



МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО  
ОБРАЗОВАНИЯ «МОСКОВСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ТЕХНОЛОГИЙ  
И УПРАВЛЕНИЯ ИМЕНИ К.Г.РАЗУМОВСКОГО (ПЕРВЫЙ КАЗАЧИЙ УНИВЕРСИТЕТ)»  
(ФГБОУ ВО «МГУТУ ИМ. К.Г.РАЗУМОВСКОГО (ПКУ)»)  
МОСКОВСКИЙ ОБЛАСТНОЙ КАЗАЧИЙ ИНСТИТУТ ТЕХНОЛОГИЙ И УПРАВЛЕНИЯ  
(ФИЛИАЛ) ФГБОУ ВО «МГУТУ ИМЕНИ К.Г. РАЗУМОВСКОГО (ПКУ)»

**Кафедра «Информатизации и технологий пищевой  
промышленности»**



«УТВЕРЖДАЮ»  
Директор МОКИТУ(филиал)  
ФГБОУ ВО «МГУТУ им.  
К.Г.Разумовского (ПКУ)»,  
д.э.н., профессор  
\_\_\_\_\_/А.А. Грунин/  
«18» января 2019 г.

**ПРОГРАММА ПРАКТИКИ**

Вид практики \_\_\_\_\_ Производственная \_\_\_\_\_

Тип практики \_\_\_\_\_ Б2.В.02(П) Практика по получению профессиональных умений и  
опыта профессиональной деятельности \_\_\_\_\_  
(тип практики указать по учебному плану)

Способ проведения практики \_\_\_\_\_ стационарная; выездная \_\_\_\_\_  
(стационарная; выездная; выездная (полевая))

Форма проведения практики \_\_\_\_\_ дискретная \_\_\_\_\_  
(непрерывная, дискретная)

Направление подготовки \_\_\_\_\_ 19.03.04 Технология продукции и организация  
общественного питания \_\_\_\_\_  
(код, наименование направления подготовки)

Тип образовательной программы \_\_\_\_\_ прикладной бакалавриат \_\_\_\_\_

Направленность (профиль) подготовки \_\_\_\_\_ Технология и организация ресторанного сервиса \_\_\_\_\_

Квалификация выпускника \_\_\_\_\_ Бакалавр \_\_\_\_\_  
(бакалавр/магистр/специалист)

Форма обучения \_\_\_\_\_ заочная \_\_\_\_\_  
(очная, заочная, очно-заочная)

**Волоколамск 2019**

Программа производственной практики «Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности» разработана на основании федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (уровень бакалавриата), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 12.11.2015 г. № 1332, учебного плана по основной профессиональной образовательной программе высшего образования 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, профиль «Технология и организация ресторанного сервиса».

Программа производственной практики «Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности» разработана группой в составе: к.п.н., доцента Е.Н. Сепиашвили

Руководитель основной  
профессиональной  
образовательной программы  
к.п.н., доцент



Е.Н. Сепиашвили

Программа производственной практики «Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности» обсуждена и утверждена на заседании кафедры «Информатизации и технологий пищевой промышленности», протокол № 5 от 16.01.2019 года.

И.о. зав. кафедрой «Информатизации и технологий  
пищевой промышленности»  
к.п.н., доцент



Е.Н. Сепиашвили

#### Рецензенты:

Заведующий кафедрой «Технологии продукции и  
организации общественного питания и товароведения»  
ФГБОУ ВО «МГУТУ им. К.Г. Разумовского (ПКУ)»,  
к.т.н., доцент

  
(ПОДПИСЬ)

Д.А. Куликов

доцент кафедры «Технологии продукции и организации  
общественного питания и товароведения» ФГБОУ ВО  
«МГУТУ им. К.Г. Разумовского (ПКУ)», к.т.н., доцент

  
(ПОДПИСЬ)

Н.И. Валентинова

Программа производственной практики «Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности» рекомендована к утверждению представителями организаций-работодателей:

Генеральный директор  
ООО «Шале»



И.В. Игнатко

Генеральный директор  
ЗАО ТФ «Волоколамск»



Г.Е. Соколова

## Оглавление

1. Тип производственной практики .....	4
2. Цели производственной практики .....	4
3. Задачи производственной практики .....	4
4. Место производственной практики в структуре ОПОП ВО .....	5
5. Способ и формы проведения производственной практики.....	5
6. Место, объем и время проведения производственной практики .....	6
7. Перечень планируемых результатов обучения при прохождении производственной практики, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы .....	6
8. Структура и содержание производственной практики .....	11
9. Образовательные, научно-исследовательские и научно-производственные технологии, используемые на производственной практике .....	15
10. Методическое обеспечение самостоятельной работы студентов на производственной практике .....	16
11. Форма промежуточной аттестации (по итогам производственной практики) .....	17
12. Оценочные средства (фонд оценочных средств) для проведения промежуточной аттестации обучающихся по производственной практике.....	17
13. Перечень производственной литературы и ресурсов сети «Интернет», необходимых для проведения производственной практики.....	20
14. Материально-техническое обеспечение практики.....	21
Программное обеспечение .....	21
15. Организация образовательного процесса для лиц с ограниченными возможностями .	22
16. Лист регистрации изменений .....	23

