основы пищевой безопасности в ресторанном бизнесе, Технология продукции общественного питания, Санитария и гигиена питания, Товароведение продовольственных товаров, Физиология питания, Физико-химические изменения пищевых веществ при кулинарной обработке, Технология и организация рабочих процессов на предприятиях питания, Методы и организация научного исследования продукции общественного питания, Традиции и культура питания народов мира, Маркетинг продукции и услуг в общественном питании, Метрология, стандартизация и сертификация в ресторанном бизнесе. Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания, Менеджмент предприятий питания, Оборудование предприятий общественного питания, Современные системы и концепции питания, Технология ресторанной продукции за рубежом, Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания, Управление качеством ресторанной продукции, Дипломатический этикет и сервис в ресторанном деле, Барное дело и эногастрономия, Эстетика ресторанной продукции, Социальное питание, Применение пищевых и

биологических добавок в производстве продукции общественного питания, Проектирование предприятий общественного питания, Экономика предприятий питания, Технологическое проектирование предприятий ресторанного бизнеса, Бизнес-планирование и экономический анализ производства ресторана, Автоматизация технологического проектирования предприятий общественного питания, Экономика и организация производства предприятий общественного питания, Деловая корреспонденция и деловая документация, Актуальные проблемы индустрии гостеприимства, Управление технологическими процессами в общественном питании, Сервисные технологии в ресторане, Управление производственными процессами предприятий ресторанного бизнеса.

Для успешного прохождения производственной практики студент должен:

**Знать:**

- лексический минимум в объеме 4000 учебных лексических единиц общего и терминологического характера (для иностранного языка) (ОК-5);
- социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия народов (ОК-6);
- принципы самообразования, самоорганизации личности, принципы построения организационных структур и распределение функций управления (ОК-7);
- безопасность жизнедеятельности, средства и методы повышения безопасности, экологичности и устойчивости технических средств и технологических процессов производства продукции питания (ОК-9);
- сущность и значение информации в развитии современного информационного общества, системы программирования и программные средства для работы на персональном компьютере (ОПК-1);
- технологию производства блюд общественного питания, рациональные способы эксплуатации машин и технологического оборудования при производстве продукции питания; методики расчета основных экономических показателей финансово-хозяйственной деятельности предприятий питания (ОПК-2);
- требования к качеству и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции; факторы, влияющие на качество полуфабрикатов и готовой продукции питания (ОПК-3);
- правила техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; средства и методы повышения безопасности, экологичности и устойчивости технических средств и технологических процессов производства продукции питания; санитарно-гигиенические требования, предъявляемые к предприятиям питания; требования к качеству и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции (ОПК-4);
- организацию производства на предприятиях общественного питания, основные особенности в организации питания и обслуживания различных контингентов потребителей, предприятиях типов и классов (ОПК-5);
- факторы, влияющие на качество полуфабрикатов и готовой продукции питания; средства и методы повышения безопасности, экологичности и устойчивости технических средств и технологических процессов производства продукции питания; требования к качеству и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции (ПК-1);
- современные информационные технологии, системы программирования и программные средства для работы на персональном компьютере (ПК-2);
- безопасность жизнедеятельности; средства и методы повышения безопасности, экологичности и устойчивости технических средств и технологических процессов производства продукции питания; санитарно-гигиенические требования, предъявляемые к предприятиям питания; требования к качеству и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции (ПК-3);
- структуру производства предприятий питания, его оперативное планирование и организацию; средства и методы повышения безопасности, экологичности и устойчивости технических средств и технологических процессов производства продукции питания, функции и их принципы управления, их особенности и взаимосвязи ПК-4);
- рациональные способы эксплуатации машин и технологического оборудования при производстве продукции питания; методики расчета основных экономических показателей финансово-хозяйственной деятельности предприятий питания (ПК-5);

- отечественные и международные стандарты и нормы в области технологии общественного питания, разработку нормативной документации с использованием инновационных технологий; правовые основы системы стандартизации и сертификации (ПК-6);
- методы формирования ассортимента продукции, особенности, формы, средства и методы обслуживания потребителей; разработку нормативной документации с использованием инновационных технологий; методику расчета основных экономических показателей финансово-хозяйственной деятельности предприятий питания (ПК-10);
- отечественные и международные стандарты и нормы в области безопасности жизнедеятельности; основы безопасности жизнедеятельности; средства и методы повышения безопасности, экологичности и устойчивости технических средств и технологических процессов производства продукции питания (ПК-18);
- отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания (ПК-25).

**Уметь:**

- применять экономическую терминологию, лексику и основные экономические категории, самостоятельно анализировать социально- политическую и научную литературу (ОК-5);
- социально взаимодействовать на основе принятых моральных и правовых норм, демонстрируя уважение к историческому наследию и культурным традициям, толерантность к другой культуре, управлять работой коллектива и работать в команде (ОК-6);
- самоорганизовывать свою деятельность, постоянно повышать образование, самостоятельно анализировать социально- политическую и научную литературу, управлять работой коллектива и работать в команде. стремится к саморазвитию, повышению своей квалификации и мастерства, умеет критически оценивать свои достоинства и недостатки, наметить пути и выбрать средства развития достоинств и устранения недостатков (ОК-7);
- проводить анализ причин возникновения ЧС, разрабатывать мероприятия по их предупреждению, осуществлять технический контроль, внедрять систему обеспечения безопасности (ОК-9);
- работать в качестве пользователя персонального компьютера; использовать языки и системы программирования для решения профессиональных задач и работать с программными средствами общего назначения; создавать базы данных с использованием ресурсов сети Интернет; способен работать с информацией в глобальных компьютерных сетях, сознавать опасности и угрозы, возникающие в этом процессе, соблюдать основные требования информационной безопасности, в том числе защиты государственной тайны (ОПК-1);
- находить организационно-управленческие решения в нестандартных ситуациях и готов нести за них ответственность формулировать ассортиментную политики разрабатывать производственную программу предприятий питания; организовывать работу производства предприятий питания и осуществлять контроль за технологическим процессом (ОПК-2);
- использовать стандарты и другие нормативные документы при оценке контроля качества и сертификации продуктов и продукции предприятий питания; проведение стандартных испытаний по определению показателей физико-механических и физико-химических свойств используемого сырья, полуфабрикатов и готовой продукции питания; проводить анализ причин возникновения дефектов и брака в продукции и разработке мероприятий по их предупреждению; организовывать работу производства предприятий питания и осуществлять контроль за технологическим процессом; разрабатывать альтернативные варианты планировочных решений при проектировании и реконструкции различных типов предприятий питания (ОПК-3);
- осуществлять необходимые меры безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия; проводить контроль параметров воздуха, шума, вибрации, электромагнитных, тепловых излучений и уровня негативных воздействий на их соответствие к нормативным требованиям; внедрять систему обеспечения качества и безопасности продукции питания (ОПК-4);
- обосновать принятие конкретного технологического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции; планировать свою деятельность с учетом должностных обязанностей; использовать отечественный и зарубежный опыт организации пита-

ния и обслуживания различных контингентов потребителей, ориентироваться в тенденциях развития современных форм обслуживания, составлять меню для различных типов предприятий питания (ОПК-5);

- рассчитывать режимы технологических процессов, используя справочную литературу, правильно выбрать технологическое оборудование и выполнить расчеты основных технологических процессов производства продукции питания; осуществление технического контроля, разработка технической документации по соблюдению технологической дисциплины в условиях действующего производства продуктов питания; организовывать работу производства предприятий питания и осуществлять контроль за технологическим процессом; разрабатывать нормативную документацию на продукцию питания с учетом современных достижений в области технологии и техники (ПК-1);

- работать в качестве пользователя персонального компьютера; использовать языки и системы программирования для решения профессиональных задач и работать с программными средствами общего назначения; создавать базы данных с использованием ресурсов сети Интернет (ПК-2);

- проводить контроль параметров воздуха, шума, вибрации, электромагнитных, тепловых излучений и уровня негативных воздействий на их соответствие к нормативным требованиям; внедрять систему обеспечения качества и безопасности продукции питания (ПК-3);

- разрабатывать нормативную документацию на продукцию питания с учетом современных достижений в области технологии и техники; рассчитывать режимы технологических процессов, используя справочную литературу, правильно выбрать технологическое оборудование и выполнить расчет основных технологических процессов, обеспечивать эффективную работу предприятия питания по производству и реализации продукции (ПК-4);

- рассчитать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство; формулировать ассортиментную политику разрабатывать производственную программу предприятий питания; организовывать работу производства предприятий питания и осуществлять контроль за технологическим процессом (ПК-5);

- осуществлять технический контроль, разрабатывать техническую документацию по соблюдению технологической дисциплины в условиях действующего производства продуктов питания (ПК-6);

- реализовывать методы продвижения продукции на рынке использовать стандарты и другие нормативные документы при оценке, контроле качества и сертификации продуктов и продукции предприятий питания; обеспечивать эффективную работу предприятия питания по производству и реализации продукции (ПК-10);

- осуществлять необходимые меры безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций (18);

- анализировать научно-техническую информацию по производству продуктов питания (ПК-25).

