

АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ  
ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ»  
**КАЗАНСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ ИНСТИТУТ (ФИЛИАЛ)**

**ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА**

**ПРЕДДИПЛОМНАЯ ПРАКТИКА**

**ПРОГРАММА**

Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация  
общественного питания

Направленность (профиль): Организация производства и обслуживания в  
индустрии питания

Казань 2018

Программа преддипломной практики по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, профиль «Организация производства и обслуживания в индустрии питания» составлена в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, утвержденного Министерством образования и науки Российской Федерации от 12 ноября 2015 г. № 1332, и актуализированными учебными планами *для 2018 года набора*, утвержденными Ученым советом Российского университета кооперации.

### **Программа преддипломной практики:**

**обсуждена и рекомендована** к утверждению решением кафедры товароведения и технологии общественного питания Казанского кооперативного института (филиала) от 16.05.2018, протокол № 9.

**одобрена** Научно-методическим советом Казанского кооперативного института (филиала) от 23.05.2018, протокол №5.

**утверждена** Ученым советом Российского университета кооперации от 30.05.2018, протокол №7.

## СОДЕРЖАНИЕ

1. Цель и задачи практики .....	3
2. Вид, способ и форма проведения практики.....	5
3. Перечень планируемых результатов обучения при прохождении практики, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы.....	5
Вид деятельности: производственно-технологическая деятельность .....	6
4. Место практики в структуре образовательной программы .....	11
5. Объем практики в зачетных единицах и ее продолжительность в неделях.....	12
6. Содержание практики .....	12
1) производственно-технологическая деятельность:.....	13
7. Формы отчетности по практике.....	18
8. Требования к структуре, содержанию и оформлению отчета по практике .....	18
9. Перечень учебной и/или научной литературы и ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для проведения практики .....	20
10. Перечень информационных технологий, используемых при проведении практики, включая перечень программного обеспечения информационных справочных систем.....	29
11. Материально-техническое и информационное обеспечение преддипломной практики .....	30
12. Особенности прохождения практики для лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов.....	30
13. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по практике.....	31
13.1 Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе прохождения практики .....	31
13.2 Показатели и критерии оценивания компетенций, шкала оценивания .....	34
13.3 Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе прохождения практики .....	50
13.4 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций.....	58
ПРИЛОЖЕНИЕ А .....	61
ПРИЛОЖЕНИЕ Б.....	65
ПРИЛОЖЕНИЕ В .....	68
ПРИЛОЖЕНИЕ Г .....	69

## 1. Цель и задачи практики

**Преддипломная практика** проводится для выполнения выпускной квалификационной работы и является обязательной

Целью преддипломной практики является:

- 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.

Основные задачи практики:

- сбор, систематизация и обобщение практического материала для использования в выпускной квалификационной работе;
- оценка действующей производственно-технологической, научно-исследовательской, проектной деятельности предприятия;
- приобретение опыта использования практического материала для производственно-технологической, научно-исследовательской, проектной деятельности;
- закрепление теоретических знаний и практических навыков, полученных в процессе обучения;

В целях качественной подготовки и выполнения выпускной квалификационной работы совместно с научным руководителем преддипломной практики определяются частные задачи, которыми могут быть:

- анализ финансовых результатов деятельности предприятия (организации);
- исследование вопросов планирования производственной и сбытовой деятельности, положения на товарных и иных рынках;
- изучение и анализ механизмов формирования затрат, их эффективности, ценообразования;
- анализ кадрового потенциала и эффективности его использования;
- изучение нормативно-правовой базы, методических материалов и инструктивных документов по различным направлениям деятельности предприятия (организации);
- изучение имеющихся отчетов об анализе и оценке различных объектов, бизнес-планов, программ финансового оздоровления и/или другой практической документации;
- разработка планов внешнего управления;
- другие задачи, решение которых необходимо для качественной подготовки выпускной квалификационной работы.

## **2. Вид, способ и форма проведения практики**

Вид практики: производственная практика

Тип практики: преддипломная практика

Способ проведения: стационарная, выездная.

Форма проведения: проводится в дискретной форме – путем чередования в календарном учебном графике непрерывного периода учебного времени для проведения каждого вида практики.

## **3. Перечень планируемых результатов обучения при прохождении практики, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы**

Процесс реализации задач (производственной) преддипломной практики направлен на формирование элементов следующих компетенций в соответствии с ФГОС ВО и ОПОП ВО по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) «Организация производства и обслуживания в индустрии питания».

Выпускник, освоивший программу бакалавриата по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) «Организация производства и обслуживания в индустрии питания», должен обладать **следующими компетенциями:**

### **а) общепрофессиональные:**

готовность эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания (ОПК-4);

готовность к участию во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов (ОПК-5);

### **б) профессиональные:**

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

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 (ПК-10);

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

способностью осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития потребительского рынка, систематизировать и обобщать информацию (ПК-15);

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

владением нормативно-правовой базой в области продаж продукции производства и услуг (ПК-19);

способностью проводить мониторинг финансово-хозяйственной деятельности предприятия, анализировать и оценивать финансовое состояние предприятия (ПК-22);

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

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

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-28);

готовностью вести переговоры с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования, проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта (ПК-29).

#### **в) дополнительные профессиональные:**

способностью проводить входной, текущий и итоговый контроль работы основного производства организации питания (ДПК-1);

готовностью разрабатывать предложения по совершенствованию ассортиментной политики и ценообразования на блюда, напитки и кулинарные изделия организации питания (ДПК-2);

#### **Вид деятельности: производственно-технологическая деятельность**

— организация оформления документов, для получения разрешительной документации для функционирования предприятия питания;

- разработка планов и программ внедрения инноваций и определения эффективности их внедрения в производство;
- участие в разработке концепции развития предприятия питания с учетом тенденций потребительского рынка;
- планирование и координация деятельности производства с другими видами деятельности предприятия питания;
- организация и осуществление контроля соблюдения технологического процесса производства продукции питания на отдельных участках/подразделениях предприятия питания;
- организация работы производства и процессов снабжения, хранения и передвижения продуктов внутри предприятия питания;
- разработка и реализация мероприятий по управлению качеством и безопасностью сырья, полуфабрикатов и готовой продукции на предприятиях питания;
- разработка и реализация мероприятий по повышению эффективности производства продукции питания, направленных на снижение трудоемкости, энергоемкости и повышение производительности труда;
- внедрение новых видов сырья, высокотехнологических производств продукции питания, нового технологического оборудования;
- организация и осуществление входного контроля качества сырья и материалов, производственного контроля полуфабрикатов и продукции питания;
- проведение стандартных и сертификационных испытаний пищевого сырья и готовой продукции питания;
- оценка влияния новых технологий, новых видов сырья, продуктов и технологического оборудования, новых условий производства продукции на конкурентность продукции производства и рентабельность предприятия;
- обеспечение и поддержание эффективной системы продаж продукции производства и контроля деятельности производства;
- совершенствование работы производства и содействие совершенствованию процесса обслуживания гостей;
- участие в разработке концепции, ценообразования на блюда, продвижении бренда и стратегии развития предприятия питания;
- разработка и реализация программ по продвижению продукции производства и привлечению потребителей, обеспечению и поддержке лояльности потребителей к предприятию питания;

**Вид деятельности: организационно-управленческая деятельность**

- оценка условий поставки продуктов от потенциального круга поставщиков;
- организация системы товародвижения и создания необходимых условий для хранения, складирования и перемещения закупаемых продуктов;
- установка критериев и показателей эффективности работы производства;

- определение объемов затрат на логистические процессы и информационные технологии по автоматизации логистических процессов на предприятии питания;
- организация и контроль отдела продаж по реализации продукции производства внутри и вне предприятия питания;
- определение направления деятельности отдела продаж по сегментам рынка и каналов реализации;
- формирование ассортимента продаваемой продукции и услуг внутри и вне предприятия питания;
- выявление недостатков процесса обслуживания и определение способов повышения качества обслуживания с разработкой критериев и показателей эффективности обслуживания;
- разработка мотивационной программы для работников производства и анализ эффективности проведения мотивационных программ;
- операционное планирование на предприятии;
- организация документооборота по производству;
- организация работы коллектива, мотивация и стимулирование работников производства;
- управление персоналом, оценка состояния социально-психологического климата в коллективе;
- контроль финансовых и материальных ресурсов;
- осуществление технического контроля и управление качеством производства продукции питания;

**Вид деятельности: проектная деятельность**

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

По окончании прохождения преддипломной практики студент должен:

**знать:**

- основные нормативные, правовые документы в сфере индустрии питания;

— перспективы развития отрасли; основные требования информационной безопасности;

— технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции,

— информационные технологии, способы управления информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности,

— документооборот по производству на предприятии питания, нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания;

***уметь:***

— использовать технические средства при организации технологических процессов; использовать сырье, полуфабрикаты для продукции общественного питания; систематизировать и обобщать информацию;

— 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;

— рассчитывать производственные мощности и эффективность 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;

— 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 ресторана, анализировать деятельность ресторана с целью выявления рисков в области безопасности труда и здоровья персонала;

— устанавливать требования и приоритеты к обучению работников по вопросам безопасности в профессиональной деятельности и поведению в чрезвычайных ситуациях;

— определять цели и ставить задачи отделу продаж по ассортименту продаваемой продукции производства и услугам внутри и вне ресторана, анализировать информацию по результатам продаж и принимать решения в области контроля процесса продаж, владеть системой товародвижения и логистическими процессами на предприятиях питания;

— осуществлять поиск, выбор и использование информации в области мотивации и стимулирования работников предприятий питания, проявлять коммуникативные умения;

— разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала для составления обучающих программ, проводить аттестацию

работников производствами принимать решения по результатам аттестации;

— проводить мониторинг финансово-хозяйственной деятельности предприятия, анализировать и оценивать финансовое состояние предприятия;

— формировать профессиональную команду, проявлять лидерские качества в коллективе, владением способами организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления;

— осуществлять мониторинг проведения мотивационных программ на всех ее этапах, оценивать результаты мотивации и стимулировать работников производства;

— способность разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала для составления индивидуальных и коллективных программ обучения, оценивать наличие требуемых умений у членов команды и осуществлять взаимодействие между членами команды;

— 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;

— проводить мониторинг и анализировать результаты финансово-хозяйственной деятельности ресторана, оценивать финансовое состояние ресторана и принимать решения по результатам контроля;

— осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития потребительского рынка, систематизировать и обобщать информацию;

— планировать стратегию развития ресторана с учетом множественных факторов, проводить анализ, оценку рынка и риски, проводить аудит финансовых и материальных ресурсов ;

— организовать ресурсосберегающее производство, его оперативное планирование и обеспечение надежности технологических процессов производства продукции питания, способы рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов;

— осуществлять необходимые меры безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия;

— организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания;

— использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования;

***владеть:***

— новой информацией в области развития индустрии питания; анализом деятельности предприятий питания с целью выявления безопасных технологий;

- владеть нормативно-правовой базой в области продаж продукции производства и услуг;
- владеть 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;
- 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;
- владеть системой товародвижения и логистическими процессами на предприятиях питания;
- владеть способами организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления.

#### **4. Место практики в структуре образовательной программы**

Производственная преддипломная практика является составной частью системы подготовки бакалавров направления подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, в связи, с чем рассматривается как одна из важных форм связи процесса обучения в институте с будущей практической деятельностью выпускника на предприятиях (организациях).

Производственная преддипломная практика по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания проводится в условиях максимально приближенных к будущей профессиональной деятельности, опираясь на знания студентов по ранее изученным дисциплинам Блока Б.1 «Дисциплины (модули)», на базовые знания, умения студента, приобретенные в результате освоения основной профессиональной образовательной программы по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, необходимые при освоении преддипломной практики.

Прохождение практики направлено на установление взаимосвязи между целями и содержанием учебных дисциплин ОПОП ВО с требованиями работодателей.

В ходе практики производится анализ умений обучающегося, его готовность применять полученные компетенции в производственных ситуациях.

Для решения задач преддипломной практики студент должен:

- знать программу практики, график ее проведения, форму итоговой аттестации, требования к оформлению отчета о практике;
- владеть навыками и основными инструментами проведения практического исследования;

– уметь представлять промежуточные результаты исследования научному руководителю и окончательный результат в форме отчета о преддипломной практике.

## **5. Объем практики в зачетных единицах и ее продолжительность в неделях**

Общая трудоемкость (производственной) преддипломной практики для студентов заочной формы обучения направления подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания – 216 часов (6 зачетных единиц). Часы на контактную работу – 0,6 ч.

*очная форма обучения*

Семестр	Продолжительность	Трудоемкость, ч.(зачетные единицы)
8 семестр	4 недели	216 (6 зач. единиц)
Итого:	4 недели	216 (6 зач. единиц)

*заочная форма обучения*

Семестр	Продолжительность	Трудоемкость, ч.(зачетные единицы)
10 семестр	4 недели	216 (6 зач. единиц)
Итого:	4 недели	216 (6 зач. единиц)

## **6. Содержание практики**

Содержание преддипломной практики определяется кафедрой товароведения и технологии общественного питания в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (уровень бакалавриата) от 12 ноября 2015 г., № 1332.