## **1. Тип производственной практики**

Вид практики – производственная

Тип практики - практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности

## **2. Цели производственной практики**

Целью практики является обобщение и совершенствование знаний и умений, полученных студентами в ходе учебного процесса, проверка возможности самостоятельной работы будущего бакалавра в условиях конкретного предприятия, получение необходимых материалов для изучения профессиональных дисциплин на последующих курсах.

## **3. Задачи производственной практики**

Задачами практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности являются:

1. Производственно-технологическая деятельность:
  - 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;
  - 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;
  - организация и осуществление входного контроля качества сырья и материалов, производственного контроля полуфабрикатов и продукции питания;
  - 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.
2. 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;
  - организация и контроль отдела продаж по реализации продукции производства внутри и вне предприятия питания;
  - формирование ассортимента продаваемой продукции и услуг внутри и вне предприятия питания;
  - участие в составлении технологической и отчетной документации;
  - создание и обеспечение функционирования системы поддержки здоровья и безопасности труда работников предприятия питания;
  - участие в планировке и оснащении предприятий питания.
3. Проектная деятельность:
  - определение размеров производственных помещений, подбор технологического оборудования и его размещение;
  - проведение расчетов для проектирования пищевых производств, технологических линий, цехов.

#### **4. Место производственной практики в структуре ОПОП ВО**

Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности является составной частью основной образовательной программы высшего профессионального образования и является обязательной.

Производственная практика относится к вариативной части блока 2 «Практики», является обязательной для освоения обучающимся, и проводится в целях закрепления и углубления знаний

Содержание практики является логическим продолжением содержания дисциплин: «Оборудование предприятий общественного питания», «Технология продукции общественного питания», «Физиология, санитария и гигиена питания», «Процессы и аппараты пищевых производств», «Технология и организация производства казачьей кухни», «Основы персонализированного питания» и другие.

Требования к знаниям и умениям студентов, предшествующих разделов ОПОП, необходимых для освоения практики:

##### **Знать:**

- иностранный язык;
- источники информации баз данных сетевых технологий;
- систему оценки качества производимой продукции;
- методы оценки контроля качества;
- процесс организации производства и обслуживания;
- требования к качеству сырья и полуфабрикатов и факторы, влияющие на свойства готовой продукции;
- соответствующую нормативную документацию;
- методы расчета программ для проектирования предприятия;
- инструкции по технике безопасности и охране труда.

##### **Уметь:**

- анализировать причины возникновения дефектов и брака и разрабатывать мероприятия по их предупреждению;
- организовывать работу производства предприятий питания;
- осуществлять контроль над технологическим процессом с эксплуатацией современного оборудования;
- осуществлять меры по охране труда и технике безопасности и др.;
- уметь рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования;
- оценивать и планировать внедрение инноваций в производство/

##### **Владеть:**

- способами улучшения технологических линий и технологий производства продуктов питания;
- методами анализа и выявления рисков в области безопасности труда и здоровья персонала;
- системой товародвижения и логистическими процессами на предприятиях питания;
- методами анализа результатов финансово-хозяйственной деятельности предприятия.

#### **5. Способ и формы проведения производственной практики**

Способ проведения практики: стационарная; выездная.

Формы проведения практики: дискретная.

## 6. Место, объем и время проведения производственной практики

Общая трудоемкость практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности для заочной формы обучения составляет 12 зачетных единиц, 432 часа.

Время проведения практики: 6-й, и 8 семестр.

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

Для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ) форма проведения практики устанавливается с учетом особенностей их психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья. Институт создает специальные условия для получения инвалидами и лицами с ОВЗ высшего образования. Под специальными условиями понимаются условия обучения инвалидов и лиц с ОВЗ, включающие в себя использование специальных технических средств обучения коллективного и индивидуального пользования, предоставление услуг ассистента (помощника), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь, проведение групповых и индивидуальных коррекционных занятий, обеспечение доступа в здание Института и другие условия, без которых невозможно или затруднено освоение образовательных программ инвалидами и лицами с ОВЗ. Выбор мест прохождения практики для обучающихся с ОВЗ осуществляется с учетом состояния здоровья и требований по доступности для данной категории обучающихся. При определении мест производственной производственной практик для инвалидов и лиц с ОВЗ должны учитываться рекомендации медико-социальной экспертизы, отраженные в индивидуальной программе реабилитации инвалида, относительно рекомендованных условий и видов труда. При необходимости для прохождения практик создаются специальные рабочие места в соответствии с характером нарушений, а также с учетом профессионального вида деятельности и характера труда, выполняемых студентом-инвалидом трудовых функций.