### **Владеть:**

- иностранным языком в объеме необходимом для возможности получения информации из зарубежных источников, нормами деловой переписки и делопроизводства (ОК-5);

- готовностью к поддержанию партнерских отношений. Способностью к работе в коллективе; способностью осуществлять деятельность, связанную с руководством действиями отдельных сотрудников, оказывать помощь подчиненным (ОК-6);

- способностью на научной основе организовать свой труд, оценить с большой степенью самостоятельности результаты своей деятельности, владеть навыками самостоятельной работы; стремится к постоянному личностному развитию и повышению профессионального мастерства, способен с помощью коллег критически оценить свои достоинства и недостатки, сделать необходимые выводы (ОК-7);

- основными методами организации безопасности жизнедеятельности людей, их защиты от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий; методами защиты в ус-

- ловиях чрезвычайных ситуаций, основными методами защиты производственного персонала и населения от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий (ОК-9);
- методами поиска и обмена информации в глобальных и локальных компьютерных сетях; техническими и программными средствами защиты информации при работе с компьютерными системами (ОПК-1);
  - методами составления рецептур и рационов с использованием компьютерных технологий; методами разработки производственной программы в зависимости от специфики предприятия питания; методами проведения стандартных испытаний по определению показателей качества и безопасности сырья и готовой продукции питания, способен участвовать в работе над инновационными проектами, используя базовые методы исследовательской деятельности (ОПК-2);
  - методами проведения стандартных испытаний по определению показателей качества и безопасности сырья и готовой продукции питания; практическими навыками разработки нормативной и технологической документации с учетом новейших достижений в области инновационных технологий производства продукции питания; способен осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг (ОПК-3);
  - методами проведения стандартных испытаний по определению показателей качества и безопасности сырья и готовой продукции питания. обеспечивает функционирование системы поддержки здоровья и безопасности труда персонала предприятия питания (ОПК-4);
  - нормативно-правовой базой в области организации питания и обслуживания различных контингентов потребителей, а также новой информацией в области развития индустрии питания и гостеприимства, методами расчета потребности предприятия питания в сырье в зависимости от его сезонности и кондиции; методами разработки производственной программы в зависимости от специфики предприятия питания; осуществлять технологический процесс производства продукции питания (ОПК-5);
  - рациональными методами эксплуатации технологического и торгового оборудования, практическими навыками разработки нормативной и технологической документации с учетом новейших достижений в области инновационных технологий производства продукции питания (ПК-1);
  - методами поиска и обмена информации в глобальных и локальных компьютерных сетях; техническими и программными средствами защиты информации при работе с компьютерными системами, включая приемы антивирусной защиты; навыками проведения теоретических и экспериментальных и практических исследований в области производства продукции питания с использованием современных программных средств, инновационных и информационных технологий (ПК-2);
  - методами проведения стандартных испытаний по определению показателей качества и безопасности сырья и готовой продукции питания (ПК-3);
  - методами расчета потребности предприятия питания в сырье в зависимости от его сезонности и кондиции; рациональными методами эксплуатации технологического и торгового оборудования, способностью находить организационно-управленческие решения в нестандартных ситуациях и готов нести за них ответственность; способностью участвовать в работе над инновационными проектами, используя базовые методы исследовательской деятельности (ПК-4);
  - методами составления рецептур и рационов с использованием компьютерных технологий; методами разработки производственной программы в зависимости от специфики предприятия питания; методами проведения стандартных испытаний по определению показателей качества и безопасности сырья и готовой продукции питания (ПК-5);
  - организацией документооборота по производству на предприятии питания, способностью использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания (ПК-6);
  - методами продвижения продукции, анализа результатов продаж и принятия решения в области контроля процесса продаж, владеть системой товародвижения и логистическими процессами на предприятиях питания (ПК-10);



- навыками по соблюдению мер безопасности на предприятиях и первичными действиями в чрезвычайных ситуациях техногенного и природного характера (ПК-18);
- способностью изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания (ПК-25).

#### **4. Формы проведения производственной (преддипломной) практики**

Производственная (преддипломная) практика

#### **5. Место и время проведения**

**Производственная (преддипломная) практика** бакалавра проводится в организациях различного характера (профиля) деятельности, форм собственности и организационно-правового статуса: в государственных и муниципальных учреждениях, фирмах, корпорациях, научно-исследовательских институтах и центрах, вузах, а также в других структурах.

Распределение студентов на базы практики осуществляется кафедрой на основе рейтинга студента и выбранной им темы выпускной квалификационной работы. Место для прохождения практики бакалавры могут искать самостоятельно, посещая собеседования. Для студентов базами практики могут являться предприятия и организации, на которых они работают.

Направление студентов на практику производится на основе договоров, заключенных между Университетом и базой практики или служебной записки с приложением копии трудовой книжки студента, заверенной по месту и оформляется распоряжением по факультету.

Преддипломная практика проводится на 4 курсе в конце 8 семестра.

#### **6. Компетенции обучающегося, формируемые в результате прохождения производственной (преддипломной) практики**

В результате прохождения данной производственной (преддипломной) практики обучающийся должен приобрести следующие практические навыки, умения, универсальные и профессиональные компетенции:

Общекультурные компетенции:

##### **ОК-1 - способность использовать основы философских знаний для формирования мировоззренческой позиции**

В результате освоения компетенции **ОК-1** студент должен:

**Знать:** методы и приемы философского анализа проблем, основные закономерности исторического процесса, природу лидерства и функциональной ответственности

**Уметь:** самостоятельно анализировать социально-аналитическую и научную литературу..

**Владеть:** навыками критического восприятия информации, иностранным языком в объеме, необходимом для получения информации из зарубежных источников.

##### **ОК-2 - способность анализировать основные этапы и закономерности исторического развития общества для формирования гражданской позиции**

В результате освоения компетенции **ОК-2** студент должен:

**Знать:** основные этапы и закономерности исторического развития общества, методы и приёмы анализа проблем, особенности формальных и неформальных отношений, природу лидерства.

**Уметь:** самостоятельно анализировать процессы, происходящие в обществе, социально-аналитическую и научную литературу.

**Владеть:** навыками критического восприятия информации, иностранным языком в объеме, необходимом для получения информации из зарубежных источников.