Прохождение преддипломной практики студентами должно быть обеспечено документами и учебно-методическим материалами. Для этого в установленные учебным планом сроки готовятся все необходимые документы, в частности:

- договоры, заключенные между институтом и предприятиями (организациями) о приеме студентов на практику;
- приказ о направлении студентов на (производственную) преддипломную практику;

## Содержание и структура (производственной) преддипломной практики для очного и заочного обучения:

*очная и заочная форма обучения*

№ п/п	Разделы (этапы) практики	Виды производственной работы на практике, включая самостоятельную работу студентов и трудоемкость (в часах)	Трудоемкость (в акад. часах)	Формы текущего контроля
5 курс				
1	Организация практики	Общее инструктивно-методическое собрание с целью информирования студентов обо всех действующих в институте правилах организации практики, приказе ректора на предстоящий период и особенностях предстоящей практики.	4	Беседа с руководителем практики от Института
2	Подготовительный этап	- посещение организации, - знакомство с должностными лицами и работниками организации, - представление резюме, изложение цели практики, - изучение структуры организации, его специализации, - составление плана-графика прохождения практики и его согласование с руководителем практики от организации.	20	Беседа с руководителем практики от организации
3	Исследовательский этап	1) <u>производственно-технологическая деятельность</u> : ознакомление с производственной программой предприятия; ознакомление со сводной продуктовой ведомостью; план предприятия, технологические потоки; организация технологических процессов обработки сырья и выработки полуфабрикатов; организация технологических процессов производства кулинарной продукции и мучных кондитерских изделий механизация технологических процессов и отдельных технологических операций, оценка соответствия фактического числа производственных работников расчетным нормативам; технологическая документация, ее виды, назначение и использование, анализ системы отпуска блюд; организация оформления документов, для получения разрешительной документации для функционирования предприятия питания; разработка планов и программ внедрения инноваций и определения эффективности их внедрения в производство; участие в разработке концепции развития предприятия питания с учетом тенденций потребительского рынка; планирование и координация деятельности производства с другими видами деятельности предприятия питания; организация и осуществление контроля соблюдения технологического процесса производства продукции питания на отдельных участках/подразделениях предприятия питания; организация работы производства и процессов снабжения, хранения и передвижения продуктов	40	Рабочие материалы

	<p>внутри предприятия питания;  разработка и реализация мероприятий по управлению качеством и безопасностью сырья, полуфабрикатов и готовой продукции на предприятиях питания;  разработка и реализация мероприятий по повышению эффективности производства продукции питания, направленных на снижение трудоемкости, энергоемкости и повышение производительности труда;  внедрение новых видов сырья, высокотехнологических производств продукции питания, нового технологического оборудования;  организация и осуществление входного контроля качества сырья и материалов, производственного контроля полуфабрикатов и продукции питания;  проведение стандартных и сертификационных испытаний пищевого сырья и готовой продукции питания;  оценка влияния новых технологий, новых видов сырья, продуктов и технологического оборудования, новых условий производства продукции на конкурентность продукции производства и рентабельность предприятия;  обеспечение и поддержание эффективной системы продаж продукции производства и контроля деятельности производства;  совершенствование работы производства и содействие совершенствованию процесса обслуживания гостей;  участие в разработке концепции, ценообразования на блюда, продвижении бренда и стратегии развития предприятия питания;  разработка и реализация программ по продвижению продукции производства и привлечению потребителей, обеспечению и поддержке лояльности потребителей к предприятию питания.  оценка условий поставки продуктов от потенциального круга поставщиков;  организация системы товародвижения и создания необходимых условий для хранения, складирования и перемещения закупаемых продуктов;  установка критериев и показателей эффективности работы производства; определение объемов затрат на логистические процессы и информационные технологии по автоматизации логистических процессов на предприятии питания;  организация и контроль отдела продаж по реализации продукции производства внутри и вне предприятия питания;  определение направления деятельности отдела продаж по сегментам рынка и каналов реализации;  формирование ассортимента продаваемой продукции и услуг внутри и вне предприятия питания;  выявление недостатков процесса обслуживания и определение способов повышения качества обслуживания с разработкой критериев и показателей эффективности обслуживания;</p>		
--	--	--	--

		<p>разработка мотивационной программы для работников производства и анализ эффективности проведения мотивационных программ; операционное планирование на предприятии; организация документооборота по производству; организация работы коллектива, мотивация и стимулирование работников производства; управление персоналом, оценка состояния социально-психологического климата в коллективе;</p> <p>контроль финансовых и материальных ресурсов; осуществление технического контроля и управление качеством производства продукции питания;</p> <p>формирование профессиональной команды, мотивация работников производства, поддержка лояльность персонала к предприятию и руководству;</p> <p>организация профессионального обучения и аттестации работников производства;</p> <p>создание и обеспечение функционирования системы поддержки здоровья и безопасности труда работников предприятия питания;</p> <p>участие в планировке и оснащении предприятий питания; контроль движения финансовых и материальных ресурсов производства, принятие мер для предотвращения различных злоупотреблений персонала.</p> <p>(ОПК-4, ОПК-5, ПК-7, ПК-10, ПК-14, ПК-15, ПК-16, ПК-19, ПК-22, ПК-23, ПК-27, ПК-28, ПК-29, ДПК-1, ДПК-2)</p>		
		<p><u>организационно-управленческая деятельность:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— - оценка условий поставки продуктов от потенциального круга поставщиков;</li> <li>— организация системы товародвижения и создания необходимых условий для хранения, складирования и перемещения закупаемых продуктов;</li> <li>— установка критериев и показателей эффективности работы производства;</li> <li>— определение объемов затрат на логистические процессы и информационные технологии по автоматизации логистических процессов на предприятии питания;</li> <li>— организация и контроль отдела продаж по реализации продукции производства внутри и вне предприятия питания;</li> <li>— определение направления деятельности отдела продаж по сегментам рынка и каналов реализации;</li> <li>— формирование ассортимента продаваемой продукции и услуг внутри и вне предприятия питания;</li> <li>— выявление недостатков процесса обслуживания и определение способов повышения качества обслуживания с разработкой критериев и показателей эффективности обслуживания;</li> <li>— разработка мотивационной программы для работников производства и анализ эффективности проведения мотивационных программ;</li> </ul>	40	Рабочие материалы

		<p>— операционное планирование на предприятии;</p> <p>— организация документооборота по производству;</p> <p>— организация работы коллектива, мотивация и стимулирование работников производства;</p> <p>— управление персоналом, оценка состояния социально-психологического климата в коллективе;</p> <p>— контроль финансовых и материальных ресурсов;</p> <p>— осуществление технического контроля и управление качеством производства продукции питания;</p> <p>(ОПК-4, ОПК-5, ПК-7, ПК-10, ПК-14, ПК-15, ПК-16, ПК-19, ПК-22, ПК-23, ПК-27, ПК-28, ПК-29, ДПК-1, ДПК-2)</p>		
		<p><u>проектная деятельность:</u></p> <p>оценка качества услуг в области проектирования и реконструкции предприятия питания, предоставляемых проектными организациями;</p> <p>разработка технического задания и технико-экономического обоснования на проектирование и реконструкцию предприятия питания;</p> <p>определение размеров производственных помещений, подбор технологического оборудования и его размещение;</p> <p>чтение чертежей и осуществление контроля за качеством услуг проектных организаций при проектировании и реконструкции предприятий питания;</p> <p>осуществление контроля за качеством монтажных работ, и оценка результатов проектирования предприятий питания малого бизнеса;</p> <p>использование системы автоматизированного проектирования и программного обеспечения при создании проектов вновь строящихся и реконструированных предприятий питания.</p> <p>(ОПК-4, ОПК-5, ПК-7, ПК-10, ПК-14, ПК-15, ПК-16, ПК-19, ПК-22, ПК-23, ПК-27, ПК-28, ПК-29, ДПК-1, ДПК-2)</p>	40	Рабочие материалы
		<p>2) Аналитическая часть</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- анализ состояния проблемной области (в рамках темы выпускной квалификационной работы)</li> <li>- анализ структуры управления предприятием, должностные обязанности;</li> <li>- анализ организации обслуживания посетителей;</li> <li>- анализ рекламной деятельности предприятия и решения фирменного стиля предприятия;</li> <li>- ознакомление с вопросами подбора и расстановки кадров, системой приема и увольнения работников; повышением квалификации; аттестацией кадров;</li> <li>- ознакомление с характером внутреннего распорядка на предприятии;</li> <li>- анализ организации снабжения предприятия;</li> <li>- ознакомление с оснащением рабочих мест оборудованием, инвентарем и средствами транспортировки;</li> <li>- ознакомление с разделением труда по операциям технологического процесса, квалификации, видам</li> </ul>	28	Рабочие материалы

		работ; - охрана труда и техника безопасности на предприятии (ОПК-4, ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-4, ПК-5, ПК-6, ПК-27, ПК-28, ПК-29)		
		3) Разработка рекомендаций и предложений - разработка рекомендаций по совершенствованию или улучшению состояния проблемной области (ОПК-4, ОПК-5, ПК-7, ПК-10, ПК-14, ПК-15, ПК-16, ПК-19, ПК-22, ПК-23, ПК-27, ПК-28, ПК-29, ДПК-1, ДПК-2)	20	Рабочие материалы
4	Отчетный этап	Самостоятельная работа практиканта (оформление отчета и дневника по практике)	20	Отчет, дневник практики, характеристика от организации
5	Защита отчета по практике	Защита отчета по практике	4	Зачет с оценкой
	<b>ИТОГО</b>		<b>216</b>	
	<b>В том числе контактная работа</b>		<b>0,6</b>	

Перед началом практики заведующим выпускающей кафедрой и/или деканом факультета проводится организационное собрание, на котором рассматриваются следующие вопросы:

- ознакомление студентов с их распределением по объектам практики и назначение ответственных из числа студентов по каждой базе практики;

- информация о руководителях практики от кафедры института и от организации;

- цели и задачи практики в соответствии с программой преддипломной практики;

- требования к трудовой дисциплине во время прохождения преддипломной практики;

- общие указания по соблюдению Правил техники безопасности и действующих Правил внутреннего распорядка в организациях.

Во время прохождения преддипломной практики обучающийся своевременно выполняет задания, предусмотренные программой практики, ежедневно заполняет дневник практики:

- проходит вводный инструктаж по технике безопасности;

- в полном объеме и в срок выполняет задания, предусмотренные программой практики;

- при изменении базы прохождения практики, иных изменениях ставит в известность руководителя практикой от института;

- соблюдает действующие в организациях правила внутреннего трудового распорядка;

- строго соблюдает нормы охраны труда и правила пожарной безопасности;

- несет ответственность за выполняемую работу и ее результаты наравне со штатными работниками.

## **7. Формы отчетности по практике**

Обучающийся по окончании преддипломной практики сдает на кафедру письменный отчет по форме, установленной в программе практики, и дневник, подписанный руководителем практики от организации и института, с характеристикой на практиканта.

По окончании преддипломной практики обучающийся защищает отчет по практике, который принимает руководитель от института.

При оценке результатов практики учитывается:

- качество и полнота составления отчета по производственной (преддипломной) практике;
- качество записей в дневнике практики;
- характеристика, данная обучающемуся руководителем практики от организации;
- ответы на защите отчета по практике.

Результаты преддипломной практики определяются путем проведения промежуточной аттестации, с выставлением оценок «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

Результаты защиты отчета по преддипломной практике проставляются в ведомость и в зачетную книжку студента.

## **8. Требования к структуре, содержанию и оформлению отчета по практике**

Результаты преддипломной практики студент обобщает в форме письменного отчета. Отчет должен быть написан базе практики, по содержанию соответствовать требованиям программы практики. С этой целью студент должен ежедневно делать записи в дневнике, а также подготовить копии документов и других материалов, предусмотренных настоящей программой.

Запись в дневнике должна ежедневно подтверждаться подписью руководителя практики от организации.

В отчет по практике (научный реферат) должны входить следующие составляющие элементы:

1) Титульный лист

2) Текст отчета по практике набирается в Microsoft Word и печатается на одной стороне стандартного листа бумаги формата А-4, шрифт Times New Roman – обычный, размер 14 пт; межстрочный интервал – полуторный; поля: левое - 3, верхнее и нижнее – 2,0 см; правое – 1,0 см; абзац – 1,25 см (отчеты, выполненные в рукописном виде, не принимаются).

Объем отчета должен быть не меньше 15 страниц.

Исходя из указанного объема текста отчета (научного реферата), он должен включать следующие основные структурные элементы и

соответствовать основным требованиям, предъявляемым к содержанию отчета (научного реферата) и его структурным элементам:

- титульный лист;
- содержание;
- введение;
- основная часть (Приложение В, Г);
- заключение;
- список использованных источников;
- приложения.

Титульный лист является первым листом отчета (Приложение Б).

Содержание включает введение, перечень вопросов содержащихся в отчете, выводы и предложения, список использованных источников, с указанием номеров страниц.

Введение должно быть кратким (1-1,5 страницы). В нём обосновывается актуальность, значимость и необходимость проведения работы. В конце введения необходимо сформулировать цель и задачи преддипломной практики.

Основная часть. В основной части отчета рассматриваются основные вопросы темы. При этом материал должен сопровождаться практическими примерами, полученными в результате прохождения преддипломной практики.