Объем практики: для заочной формы обучения

Вид практики	курс	ЗЕТ	Количество часов	Количество недель
Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности	3	6	216	4
	4	6	216	4

Местами проведения практики являются: ООО «Шале», ЗАО ТФ «Волоколамск».

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

В результате прохождения данной производственной практики обучающийся должен приобрести следующие практические навыки, умения, компетенции: ОК-5; ОК-6; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-5; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8; ПК-10; ПК-15; ПК-16; ПК-19; ПК-27; ПК-29

<p><u>Код компетенции</u> <u>Содержание компетенции</u></p>	<p><u>Результаты обучения</u></p>
<p>ОК-5 Способностью к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия</p>	<p>Знает: основные фонетические, лексические и грамматические явления иностранного языка, позволяющие использовать его как средство коммуникации; культуру и традиции стран изучаемого языка; основные правила речевого этикета в бытовой сфере общения; лексико-грамматический минимум в объеме, необходимом для работы с иноязычными текстами в процессе профессиональной деятельности</p> <p>Умеет: распознавать и продуктивно использовать основные лексико-грамматические средства в коммуникативных ситуациях бытового общения; понимать содержание различного типа текстов на иностранном языке; самостоятельно находить информацию о странах изучаемого языка из различных источников (периодические издания, справочная, учебная, литература); применять языковой материал в устных и письменных видах речевой деятельности на иностранном языке; работать с различными источниками информации на иностранном языке; применять коммуникативные стратегии в соответствии с конкретной ситуацией речевого общения.</p> <p>Владет: иностранным языком на уровне, позволяющем осуществлять основные виды речевой деятельности; различными способами устной и письменной коммуникации; навыками адекватного реагирования в ситуациях бытового, академического и профессионального общения; основными приемами аннотирования, реферирования, адекватного перевода текстов профессиональной направленности, навыками установления профессиональных контактов и развития профессионального общения.</p>
<p>ОК-6 Способностью работать в коллективе, толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия</p>	<p>Знает: сущность и содержание современной социологии и психологии, функции и методы исследования; иметь научное представление об истории становления и развития основных направлений социологии и психологии; о социологических основах учения об обществе как социальном организме, об основных составляющих социальной жизни: общества, культуры, личности; о социологическом подходе к личности, факторах ее формирования в процессе социализации, об основных закономерностях и формах регуляции социального поведения, о природе социальных общностей и социальных групп, видах и исходах социальных процессов; о типологии, основных источниках возникновения и развития массовых социальных движений, о формах социальных взаимодействий, о факторах социального развития.</p> <p>Умеет: анализировать структуру и содержание социальных процессов; планировать социологическое и психологическое исследование; применять конструктивные методы и методики, адекватные целям и задачам исследований по проблематике культурного взаимодействия; участвовать в культурных мероприятиях, научных форумах и конференциях, требующих компетентного владения информацией о культуре, традициях, воинском служении народов и актуальных проблемах казачества.</p> <p>Владет: применением системы этических, художественно-эстетических и общекультурных подходов к выполнению любых психолого-педагогических и культурных мероприятий, в т.ч. посвященных проблеме казачества; реализацией авторского подхода при реализации проектных заданий; элементарными приемами социологического и психологического исследования; навыками разрешения конфликтных ситуаций, анализом основных этапов и закономерностей исторического развития общества для формирования гражданской позиции; знаниями о</p>