### **ОК-3 - способность использовать основы экономических знаний в различных сферах жизнедеятельности**

В результате освоения компетенции **ОК-3** студент должен:

**Знать:** основы экономических теорий и экономических систем, бизнес-планирование и экономику предприятий питания

**Уметь:** получать и обрабатывать экономическую информацию, необходимую для управления предприятием питания, применять экономическую терминологию, лексику и основные экономические категории, получать и обрабатывать экономическую информацию, необходимую для управления предприятиями питания

**Владеть:** навыками экономического анализа деятельности предприятия, анализа производства продукции питания

### **Производственно-технологическая деятельность:**

**ПК-1 способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания**

В результате освоения компетенции **ПК- 1** студент должен:

**Знать:** факторы, влияющие на качество полуфабрикатов и готовой продукции питания; средства и методы повышения безопасности, экологичности и устойчивости технических средств и технологических процессов производства продукции питания; требования к качеству и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции

**Уметь:** рассчитывать режимы технологических процессов, используя справочную литературу, правильно выбрать технологическое оборудование и выполнить расчеты основных технологических процессов производства продукции питания; осуществление технического контроля, разработка технической документации по соблюдению технологической дисциплины в условиях действующего производства продуктов питания; организовывать работу производства предприятий питания и осуществлять контроль за технологическим процессом; разрабатывать нормативную документацию на продукцию питания с учетом современных достижений в области технологии и техники.

**Владеть:** рациональными методами эксплуатации технологического и торгового оборудования, практическими навыками разработки нормативной и технологической документации с учетом новейших достижений в области инновационных технологий производства продукции питания.

**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**

В результате освоения компетенции **ПК- 2** студент должен:

**Знать:** владеет современными информационными технологиями, системами программирования и программные средства для работы на персональном компьютере.

**Уметь:** работать в качестве пользователя персонального компьютера; использовать языки и системы программирования для решения профессиональных задач и работать с программными средствами общего назначения; создавать базы данных с использованием ресурсов сети Интернет.

**Владеть:** методами поиска и обмена информации в глобальных и локальных компьютерных сетях; техническими и программными средствами защиты информации при работе с компьютерными системами, включая приемы антивирусной защиты; навыками проведения теоретических и экспериментальных и практических исследований в области производства продукции питания с использованием современных программных средств, инновационных и информационных технологий.

**ПК-3 - владение 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**

В результате освоения компетенции **ПК- 3** студент должен:

**Знать:** безопасность жизнедеятельности; средства и методы повышения безопасности, экологичности и устойчивости технических средств и технологических процессов производства продукции питания; санитарно- гигиенические требования, предъявляемые к предприятиям питания; требования к качеству и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.

**Уметь:** проводить контроль параметров воздуха, шума, вибрации, электромагнитных, тепловых излучений и уровня негативных воздействий на их соответствие к нормативным требованиям; внедрять систему обеспечения качества и безопасности продукции питания.

**Владеть:** методами проведения стандартных испытаний по определению показателей качества и безопасности сырья и готовой продукции питания.

**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**

В результате освоения компетенции **ПК- 4** студент должен:

**Знать:** устанавливает и определяет приоритеты в сфере производства продукции питания структуру производства предприятий питания, его оперативное планирование и организацию; средства и методы повышения безопасности, экологичности и устойчивости технических средств и технологических процессов производства продукции питания, функции и их принципы управления, их особенности и взаимосвязи

**Уметь:** разрабатывать нормативную документацию на продукцию питания с учетом современных достижений в области технологии и техники; рассчитывать режимы технологических процессов, используя справочную литературу, правильно выбрать технологическое оборудование и выполнить расчет основных технологических процессов, обеспечивать эффективную работу предприятия питания по производству и реализации продукции.

**Владеть:** методами расчета потребности предприятия питания в сырье в зависимости от его сезонности и кондиции; рациональными методами эксплуатации технологического и торгового оборудования способен находить организационно-управленческие решения в нестандартных ситуациях и готов нести за них ответственность. Способен участвовать в работе над инновационными проектами, используя базовые методы исследовательской деятельности;

**ПК-5 способностью рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство**

В результате освоения компетенции **ПК- 5** студент должен:

**Знать:** рациональные способы эксплуатации машин и технологического оборудования при производстве продукции питания; методики расчета основных экономических показателей финансово-хозяйственной деятельности предприятий питания

**Уметь:** умеет рассчитать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство; формулировать ассортиментную политику разрабатывать производственную программу предприятий питания; организовывать работу производства предприятий питания и осуществлять контроль за технологическим процессом

**Владеть:** методами составления рецептур и рационов с использованием компьютерных технологий; методами разработки производственной программы в зависимости от специфики предприятия питания; методами проведения стандартных испытаний по определению показателей качества и безопасности сырья и готовой продукции питания

**ПК-6 способностью организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания**

В результате освоения компетенции **ПК- 6** студент должен:

**Знать:** отечественные и международные стандарты и нормы в области технологии общественного питания, разработку нормативной документации с использованием инновационных технологий; правовые основы системы стандартизации и сертификации.

**Уметь:** осуществление технического контроля, разработка технической документации по соблюдению технологической дисциплины в условиях действующего производства продуктов питания

**Владеть:** Организует документооборот по производству на предприятии питания, способен использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания;

### **Организационно-управленческая деятельность:**

**ПК-7 способностью анализировать и оценивать результативность системы контроля деятельности производства, осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства**

В результате освоения компетенции **ПК- 7** студент должен:

**Знать:** требования к качеству и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции; факторы, влияющие на качество полуфабрикатов и готовой продукции питания.

**Уметь:** использовать стандарты и другие нормативные документы при оценке контроля качества и сертификации продуктов и продукции предприятий питания; проведение стандартных испытаний по определению показателей физико-механических и физико-химических свойств используемого сырья, полуфабрикатов и готовой продукции питания; проводить анализ причин возникновения дефектов и брака в продукции и разработке мероприятий по их предупреждению; организовывать работу производства предприятий питания и осуществлять контроль за технологическим процессом; разрабатывать альтернативные варианты планировочных решений при проектировании и реконструкции различных типов предприятий питания.

**Владеть:** анализирует и оценивает результативность системы контроля деятельности производства. Осуществляет поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства, владеет методами проведения стандартных испытаний по определению показателей качества и безопасности сырья и готовой продукции питания; практическими навыками разработки нормативной и технологической документации с учетом новейших достижений в области инновационных технологий производства продукции питания.

**ПК-8 способностью обеспечивать функционирование системы поддержки здоровья и безопасности труда персонала предприятия питания, анализировать деятельность предприятия питания с целью выявления рисков в области безопасности труда и здоровья персонала**

В результате освоения компетенции **ПК- 8** студент должен:

**Знать:** средства и методы повышения безопасности, экологичности и устойчивости технических средств и технологических процессов производства продукции питания; безопасность жизнедеятельности; санитарно-гигиенические требования, предъявляемые к предприятиям питания.

**Уметь:** обеспечивать функционирование системы поддержки здоровья и безопасности труда персонала предприятия питания. внедрять систему обеспечения качества и безопасности продукции питания, эксплуатировать технологическое оборудование при производстве продукции питания;

**Владеть:** методами анализа деятельности предприятия питания с целью выявления рисков в области безопасности труда и здоровья персонала, методами проведения стандартных испыта-

ний по определению показателей качества и безопасности сырья и готовой продукции питания

**ПК-9 готовностью устанавливать требования и приоритеты к обучению работников по вопросам безопасности в профессиональной деятельности и поведению в чрезвычайных ситуациях**

В результате освоения компетенции **ПК- 9** студент должен:

**Знать:** безопасности жизнедеятельности; средства и методы повышения безопасности, экологичности и устойчивости технических средств и технологических процессов производства продукции питания; требования к качеству и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.

**Уметь:** устанавливать требования и приоритеты к обучению работников вопросам безопасности в профессиональной деятельности и поведению в чрезвычайных ситуациях; проводить контроль параметров воздуха, шума, вибрации, электромагнитных, тепловых излучений и уровня негативных воздействий на их соответствие к нормативным требованиям.

**Владеть:** методами проведения стандартных испытаний по определению показателей качества и безопасности сырья и готовой продукции питания

**ПК-10 способностью определять цели и ставить задачи отделу продаж по ассортименту продаваемой продукции производства и услугам внутри и вне предприятия питания, анализировать информацию по результатам продаж и принимать решения в области контроля процесса продаж, владеть системой товародвижения и логистическими процессами на предприятиях питания**

В результате освоения компетенции **ПК- 10** студент должен:

**Знать:** методы формирования ассортимента продукции, особенности, формы, средства и методы обслуживания потребителей; разработку нормативной документации с использованием инновационных технологий; методику расчета основных экономических показателей финансово-хозяйственной деятельности предприятий питания.