Студент в отчете может приводить в тексте таблицы, рисунки, которые оформляются по установленным правилам. Заключение должно соответствовать материалу, изложенному в отчете. Оно должно содержать выводы и основные результаты работы. Общий объём заключения 1,0 -1,5 страниц.

Список использованных источников включает все материалы, использованные при написании отчета, а также должны быть оформлены в соответствии с ГОСТом.

Список использованных источников приводится в следующем порядке: законы РФ, затем подзаконные акты (указы Президента, постановления Правительства РФ, кодексы). Затем перечисляются учебники (книги, монографии, учебные пособия), брошюры, статьи – по фамилии авторов в порядке упоминания. Источники авторов-однофамильцев располагаются обычно в алфавите их инициалов. Работы одного и того же автора располагаются или по алфавиту их названий, или в хронологии их издания.

Каждому источнику в списке присваивается по порядку номер, на который дается ссылка в тексте. Допускается располагать литературные источники в порядке упоминания в тексте при сквозной для всей работы нумерации источников. Литературному источнику присваивается номер при первом упоминании о нем.

В тексте отчета при заимствовании материалов из литературных источников на них необходимо делать ссылки в [...], при этом объём авторского текста из одного источника по одному вопросу не должен превышать более половины страницы.

Приложения в общий объем отчета не входят. В приложения выносятся часть второстепенного материала, который при включении в основную часть

загромождал бы текст (вспомогательные таблицы, графики, иллюстрации вспомогательного характера и др.).

Отчет должен быть иллюстрирован таблицами, графиками, схемами, заполненными бланками, рисунками.

Страницы отчета нумеруют арабскими цифрами, с соблюдением сквозной нумерации по всему тексту. Номер проставляется в центре нижней части листа (выравнивание от центра) без точки в конце номера. Рисунки, таблицы и другой иллюстративный материал, расположенный на отдельных листах, включаются в общую нумерацию страниц, но не засчитываются в объем работы. Если они не могут быть приведены в варианте компьютерной графики, их следует выполнять черными чернилами или тушью.

Титульный лист включается в общую нумерацию страниц, однако номер страницы на титульном листе не проставляется.

Приложения к отчету нумеруются отдельно от основной части отчета, например: Приложение 1, Приложение 2 и т. д.

Цифровой материал должен оформляться в виде таблиц. Таблицу следует располагать в отчете непосредственно после текста, в котором она упоминается впервые, или на следующей странице. На все приводимые таблицы должны быть ссылки в тексте отчета. Таблицы следует нумеровать арабскими цифрами порядковой нумерацией в пределах всего текста отчета.

Номер следует размещать над таблицей слева без абзацного отступа после слова «Таблица». Каждая таблица должна иметь заголовок, который помещается в одну строку с ее номером через тире.

Рисунки (чертежи, графики, схемы, компьютерные распечатки, диаграммы, фотоснимки) следует располагать в работе непосредственно после текста, в котором они упоминаются впервые, или на следующей странице.

Иллюстрации могут быть в компьютерном исполнении, в том числе и цветные. Отчет по преддипломной практике студент представляет и защищает в сроки, установленные кафедрой.

## **9. Перечень учебной и/или научной литературы и ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для проведения практики**

### **Нормативные правовые документы**

1. Конституция (Основной Закон) Российской Федерации: принята на всенародном голосовании 12.12.1993 г. Введена со дня опубликования 25.12.1993г. // Справочная правовая система <Консультант плюс>.

2. ГОСТ Р 54609-2011. Услуги общественного питания. Номенклатура показателей качества продукции общественного питания [Текст]. - М.: Стандартинформ, 2015. - 32 с.

3. ГОСТ 31984-2012. Услуги общественного питания. Общие требования [Текст]. - М.: Изд-во стандартов, 2015. - 27 с.

4. ГОСТ 31986-2012. Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания [Текст]. - М.: Стандартинформ, 2015. - 19 с.
5. ГОСТ 31987-2012. Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию [Текст]. - М.: Стандартинформ, 2015. - 16 с.
6. ГОСТ 31988-2012. Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания [Текст]. - М.: Изд-во стандартов, 2015. - 36 с.
7. ГОСТ 31989-2012. Услуги общественного питания. Общие требования к заготовочным предприятиям общественного питания [Текст]. - М.: Стандартинформ, 2015. - 64 с.
8. ГОСТ 31985-2013. Услуги общественного питания. Термины и определения [Текст]. - М.: Изд-во стандартов, 2015. - 16 с.
9. ГОСТ 30524-2013. Услуги общественного питания. Требования к персоналу [Текст]. - М.: Изд-во стандартов, 2015. - 36 с.
10. ГОСТ 30389-2013. Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования [Текст]. - М.: Стандартинформ, 2015. - 16 с.
11. ГОСТ 30390-2013. Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия [Текст]. - М.: Стандартинформ, 2015. - 47 с.
12. ГОСТ Р 55889-2013. Услуги общественного питания. Система менеджмента безопасности продукции общественного питания. Рекомендации по применению ГОСТ Р ИСО 22000-2007 для индустрии питания [Текст]. - М.: Стандартинформ, 2015. - 16 с.
13. ГОСТ 32692-2015. Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания [Текст]. - М.: Изд-во стандартов, 2015. - 64 с.
14. ГОСТ 32691-2015. Услуги общественного питания. Порядок разработки фирменных и новых блюд и изделий на предприятиях общественного питания [Текст]. - М.: Стандартинформ, 2015. - 46 с.
15. ГОСТ Р 56766-2015. Услуги общественного питания. Продукция общественного питания. Требования к изготовлению и реализации [Текст]. - М.: Изд-во стандартов, 2015. - 36 с.
16. СанПиН 2.3.2.1324-03. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов. (Зарегистрированы в Министерстве юстиции РФ 6 июня 2003 г. Регистрационный номер 4654) [Текст]. - М.: Техэксперт, 2015. - 49 с. +
17. СанПиН 2.3.2.1078-01. Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы. (С

изменениями и дополнениями от 06.07.2011 пост. № 90.Зарегистрированы в Минюсте РФ 22.03.2002 N 3326) [Текст]. - М.: Техэксперт, 2015. - 43 с.

18. СП 2.3.6.1079-01. Организации общественного питания. Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья. Санитарно-эпидемиологические правила [Текст] - М.: Техэксперт, 2015. - 14 с.

### **Основная литература**

1. Абдразаков, Ф.К. Организация производства продукции растениеводства с применением ресурсосберегающих технологий [Электронный ресурс]: Учебное пособие / Ф.К.Абдразаков, Л.М.Игнатьев - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 112 с. - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/478435>

2. Айзман, Р.И. Физиология человека [Электронный ресурс]: Учебное пособие / Р.И. Айзман, Н.П. Абаскалова, Н.С. Шуленкина. - 2-е изд., доп. и перераб. - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 432 с. <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=429943>

3. Алехина, Н.В. Региональная повседневная культура [Электронный ресурс]: Учебное пособие / Н.В. Алехина, Л.Ю. Лепешкина, Н.В. Овсянникова. - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2013. - 263 с. - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/394279>

4. Архипов, А.В. Метрология. Стандартизация. Сертификация [Электронный ресурс]: Учебник / Архипов А.В., Зекунов А.Г., Курилов П.Г.; Под ред. Мишин В.М. - М.: ЮНИТИ-ДАНА, 2015. - 495 с. - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/881086>

5. Банникова, Н.В. Бизнес-планирование инвестиционных проектов по производству продукции животноводства [Электронный ресурс]: Учебное пособие / Банникова Н.В., Костюченко Т.Н., Ермакова Н.Ю. - Ставрополь: СтГАУ, 2016. - 99 с. - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/976296>

6. Банникова, Н.В. Бизнес-планирование инвестиционных проектов по производству продукции растениеводства [Электронный ресурс]: Учебное пособие / Банникова Н.В., Костюченко Т.Н., Ермакова Н.Ю. - М.: СтГАУ «Агрус», 2016. - 100 с. - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/975906>

7. Бегунов, А.А. Метрология. Аналитические измерения в пищевой и перерабатывающей промышленности [Текст]: учебник для вузов / А.А. Бегунов. - СПб.: ГИОРД, 2015. - 440 с.

8. Берновский, Ю.Н. Стандарты и качество продукции [Электронный ресурс]: Учебно-практическое пособие / Ю.Н. Берновский. - М.: Форум: НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 256 с. - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/441366>

9. Блохин, Ю.И. Органическая химия в пищевых биотехнологиях [Электронный ресурс]: учебник / Ю.И. Блохин, Т.А. Яркова, О.А. Соколова; под

ред. д-ра хим. наук, проф. Ю.И. Блохина. — М.: ИНФРА-М, 2018. — 252 с. - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/959265>

10. Бобренева, И.В. Подходы к созданию функциональных продуктов питания [Текст]: учебное пособие / И.В. Бобренева. - СПб.: ИЦ Интермедия, 2015. - 180 с.

11. Бредихина, О.В. Контроль качества сырья и готовой продукции на предприятиях общественного питания [Текст]: Учебное пособие / О.В. Бредихина, Л.П. Липатова, Т.А. Шалимова, Л.Г. Черкасова. - СПб.: Троицкий мост, 2015. - 192 с.

12. Валова, В.Д. Аналитическая химия и физико-химические методы анализа [Электронный ресурс]/ Валова (Копылова) В.Д., Паршина Е.И. - М.: Дашков и К, 2018. - 200 с. - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/430507>

13. Васюкова, А. Технология продукции общественного питания / Васюкова А., Славянский А.А., Куликов Д.А. - М.: Дашков и К, 2018. - 496 с. - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/513905>

14. Васюкова, А.А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс] / Васюкова А.А., Любецкая Т.Р. - М.: Дашков и К, 2017. - 416 с. - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/512131>

15. Васюкова, А.Т. Сборник рецептов блюд зарубежной кухни [Электронный ресурс]: Пособие-справочник / Васюкова А.Т., - 3-е изд. - М.: Дашков и К, 2017. - 816 с. - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/430422>

16. Васюкова, А.Т. Технология продукции общественного питания [Электронный ресурс]: Учебник для бакалавров / А.Т. Васюкова, А.А. Славянский, Д.А. Куликов. — М.: Дашков и К, 2015. — 496 с. - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=513905>

17. Васюкова, А.Т. Технология продукции общественного питания [Электронный ресурс]: Учебник для бакалавров / А.Т. Васюкова, А.А. Славянский, Д.А. Куликов. — М.: Дашков и К, 2015. — 496 с. – Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/513905>

18. Васюкова, А.Т. Технология продукции общественного питания [Электронный ресурс]: Учебник для бакалавров / А.Т. Васюкова, А.А. Славянский, Д.А. Куликов. — М.: Дашков и К, 2015. — 496 с. – Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/513905>

19. Венецианский, А.С. Технология производства функциональных продуктов питания [Электронный ресурс]: учебно-методическое пособие / Венецианский А.С., Мишина О. - Волгоград: Волгоградский ГАУ, 2015. - 80 с. - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/615070>

20. Вобликова, Т.В. Процессы и аппараты пищевых производств [Электронный ресурс]: учебное пособие / Т.В. Вобликова, С.Н. Шлыков, А.В. Пермьяков. – Ставрополь: АГРУС Ставропольского гос. аграрного ун-та, 2013. – 212 с. - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/514571>

21. Гайворонский, К.Я. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли [Электронный ресурс]: Учебник / Гайворонский К.Я., Щеглов Н.Г., - 2-е изд., перераб. и доп. - М.:ИД ФОРУМ, НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 480 с. - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/484856>
22. Ганина, В.И. Производственный контроль молочной продукции [Электронный ресурс]: Учебник / В.И. Ганина, Л.А. Борисова, В.В. Морозова. - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 248 с. <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=417109>
23. Герасимова, Е.Б. Метрология, стандартизация и сертификация [Электронный ресурс]: Учебное пособие / Е.Б. Герасимова, Б.И. Герасимов, - 2-е изд. - М.:Форум, НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 224 с. - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/493233>
24. Горбунцова, С.В. Физическая и коллоидная химия (в общественном питании): Учебное пособие / Горбунцова С.В., Муллоярова Э.А., Оробейко Е.С. - М.: Альфа-М, НИЦ ИНФРА-М, 2016. - 270 с. - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/553478>
25. Джум, Т.А. Современные формы обслуживания в ресторанном бизнесе [Электронный ресурс]: Учебное пособие/Т.А. Джум, Г.М. Зайко - М.: Магистр, НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 528 с. - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/504888>
26. Домарецкий, В.А. Технология продуктов общественного питания [Электронный ресурс]: учебное пособие / В.А. Домарецкий. - 2-е изд. - М.: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2015. - 400 с.
27. Елисеева, Л.Г. Товароведение однородных групп продовольственных товаров [Электронный ресурс] / Елисеева Л.Г., Родина Т.Г., Рыжакова А.В. - М.: Дашков и К, 2017. - 930 с. - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/511978>
28. Еронько, О.Н. Безопасность жизнедеятельности [Электронный ресурс]: Учебник / И.С. Масленникова, О.Н. Еронько. - 4-е изд., перераб. - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 304 с. - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/398349>
29. Жуков, В.И. Процессы и аппараты пищевых производств [Электронный ресурс] / Жуков В.И. - Новосиб.: НГТУ, 2013. - 188 с. - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/546590>
30. Зимняков, В.М. Сооружения и оборудование для хранения сельскохозяйственной продукции [Электронный ресурс]: учебник / В.М. Зимняков, А.А. Курочкин, В.А. Милюткин [и др.]: под ред. В.М. Зимнякова. — М.: ИНФРА-М, 2018. — 202 с. - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/912394>
31. Иванов, В.Г. Неорганическая химия. Краткий курс [Электронный ресурс] / В.Г. Иванов, О.Н. Гева. - М.: КУРС: НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 256 с. - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/458932>