	<p>национальном и мировом культурном наследии</p>
<p>ОПК-1 способностью осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий</p>	<p>Знает: сущность и значение информации в развитии современного информационного общества; классификацию и свойства информации; понятия об информационных ресурсах и средствах, их типах; основные понятия, задачи, проблемы и перспективы развития информационных технологий.</p> <p>Уметь: использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, обработки и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах; пользоваться программным обеспечением для решения профессиональных задач.</p> <p>Владеть: методами автоматизации предприятия общественного питания; средствами реализации информационных процессов в профессиональной деятельности</p>
<p>ОПК-2 способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения</p>	<p>Знает: ассортимент и технологию продукции общественного питания; физико-химические процессы, происходящие в сырье и полуфабрикатах на всех стадиях производства кулинарной продукции; нормативную документацию отрасли.</p> <p>Умеет: использовать полученные знания в практической деятельности; оценивать влияние различных факторов на ход и результаты технологического процесса; принимать оптимальные решения в процессе производства продукции; пользоваться и разрабатывать нормативную документацию.</p> <p>Владеет: навыками по приготовлению полуфабрикатов, кулинарных изделий, блюд, мучных кондитерских и булочных изделий</p>
<p>ОПК-3 способностью осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам</p>	<p>Знает: структуру предприятий индустрии питания, движение материальных, энергетических потоков производства, характеристику сырья и выпускаемой продукции; ГОСТ или ТУ на сырье и выпускаемую продукцию, технологию производства и основные характеристики технологического процесса в соответствии с регламентом; классификацию, характеристику и принцип действия типового оборудования технологических процессов; методы и средства диагностики и контроля основных технологических процессов</p> <p>Умеет: рассчитывать основные характеристики технологического процесса; использовать современные программные средства для разработки проектов по техническому заданию на производственный процесс</p> <p>Владеет: навыками осуществления всех технологических процессов; методами построения технологии с учетом экономических и экологических факторов; навыками грамотного подбора технологического оборудования; методами и методиками выполнения химических и физико-химических исследований; навыками экспериментальной работы в лаборатории и методами анализа экспериментальных результатов, навыками использования пакетов прикладных программ для выполнения расчетов</p>
<p>ОПК-5 готовностью к участию во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов</p>	<p><b>Знает:</b> современное законодательство, методические и нормативные документы, регламентирующие деятельность предприятий; механизм функционирования предприятия, его основные элементы</p> <p><b>Умеет:</b> находить организационно-управленческие решения в вопросах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов.</p> <p><b>Владеет:</b> способностью находить организационно-управленческие решения для эффективной организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов.</p>

<p>ПК-4</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; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения</p>	<p>Знает: структуру производства предприятий питания, его оперативное планирование и организацию; средства и методы повышения безопасности, экологичности и устойчивости технических средств и технологических процессов производства продукции питания, функции и их принципы управления, их особенности и взаимосвязи</p> <p>Умеет: разрабатывать нормативную документацию на продукцию питания с учетом современных достижений в области технологии и техники; рассчитывать режимы технологических процессов, используя справочную литературу, правильно выбрать технологическое оборудование и выполнить расчет основных технологических процессов, обеспечивать эффективную работу предприятия питания по производству и реализации продукции.</p> <p>Владет: методами расчета потребности предприятия питания в сырье в зависимости от его сезонности и кондиции; рациональными методами эксплуатации технологического и торгового оборудования</p>
<p>ПК-5</p> <p>способностью рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство</p>	<p>Знает: теоретические основы и инженерные задачи основных процессов производства технологии и организации ресторанного сервиса; классификацию технологического оборудования данной отрасли; машинно-аппаратурные схемы различных видов производства и технологии и организации ресторанного сервиса; назначение, область применения, устройство и принцип действия, технические характеристики и принцип выбора машин и аппаратов производства кулинарной продукции и кондитерских изделий; методику расчета производительности технологического оборудования, определение конструктивных размеров рабочих органов машин и аппаратов для ресторанного сервиса; особенности эксплуатации и технического обслуживания технологического оборудования для ресторанного сервиса; направления и перспективы совершенствования оборудования для ресторанного сервиса.</p> <p>Умеет: при проектировании предприятий общественного питания выбирать современное технологическое оборудование, отвечающее особенностям производства; подтверждать инженерными расчетами соответствие оборудования условиям и требованиям технологических процессов производства предназначенных для организации ресторанного сервиса; обеспечивать техническую эксплуатацию и эффективное использование технологического оборудования предназначенного для организации ресторанного сервиса; анализировать условия и регулировать режимы технологического оборудования предназначенного для организации ресторанного сервиса.</p> <p>Владет: навыками эксплуатации и регулировки технологических параметров оборудования; навыками управления технологическим оборудованием с целью улучшения качества выпускаемой продукции.</p>
<p>ПК-6</p> <p>способностью организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания</p>	<p>Знает: принципы организации документооборота технологических процессов по производству на предприятиях питания; методики разработки мероприятий по совершенствованию технологических процессов производства</p> <p>Умеет: организовывать документооборот организации на предприятиях индустрии питания; использовать нормативную, техническую, технологическую документацию;</p> <p>Владет: методами организации документооборота на предприятиях индустрии питания; методологией решения профессиональных задач.</p>