**Уметь:** реализовывать методы продвижения продукции на рынке использовать стандарты и другие нормативные документы при оценке, контроле качества и сертификации продуктов и продукции предприятий питания; обеспечивать эффективную работу предприятия питания по производству и реализации продукции; разрабатывать альтернативные варианты планировочных решений при проектировании и реконструкции различных типов предприятий питания.

**Владеть:** методами продвижения продукции, анализа результатов продаж и принятия решения в области контроля процесса продаж, владеть системой товародвижения и логистическими процессами на предприятиях питания

**ПК-11 способностью осуществлять мониторинг проведения мотивационных программ на всех ее этапах, оценивать результаты мотивации и стимулировать работников производства**

В результате освоения компетенции **ПК- 11** студент должен:

**Знать:** особенности, формы, средства и методы обслуживания потребителей.

**Уметь:** осуществлять мониторинг проведения мотивационных программ на всех ее этапах и оценивает результаты мотивации и стимулирования работников производства;

**Владеть:** методами мотивации и стимулирования работников производства

**ПК-12 способностью разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала для составления индивидуальных и коллективных программ обучения, оценивать наличие требуемых умений у членов команды и осуществлять взаимодействие между членами команды**

В результате освоения компетенции **ПК- 12** студент должен:

**Знать:** особенности, формы, средства и методы обслуживания потребителей. Методы управления персоналом.

**Уметь:** разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала для состав-

ления индивидуальных и коллективных программ обучения, оценивать наличие требуемых умений у членов команды и осуществлять взаимодействие между членами команды.

**Владеть:** методами управления персоналом, способностью разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала.

**ПК-13** способностью планировать и анализировать программы и мероприятия обеспечения и поддержки лояльности персонала по отношению к предприятию и руководству, планировать и анализировать свою деятельность и рабочий день с учетом собственных должностных обязанностей на предприятиях питания

В результате освоения компетенции **ПК- 13** студент должен:

**Знать:** основы программ лояльности персонала, особенности, формы, средства и методы достижения лояльности персонала.

**Уметь:** планировать и анализировать свою деятельность и рабочий день с учетом собственных должностных обязанностей на предприятиях питания организовывать работу производства предприятий питания и осуществлять контроль за технологическим процессом.

**Владеть:** планировать и анализировать программы и мероприятия обеспечения и поддержки лояльности персонала по отношению к предприятию и руководству.

**ПК-14** способностью проводить мониторинг и анализировать результаты финансово-хозяйственной деятельности предприятия питания, оценивать финансовое состояние предприятия питания и принимать решения по результатам контроля

В результате освоения компетенции **ПК- 14** студент должен:

**Знать:** бизнес-планирование и экономику предприятий питания, принципы оценки его хозяйственной и финансовой деятельности, основы бухгалтерского учета и налоговой системы; методики расчета основных экономических показателей финансово-хозяйственной деятельности предприятий питания.

**Уметь:** самостоятельно анализировать экономическую и научную литературу; применять экономическую терминологию, лексику и основные экономические категории.

**Владеть:** навыками критического восприятия информации; навыками экономического анализа производства продукции питания; методами экономической оценки деятельности предприятия.

**ПК-15** способность осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития потребительского рынка, систематизировать и обобщать информацию

В результате освоения компетенции **ПК-15** студент должен:

**Знать:** основы организации, технологии производства продукции общественного питания, маркетинга, менеджмента,

**Уметь:** осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития потребительского рынка умеет систематизировать и обобщать информацию **Владеть:** навыками поиска и выбора информации; методами проведения маркетинговых исследований для предприятий питания.

**ПК-16** способностью планировать стратегию развития предприятия питания с учетом множественных факторов, проводить анализ, оценку рынка и риски, проводить аудит финансовых и материальных ресурсов

В результате освоения компетенции **ПК-16** студент должен:

**Знать:** функции менеджмента, принципы построения организационных структур и распределения функций управления, основы маркетинга.

**Уметь:** самостоятельно анализировать экономическую и научную литературу; планировать объем производства предприятий питания и проводить расчеты затрат на производство и реализацию продукции питания; обеспечивать эффективную работу предприятия питания по производству и реализации продукции;

**Владеть:** навыками критического восприятия информации; навыками экономического анализа производства продукции питания; умеет планировать стратегию развития предприятия питания с учетом множественных факторов, проводить анализ, оценку рынка и риски, умеет провести 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**

В результате освоения компетенции **ПК- 17** студент должен:

**Знать:** экологические принципы рационального использования природных ресурсов и охраны природы; основы экологического права; ресурсо-и энергосбережение в технологических процессах производства продукции питания; структуру производства предприятий питания, его оперативное планирование и организацию; средства и методы повышения безопасности, экологичности и устойчивости технических средств и технологических процессов производства продукции питания.

**Уметь:** самостоятельно анализировать экономическую и научную литературу; использовать базовые знания в области математических и естественнонаучных дисциплин для управления предприятиями питания с учетом возможных изменений физико-химических свойств пищевого сырья.

**Владеть:** навыками критического восприятия информации; методами экономической оценки деятельности предприятия; методами выбора рационального способа снижения воздействия на окружающую среду; методами оценки свойств пищевого сырья и продукции питания на основе использования фундаментальных знаний в области химии, нанотехнологии и биотехнологии, физики и математики.

**ПК-18 готовностью осуществлять необходимые меры безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия**

В результате освоения компетенции **ПК- 18** студент должен:

**Знать:** отечественные и международные стандарты и нормы в области безопасности жизнедеятельности; основы безопасности жизнедеятельности; средства и методы повышения безопасности, экологичности и устойчивости технических средств и технологических процессов производства продукции питания.

**Уметь:** осуществлять необходимые меры безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций.

**Владеть:** навыками по соблюдению мер безопасности на предприятиях и первичными действиями в чрезвычайных ситуациях техногенного и природного характера.

**ПК-19 владением нормативно-правовой базой в области продаж продукции производства и услуг**

В результате освоения компетенции **ПК- 19** студент должен:

**Знать:** нормативно-правовую базу в области продаж продукции общественного питания и оказания услуг.

**Уметь:** обеспечивать эффективную работу предприятия питания по производству и реализации продукции.

**Владеть:** практическими навыками работы с нормативно правовой документацией в области общественного питания

**ПК-20 – способность осуществлять поиск, выбор и использование информации в области мотивации и стимулирования работников предприятий питания, проявлять коммуникативные умения.**

В результате освоения компетенции **ПК- 20** студент должен:

**Знать:** источники, правила подбора информации. в области мотивации и стимулирования работников предприятий питания

**Уметь:** классифицировать информацию для лучшей мотивации и стимулирования.

**Владеть:** методами стимулирования работника, средствами коммуникации.

**ПК-21** готовность разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала для составления обучающих программ, проводить аттестацию работников производства и принимать решения по результатам аттестации

В результате освоения компетенции **ПК- 21** студент должен:

**Знать:** обучающие программы. критерии оценки профессионального уровня персонала.

**Уметь:** разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала.

**Владеть:** методами аттестации работников производства и методами приема решения по результатам аттестации.

**ПК-22** способность проводить мониторинг финансово-хозяйственной деятельности предприятия, анализировать и оценивать финансовое состояние предприятия

В результате освоения компетенции **ПК- 22** студент должен:

**Знать:** бизнес планирование и экономику предприятий питания, принципы оценки его хозяйственной и финансовой деятельности, основы бухгалтерского учета и налоговой системы.

**Уметь:** получать и обрабатывать экономическую информацию, необходимую для управления предприятием питания; планировать объем производства предприятий питания и проводить расчеты затрат на производство и реализацию продукции питания.