32. Иванов, В.Г. Органическая химия. Краткий курс [Электронный ресурс]: Учебное пособие/Иванов В. Г., Гева О. Н. - М.: КУРС, НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 222 с. <http://znanium.com/catalog/product/459210>
33. Ильяшенко, Н.Г. Микробиология пищевых производств [Электронный ресурс]: учебник / Ильяшенко Н.Г., Бетева Е.А., Пичугина Т.В., - 2-е изд., стереотип. - М.:НИЦ ИНФРА-М, 2017. - 412 с. – Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/894777>
34. Кащенко, В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания [Электронный ресурс]: Учебное пособие / Кащенко В.Ф., Кащенко Р.В. - М.: Альфа-М, НИЦ ИНФРА-М, 2016. - 412 с. - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/538703>
35. Кисленко, В.Н. Микробиология [Электронный ресурс]: Учебник /В.Н. Кисленко, М.Ш. Азаев - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 272 с. – Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/478874>
36. Кисленко, В.Н. Пищевая микробиология: микробиологическая безопасность сырья и продуктов животного и растительного происхождения [Электронный ресурс]: учебник / В.Н. Кисленко, Т.И. Дячук. — М.: ИНФРА-М, 2018. — 257 с. – Режим доступа <http://znanium.com/catalog/product/942738>
37. Комиссаров, Ю.А. Общая электротехника и электроника [Электронный ресурс]: Учебник / Комиссаров Ю.А., Бабокин Г.И. - 2-е изд., испр. и доп. - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2016. - 480 с. - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/487480>
38. Коник, Н.В. Товароведение продовольственных товаров [Электронный ресурс]: Учебное пособие / Н.В. Коник. - М.: Альфа-М: НИЦ ИНФРА-М, 2013. - 416 с. - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/397798>
39. Коробкин, В.И. Экология [Текст]: учебник для студентов бакалаврской ступени многоуровневого высшего профессионального образования / В.И. Коробкин, Л.В. Передельский. - Изд. 19-е, доп. и перераб. - Ростов н/Д: Феникс, 2015. - 601 с.
40. Коханов, В.Н. Безопасность жизнедеятельности [Текст]: Учебник / В.Н. Коханов, Л.Д. Емельянова, П.А. Некрасов. - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 400 с. – Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/395770>
41. Криштафович, В.И. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров [Электронный ресурс]: Лабораторный практикум / Под ред. В. И. Криштафович. - 3-е изд. - М.: Дашков и К, 2013. - 592 с. - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/430222>
42. Кудинов, В.А. Теплотехника [Электронный ресурс]: Учебное пособие / В.А. Кудинов, Э.М. Карташов, Е.В. Стефанюк. - М.: КУРС: НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 424 с. - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/486472>
43. Луканин, А.В. Инженерная биотехнология: процессы и аппараты микробиологических производств [Электронный ресурс]: Учебное пособие /

Луканин А.В. - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2016. - 451 с. - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/527535>

44. Ляшков, В. И. Теоретические основы теплотехники [Электронный ресурс]: Учебное пособие / Ляшков В. И. - М.: КУРС, НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 328 с. - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/496993>

45. Мартынова, Т.В. Неорганическая химия [Электронный ресурс]: учебник / Т.В. Мартынова, И.И. Супоницкая, Ю.С. Агеева. — М.: ИНФРА-М, 2017. — 336 с. – Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/648408>

46. Митякина, Ю.А. Биохимия [Электронный ресурс]: учеб. пособие / Ю.А. Митякина. — М.: РИОР: ИНФРА-М, 2017. — 113 с. - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/548297>

47. Мишина, О.Ю. Технология и организация производства специальных видов питания в сфере агропромышленного комплекса (функциональные продукты питания) [Электронный ресурс]: Учебно-методическое пособие / О.Ю. Мишина - Волгоград: Волгоградский государственный аграрный университет, 2018. - 76 с. - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/1007767>

48. Мрыхина, Е.Б. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс]: учебник / Е.Б. Мрыхина. — М.: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2017. — 416 с. - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/752579>

49. Муравья, Л.А. Безопасность жизнедеятельности [Электронный ресурс]: Учебное пособие / Муравья Л.А. - М.: ЮНИТИ-ДАНА, 2015. - 431 с. - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/884004>

50. Позняковский, В.М. Безопасность продовольственных товаров (с основами нутрициологии) [Электронный ресурс]: Учебник / В.М. Позняковский - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 271 с. – Режим доступа <http://znanium.com/catalog/product/460795>

51. Позняковский, В.М. Управление качеством на предприятиях пищевой, перерабат. промышленности [Электронный ресурс]: Учебник / Под ред. В.М. Позняковского - 3 изд., испр. и доп. - М.:ИНФРА-М, 2015. - 336 с. - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/367398>

52. Потаев, Г.А. Архитектурно-ландшафтный дизайн: теория и практика [Электронный ресурс]: Учебное пособие / Г.А. Потаев, А.В. Мазаник, Е.Е. Нитиевская, - 2-е изд. - М.: Форум, НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 320 с. – Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/478843>

53. Потаев, Г.А. Ландшафтная архитектура и дизайн [Электронный ресурс]: Учебное пособие / Г.А. Потаев - М.: Форум, НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 400 с. – Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/509812>

54. Ратушный, А.С. Технология продукции общественного питания [Электронный ресурс]: Учебник / А.С. Ратушный, Б.А. Баранов, Т.В. Шленская и др.; под ред. А.С. Ратушного. - М.: Форум, НИЦ ИНФРА-М, 2016. - 240 с. - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/520513>

55. Ратушный, А.С. Технология продукции общественного питания: Учебник / А.С. Ратушный, Б.А. Баранов, Т.В. Шленская и др.; под ред. А.С. Ратушного. - М.: Форум, НИЦ ИНФРА-М, 2016. - 240 с. - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=520513>
56. Ратушный, А.С. Технология продукции общественного питания: Учебник для бакалавров / А.С. Ратушный - М.: Дашков и К, 2016. - 336 с. - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/519492>
57. Родин, А.В. Современные холодильники. Устройство и ремонт [Текст] [Электронный ресурс]: Практическое пособие / Под ред. Родин А.В. - М.: СОЛОН-Пр., 2016. - 112 с. - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/910743>
58. Родин, В.В. Физическая и коллоидная химия [Электронный ресурс]: учебное пособие / В.В. Родин, Э.В. Горчаков, В.А. Оробец. - Ставрополь: АГРУС Ставропольского гос. аграрного ун-та, 2013. - 156 с. - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/515033>
59. Романова, Н.К. Индивидуальное питание [Текст]: учебное пособие / В.П. Коростелева, Н.К. Романова, Е.Ю. Тарасова. - Казань, 2013. - 172 с.
60. Рубина, Е.А. Микробиология, физиология питания, санитария [Электронный ресурс]: учебное пособие / Рубина Е.А., Малыгина В.Ф., - 2-е изд. - М.: Форум, НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 240 с. - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/503099>
61. Семенов, Ю.П. Теплотехника [Электронный ресурс]: Учебник / Ю.П.Семенов, А.Б.Левин - 2 изд. - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 400 с. - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/470503>
62. Сидоренко, О.Д. Микробиология [Текст]: учебник / О.Д. Сидоренко, Е.Г. Борисенко, А.А. Ванькова, Л.И. Войно. - М.: ИНФРА-М, 2017. - 286 с. - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/912637>
63. Сон, К.Н. Ветеринарная санитария на предприятиях по переработке пищевого сырья животного происхождения [Электронный ресурс]: Учеб. пособие / К.Н.Сон, В.Н.Родин - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2015 - 208 с. - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/405422>
64. Теплов, В.И. Физиология питания [Электронный ресурс]: Учебное пособие / Теплов В.И., Боряев В.Е. - М.: Дашков и К, 2017. - 456 с. - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/935857>
65. Технология кулинарной продукции за рубежом: Учебник / Васюкова А., Мячикова Н.И., Пучкова В.Ф. - М.: Дашков и К, 2017. - 368 с. - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/512140>
66. Федцов, В.Г. Культура ресторанного сервиса [Электронный ресурс]: учебное пособие / В.Г. Федцов, - 3-е изд. - М.: Дашков и К, 2017. - 248 с. - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/430602>
67. Фридман, А.М. Экономика предприятий торговли и питания потребительского общества [Электронный ресурс] / Фридман А.М., - 4-е изд. - М.: Дашков и К, 2017. - 656 с. - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/415065>

68. Хворостов, Д.А. 3D Studio Max + V-Ray. Проектирование дизайна среды [Электронный ресурс]: Учебное пособие / Д.А. Хворостов. - М.: Форум: НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 272 с. - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/460461>

69. Щеникова, Н.В. Традиции и культура питания народов мира [Электронный ресурс]: Учебное пособие / Н.В. Щеникова. - М.: Форум: НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 296 с. - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/469955>

### **Дополнительная литература**

1. Аграновский, Е.Д. Основы проектирования и интерьер предприятий общественного питания [Текст] / Е.Д. Аграновский и др. - М.: Экономика, 2016. - 142 с.

2. Артемова, Е.Н. Основы технологии продукции общественного питания: Учеб. пособие для студ. вузов [Текст] / Е.Н. Артемова. - 2-е изд. перераб. и доп. - М.: Кнорус, 2015. - 334 с.

3. Белова, С.К. Проектирование гостиничных и ресторанных предприятий [Текст]: учебное пособие / С.К. Белова; ГОУ ВПО РЭА им. Г.В. Плеханова, Каф. технологии и организации предприятий питания. - М.: Компания Спутник+, 2015. - 110 с.

4. Васюкова, А.Т. Организация производства и управление качеством продукции в общественном питании: Учеб. пособие для студ. вузов [Текст] / А.Т. Васюкова, В.И. Пивоваров, К.В. Пивоваров. - 2-е изд., испр. и доп. - М.: Дашков и К, 2015. - 328 с.

5. Емельянова, Т.В., Кравченко В.П. Экономика общественного питания: учебное пособие [Текст] / Т.В. Емельянова. - Мн.: Высшая школа, 2015. - 383 с.

6. Ерохина, Л.И. Управление персоналом на предприятиях сферы сервиса: учеб. Пособие [Текст] / Л.И. Ерохина, С.Д. Кукина. - Тольятти: Тольят. гос. ин-т сервиса, 2016. - 109 с.

7. Зайко, Г.М., Джум, Т.А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учеб. Пособие [Текст] / Г.М. Зайко, Т.А. Джум. - М.: Магистр, 2015. - 557с.

8. Кащенко, В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие [Текст] / В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. - М.: Альфа-М, ИНФРА-М, 2015. - 416 с.

9. Корнюшко, Л.М. Механическое оборудование предприятий общественного питания: Учебник [Текст] / Л.М. Корнюшко. - СПб: ГИОРД, 2015. - 228 с.

10. Мглинец, А.И. Справочник технолога общественного питания [Текст] / А.И. Мглинец, Г.Н. Ловачева, Л.М. Алешина и др. - М.: Колос, 2015. - 416 с.

11. Матюхина, З.П., Королькова Э.П. Товароведение пищевых продуктов: учеб. для нач. проф. образования [Текст] / З.П. Матюхина. - М.: ИРПО; Академия, 2015. - 272 с.

12. Никуленкова, Т. Т., Ястина, Г. М. Проектирование предприятий общественного питания [Текст]/ Т.Т. Никуленкова. — М.: КолосС, 2015. — 247 с.

13. Ратушный, А.С. Технология продукции общественного питания: Физико–химические процессы, протекающие в пищевых продуктах при их кулинарной обработке [Текст]/ А.С. Ратушный, В.И. Хлебников, В.А. Баранов. — 2–е изд. — М.: Мир, 2015. — 351 с.

14. Смирнова, И.Р. Организация производства на предприятиях общественного питания: Учебник для студ. вузов [Текст]/ И.Р. Смирнова, А.Д. Ефимов, Л.А. Толстова, Л.В. Козловская. - СПб.: Троицкий мост, 2015. — 232 с.

15. Федцов, В.Г. Культура ресторанного сервиса: учеб. пособие [Текст]/ В.Г. Федцов. - Ин-т рус. предпринимательства, Центр работников сервиса и предпринимателей ресторанного бизнеса. - 3-е изд. — М.: Дашков и К, 2015. — 247 с.

16. Шленская, Т.В. Проектирование предприятий общественного питания [Текст]: учебное пособие для студ. вузов / Т.В. Шленская, Г.В. Шабурова, А.А. Курочкин, Е.В. Петросова. — СПб.: Троицкий мост, 2015. — 288 с.