ПК-7 способностью анализировать и оценивать результативность системы контроля деятельности производства, осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства	Знает: требования к качеству и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции; факторы, влияющие на качество полуфабрикатов и готовой продукции питания
	Умеет: использовать стандарты и другие нормативные документы при оценке контроля качества и сертификации продуктов и продукции предприятий питания; проводить стандартные испытания по определению показателей физико-механических и физико-химических свойств используемого сырья, полуфабрикатов и готовой продукции питания; проводить анализ причин возникновения дефектов и брака в продукции и разработке мероприятий по их предупреждению; организовывать работу производства предприятий питания и осуществлять контроль за технологическим процессом; разрабатывать альтернативные варианты планировочных решений при проектировании и реконструкции различных типов предприятий питания
	Владеет: методами проведения стандартных испытаний по определению показателей качества и безопасности сырья и готовой продукции питания; практическими навыками разработки нормативной и технологической документации с учетом новейших достижений в области инновационных технологий производства продукции питания
ПК-8 способностью обеспечивать функционирование системы поддержки здоровья и безопасности труда персонала предприятия питания, анализировать деятельность предприятия питания с целью выявления рисков в области безопасности труда и здоровья персонала	Знает: средства и методы повышения безопасности, экологичности и устойчивости технических средств и технологических процессов производства продукции питания; безопасность жизнедеятельности; санитарно-гигиенические требования, предъявляемые к предприятиям питания
	Умеет: внедрять систему обеспечения качества и безопасности продукции питания, эксплуатировать технологическое оборудование при производстве продукции питания
	Владеет: методами проведения стандартных испытаний по определению показателей качества и безопасности сырья и готовой продукции питания
ПК-10 способностью определять цели и ставить задачи отделу продаж по ассортименту продаваемой продукции производства и услугам внутри и вне предприятия питания, анализировать информацию по результатам продаж и принимать решения в области контроля процесса продаж, владеть системой товародвижения и логистическими процессами на предприятиях питания	Знает: основные термины в области товароведения, товародвижения и логистики, подтверждения соответствия; элементы экономического анализа в практической деятельности; законодательные и нормативные правовые акты, методические материалы по метрологии, стандартизации, сертификации и управлению качеством
	Умеет: использовать технические средства для контроля рабочих процессов; работать с нормативными документами; использовать нормативные документы по качеству, стандартизации и сертификации продуктов и изделий
	Владеет: навыками оценки уровня брака продукции, способностью проводить анализ причин его появления, разрабатывать предложения по его предупреждению и устранению, совершенствованию продукции; анализировать показатели качества выпускаемой продукции на соответствие требованиям нормативной документации
ПК-15 способностью осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития потребительского рынка, систематизировать и обобщать информацию	Знает: сущность развития потребительского рынка
	Умеет: систематизировать, обобщать информацию в области развития потребительского рынка.
	Владеет: навыками использования новой информации в области развития потребительского рынка.
ПК-16 способностью планировать стратегию развития предприятия питания с учетом множественных факторов, проводить анализ, оценку рынка и риски, проводить аудит финансовых и материальных	Знает: методы планирования стратегии развития предприятия питания с учетом множественных факторов; методики разработки мероприятий по совершенствованию технологических процессов; проведения анализа, оценки рынка и риски, проведения аудита в области технологии продукции общественного питания

ресурсов	Умеет: планировать стратегию развития предприятия питания с учетом множественных факторов; работать с нормативной документацией, осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области производства блюд и кулинарных изделий; проводить анализ, оценку рынка и риски, проводить аудит
	Владеет: навыками планирования стратегии развития предприятий общественного питания с учетом множественных факторов: проведения анализа, оценку рынка и риски, проводить аудит в предприятиях общественного питания
ПК-19 владением нормативно-правовой базой в области продаж продукции производства и услуг	Знает: нормативно-правовую документацию и нормативно-техническую документацию
	Умеет: применять нормативно-правовую базу и нормативно-техническую документацию
	Владеет: навыками успешной продажи продукции производства и услуг; умениями выстраивать отношения с людьми и организациями; навыками организации и координации взаимодействия между людьми, контроля и оценки эффективности деятельности других; навыками предпринимать определённые шаги для выявления потребностей
ПК-27 способностью контролировать качество предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования, участвовать в планировке и оснащении предприятий питания	Знает: способы проектирования и реконструкции предприятий питания
	Умеет: разрабатывать альтернативные варианты планировочных решений при проектировании
	Владеет: практическими навыками разработки нормативной и технической документации
ПК-29 готовностью вести переговоры с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования, оценивать результаты проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта	Знает: предметную область и структуру проекта; методы разработки организационно-технологических моделей проекта; методами расчёта календарного плана осуществления проекта.
	Умеет: вести переговоры с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования
	Владеет: умениями выстраивать отношения с людьми и организациями; навыками организации и координации взаимодействия между людьми, контроля и оценки эффективности их деятельности; навыками предпринимать определённые шаги для выявления потребностей

## 8. Структура и содержание производственной практики

Общая трудоемкость производственной практики составляет 12 зачетных единиц (432 часа).