**Владеть:** навыками экономического анализа производства продукции питания.

**ПК-23** способностью формировать профессиональную команду, проявлять лидерские качества в коллективе, владением способами организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления

В результате освоения компетенции **ПК- 23** студент должен:

**Знать:** разработку нормативной документации с использованием инновационных технологий.

**Уметь:** формировать профессиональную команду

**Владеть:** способами организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления

#### **Научно-исследовательская деятельность:**

**ПК-24** способностью проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов

В результате освоения компетенции **ПК- 24** студент должен:

**Знать:** целеполагание и основные направления исследований в современном мире.

**Уметь:** проводить исследования и анализировать результаты экспериментов.

**Владеть:** методиками исследования.

**ПК-25** способностью изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания

В результате освоения компетенции **ПК- 25** студент должен:

**Знать:** отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания.

**Уметь:** анализировать научно- техническую информацию по производству продуктов питания.

**Владеть:** способен изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания;

**ПК-26** способностью измерять и составлять описание проводимых экспериментов, подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; владением статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных прове-



## **денных исследований**

В результате освоения компетенции **ПК- 26** студент должен:

**Знать:** теоретический материал по конкретному эксперименту.

**Уметь:** измерять и составлять описание проводимых экспериментов подготовить данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций.

**Владеть:** методами проведения исследований , статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований.

## **Проектная деятельность:**

**ПК-27 способностью контролировать качество предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования, участвовать в планировке и оснащении предприятий питания**

В результате освоения компетенции **ПК- 27** студент должен:

**Знать:** структуру производства предприятий питания, его оперативное планирование и организацию; проектирование и реконструкцию предприятий питания.

**Уметь:** разрабатывать альтернативные варианты планировочных решений при проектировании и реконструкции различных типов предприятия питания.

**Владеть:** умеет контролировать качество предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования, участвует 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)**

В результате освоения компетенции **ПК- 28** студент должен:

**Знать:** методы поиска, выбора и использования информации в области проектирования предприятий питания , основы проектирования и реконструкцию предприятий питания.

**Уметь:** проверять правильность подготовки технологического проекта, выполненного проектной организацией, умеет читать чертежи (экспликацию помещений, план расстановки технологического оборудования, план монтажной привязки технологического оборудования, объемное изображение производственных цехов);разрабатывать альтернативные варианты планировочных решений при проектировании и реконструкции различных типов предприятий питания.

**Владеть:** компьютерными программами, составлением технического задания на проектирование предприятия питания малого бизнеса.

**ПК-29 готовностью вести переговоры с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования, оценивать результаты проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта**

В результате освоения компетенции **ПК- 29** студент должен:

**Знать:** правила составления проектной документации.

**Уметь:** вести переговоры с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования.

**Владеть:** методиками оценки результатов проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта.

## **Маркетинговая деятельность**

**ПК-30 готовность осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства, способность проводить обоснова-**

## **ние и расчеты прибыли и затрат в рамках запланированного объема выпуска продукции питания**

В результате освоения компетенции **ПК- 30** студент должен:

**Знать:** бизнес-планирование и экономику предприятий питания, принципы оценки его хозяйственной и финансовой деятельности, основы бухгалтерского учета налоговой системы.

**Уметь:** осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства планировать объем производства предприятий питания и проводить расчеты затрат на производство и реализацию продукции питания.

**Владеть:** навыками экономического анализа производства продукции питания, обоснованием и расчетами прибыли и затрат в рамках запланированного объема выпуска продукции питания.

## **ПК-31 способность планировать маркетинговые мероприятия, составлять календарно-тематические планы их проведения, рекламные сообщения о продукции производства, рекламные акции, владением принципами ценообразования у конкурентов, способность творчески мыслить и анализировать работу с клиентской базой**

В результате освоения компетенции **ПК- 31** студент должен:

**Знать:** методы планирования маркетинговых мероприятий.

**Уметь:** составлять календарно-тематические планы их проведения, рекламные сообщения о продукции производства, рекламные акции.

**Владеть:** принципами ценообразования у конкурентов и умеет творчески мыслить и анализировать работу с клиентской базой.

## **ПК-32 готовность прогнозировать конъюнктуру рынка продовольственного сырья и анализировать реализованный спрос на продукцию производства, оценивать эффективность маркетинговых мероприятий по продвижению продукции на рынок, обеспечивать обратную связь с потребителями, участвовать в программах по разработке предложений по формированию ассортимента продукции питания и продвижению ее на рынке**

В результате освоения компетенции **ПК- 32** студент должен:

**Знать:** основы маркетинга продукции общественного питания.

**Уметь:** обеспечивать обратную связь с потребителями, участвует в программах по разработке предложений по формированию ассортимента продукции питания и продвижению ее на рынке.

**Владеть:** методами прогнозирования конъюнктуру рынка продовольственного сырья и анализировать реализованный спрос на продукцию производства, оценивать эффективность маркетинговых мероприятий по продвижению продукции на рынок.

## **ПК-33 способность участвовать в маркетинговых исследованиях товарных рынков, пищевого сырья, продукции и разрабатывать предложения по выбору поставщиков для предприятий питания**

В результате освоения компетенции **ПК- 33** студент должен:

**Знать:** основы маркетинга и менеджмента.

**Уметь:** разрабатывать предложения по выбору поставщиков для предприятий питания управлять работой коллектива и работать в команде.

**Владеть:** навыками маркетинговых исследований товарных рынков, пищевого сырья, продукции.

## **7. Структура и содержание производственной (преддипломной) практики**

Общая трудоемкость преддипломной практики составляет 6 недель, 9 зачетных единицы, 324 ак. часов.

<b>№</b>	<b>Разделы (этапы)</b>	<b>Виды производственной</b>	<b>трудоём-</b>	<b>Формы текущего</b>
----------	------------------------	------------------------------	-----------------	-----------------------

п/п	практики	работы, на практике включая самостоятельную работу студентов	кость (в ак. часах)	контроля
1.	<b>Подготовительный</b>	Ознакомление с организацией (предприятием), правилами внутреннего трудового распорядка, производственный инструктаж, в т.ч. инструктаж по технике безопасности.	<b>34</b>	Запись в дневнике практики
2.	<b>Производственный</b>	Выполнение производственных заданий, сбор, обработка и систематизация фактического и литературного материала	<b>240</b>	Запись в дневнике практики
3.	<b>Аналитический</b>	Анализ полученной информации, подготовка отчета по практике, получение отзыва- характеристики	<b>40</b>	Запись в дневнике практики
4.	<b>Отчетный</b>	Сдача отчета по практике, дневника и отзыва- характеристики на кафедру, устранение замечаний руководителя практики, защита отчета по практике	<b>10</b>	Дифференцированный зачет
	<b>Итого:</b>		<b>324</b>	

#### **8. Научно-исследовательские и научно-производственные технологии, используемые на производственной (преддипломной) практике**

- теоретические основы научного исследования; нормативные документы, стандарты, в т.ч. на порядок проведения НИР и оформление отчета о научной работе, библиографическое описание источников информации;
- направления исследований в области технологии производства продукции, эксплуатации оборудования, организации производства;
- методы исследования пищевых продуктов;
- Технологии моделирования оптимального управления запасами;
- SCOR-моделирование;
- DCOR-моделирование.

#### **9. Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы студентов на производственной (преддипломной) практике:**

- Нормативные документы, регламентирующие деятельность предприятий, на котором проходит производственная практика.
- Методические указания к составлению и содержанию отчета о прохождении производственной практики (Приложение 1);
- Дневник прохождения производственной практики (Приложение 2);
- Требования к оформлению отчета (Приложение 3);
- Оформление титульного листа отчета по практике (Приложение 4);
- Задание на производственную практику (Приложение 5).

## 10. Формы промежуточной аттестации (по итогам преддипломной практики)

Промежуточная аттестация по итогам производственной (преддипломной) практики бакалавра проводится на основании оформленного в соответствии с установленными требованиями письменного отчета, дневника практики и отзыва-характеристики руководителя практики от организации (предприятия). Дневник практики и отзыв-характеристика подписываются руководителем практики от организации (предприятия) и скрепляются печатью.