## **10. Перечень информационных технологий, используемых при проведении практики, включая перечень программного обеспечения информационных справочных систем**

### **1) Программное обеспечение:**

- Microsoft Office;
- Интернет - браузеры Google Chrome, Firefox – свободно-распространяемое ПО
- Консультант + версия проф.- справочная правовая система

### **2) Интернет-ресурсы:**

- <http://www.rosпотребнадзор.ru/> Официальный сайт Федеральной службы по защите прав потребителей и благополучия человека [Электронный ресурс].
1. <http://docs.cntd.ru> / электронный фонд правовой и нормативно-технической документации [Электронный ресурс].
  2. <http://www.gost.ru/> Официальный сайт Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии [Электронный ресурс].
  3. <http://www.interstandart.ru/> Официальный сайт информационной службы «Интерстандарт» Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии [Электронный ресурс].
  4. [www.stq.ru/](http://www.stq.ru/) Официальный сайт РИА «Стандарты и качество». Журнал «Стандарты и качество» [Электронный ресурс].
  5. [www.spros.ru/](http://www.spros.ru/) Официальный сайт журнала Международной конфедерации потребителей «Спрос» [Электронный ресурс].
  6. <http://www.ozpp.ru/> Официальный сайт Общества защиты прав потребителей [Электронный ресурс].

7. [www.konfor.ru](http://www.konfor.ru) – Международная конфедерация обществ потребителей. [Электронный ресурс].

8. <http://www.znaytovar.ru/> На сайте представлена подборка статей, посвященных характеристике потребительских свойств товаров, вопросам идентификации, обнаружения фальсификации товаров.

9. <http://www.falshivkam.net/> На сайте представлено большое количество статей и иллюстраций к ним, посвященных способам фальсификации товаров, методам борьбы с ними. Описаны меры по защите товарных знаков, представлен обширный музей фальсифицированных товаров.

10. <http://mir-restoratora.ru/> - Мир ресторатора

11. <http://www.pitportal.ru/director/10893.html> - Все для общепита в России

12. <http://ytechnolog.ru/books.html> - Я Технолог

13. <http://www.garant.ru/> - Информационно-правовой портал компании Гарант.

14. [www.consultant.ru](http://www.consultant.ru) – Справочная правовая система Консультант Плюс

15. <http://vitameal.ru/cook.php> - Сайт Кулинария

16. <http://www.gastronom.ru> – Сайт журнала «Гастроном»

17. <http://www.dbfood.ru/> - Классификатор государственных стандартов для пищевой промышленности

18. <http://www.horeca.ru/> - Главный Портал Индустрии гостеприимства и питания

19. <http://docs.cntd.ru/>- Электронный фонд правовой и нормативно-технической документации.

20. [Restoranoff.Ru](http://Restoranoff.Ru) - Информационно-поисковой портал о ресторанном бизнесе

21. <http://elibrary.ru/> – крупнейший российский информационный портал в области науки, технологии, медицины и образования.

22. <http://www.edu.ru/> – федеральный образовательный портал

## **11. Материально-техническое и информационное обеспечение преддипломной практики**

Для проведения практики необходимы специальные помещения, обеспеченные всем необходимым оборудованием для полноценного прохождения практики в конкретной организации и оснащенные компьютерной техникой с возможностью подключения к сети "Интернет".

Все объекты должны соответствовать действующим санитарным и противопожарным нормам, а также требованиям техники безопасности при проведении научно-производственных работ.

## **12. Особенности прохождения практики для лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов**

Прохождение производственной (преддипломной) практики

обучающимися с ограниченными возможностями здоровья осуществляется с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких обучающихся, рекомендации медико-социальной экспертизы, а также индивидуальной программе реабилитации инвалида, относительно рекомендованных условий и видов труда.

При необходимости, для студентов с ограниченными возможностями здоровья могут быть созданы условия для прохождения практики по месту обучения. Необходимый материал для написания отчета по производственной практике в данном случае можно найти через Интернет-ресурсы.

При необходимости, для студентов с ограниченными возможностями здоровья могут быть созданы условия для прохождения практики по месту обучения. Необходимый материал для написания отчета по производственной (преддипломной) практике в данном случае можно найти через Интернет-ресурсы.

Прохождение производственной (преддипломной) практики студентами с ограниченными возможностями здоровья может быть организовано как совместно с другими обучающимися, так и в отдельных группах.

### **13. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по практике**

Система оценки качества прохождения (производственной) преддипломной практики предусматривает следующие виды контроля:

- текущий контроль;
- промежуточная аттестация.

Текущий контроль может проводиться в форме собеседования, посещения баз практики, предварительной проверки материалов отчета по практике.

Промежуточная аттестация по итогам (производственной) преддипломной практики проводится на выпускающей кафедре и по итогам аттестации бакалавру выставляется зачёт в форме дифференцированного зачета в виде защиты отчетов по практике.

#### **13.1 Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе прохождения практики**

№ п/п	Код компетенции	Формулировка компетенции	Перечень элементов ФОС
1.	ОПК-4	готовность эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания	Итоговый отчет по практике
2.	ОПК-5	готовность к участию во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов	Итоговый отчет по практике
3.	ПК-7	способностью анализировать и оценивать	Итоговый отчет

		результативность системы контроля деятельности производства, осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства	по практике
4.	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	Итоговый отчет по практике
5.	ПК-14	способностью проводить мониторинг и анализировать результаты финансово-хозяйственной деятельности предприятия питания, оценивать финансовое состояние предприятия питания и принимать решения по результатам контроля	Итоговый отчет по практике
6.	ПК-15	способностью осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития потребительского рынка, систематизировать и обобщать информацию	Итоговый отчет по практике
7.	ПК-16	способностью планировать стратегию развития предприятия питания с учетом множественных факторов, проводить анализ, оценку рынка и риски, проводить аудит финансовых и материальных ресурсов	Итоговый отчет по практике
8.	ПК-19	владением нормативно-правовой базой в области продаж продукции производства и услуг	Итоговый отчет по практике
9.	ПК-22	способностью проводить мониторинг финансово-хозяйственной деятельности предприятия, анализировать и оценивать финансовое состояние предприятия	Итоговый отчет по практике
10.	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	Итоговый отчет по практике
11.	ПК-27	способность контролировать качество предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования, участвовать в планировке и оснащении предприятий питания	Итоговый отчет по практике
12.	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	Итоговый отчет по практике

		расстановки технологического оборудования, план монтажной привязки технологического оборудования, объемное изображение производственных цехов)	
13.	ПК-29	готовностью вести переговоры с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования, проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта	Итоговый отчет по практике
14.	ДПК-1	способность проводить входной, текущий и итоговый контроль работы основного производства организации питания	Итоговый отчет по практике
15.	ДПК-2	готовность разрабатывать предложения по совершенствованию ассортиментной политики и ценообразования на блюда, напитки и кулинарные изделия организации питания	Итоговый отчет по практике

### 13.2 Показатели и критерии оценивания компетенций, шкала оценивания

Компетенции	Показатели оценивания	Критерии оценивания компетенций				Итого:
		Высокий (верно и в полном объеме) 5 б.	Средний (с незначительным и замечаниями) 4 б.	Низкий (на базовом уровне, с ошибками) 3 б.	Недостаточный (содержит большое количество ошибок/ответ не дан) 2 б.	
<i>Теоретические показатели</i>						
ОПК-4 ОПК-5 ПК-7 ПК-10 ПК-14 ПК-15 ПК-16 ПК-19 ПК-22 ПК-23 ПК-27 ПК-28 ПК-29 ДПК-1 ДПК-2	<b>Знает:</b> способы и методы поиска, хранения, обработки и анализа информации из различных источников и баз данных в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий; способы и методы разработки мероприятий по совершенствованию технологических процессов производства; виды и методы технологического контроля соответствия качества производимой продукции и услуг; различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания; фазы организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов; технические средства для измерения основных	<i>Сформирована система знаний о :</i> способах и методах поиска, хранения, обработки и анализа информации из различных источников и баз данных в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий; разработки мероприятий по совершенствованию технологических процессов производства; видах и методах технологического контроля соответствия качества производимой продукции и услуг; видах технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания; фазы организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов; технических средствах для измерения основных параметров технологических	<i>В целом сформирована система знаний о :</i> способах и методах поиска, хранения, обработки и анализа информации из различных источников и баз данных в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий; разработки мероприятий по совершенствованию технологических процессов производства; видах и методах технологического контроля соответствия качества производимой продукции и услуг; видах технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания; фазы организации производства и	<i>Фрагментарные, не систематизированные знания о :</i> способах и методах поиска, хранения, обработки и анализа информации из различных источников и баз данных в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий; разработки мероприятий по совершенствованию технологических процессов производства; видах и методах технологического контроля соответствия качества производимой продукции и услуг; видах технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных	<i>Отсутствие знаний об основных:</i> способах и методах поиска, хранения, обработки и анализа информации из различных источников и баз данных в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий; разработки мероприятий по совершенствованию технологических процессов производства; видах и методах технологического контроля соответствия качества производимой продукции и услуг; видах технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания; фазы организации производства и	2-5

<p>параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания;</p> <p>современные информационные технологии, прикладные программы деловой сферы деятельности, сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования; правила 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; сферы производства продукции питания, методы и способы принятия конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения; производственные мощности и</p>	<p>процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания; современных информационных технологиях, прикладных программы деловой сферы деятельности, сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования; правила 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; сферах производства продукции питания, методах и способах принятия конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; технических средствах и технологии с учетом экологических последствий их применения;</p>	<p>обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов; технических средствах для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания; современных информационных технологиях, прикладных программы деловой сферы деятельности, сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования; правила техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест;</p>	<p>классов предприятий питания; фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов; технических средствах для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания; современных информационных технологиях, прикладных программы деловой сферы деятельности, сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования; правила техники безопасности, производственной</p>	<p>обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов; технических средствах для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания; современных информационных технологиях, прикладных программы деловой сферы деятельности, сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования; правила техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности</p>
--	---	--	---	---

<p>эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство; виды документооборота по производству на предприятии питания, нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания; анализ научно-технической информации, отечественный и зарубежного опыта по производству продуктов питания; способы измерения и составления описания проводимых экспериментов, данных для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; статистические методы и средства обработки экспериментальных данных проведенных исследований; виды, методы и способы контроля качества предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования, участвовать в планировке и оснащении предприятий питания; способы поиска, выбора и использования информации в области проектирования предприятий питания, способы составления технического</p>	<p>производственных мощностях и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство; видах документооборота по производству на предприятии питания, нормативной, технической, технологической документации в условиях производства продукции питания; анализе научно-технической информации, отечественный и зарубежного опыта по производству продуктов питания; способах измерения и составления описания проводимых экспериментов, данных для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; статистических методах и средствах обработки экспериментальных данных проведенных исследований; видах, методах и способах контроля качества предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования, планировке и оснащении предприятий питания; способах поиска, выбора и использования информации в</p>	<p>сферах производства продукции питания, методах и способах принятия конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; технических средствах и технологии с учетом экологических последствий их применения; производственных мощностях и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство; видах документооборота по производству на предприятии питания, нормативной, технической, технологической документации в условиях производства продукции питания; анализе научно-технической информации, отечественный и зарубежного опыта по производству продуктов питания; способах измерения и составления описания проводимых</p>	<p>санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест; сферах производства продукции питания, методах и способах принятия конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; технических средствах и технологии с учетом экологических последствий их применения; производственных мощностях и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство; видах документооборота по производству на предприятии питания, нормативной,</p>	<p>рабочих мест; сферах производства продукции питания, методах и способах принятия конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; технических средствах и технологии с учетом экологических последствий их применения; производственных мощностях и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство; видах документооборота по производству на предприятии питания, нормативной, технической, технологической документации в условиях производства продукции питания; анализе научно-технической информации, отечественный и зарубежного опыта по производству продуктов питания; способах измерения и составления описания проводимых</p>	
---	--	---	---	---	--

<p>задания на проектирование предприятия питания малого бизнеса, правильности подготовки технологического проекта, выполненного проектной организацией; способы ведения переговоров с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования, проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта, входной, текущий и итоговый контроль работы основного производства организации питания, разработка предложений по совершенствованию ассортиментной политики и ценообразования на блюда, напитки и кулинарные изделия организации питания</p>	<p>области проектирования предприятий питания, составления технического задания на проектирование предприятия питания малого бизнеса, правильности подготовки технологического проекта, выполненного проектной организацией; ведения переговоров с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования, проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта, виды входного, текущего и итогового контроля работы основного производства организации питания, разработка предложений по совершенствованию ассортиментной политики и ценообразования на блюда, напитки и кулинарные изделия организации питания</p>	<p>экспериментов, данных для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; статистических методах и средствах обработки экспериментальных данных проведенных исследований; видах, методах и способах контроля качества предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования, планировке и оснащении предприятий питания; способах поиска, выбора и использования информации в области проектирования предприятий питания, составления технического задания на проектирование предприятия питания малого бизнеса, правильности подготовки технологического проекта, выполненного проектной организацией; ведения переговоров с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования, проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии</p>	<p>технической, технологической документации в условиях производства продукции питания; анализе научно-технической информации, отечественный и зарубежного опыта по производству продуктов питания; способах измерения и составления описания проводимых экспериментов, данных для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; статистических методах и средствах обработки экспериментальных данных проведенных исследований; видах, методах и способах контроля качества предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования, планировке и оснащении предприятий питания; способах поиска, выбора и использования информации в области</p>	<p>экспериментов, данных для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; статистических методах и средствах обработки экспериментальных данных проведенных исследований; видах, методах и способах контроля качества предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования, планировке и оснащении предприятий питания; способах поиска, выбора и использования информации в области проектирования предприятий питания, составления технического задания на проектирование предприятия питания малого бизнеса, правильности подготовки технологического проекта, выполненного проектной организацией; ведения переговоров с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования, проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии</p>
--	---	--	---	--