№ п/п	Наименование разделов (этапов) практики	Формируемые компетенции
<b>1.</b>	<b>Подготовительный этап</b>	
1.1	Ознакомиться с программой практики и требованиями к оформлению ее результатов. Получить направление на практику, индивидуальное задание, совместный график (план) проведения практики. Решение организационных вопросов	ПК-4, ПК-5, ПК-6, ПК-7, ПК-8, ПК-27, ПК-29.
<b>2.</b>	<b>Основной (рабочий) этап</b>	
2.1	Пройти инструктаж и ознакомиться с требованиями охраны труда, техники безопасности, пожарной безопасности, а также правилами внутреннего трудового распорядка.	ОК-5, ОК-6, ОПК-1, ОПК-2, ОПК-3, ОПК-5,
2.2	Задание 1. Представить (и отразить в отчете) характеристику	ПК-10, ПК-15,

	объекта: миссию предприятия, цель, виды деятельности, права и ответственность предприятия. Познакомиться с учредительными документами предприятия. Изучить комплекс законодательных актов, регулирующих деятельность предприятия	ПК-16, ПК-19,
2.3	Задание 2. Изучить организационную структуру исследуемого предприятия. Провести анализ организационной структуры управления. Определить организационную форму, соответствие ее целям и задачам предприятия. В отчете по практике указать состав подразделений, их функции, соподчиненность, взаимодействие, отразить общие принципы управления конкретного предприятия, специфику отрасли, в которой функционирует предприятие	ОК-5, ОК-6, ПК-27, ПК-29.
3.	<b>Подготовка и защита отчета по практике</b>	ПК-10, ПК-15, ОК-5, ПК-16, ПК-19

На подготовительном этапе обучающийся должен ознакомиться с программой производственной практики и требованиями к оформлению ее результатов.

Основной этап практики начинается с прохождения инструктажа по технике безопасности, охране труда и пожарной безопасности, а также ознакомления с правилами внутреннего трудового распорядка. Далее обучающийся приступает к выполнению заданий.

**Задание 1.** Представить (и отразить в отчете) характеристику предприятия. Ознакомиться с правилами работы и организационно-хозяйственной деятельностью предприятия общественного питания. Изучить нормативную, техническую и технологическую документацию на продукцию общественного питания.

Изучить ассортимент продукции, реализуемой на предприятии общественного питания.

**Задание 2.** Изучить технологические процессы обработки сырья и производства кулинарной продукции. Ознакомиться с технологическими характеристиками процессов производства кулинарной продукции. Ознакомиться с методами и средствами обслуживания на предприятии питания. Проанализировать методы и средства управления предприятием питания.

На заключительном этапе осуществляется подготовка отчета по практике, т.е. оформление результатов, полученных за весь период практики, в виде итогового отчета.

### **Подготовка и защита отчета по практике**

Отчет по практике по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности, является основным документом, характеризующим и подтверждающим прохождение обучающимся практики, в котором отражается его текущая работа в процессе прохождения практики.

В отчет следует включить все аналитические и справочные сведения, описанные в предыдущем разделе. В обязательном порядке в приложения к отчету необходимо разместить копии документов организации, на основе которых осуществляются расчеты, а также подтверждающие описательную часть отчета.

### **Формы отчетности по практике**

Организация проведения практики, предусмотренной ОПОП ВО, осуществляется организациями на основе договоров с организациями, деятельность которых соответствует профессиональным компетенциям, осваиваемым в рамках ОПОП ВО (далее - профильная организация).

Для руководства практикой, проводимой в профильной организации, назначаются руководитель (руководители) практики из числа лиц, относящихся к научно-педагогическим работникам Института, организующей проведение практики (далее - руководитель практики от института), и руководитель (руководители) практики из числа работников профильной организации (далее - руководитель практики от профильной организации).

**Руководитель практики от института:**

- составляет рабочий график (план) проведения практики;
- разрабатывает индивидуальные задания для обучающихся, выполняемые в период практики;
- участвует в распределении обучающихся по рабочим местам и видам работ в организации;
- осуществляет контроль за соблюдением сроков проведения практики и соответствием ее содержания требованиям, установленным ОПОП ВО;
- оказывает методическую помощь обучающимся при выполнении ими индивидуальных заданий;
- оценивает результаты прохождения практики обучающегося.

**Руководитель практики от профильной организации:**

- согласовывает индивидуальные задания, содержание и планируемые результаты практики;
- предоставляет рабочие места обучающимся;
- обеспечивает безопасные условия прохождения практики обучающимся, отвечающие санитарным правилам и требованиям охраны труда;
- проводит инструктаж обучающихся по ознакомлению с требованиями охраны труда, техники безопасности, пожарной безопасности, а также правилами внутреннего трудового распорядка.

При проведении практики в профильной организации руководителем практики от института и руководителем практики от профильной организации составляется совместный рабочий график (план) проведения практики.

Направление на практику оформляется приказом ректора университета с указанием закрепления каждого обучающегося за организацией или профильной организацией, а также с указанием вида и срока прохождения практики.

Программа практики включает в себя обязательное выполнение индивидуальных заданий для обучающихся, выполняемых в период практики.

Руководитель практики от института, учитывая особенности профильной организации, может внести уточнения в содержание заданий.