Формой промежуточной аттестации является зачет с оценкой.

Промежуточная аттестация проводится после выполнения программы на последней неделе практики.

В соответствии с «Положением о рейтинговой системе оценки успеваемости и качества знаний студентов в федеральном государственном бюджетном образовательном учреждении высшего профессионального образования «Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова» распределение баллов, формирующих рейтинговую оценку работы студента, осуществляется следующим образом:

<b>Виды работ</b>	<b>Максимальное количество баллов</b>
Посещаемость практики	80
Оформление дневника	10
Оформление отчета	10
<b>ИТОГО</b>	<b>100</b>

### 1. Посещаемость

В соответствии с утвержденным учебным планом по направлению 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» Профиль подготовки «Технология и организация ресторанного дела» по учебной практике предусмотрено на (под) группу по 6 часов в день, в течение бнедель (Збработчих дней).

За 1 рабочий день посещения в течение недели (6 рабочих дней в неделю) студент набирает по 2,22 балла.

Форма промежуточной аттестации отражается в учебном плане подготовки бакалавров по соответствующему направлению и профилю.

**Итоговый балл** формируется суммированием баллов за промежуточную аттестацию и баллов, набранных перед аттестацией. Приведение суммарной балльной оценки к четырехбалльной шкале производится следующим образом:

### Перевод 100-балльной рейтинговой оценки по дисциплине в традиционную четырехбалльную

<b>100-балльная система оценки</b>	<b>Традиционная четырехбалльная система оценки</b>
85 – 100 баллов	оценка «отлично»/«зачтено»
70 – 84 баллов	оценка «хорошо»/«зачтено»
50 – 69 баллов	оценка «удовлетворительно»/«зачтено»
менее 50 баллов	оценка «неудовлетворительно»/«незачтено»

### Критерии оценки при защите преддипломной практики

оценка «отлично»	Посещаемость не менее 70 б., отчет студента полный и правильный. Студент способен обобщить материал, сделать собственные выводы, выразить свое мнение, привести иллюстрирующие примеры
оценка «хорошо»	Посещаемость не менее 65 б., отчет студента правильный, но неполный. Не приведены иллюстрирующие примеры, обобщающее мнение студента недостаточно четко выражено. Выполнено 75% работы.
оценка «удовлетворительно»	Посещаемость не менее 60 б., отчет правилен в основных моментах, нет иллюстрирующих примеров, нет собственного мнения студента, есть ошибки в деталях и/или они просто отсутствуют. Выполнено 50% работы.
оценка «неудовлетворительно»	Посещаемость менее 50 б., В отчете существенные ошибки в основных аспектах темы. Выполнено менее 50% работы.

## 11. Учебно-методическое и информационное обеспечение преддипломной практики

### Основная литература

1. Кучер Л.С., Шкуратова Л.М. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания. Изд. Дом «Деловая литература», 2008.
2. Ратушный А.С., Баранов Б.А. и др. Технология продукции общественного питания /Учебное пособие. М.: Мир, Колос, 2011.

### Нормативно-правовые документы

1. ГОСТ Р 50762-2007. Услуги общественного питания. Классификация предприятий.
2. ГОСТ Р 50763-2007. Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия.
3. ГОСТ Р 50764-2009. Услуги общественного питания. Общие требования.
4. ГОСТ Р 50935-2007. Услуги общественного питания. Требования к персоналу.
5. ГОСТ Р 30494-96. Здания жилые и общественные. Параметры микроклимата в помещениях.
6. ГОСТ Р 53105-2008. Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.
7. Постановление Правительства РФ от 15.08.97 г. №1036 «Правила оказания услуг общественного питания».
8. СанПиН 2.3.2.1324-03. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения продуктов.
9. СанПиН 2.3.6.1066-01. Санитарно-эпидемиологические требования к организациям торговли и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов.
10. СанПиН 2.3.2.1078-01. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов.
11. СанПиН 2.3.2.1940-05. Организация детского питания.
12. СП 2.3.6.1079-01. Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья.
13. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств»

## Дополнительная литература

1. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов. СанПиН 2.3.1324-03. Минздрав России. М., 2005.
2. Профессиональная кухня: Сто готовых проектов./Авторы: Ефимов А.Д., Никуленкова Т.Т., Ботов М.И., Вуколова М.В.Технический каталог. (второе издание) - М.: ЗАО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2006
3. Санитарно-эпидемиологические правила и нормы СанПиН 2.3.2 1078-2001 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов».
4. Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья. СанПиН 2.3.6.1079-01.
5. Сборник технологических нормативов - Сборник рецептур на торты, пирожные, кексы, рулеты, печенье, пряники, коврижки и сдобные булочные изделия, 3-я часть. М.: Хлебпродинформ, 2008.
6. Сборник технологических нормативов - Сборник рецептур национальных блюд и кулинарных изделий, 5-я часть. М.: Хлебпродинформ, 2004.
7. Сборник технологических нормативов - Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий диетического питания. М.: Хлебпродинформ, 2003.
8. Общественное питание. Справочник руководителя,- М.: Экономические новости, 2007
9. Журналы: «Питание и общество», «Ресторанные ведомости», «Вопросы питания», «Пищевая промышленность», «Мое дело ресторан», «Ресторатор», «Торговое оборудование» и др.

## Периодические издания

Журналы «Питание и общество», «Вы и ваш ресторан», «Ресторанный бизнес».

## Рекомендуемые Интернет-ресурсы:

1. <http://www.horeca.ru>/Сайт “HoReCa: hotel, restaurant, cafe.
2. <http://www.restorante.com.ru/> Всероссийский портал “Restorante”.
3. <http://restcon.ru/> Сайт компании “Restcon: ресторанный консалтинг.
4. <http://restorus.com> Портал “Новости и технологии ресторанного бизнеса”.
5. [www.new.frio.ru](http://www.new.frio.ru) Федерация Рестораторов и Отельеров.
6. [www.restoran.ru](http://www.restoran.ru) Информационно-поисковая система.
7. [www.menu.ru](http://www.menu.ru) Информационно-поисковая система.
8. [www.restoranoff.ru](http://www.restoranoff.ru) Сообщество профессионалов ресторанного бизнеса.

## 12. Материально-техническое обеспечение производственной практики

Предприятия общественного питания и их доготовочные подразделения, оснащенные современным технологическим оборудованием, учебная и научная литература фонда РЭУ им. Г.В. Плеханова, мультимедийные средства и средства технического обучения.

## 13. Обязанности студента (практиканта) при прохождении производственной (преддипломной) практики

В соответствии с требованиями санэпиднадзора студенты, перед практикой, оформляют личные медицинские книжки.

В медицинской книжке должны быть проставлены результаты следующих анализов таблица 1.

Таблица 1-Результаты обследований, вносимые в медицинскую книжку

Наименование обследования	Периодичность обследования	Место обследования
Флюорография	Ежегодно	Поликлиника по месту жительства

Прививка против дифтерии	По схеме вакцинации	Поликлиника по месту жительства
Анализ крови (РПГА) на брюшной тиф	При оформлении на работу	Лаборатория СЭС
Заключение терапевта о допуске к работе	Ежегодно	Поликлиника по месту жительства
Анализ на яйца глистов	Ежегодно	Лаборатория СЭС
Анализ на энтеробиоз	Ежегодно	Лаборатория СЭС
Бак анализ мазка	1 раз в 6 месяцев	Кожно-венерологический диспансер
Анализ крови на сифилис RW	1 раз в 6 месяцев	Кожно-венерологический диспансер
Осмотр дерматовенерологом	1 раз в 6 месяцев	Кожно-венерологический диспансер

Перед выходом на производственную практику студент обязан явиться на общее собрание по практике, получить индивидуальное задание, содержащее календарный план производственной практики и ознакомиться с ним (Приложение 5).