			проекта, входной, текущий и итоговый контроль работы основного производства организации питания, разработка предложений по совершенствованию ассортиментной политики и ценообразования на блюда, напитки и кулинарные изделия организации питания	проектирования предприятий питания, составления задания технического задания на проектирование предприятия питания малого бизнеса, правильности подготовки технологического проекта, выполненного проектной организацией; ведения переговоров с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования, проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта	проекта, входной, текущий и итоговый контроль работы основного производства организации питания, разработка предложений по совершенствованию ассортиментной политики и ценообразования на блюда, напитки и кулинарные изделия организации питания	
--	--	--	---	--	---	--

*Практические показатели*

ОПК-4 ОПК-5 ПК-7 ПК-10 ПК-14 ПК-15 ПК-16 ПК-19 ПК-22 ПК-23 ПК-27 ПК-28 ПК-29 ДПК-1	<b>Способен:</b> - использовать и осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий; разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства;	<i>Сформировано умение:</i> использовать и осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий; разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов	<i>В целом сформировано умение:</i> использовать и осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий; разрабатывать мероприятия по совершенствованию	<i>Частично сформировано Умение:</i> использовать и осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий; разрабатывать мероприятия по совершенствованию	<i>Не сформировано умение</i> использовать и осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий; разрабатывать мероприятия по совершенствованию	2-5
---	--	---	--	---	---	-----



<p>производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; 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; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения; рассчитывать производственные мощности и эффективность 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; изучать и анализировать научно-техническую</p>	<p>сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования; 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; 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; рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение</p>	<p>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; 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; устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания;</p>	<p>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; 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; устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания;</p>	<p>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; 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; устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения;</p>	
--	---	--	--	--	--

<p>информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания; измерять и составлять описание проводимых экспериментов, подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; владением статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований; 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</p>	<p>инноваций в производство; организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, технологическую документацию в условиях производства продукции питания; изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания; измерять и составлять описание проводимых экспериментов, подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; владением статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований; 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</p>	<p>выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения; рассчитывать производственные мощности и эффективность 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; изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания; измерять и составлять описание проводимых экспериментов, подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; владением статистическими</p>	<p>выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения; рассчитывать производственные мощности и эффективность 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; изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания; измерять и составлять описание проводимых экспериментов, подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; владением статистическими</p>	<p>рассчитывать производственные мощности и эффективность 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; изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания; измерять и составлять описание проводимых экспериментов, подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; владением статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований; контролировать качество предоставляемых</p>	
--	--	--	--	--	--

<p>цехов); вести переговоры с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования, проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта, проводить входной, текущий и итоговый контроль работы основного производства организации питания; разрабатывать предложения по совершенствованию ассортиментной политики и ценообразования на блюда, напитки и кулинарные изделия организации питания</p>	<p>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, проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта, предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта, проводить входной, текущий и итоговый контроль работы основного производства организации питания; разрабатывать предложения по совершенствованию ассортиментной политики и ценообразования на блюда,</p>	<p>методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований; 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</p>	<p>методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований; 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</p>	<p>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, проектирования предприятия питания малого бизнеса на</p>
---	--	---	---	---

		напитки и кулинарные изделия организации питания	цехов); вести переговоры с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования, проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта, предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта, проводить входной, текущий и итоговый контроль работы основного производства организации питания; разрабатывать предложения по совершенствованию ассортиментной политики и ценообразования на блюда, напитки и кулинарные изделия организации питания	цехов); вести переговоры с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования, проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта, предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта, проводить входной, текущий и итоговый контроль работы основного производства организации питания; разрабатывать предложения по совершенствованию ассортиментной политики и ценообразования на блюда, напитки и кулинарные изделия организации питания	стадии проекта, предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта, проводить входной, текущий и итоговый контроль работы основного производства организации питания; разрабатывать предложения по совершенствованию ассортиментной политики и ценообразования на блюда, напитки и кулинарные изделия организации питания	
--	--	--	--	--	---	--

*Владеет*

	<b>владеет:</b>	<i>В полном объеме владеет</i>	<i>В целом владеет</i>	<i>Фрагментарные, бессистемное владение</i>	<i>Не владеет</i>	2-5
ОПК-4	способностью осуществлять	- способностью	- способностью		способностью	
ОПК-5	поиск, хранение, обработку и	осуществлять поиск,	осуществлять поиск,	- способностью	осуществлять поиск,	
ПК-7	анализ информации из различных	хранение, обработку и	хранение, обработку и	осуществлять поиск,	хранение, обработку и	
ПК-10	источников и баз данных,	анализ информации из	анализ информации из	хранение, обработку и	анализ информации из	
ПК-14	представлять ее в требуемом	различных источников и баз	различных источников	анализ информации из	различных источников	
ПК-15	формате с использованием	данных, представлять ее в	и баз данных,	различных источников и баз	и баз данных,	
ПК-16	информационных,	требуемом формате с	представлять ее в	данных, представлять ее в	представлять ее в	
ПК-19	компьютерных и сетевых	использованием	требуемом формате с	требуемом формате с	требуемом формате с	
ПК-22	технологий; способностью	информационных,	использованием	использованием	использованием	
ПК-23	разрабатывать мероприятия по	компьютерных и сетевых	информационных,	информационных,	информационных,	
ПК-27	совершенствованию	технологий;	компьютерных и	компьютерных и сетевых	компьютерных и	

ПК-28 ПК-29 ДПК-1 ДПК-2	технологических процессов производства; способностью осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг; готовностью эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания; готовностью к участию во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов; 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; 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; правилами техники безопасности, производственной	способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства; способностью осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг; готовностью эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания; готовностью к участию во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов; 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; современными информационными	сетевых технологий; способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства; способностью осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг; готовностью эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания; готовностью к участию во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов; способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств	технологий; способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства; способностью осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг; готовностью эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания; готовностью к участию во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов; способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств	сетевых технологий; способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства; способностью осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг; готовностью эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания; готовностью к участию во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов; способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств
----------------------------------	--	--	---	---	---

<p>санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности рабочих мест; 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; способностью рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство; способностью организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания; способностью изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания; способностью измерять</p>	<p>технологиями, способностью управлять информацией с использованием программ прикладных программ деловой сферы деятельности, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования; 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; 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</p>	<p>сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания; 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; правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации,</p>	<p>информационными технологиями, способностью управлять информацией с использованием программ прикладных программ деловой сферы деятельности, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования; 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; 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</p>	<p>сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания; современными информационными технологиями, способностью управлять информацией с использованием программ прикладных программ деловой сферы деятельности, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования; правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации,</p>
---	---	--	--	---

<p>и составлять описание проводимых экспериментов, подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; владением статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований; способностью контролировать качество предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования, участвовать в планировке и оснащении предприятий питания;</p> <p>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);</p> <p>готовностью вести переговоры с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования, проектирования предприятия питания малого</p>	<p>последствий их применения; способностью рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство;</p> <p>способностью организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания;</p> <p>способностью изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания;</p> <p>способностью измерять и составлять описание проводимых экспериментов, подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; владением статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований; способностью контролировать качество предоставляемых</p>	<p>освещенности рабочих мест;</p> <p>готовностью устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания;</p> <p>выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения;</p> <p>способностью рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство;</p> <p>способностью организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания;</p> <p>способностью изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания;</p> <p>оценивать и планировать внедрение инноваций в производство;</p> <p>способностью организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую</p>	<p>учетом экологических последствий их применения;</p> <p>способностью рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство;</p> <p>способностью организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания;</p> <p>способностью изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания;</p> <p>способностью измерять и составлять описание проводимых экспериментов, подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; владением статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований;</p> <p>способностью контролировать качество</p>	<p>освещенности рабочих мест;</p> <p>готовностью устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания;</p> <p>выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения;</p> <p>способностью рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство;</p> <p>способностью организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую</p>	
---	---	--	--	---	--

<p>бизнеса на стадии проекта, предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта, проводить входной, текущий и итоговый контроль работы основного производства организации питания; разрабатывать предложения по совершенствованию ассортиментной политики и ценообразования на блюда, напитки и кулинарные изделия организации питания</p>	<p>организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования, участвовать в планировке и оснащении предприятий питания; 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); готовностью вести переговоры с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования, проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта, предприятия питания малого бизнеса на</p>	<p>документацию в условиях производства продукции питания; способностью изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания; способностью измерять и составлять описание проводимых экспериментов, подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; владением статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований; способностью контролировать качество предоставляемых организациям услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования, участвовать в планировке и оснащении предприятий питания; готовностью осуществлять поиск,</p>	<p>предоставляемых организациям услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования, участвовать в планировке и оснащении предприятий питания; 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); готовностью вести переговоры с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования, проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта, предприятия</p>	<p>документацию в условиях производства продукции питания; способностью изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания; способностью измерять и составлять описание проводимых экспериментов, подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; владением статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований; способностью контролировать качество предоставляемых организациям услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования, участвовать в планировке и оснащении предприятий питания; готовностью осуществлять поиск,</p>
---	--	--	--	--

		<p>стадии проекта, проводить входной, текущий и итоговый контроль работы основного производства организации питания; разрабатывать предложения по совершенствованию ассортиментной политики и ценообразования на блюда, напитки и кулинарные изделия организации питания</p>	<p>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); готовностью вести переговоры с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования, проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта.</p>	<p>питания малого бизнеса на стадии проекта, проводить входной, текущий и итоговый контроль работы основного производства организации питания; разрабатывать предложения по совершенствованию ассортиментной политики и ценообразования на блюда, напитки и кулинарные изделия организации питания малого бизнеса на стадии проекта, проводить входной, текущий и итоговый контроль работы основного производства организации питания; разрабатывать предложения по совершенствованию ассортиментной политики и ценообразования на блюда, напитки и кулинарные изделия организации питания</p>	<p>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); готовностью вести переговоры с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования, проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта,</p>	
--	--	--	--	--	--	--

					<p><b>проводить</b> входной, текущий и итоговый контроль работ основного производства организации питания; разрабатывать предложения по совершенствованию ассортиментной политики и ценообразования на блюда, напитки и кулинарные изделия организации питания на стадии проекта.</p>	
--	--	--	--	--	---	--

**Шкала оценивания:**

<b>Оценка</b>	<b>Баллы</b>	<b>Уровень сформированности компетенции</b>
отлично	13-15	высокий
хорошо	10-12	хороший
удовлетворительно	7-9	достаточный
неудовлетворительно	6 и менее	недостаточный

### **13.3 Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе прохождения практики**

Примерные вопросы к зачету по (производственной) преддипломной практике:

1. Как осуществляется на предприятии поиск, хранение, обработка информации?
2. Как анализируется информация, полученная из различных источников и баз данных?
3. Какая и в каком виде представлена информация на предприятии?
4. Как используются на предприятии информационные, компьютерные и сетевые технологий?
5. Какие мероприятия разработаны по совершенствованию технологических процессов производства?
6. Как осуществляется технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг?
7. Какая готовность предприятия для эксплуатации различных видов технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания?
8. Какая готовность предприятия к участию во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов?
9. Использование технических средств для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции на предприятии.
10. Как организован и осуществляется технологический процесс производства продукции питания?
11. Каков уровень владения современными информационными технологиями?
12. Как происходит управление информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности?
13. Как происходит использование сетевых компьютерных технологий и баз данных, пакетов прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования?
14. Как происходит контроль владения правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда на предприятии?
15. Как происходит измерение и оценивание параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест на предприятии?

16. Какова готовность устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания предприятия?

17. Как обосновывается принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания на предприятии?

18. Как происходит выбор технических средств и технологий с учетом экологических последствий их применения на предприятии?

19. Как рассчитываются производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования?

20. Как происходит оценка и планирование внедрений инноваций в производство?

21. Как происходит организация документооборота по производству на предприятии питания?

22. Как используется нормативная, техническая, технологическая документация в условиях производства продукции питания?

23. Как изучается и анализируется научно-техническая информация, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания?

24. Как происходит измерение и составление описания проводимых экспериментов, подготовка данных для составления обзоров, отчетов и научных публикаций?