**Отчетные документы по практике:**

- индивидуальное задание (Приложение 1);
- совместный рабочий график (план) проведения практики (Приложение 2);
- характеристика профессиональной деятельности обучающегося в период прохождения практики (Приложение 3);
- письменный отчет по практике (Приложение 4)
- оформленное направление на практику (Приложение 5).

**Отчет по практике**

Ориентировочный объем отчета составляет 30-35 страниц. В данный объем не входят приложения и список использованных источников. По согласованию с руководителем практики от института объем отчета может быть увеличен.

Исходя из указанного объема, отчет должен включать следующие основные структурные элементы и соответствовать основным требованиям, предъявляемым к содержанию отчета и его структурным элементам:

**Введение**

- цель, место, дата начала и продолжительность практики;
- перечень основных работ и заданий, выполняемых в процессе практики.

### **Основную часть**

- описание организации работы в процессе практики;
- описание практических задач, решаемых обучающимся за время прохождения практики;

### **Заключение**

- необходимо описать навыки и умения, приобретенные за время практики;
- дать предложения по совершенствованию и организации работы предприятия;
- сделать индивидуальные выводы о практической значимости для себя проведенного вида практики.

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

Текст отчета оформляется на страницах стандартного листа (формат А4) через полуторный межстрочный интервал. Размер шрифта – 14 (Times New Roman), цвет – черный. Стандартные размеры полей составляют: левое – 30мм, правое – 10 мм, верхнее – 15 мм, нижнее – 20 мм.). Все листы должны быть пронумерованы арабскими цифрами по порядку от титульного листа до последнего без пропусков и повторений. Первой страницей считается титульный лист, на котором номер страницы не ставится. Номер страницы указывается без точки непосредственно под текстом, в центре нижнего поля страницы. Последним листом работы нумеруется последний лист списка использованных источников и литературы. По окончании отчет подписывается автором с указанием инициалов и фамилии, а также даты завершения работы над отчетом.

Список использованных источников помещают непосредственно после основного текста перед разделом «Приложения».

Список имеет следующую структуру:

1. Нормативно-правовые акты, использовавшиеся при написании работы.
2. Литература
3. Справочные и информационные издания
4. Адреса Интернет-ресурсов

Литература, справочные и информационные издания указываются в алфавитном порядке. В списке необходимо указывать фамилию и инициалы автора (авторов) источника, его название, место издания, название издательства, год опубликования и количество страниц.

Приложения включают в себя кадровые, учредительные документы, договоры, рисунки, графики, диаграммы, иллюстрирующие содержание отчета и пр.

Отчет должен быть четким, убедительным, кратким, логически последовательным. Отчет готовится в течение всей преддипломной практики. Для его оформления в конце практики отводятся два дня. По ходу изложения материала следует приводить необходимые примеры, таблицы и расчеты. Весь графический и другой дополнительный и достаточно объемный материал (например, инструкции, документы и т.п.) нужно расположить в конце отчета в виде приложений.

Отчет представляется руководителю практики от профильной организации, который, ознакомившись с отчетом, дает **характеристику профессиональной деятельности обучающегося в период прохождения практики и визирует отчет.**

Все отчетные документы по результатам прохождения практики предоставляются руководителю практики от института.

Результаты прохождения практики оцениваются посредством проведения промежуточной аттестации. Неудовлетворительные результаты промежуточной

аттестации по практике или не прохождение промежуточной аттестации по практике при отсутствии уважительных причин признаются академической задолженностью.

Материалы о прохождении практики обучающегося хранятся на кафедре в установленном порядке.

Защиту отчета по практике проводит руководитель практики от института. В ходе защиты оцениваются:

- 1) выполнение индивидуального задания;
- 2) характеристика профессиональной деятельности обучающегося в период прохождения практики. Характеристику составляет и подписывает руководитель практики от профильной организации;
- 3) отчёт о прохождении практики;
- 4) результаты устного опроса (собеседования) или защиты отчета в виде презентации.

Уровень сформированности у обучающегося компетенций в период прохождения практики определяется по результатам защиты отчета по практике и с учетом характеристики профессиональной деятельности обучающегося в период прохождения практики, составленной руководителем практики от профильной организации.

В процессе защиты отчёта о прохождении практики обучающемуся могут задаваться вопросы как практического, так и теоретического характера для выявления полноты сформированности у него компетенций.

#### **Примерный перечень индивидуальных заданий:**

- Анализ принятой технологии и организации производства на данном предприятии или в цехе.
- Характеристика новых методов производства, применяемых на данном предприятии или в цехе.
- Характеристика и анализ работы установки по механизации погрузо-разгрузочных работ в цехе.
- Работа рационализаторов, изобретателей в цехе.
- Анализ мероприятий по обеспечению увеличения выпуска продукции, ускорению оборачиваемости оборотных средств и увеличению прибыли, а также по улучшению использования производственных площадей.
- Анализ мероприятий по уменьшению потерь и затрат при проведении отдельных процессов, а также использованию отходов производства.
- Проверка выходов полуфабрикатов, готовой продукции и технологических затрат.