Во время прохождения практики студент обязан:

- выполнять задания, предусмотренные программой практики и индивидуальным заданием;
- выполнять порученную ему работу и указания руководителей практик (от кафедры и от организации, где студент проходит практику);
- соблюдать правила внутреннего распорядка организации, а так же правила охраны труда и техники безопасности;
- сообщать руководителю от кафедры о ходе работы и обо всех отклонениях и трудностях прохождения практики;
- систематически вести дневник практики и своевременно накапливать материалы для отчета о практике.

По окончании срока практики студент обязан получить отзыв-характеристику своей работы во время практики от руководителя практики от организации (предприятия) – Приложение 6.

После окончания практики студент должен сдать полученную им в организации (на предприятии) литературу и пропуск.

Студент должен составить письменный отчет о прохождении практики и сдать его на кафедру на регистрации (вместе с дневником, отзывом-характеристикой и анкетой для самооценки студента по итогам прохождения учебной практики) и своевременно, в установленные сроки, защитить после устранения замечаний руководителя, если таковые имеются.

Студент, не выполнивший программу практики, получивший отрицательный отзыв о работе, или неудовлетворительную оценку при защите отчета, направляется повторно на практику.

#### **14. Обязанности руководителя практики**

*Руководитель практики от кафедры ТОПП обязан:*

- предварительно решить вопрос о предоставлении студентам рабочих мест на базе практики;
- установить связь с руководителями практики от организации и совместно с ними составить рабочую программу проведения практики;
- разработать и выдать студентам календарно-тематический план (индивидуальные задания) для прохождения практики на конкретном рабочем месте;
- принимать участие в распределении студентов по рабочим местам или перемещении их по видам работ;

- совместно с руководителем практики от организации осуществлять контроль за соблюдением студентами правил внутреннего распорядка организации и техники безопасности;
- осуществлять контроль за соблюдением сроков прохождения практики и за выполнением программы практики; своевременно принимать необходимые меры по устранению возможных отклонений от программы практики.
- оказывать методическую помощь студентам при выполнении ими индивидуальных заданий и сборе материалов;
- оценивать результаты выполнения студентами программы практики.

*Руководитель практики от организации (предприятия) обязан:*

- ознакомить студентов с режимом работы организации (предприятия) и спецификой ее работы;
- подготовить приказ, которым регламентируется вся практика студентов на данной базе с учетом программы производственной практики;
- осуществлять систематический контроль за текущей работой студента;
- создавать нормальные условия для выполнения программы на всех рабочих местах;
- оказывать студентам практическую помощь в отборе, изучении и обработке документов и материалов;
- обеспечивать эффективное использование рабочего времени студентами;
- по окончании практики составить отзыв-характеристику на студента, в которой указываются: степень выполнения программы практики, приобретение практических навыков, участие в аналитической, исследовательской работе, а также выявленные в процессе прохождения практики деловые качества студента.

Непосредственное руководство преддипломной практикой возлагается на преподавателей, руководителей практики.



**Методические указания к составлению и содержанию отчета о прохождении производственной (преддипломной) практики**

1. В ходе практики студент составляет итоговый письменный отчет. Цель отчета – показать степень полноты выполнения студентом программы производственной (преддипломной) практики

В отчете отражаются итоги деятельности студента во время прохождения практики в соответствии с разделами и позициями рабочей программы, материалы, необходимые для написания выпускной квалификационной работы, соответствующие расчеты, анализ, обоснования, выводы и предложения.

2. Объем отчета (основной текст) – зависит от типа предприятия и объемов его производства. Таблицы, схемы, диаграммы, чертежи можно поместить в приложения, в этом случае в основной объем отчета они не входят. Список документов, нормативных и инструктивных материалов и литературы в основной объем отчета не включаются.

3. Отчет о практике должен содержать:

- титульный лист
- дневник практики
- отзыв-характеристику с базы практики;
- оглавление (содержание);
- основную часть;
- приложения;
- список использованных источников (отчетные материалы организации, результаты исследований, нормативные документы, специальная литература, интернет-ресурсы и т.п.).

В отчете о практике необходимо отразить следующие позиции:

**1. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ РАЗДЕЛ**

Технологический раздел в процессе дипломного проектирования является основополагающим для всех остальных разделов дипломного проекта, так как в нем разрабатывается производственная программа проектируемого предприятия, являющаяся определяющей для всех сфер деятельности предприятия: производственной, хозяйственной, коммерческой. Поэтому в период преддипломной практики студенту следует в отчете предоставить следующие данные о технологической деятельности объекта практики.

2.1 Производственная программа предприятия.

2.1.1 Различные виды меню (статичное, цикличное), заказное, банкетное, бизнес-ланч, меню бара, "шведского стола", меню диетического питания и т.п. в зависимости от типа предприятия.

При этом следует сделать анализ меню: правильность изложения названий блюд в бланке меню, наличие фирменных блюд, достаточность разнообразия, соответствие типу предприятия, учет сезонности, наличие элементов "промоушен-меню" (блюдо дня, блюдо сезона, скидка 10% постоянному посетителю и т.д.).

2.1.2 Винная карта

Отметить порядок изложения наименования вин в винной карте, соответствие вин кухне предприятия (преобладание белых вин в рыбных ресторанах и т.п.).

2.1.3 Отметить наличие на предприятии других видов карт-меню, способствующих привлечь внимание посетителей: десертная карта, кофейная карта и т.п.

2.1.4 При имеющимся в составе предприятия магазине по продаже полуфабрикатов и кулинарных изделий - привести ассортимент, отметить количество наименований рыбных, мясных, овощных и других полуфабрикатов и кулинарных изделий, а также наличие сопутствующих и прочих продуктов.

Дать количественную оценку товарооборота на одно рабочее место продавца, представить количество полуфабрикатов, кулинарных и кондитерских изделий (в условных единицах) на одно рабочее место.

2.2 В соответствии с режимом работы предприятия составить график загрузки зала предприятия за период от 3 до 5 дней и проанализировать процент загрузки зала по часам, оборачиваемость места за час и за день (по реальной занятости посадочных мест). Сравнить полученные значения с рекомендуемыми в учебно-методической литературе. Обосновать причины различия между теоретическими и практическими данными.

2.3 Если предприятие имеет автоматизированную систему учета и продвижения продуктов и готовых блюд, определить примерное количество блюд по основным видам (закуски, супы, вторые и сладкие блюда, горячие напитки), реализуемых в течение дня, и на основании средних данных за несколько дней работы рассчитать процентное соотношение для основных групп блюд.

Аналогичную работу рекомендуется проделать и для реализованных покупных изделий: соки, минеральные и фруктовые воды, вино-водочные изделия, фрукты и т.п.

2.4 Описать санитарно-гигиенический и технологический контроль за безопасностью продукции на всех этапах технологического цикла. Перечислить нормативную документацию, имеющуюся на предприятии. Отметить наличие технико-технологических карт (ТТК) на новые блюда и изделия, реализуемые на данном предприятии, и стандартов предприятия (СП) на новую продукцию, реализуемую другими предприятиями.

2.5 Выполнить планировку предприятия или схему взаимосвязи основных помещений, если на предприятии отсутствуют поэтажные планы. Дать экспликацию помещений. Проанализировать взаимосвязь помещений, соблюдение технологических, санитарно-гигиенических требований к размещению на плане здания. Указать на плане предприятия основные технологические потоки. Дать предложения по улучшению планировочного решения.

2.6 Охарактеризовать систему отпуска блюд. Если предприятие работает на самообслуживании, дать оценку правильности установки и подбора раздаточной линии, эффективности использования раздаточного оборудования, особенно в случае установки механизированных линий раздачи.

2.7 При обслуживании официантами составить планировочную схему узла раздачи с указанием основных технологических потоков: загрузка цехов (горячего, холодного), выдача блюд, сдача использованной посуды, получение чистой, буфеты, кассовые аппараты, компьютерная система взаимосвязи зала и производства, комната официантов. Показать связь раздачи с обеденным залом.

2.8 Обратить особое внимание на планировочное решение сервис-бара: расположение относительно зала, оборудование, ассортимент.