25. Какие используются статистические методы и средства обработки экспериментальных данных проведенных исследований?

26. Как происходит контроль качества предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования, участие в планировке и оснащении предприятий питания?

27. Как осуществляется поиск, выбор и использование информации в области проектирования предприятий питания?

28. Как составляется техническое задание на проектирование предприятия питания малого бизнеса?

29. Как проверяется правильность подготовки технологического проекта, выполненного проектной организацией (экспликация помещений, план расстановки технологического оборудования, план монтажной привязки технологического оборудования, объемное изображение производственных цехов)?

30. Как проводятся переговоры с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования, проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта?

31. Какие документы необходимы для получения разрешительной документации для функционирования предприятия питания?

32. Как происходит разработка планов и программ внедрения инноваций и определения эффективности их внедрения в производство?

33. Кто принимает участие в разработке концепции развития предприятия питания с учетом тенденций потребительского рынка?

35. Как организовано планирование и координация деятельности производства с другими видами деятельности предприятия питания?

36. Как происходит организация и осуществление контроля соблюдения технологического процесса производства продукции питания на отдельных участках/подразделениях предприятия питания?

37. Как происходит организация работы производства и процессов снабжения, хранения и передвижения продуктов внутри предприятия питания?

38. Как организована разработка и реализация мероприятий по управлению качеством и безопасностью сырья, полуфабрикатов и готовой продукции на предприятиях питания?

39. Как организована разработка и реализация мероприятий по повышению эффективности производства продукции питания, направленных на снижение трудоемкости, энергоемкости и повышение производительности труда?

40. Как организовано внедрение новых видов сырья, высокотехнологических производств продукции питания, нового технологического оборудования?

41. Как происходит организация и осуществление входного контроля качества сырья и материалов, производственного контроля полуфабрикатов и продукции питания?

42. Как организовано проведение стандартных и сертификационных испытаний пищевого сырья и готовой продукции питания?

43. Как происходит оценка влияния новых технологий, новых видов сырья, продуктов и технологического оборудования, новых условий производства продукции на конкурентность продукции производства и рентабельность предприятия?

44. Как происходит обеспечение и поддержание эффективной системы продаж продукции производства и контроля деятельности производства?

45. Как происходит совершенствование работы производства и содействие совершенствованию процесса обслуживания гостей?

46. Как происходит участие в разработке концепции, ценообразования на блюда, продвижении бренда и стратегии развития предприятия питания?

47. Как происходит разработка и реализация программ по продвижению продукции производства и привлечению потребителей, обеспечению и поддержке лояльности потребителей к предприятию питания?

48. Как происходит проведение исследований по выявлению возможных рисков в области качества и безопасности продукции производства и условий, непосредственно влияющих на их возникновение?

49. Как происходит разработка документации по обеспечению качества и безопасности продукции производства на предприятии?

50. Как происходит анализ научно-технической информации, отечественного и зарубежного опыта по производству продукции питания?

51. Как происходит участие в выполнении эксперимента, проведение наблюдений и измерений, составление их описания и формулировка выводов?

52. Как происходит использование современных методов исследования и моделирования для повышения эффективности использования сырьевых ресурсов при производстве продукции питания?

53. Как происходит участие в разработке продукции питания с заданными функциональными свойствами, определенной биологической, пищевой и энергетической ценностью?

54. Как происходит оценка качества услуг в области проектирования и реконструкции предприятия питания, предоставляемых проектными организациями?

55. Как происходит разработка технического задания и технико-экономического обоснования на проектирование и реконструкцию предприятия питания?

56. Как происходит определение размеров производственных помещений, подбор технологического оборудования и его размещение?

57. Как происходит осуществление контроля за качеством услуг проектных организаций при проектировании и реконструкции предприятий питания?

58. Как происходит осуществление контроля за качеством монтажных работ, и оценка результатов проектирования предприятий питания малого бизнеса?

59. Как происходит использование системы автоматизированного проектирования и программного обеспечения при создании проектов вновь строящихся и реконструированных предприятий питания?

60. Какие основные нормативные, правовые, технические, технологические применяются в сфере индустрии питания?

61. Какие перспективы развития отрасли; основные требования информационной безопасности?

62. Какие используются технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции?

63. Какие используются информационные технологии, способы управления информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности?

62. Как используется документооборот по производству на предприятии питания?

63. Какие используются технические средства при организации технологических процессов?

64. Какое используется сырье, полуфабрикаты для продукции общественного питания?

65. Как устанавливается и определяются приоритеты в сфере производства продукции питания?

66. Можете ли вы обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания?

67. Можете ли вы выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения?

68. Можете ли вы рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство?

69. Можете ли вы организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания?

70. Можете ли вы анализировать и оценивать результативность системы контроля деятельности производства, осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства?

71. Можете ли вы обеспечивать функционирование системы поддержки здоровья и безопасности труда персонала ресторана, анализировать деятельность ресторана с целью выявления рисков в области безопасности труда и здоровья персонала ?

72. Можете ли вы устанавливать требования и приоритеты к обучению работников по вопросам безопасности в профессиональной деятельности и поведению в чрезвычайных ситуациях?

73. Можете ли вы определять цели и ставить задачи отделу продаж по ассортименту продаваемой продукции производства и услугам внутри и вне ресторана?

74. Можете ли вы анализировать информацию по результатам продаж и принимать решения в области контроля процесса продаж, владеть системой товародвижения и логистическими процессами на предприятиях питания?

75. Можете ли вы осуществлять поиск, выбор и использование информации в области мотивации и стимулирования работников предприятий питания, проявлять коммуникативные умения?

76. Можете ли вы разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала для составления обучающих программ, проводить аттестацию работников производствами принимать решения по результатам аттестации?

77. Можете ли вы проводить мониторинг финансово-хозяйственной деятельности предприятия, анализировать и оценивать финансовое состояние предприятия?

78. Можете ли вы сформировать профессиональную команду, проявлять лидерские качества в коллективе, владением способами организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления?

79. Можете ли вы осуществлять мониторинг проведения

мотивационных программ на всех ее этапах, оценивать результаты мотивации и стимулировать работников производства?

80. Можете ли вы способность разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала для составления индивидуальных и коллективных программ обучения, оценивать наличие требуемых умений у членов команды и осуществлять взаимодействие между членами команды?

81. Можете ли вы 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?

82. Можете ли вы проводить мониторинг и анализировать результаты финансово - хозяйственной деятельности ресторана, оценивать финансовое состояние ресторана и принимать решения по результатам контроля?

83. Можете ли вы осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития потребительского рынка, систематизировать и обобщать информацию?

84. Можете ли вы планировать стратегию развития ресторана с учетом множественных факторов, проводить анализ, оценку рынка и риски, проводить аудит финансовых и материальных ресурсов?

85. Можете ли вы организовать ресурсосберегающее производство, его оперативное планирование и обеспечение надежности технологических процессов производства продукции питания, способы рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов?

86. Можете ли вы осуществлять необходимые меры безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия?

87. Можете ли вы организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания?

88. Можете ли вы использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования?

89. Владете ли вы новой информацией в области развития индустрии питания?

90. Владете ли вы анализом деятельности предприятий питания с целью выявления безопасных технологий?

91. Владете ли вы нормативно-правовой базой в области продаж продукции производства и услуг?

92. Владете ли вы 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?

93. Владеете ли вы 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?

94. Владеете ли вы системой товародвижения и логистическими процессами на предприятиях питания?

95. Владеете ли вы способами организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления?

По окончании (производственной) преддипломной практики студент сдает дифференцированный зачет с определением балла. Дата и время зачета устанавливаются деканатом в соответствии с графиком учебного процесса. Основанием для допуска студента к зачету по практике является полностью и аккуратно (без исправлений) оформленная требуемая документация.

Во время защиты (в форме свободного собеседования) студент должен уметь анализировать проблемы, решения, статистику, которые изложены им в отчете и в дневнике; обосновать принятые им решения, их законность и эффективность, отвечать на все вопросы по существу отчета.

При защите отчета по (производственной) преддипломной учитываются:

- соответствие отчета предъявляемым требованиям;
- уровень владения материалом;
- ответы на вопросы при защите отчетов по практике.

### **Индивидуальное задание**

В индивидуальное задание необходимо включить описание функций, осуществляемых практикантом. Необходимо описать все виды деятельности, осуществляемые студентом-практикантом за время прохождения практики, описать структурные подразделения и отделы прохождения практики, описать их особенности.

Индивидуальное задание выдается студенту-практиканту с целью более глубокого теоретического и практического изучения отдельных тем и зависит от выполняемых функций студентами практикантами, а также от выбранной темы выпускной квалификационной работы.

В организации процесс прохождения преддипломной практики управляется руководителем практики от этого организации. На основе данной программы он, совместно с практикантом, составляет индивидуальный план его работы, организует руководство отдельными разделами программы соответствующими специалистами организации.

### **Индивидуальное задание на период (производственной) преддипломной практики**

1. Проанализировать принятую технологическую схему производства продукции на предприятии (на примере одного вида)
2. Проанализировать организацию технологического контроля соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам на предприятии и предложить пути улучшения
3. Проанализировать отклонения от действующих инструкций и их причины на всех этапах производства продукции
4. Проанализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания (на примере одного продукта)
5. Составить план подготовки и проведения эксперимента с целью внедрения в производство продуктов питания, с указанием статистических методов и средств обработки экспериментальных данных
6. Составить техническое задание на перепланировку и оснащение предприятия питания с указанием плана монтажной привязки технологического оборудования на примере одного цеха
7. Составить техническое задание на проектирование предприятия питания малого бизнеса с указанием экспликации помещений и расстановки технологического оборудования
8. Проанализировать правильность подготовки технологического проекта, выполненного проектной организацией
9. Составить план проведения переговоров с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования
10. Составить план подготовки и проведения эксперимента с целью определения качества готовой продукции с использованием технических средств для измерения, свойств сырья, полуфабрикатов
11. Составить план по управлению современными информационными технологиями на предприятии
12. Составить план по закупке и внедрению прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования, сетевых компьютерных технологий и баз данных
13. Составить проект мероприятий по охране труда на предприятии питания
14. Предложить мероприятия по улучшению организации рабочего места с учетом параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности на предприятии
15. Предложить схему очистки хозяйственно-бытовых стоков предприятия с применением технических средств и технологий и учетом экологических последствий их применения на предприятии
16. Рассчитать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования
17. Составить план внедрения инноваций в производство продукции
18. Оценить результаты проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта

19. Проанализировать качество предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования
20. Составить план мероприятий по улучшению качества обслуживания на предприятии питания
21. Проанализировать эксплуатацию различных видов технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности, основных параметров технологических процессов
22. Проанализировать технологический контроль в сфере производства продукции питания на основе принципов ХАССП
23. Обосновать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания
24. Составить план по устранению брака на предприятии и подготовить предложения по его предупреждению и улучшению качества продукции
25. Проанализировать логистические цепи предприятия и предложить возможные направления совершенствования организации ее работы.

#### **13.4 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций**

В организации практикой руководит один из специалистов в области экономики, на кафедре – назначенный преподаватель.

Руководители обеспечивают выполнение программы практики, осуществляют помощь и контроль. До выхода на практику студенты должны получить на кафедре дневники, пройти инструктаж о порядке прохождения практики и правилах написания и защиты отчета. Во время прохождения практики студент обязан:

1. Соблюдать режим, принятый в организации, где проводится практика;
2. Выполнять работу, предусмотренную программой практики;
3. Оказывать помощь (посильную) работникам по месту прохождения практики;
4. Ежедневно заполнять дневник практики;
5. Заполнять приложенные к отчету бланки первичных документов с использованием информации за предшествующий год.

По окончании практики:

- составить письменный отчет;
- заполнить дневник практики, где обязательно должны быть отметки (даты, подпись, печати) о прибытии (убытии) студента;
- получить письменную характеристику в дневнике от руководителя по месту прохождения практики, подписанную и заверенную печатью (Приложение Д).

Защита отчетов по практике осуществляется в соответствии с графиком, установленным кафедрой. Отчет по практике составляется

непосредственно в организации. К оформлению отчета студент должен приступить после общего ознакомления с организацией. В отчете излагаются все вопросы, предусмотренные программой практики. Все документы (характеристика, дневник, отчёт), утвержденные руководителем практики от организации и заверенные печатью, студент сдает на кафедру в установленные сроки.

### **Критерии оценки результатов (производственной) преддипломной практики**

Итоговой формой контроля знаний, умений и навыков является дифференцированный зачет.

Оценка результатов преддипломной практики проводится по следующим критериям:

Оценка «отлично» выставляется, если студент демонстрирует практические навыки анализа (оценки) направлений деятельности организации, умеет выявить причины изменений и их последствия, верно формулирует выводы и рекомендации по дальнейшему повышению эффективности деятельности или преодолению выявленных негативных тенденций, объясняет механизмы приведения таких рекомендаций в действие; студент представил отчет по преддипломной практике.