2.9 Выполнить индивидуальное задание руководителя по теме дипломного проекта.

## **2. ЭКОНОМИЧЕСКИЙ РАЗДЕЛ**

Целью экономического раздела производственной (преддипломной) практики является закрепление теоретических знаний, полученных студентами в процессе изучения дисциплины "Экономика и организация производства"; ознакомление с работой экономических служб предприятий (планового отдела, бухгалтерии); овладение навыками практической работы по анализу экономической деятельности предприятия.

Студент изучает действующие формы учета и отчетности, в т.ч. бухгалтерской, статистической и оперативной, на основе которых проводится экономический анализ хозяйственной деятельности предприятия, а также практику планирования.

Изучение хозяйственной деятельности предприятия проводится по следующим основным разделам:

- производственная программа и товарооборот;
- труд и заработная плата;
- издержки производства и обращения;
- ценообразование;
- доходы и рентабельность.

Дневник прохождения производственной (преддипломной) практики

Дневник практики заполняется по следующей форме:

Дата	Краткое содержание работы за один рабочий день	Подпись руководитель практики на производстве. Замечания по работе
ЧЧ.ММ.ГГГГ	Экскурсия по предприятию. Оформление на работу. И т.д.	

**Требования к оформлению отчета по практике**

Отчет состоит из текстовой (пояснительной) записки, дневника практики и характеристики с места прохождения практики.

В пояснительной записке материал располагается в следующем порядке: титульный лист, содержание, введение, основная часть, заключение, список использованных источников. Материал должен излагаться четко, в логической последовательности, конкретно по результатам выполненной работы.

Части пояснительной записки на первом своем листе должны иметь основную надпись, форму 2 (штамп) размером 40x185 мм, а остальные страницы - основную надпись, форму 2а (штамп) размером 15x185 мм (прил. 2).

Во введении дается характеристика предприятия, включающая в себя месторасположение предприятия, время работы, характеристику обслуживаемого контингента, организацию снабжения, перечень структурных подразделений (цехов), оценка состояния, перспективы развития.

Основная часть состоит из разделов, описывающих помещения складской группы, работы цехов: овощного, рыбного, мясного, горячего, холодного, мучного, а также моечной столовой и кухонной посуды, обслуживание потребителей.

В заключении должны быть даны в обобщенном виде выводы о практике и возможном улучшении работы предприятия.

Объем пояснительной записки должен составлять примерно 20 страниц рукописного текста. Рекомендуется использование компьютерной техники. Пояснительная записка составляется и оформляется в соответствии с ГОСТом 2.105-79. Поля должны оставаться по всем четырем сторонам листа: размер левого поля - 20 мм, остальных - 5 мм.

Разделы и подразделы должны быть пронумерованы арабскими цифрами, между номером раздела и номером подраздела ставится точка (например, 1.1, 1.2 и т.д.). Содержание, введение, заключение, список использованных источников не нумеруются. Наименования разделов записываются в виде заголовков прописными буквами, наименования подразделов - в виде заголовков (с абзаца) строчными буквами (кроме первой прописной). Переносы слов в заголовках не допускаются. Точку в конце заголовка не ставят. Если заголовок состоит из двух предложений, их разделяют точкой.

Расстояние между заголовком раздела и текстом при выполнении пояснительной записки рукописным способом должно быть равно 15 мм; расстояние между заголовками раздела и подраздела - 8 мм; расстояние между заголовком подраздела и последней строкой предыдущего текста - 10 мм.

Каждый раздел рекомендуется начинать с нового листа.

Нумерация листов пояснительной записки начинается с титульного листа (приложение 1).

При ссылке в тексте на источник информации приводится порядковый номер соответствующего источника в списке, заключенный в квадратные скобки, например: [12]. При более точной ссылке может быть указана и страница источника, например: [12, С. 64]. Сведения о литературных источниках должны включать: фамилию и инициалы автора, заглавие, место издания, издательство и год издания, количественную характеристику (объем в страницах).

Цифровой материал в пояснительной записке рекомендуется оформлять в виде таблиц. Все таблицы нумеруют в пределах раздела арабскими цифрами; номер таблицы состоит из номера раздела и порядкового номера таблицы, разделенных точкой. Над правым верхним углом таблицы помещают надпись, например: Таблица 2.1. Затем тире и заголовок таблицы, который следует выполнять строчными буквами (кроме первой прописной). Например: Таблица 2.1 – Перечень производственных цехов.

На все таблицы должны быть ссылки в тексте в сокращенном виде, например: ...в табл. 2.1. При переносе таблицы на следующую страницу пояснительной записки головку таблицы следует повторить, и над ней помещают слова "Продолжение таблицы 2.1" или "Окончание таблицы 2.1". Головку таблицы следует повторять на каждом листе. Заголовок таблицы не повторяют.

Министерство образования и науки Российской Федерации  
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова

**Факультет гостинично-ресторанной, туристической и спортивной индустрии**

**Кафедра технологии и организации предприятий питания**

**Направление подготовки** 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»

**Профиль подготовки** «Технология и организация ресторанного дела»

**ОТЧЕТ  
ПО ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ (ПРЕДДИПЛОМНОЙ) ПРАКТИКЕ**

\_\_\_\_\_ (наименование предприятия, город)  
с \_\_\_\_\_ по \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Выполнил студент гр. \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
(ФИО)

\_\_\_\_\_  
(подпись)

*Проверили:*

\_\_\_\_\_  
(должность, ФИО руководителя от предприятия)

\_\_\_\_\_  
(оценка)

\_\_\_\_\_  
(подпись)

\_\_\_\_\_  
(дата)

\_\_\_\_\_  
(должность, ФИО руководителя от кафедры)

\_\_\_\_\_  
(оценка)

\_\_\_\_\_  
(подпись)

\_\_\_\_\_  
(дата)

201 \_\_ г.

Министерство образования и науки Российской Федерации  
 Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
 высшего образования  
 Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова

**Факультет гостинично-ресторанной, туристической и спортивной индустрии**

**Кафедра технологии и организации предприятий питания**

**Направление подготовки** 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»

**Профиль подготовки** «Технология и организация ресторанного дела»

УТВЕРЖДАЮ

Зав. кафедрой

\_\_\_\_\_ И.О. Фамилия

«\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

**ЗАДАНИЕ  
 на производственную (преддипломную) практику студента**

\_\_\_\_\_ (фамилия, имя, отчество)

**1. Тема задания на практику** \_\_\_\_\_

**2. Срок сдачи студентом отчета** \_\_\_\_\_

**3. Содержание отчета** \_\_\_\_\_

**4. Календарный план**

Этапы практики, содержание выполняемых работ и заданий по программе практики	Сроки выполнения		Заключение и оценка выполнения	Подпись руководителя практики
	Начало	Окончание		
1	2	3	4	5

**5. Место прохождения практики** \_\_\_\_\_

Руководитель практики от кафедры Университета \_\_\_\_\_

(подпись)

Руководитель практики от предприятия \_\_\_\_\_

(подпись)

Задание принял к исполнению \_\_\_\_\_

(подпись)

## ХАРАКТЕРИСТИКА - ОТЗЫВ о работе студента с места прохождения практики

Характеристика - отзыв составляется на студента по окончании практики руководителем от предприятия (организации).

В характеристике-отзыве необходимо указать – фамилию, инициалы студента, место прохождения практики, время прохождения.

В характеристике-отзыве должны быть отражены:

- полнота и качество выполнения программы практики;
- отношение студента к выполнению заданий, полученных в период практики;
- оценка результатов практики студента, в том числе по четырехбалльной шкале

***Пример: «Студент Иванов И.И. заслуживает оценки «отлично»***

- проявленные студентом профессиональные и личные качества;
- выводы о профессиональной пригодности студента;
- компетенции, освоенные студентом, во время прохождения практики (в соответствии с утвержденным учебным планом).

Характеристика-отзыв оформляется **на бланке предприятия** (организации) и подписывается руководителем практики от предприятия (организации) и заверяется печатью.