Оценка «хорошо» выставляется, если студент демонстрирует практические навыки анализа (оценки) направлений деятельности организации, умеет выявить причины изменений и их последствия, верно формулирует выводы и рекомендации по дальнейшему повышению эффективности деятельности или преодолению выявленных негативных тенденций, однако не объясняет механизмы приведения таких рекомендаций в действие; студент представил отчет по преддипломной практике.

Оценка «удовлетворительно» выставляется, если студент демонстрирует практические навыки анализа (оценки) направлений деятельности организации, умеет выявить причины изменений и их последствия, однако недостаточно обоснованно формулирует выводы и рекомендации по дальнейшему повышению эффективности деятельности или преодолению выявленных негативных тенденций, не объясняет механизмы приведения таких рекомендаций в действие; студент представил отчет по преддипломной практике.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется, если студент демонстрирует практические навыки анализа (оценки) направлений деятельности организации, однако не умеет выявить причины изменений и их последствия, не формулирует выводы и рекомендации по дальнейшему повышению эффективности деятельности или преодолению выявленных негативных тенденций, не объясняет механизмы приведения таких рекомендаций в действие; студент представил небрежно оформленный отчет по преддипломной практике.

## **Методические указания по прохождению преддипломной практики и написанию отчета**

Преддипломная (производственная) практика осуществляется в соответствии с задачами профессиональной деятельности специалиста в области экономики.

Студент для написания отчета по практике должен пользоваться специализированной литературой, инструкциями, статьями из журналов, стандартами и т.п. Сведения о них необходимо давать в соответствии с требованиями, предъявляемыми к описанию произведений печати в библиографических и информационных изданиях.

Конкретные вопросы по преддипломной практике определяются индивидуальным заданием, разрабатываемым на основе настоящей программы практики с учетом особенностей базы практики и выбранной темы выпускной квалификационной работы.

В ходе производственной (преддипломной) практики необходимо собрать информацию, провести ее анализ и представить в отчете в соответствии со следующими разделами:

Введение

- 1 Организационно-экономическая характеристика предприятия
- 2 Организация снабжения складского хозяйства на предприятии
- 3 Организация производственной деятельности предприятия
- 4 Организация контроля качества продукции на предприятии
- 5 Организация планирования производственно-хозяйственной деятельности предприятия
- 6 Организация техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда на предприятии
- 7 Организация деятельности руководителя предприятия

Заключение

Список использованных источников

Приложения

## ПРИЛОЖЕНИЕ А

АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ  
ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ»  
КАЗАНСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ ИНСТИТУТ (ФИЛИАЛ)

### ДНЕВНИК

прохождения \_\_\_\_\_ практики

студента \_\_\_\_\_ курса \_\_\_\_\_ группы

специальность/направление, профиль

\_\_\_\_\_ факультет \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_ (фамилия, имя, отчество)

Место прохождения практики: \_\_\_\_\_  
(название организации)

Сроки прохождения практики: \_\_\_\_\_

Студент \_\_\_\_\_ (Ф.И.О.) \_\_\_\_\_ (подпись)

Руководитель практики  
от института

\_\_\_\_\_ (должность) \_\_\_\_\_ (Ф.И.О.) \_\_\_\_\_ (подпись)

Руководитель практики  
от предприятия, организации

\_\_\_\_\_ (должность) \_\_\_\_\_ (Ф.И.О.) \_\_\_\_\_ (подпись)







## ПРИЛОЖЕНИЕ Б

АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ  
ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ»  
КАЗАНСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ ИНСТИТУТ (ФИЛИАЛ)

---

Факультет \_\_\_\_\_  
Кафедра \_\_\_\_\_

### ОТЧЕТ

о \_\_\_\_\_ практике студента  
(указать вид практики)

\_\_\_\_\_ курса \_\_\_\_\_ группы  
\_\_\_\_\_ формы обучения  
направление/специальность \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
(фамилия, имя, отчество студента полностью)

### МЕСТО ПРОХОЖДЕНИЯ ПРАКТИКИ

\_\_\_\_\_  
название организации

\_\_\_\_\_  
адрес организации

\_\_\_\_\_  
название отдела

\_\_\_\_\_  
в качестве кого проходил практику студент

СРОКИ ПРОХОЖДЕНИЯ ПРАКТИКИ \_\_\_\_\_  
РУКОВОДИТЕЛЬ ПРАКТИКИ \_\_\_\_\_

от института \_\_\_\_\_  
фамилия, имя, отчество, должность

от организации (предприятия) \_\_\_\_\_  
фамилия, имя, отчество, должность

201\_\_

**АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ  
ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ»  
КАЗАНСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ ИНСТИТУТ (ФИЛИАЛ)**

**ХАРАКТЕРИСТИКА  
студента-практиканта**

(фамилия, имя, отчество студента)

Направление

подготовки/Специальность \_\_\_\_\_ шифр \_\_\_\_\_  
наименование \_\_\_\_\_

группа \_\_\_\_\_ курс \_\_\_\_\_ форма обучения \_\_\_\_\_

с \_\_\_\_\_ 201 \_\_\_\_ г. по \_\_\_\_\_ 201 \_\_\_\_ г.

на \_\_\_\_\_

(наименование предприятия, организации, юридический адрес, телефон)

под руководством

(фамилия, имя, отчество, должность, руководителя от предприятия)

прошел(а) \_\_\_\_\_ практику

(вид практики: Преддипломная/педагогическая/научно-исследовательская)

1. За время прохождения практики у обучающегося были сформированы профессиональные компетенции:

Наименование и шифр профессиональных компетенций (ПК) в соответствии с учебным планом, матрицей компетенций и ФГОС		Уровень сформированности компетенции, элемента компетенции*		
		низкий	средний	высокий
ОПК-4	готовность эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания			
ОПК-5	готовность к участию во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов			
ПК-1	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			
ПК-2	владением современной информацией, технологиями, способностью управлять информацией, использованием прикладных программ деловой 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-27	способность 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, проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта			

\*отметить знаком «+» в нужной графе

Общая характеристика студента:

---



---



---



---



---



---



---



---

Оценка по результатам практики, с учетом защиты отчета по практике

---

(отлично, хорошо, удовлетворительно)

« \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Руководитель практики \_\_\_\_\_  
(подпись) (должность, ученая степень, Ф.И.О.)

**ПРИЛОЖЕНИЕ В**  
Примерное содержание отчета  
**СОДЕРЖАНИЕ**

Введение	3
1 Организационно-экономическая характеристика предприятия	4
2 Организация снабжения складского хозяйства на предприятии	9
3 Организация производственной деятельности предприятия	12
4 Организация контроля качества продукции на предприятии	19
5 Организация планирования производственно-хозяйственной деятельности предприятия	22
6 Организация техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда на предприятии	28
7 Организация деятельности руководителя предприятия	33
Заключение	34
Список использованных источников	35

## ПРИЛОЖЕНИЕ Г

### ПЛАН НАПИСАНИЯ ОТЧЕТА

Введение	Во введении необходимо обосновать актуальность и раскрыть сущность исследуемой проблемы, указать цель и задачи прохождения практики, структуру отчета
1. Организационно-экономическая характеристика предприятия	<p>Ознакомиться с предприятием: организационно - правовые формы, тип предприятия, месторасположение, режим работы торгового зала и питающийся контингент. Перечислить <b>ассортимент выпускаемой продукции</b>. Дать перечень предоставляемых услуг, согласно ГОСТа. Перечислить состав помещений на предприятии, распределив их по группам. Привести ассортимент выпускаемых блюд. Указать какой вид меню используется на предприятии. Указать, какие специальные <b>формы обслуживания</b> используются <b>на предприятии</b>. <b>Установление и определение приоритетов в сфере производства продукции питания.</b> На основе изученного материала сделать общее заключение о структуре предприятия, выбранной правовой форме и дать предложения по улучшению условий труда. <b>Описать структуру управления. Установить и определить приоритеты в сфере производства продукции питания. Оценить и предложить план по внедрению инноваций в производство. Описать конкурентоспособность предприятия и маркетинговые мероприятия по продвижению продукции.</b></p>
2. Организация снабжения складского хозяйства на предприятии	<p>Изучить организацию продовольственного снабжения предприятия. Описать организацию логистики на предприятии. Описать формы, способы и маршруты доставки продуктов на предприятие. Привести перечень предприятий – поставщиков, графики завоза, правила приемки, условия сроки хранения различных видов сырья, полуфабрикатов и продуктов. Ассортимент продуктов, закупаемых предприятием. Описать состав складских помещений предприятия. Режим и способы хранения. Порядок отпуска продуктов на производство. Документальное оформление отпуска. Оценить санитарное состояние кладовой сухих продуктов, холодильных камер, моечной тары и других помещений</p>

<p>3. Организация производственной деятельности предприятия</p>	<p>Описать структуру производства, размещение производственных помещений по отношению к технологическому процессу; обеспечение поточности производства и последовательности осуществления технологических процессов; оснащенность рабочих мест необходимым оборудованием, инвентарем, инструментом.</p> <p>Описать организацию работы заготовочных, доготовочных, специализированных цехов, вспомогательных помещений, <b>ассортимент выпускаемой продукции</b> и производственную программу, <b>технологический процесс производства продукции питания</b>. Составление производственной программы цехов, указать, как и когда производится отпуск, готовой продукции из цеха. Описать порядок составления отчета о работе за день заведующего производством. Указать, в какие сроки и как производится снятие остатков на производстве.</p> <p><b>Рассчитать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство, обоснование принятого конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбор технических средств и технологии с учетом экологических последствий их применения. Анализ производственной мощности и эффективность работы технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности, показатель эффективности работы технологического оборудования. Описать внедрение новых технологий, технологического оборудования, новых условий в производство продукции питания.</b> На основе изученного материала сделать общее заключение о работе цехов и <b>разработать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения, эксплуатации различных видов технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности.</b></p>
<p>4. Организация контроля качества продукции на предприятии</p>	<p>Система внешнего и внутреннего контроля качества на предприятии. <b>Технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции. Организация технологического контроля соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам.</b> Органолептическая оценка качества, соответствие фактической массы норме отпуска продукции. Контроль соблюдения норм закладки сырья, соответствия технологических процессов установленным требованиям. Проведение бракеража блюд и изделий, оформление результатов в бракеражном журнале. <b>Измерение и составление, описание проводимых экспериментов, подготовка данных для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; владение статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований.</b> На основе изученного материала сделать общее заключение о работе внутреннего контроля качества на предприятии, использование технических средств для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организации и осуществление технологического процесса производства продукции питания.</p>
<p>5. Организация планирования производственно-хозяйственной деятельности предприятия</p>	<p><b>Организация документооборота по производству на предприятии питания, использование нормативной, технической, технологической документации в условиях производства продукции питания.</b> Общая характеристика содержания планов предприятия. Рассчитать основные плановые показатели деятельности предприятия. <b>Описать управление современными информационными технологиями, использование прикладных программ деловой сферы деятельности, сетевых</b></p>

	<p><b>компьютерных технологий и базы данных, пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования.</b> На основе изученного материала сделать общее заключение по экономическим показателям предприятия: соответствию норм выработки продукции и времени; учету выполнения норм выработки на рабочем месте; рентабельности основных видов продукции.</p>
<p>6. Организация техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда на предприятии</p>	<p>Изучить нормативно-правовую базу охраны труда предприятия. Организация охраны труда и ее обеспечения на предприятии, <b>владение правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда;</b> Анализ условий труда на предприятии и мер, направленных на профилактику производственного травматизма и профессиональных заболеваний, а также на обеспечение электро- и пожарной безопасности сотрудников, <b>измерение и оценивание параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест.</b> Составить схему ступенчатого контроля охраны труда. <b>На основе изученного материала сделать общее заключение и предложить мероприятия по улучшению организации охраны труда на предприятии и противопожарной безопасности.</b></p>
<p>7. Организация деятельности руководителя предприятия</p>	<p>Составить схему управления предприятием. Дать описание одного рабочего дня руководителя. Перечислить какие меры принимаются руководителем по повышению квалификации работников, <b>самоорганизации и самообразования персонала.</b> Порядок приема и увольнения работников. <b>Изучение и анализ научно-технической информации, отечественного и зарубежного опыта по производству продуктов питания. Проведение переговоров с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования, оценивать результаты проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта.</b></p> <p>Перечислить виды информации, которые использует руководитель в процессе работы. <b>Поиск, хранение, обработка и анализ информации из различных источников и баз данных, представление ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий.</b> Изучить методы маркетинговых исследований, применяемых на данном предприятии. Изучить рекламную деятельность на предприятии. Внесите свои предложения по совершенствованию рекламы и увеличению объема предоставляемых предприятием услуг. <b>Поиск, выбор и использование информации в области проектирования предприятий питания, составление технического задания на проектирование предприятия питания, проверка правильности подготовки технологического проекта, выполненного проектной организацией, чтение чертежей (экспликация помещений, план расстановки технологического оборудования, план монтажной привязки технологического оборудования, объемное изображение производственных цехов). Контроль качества предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования, планировке и оснащению предприятий питания.</b></p>
<p>Заключение</p>	<p>Представить выводы и предложения по организации деятельности предприятия</p>
<p>Список использованных источников</p>	<p>Указать не менее 20 источников (ФЗ, ТР ТС, ГОСТ, СНИП, СП, СанПиН, Сборники рецептов и др.).</p>