### **9. Образовательные, научно-исследовательские и научно-производственные технологии, используемые на производственной практике**

При организации практики используются следующие образовательные технологии:

- информационно-коммуникационные технологии;
- проектировочные технологии (планирование этапов работы и определение в соответствии с целями и задачами);
- развивающие проблемно-ориентированные технологии (постановка и решение проблемных задач, допускающих различные пути их разработки; «междисциплинарное» обучение, предполагающее при решении профессиональных задач использование знаний из разных научных областей, группируемых в контексте конкретной решаемой задачи; основанное на опыте контекстное обучение, опирающееся на реконструкцию профессионального опыта специалиста базы практики в контексте осуществляемых им направлений деятельности);

- лично ориентированные обучающие технологии (выстраивание для практиканта индивидуальной образовательной траектории на практике с учетом его научных интересов и профессиональных предпочтений; определение студентом путей профессионального самосовершенствования);
- рефлексивные технологии (позволяющие практиканту осуществлять самоанализ научно-практической работы, осмысление достижений и итогов практики).

## **10. Методическое обеспечение самостоятельной работы студентов на производственной практике**

Перед прохождением практики обучающиеся знакомятся с «Положением о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы высшего образования – программы бакалавриата, специалитета и магистратуры, в ФГБОУ ВО «Московский государственный университет технологий и управления имени К.Г. Разумовского (Первый казачий университет)»

Для руководства практикой назначается руководитель практики из числа лиц, относящихся к профессорско-преподавательскому составу института.

Руководитель практики от института:

- совместно с руководителем практики от профильной организации составляет рабочий график (план) проведения практики;
- разрабатывает индивидуальные задания для выполнения обучающимися в период практики;
- участвует в распределении обучающихся по рабочим местам и видам работ в организации, осуществляющей профессиональную деятельность;
- осуществляет контроль соблюдения сроков проведения практики и соответствием ее содержания, установленным образовательной программой требованиям к содержанию соответствующего вида практики;
- оказывает методическую помощь обучающимся при выполнении ими индивидуальных заданий, а также при сборе материалов к выпускной квалификационной работе в ходе производственной практики;
- осуществляет подбор организаций, на которых обучающиеся могут проходить практику соответствующего вида, участвует в отборе и проводит инструктивно-методическое сопровождение руководителей практики от организаций;
- готовит предложения по оформлению договорных отношений с организациями по вопросам проведения практики;
- организует и проводит с обучающимися установочное и отчетное мероприятия по результатам прохождения практики;
- проводит в ходе практики методические занятия для обучающихся;
- своевременно информирует институт о ходе и всех проблемах прохождения обучающимися практики;
- анализирует отчетную документацию обучающихся и оценивает их работу совместно с руководителями практики от организаций;
- проводит промежуточную аттестацию обучающихся по итогам практики в установленном порядке;
- несет ответственность совместно с руководителем практики от организации за соблюдение обучающимися правил техники безопасности;
- вносит предложения по совершенствованию процедур проведения практики;
- комплектует и передает отчетную документацию обучающихся по практике на хранение в течение установленных сроков на кафедру.

Тема индивидуального задания выбирается руководителем практики от института с учетом возможностей базы практики, и должна быть внесена в задание на практику и в дневник студента перед началом практики.

Самостоятельная работа в период проведения практики включает:

- консультирование обучающихся руководителями практики от института и организации с целью предоставления исчерпывающей информации, необходимой для самостоятельного выполнения предложенного руководителем задания, ознакомление с правилами техники безопасности при работе в организации;
- ознакомление с основной и дополнительной литературой, необходимой для прохождения практики;
- обобщение данных, полученных в результате работы в организации;
- своевременная подготовка отчетной документации по итогам прохождения практики и представление ее руководителю практики от института;
- успешное прохождение промежуточной аттестации по итогам практики.

#### **11. Форма промежуточной аттестации (по итогам производственной практики)**

Формой промежуточной аттестации практики является дифференцированный зачет.

Время проведения промежуточной аттестации:

заочная форма обучения – 3 курс (6 семестр), 4 курс (8 семестр).

#### **12. Оценочные средства (фонд оценочных средств) для проведения промежуточной аттестации обучающихся по производственной практике**

##### **Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы**

Производственная практика является промежуточным этапом формирования компетенций ОК-5, ОК-6, ОПК-1, ОПК-3, ОПК-5, ПК-4, ПК-5, ПК-6, ПК- 7, ПК-8, ПК-10, ПК-15, ПК-16, ПК-19, ПК-27, ПК-29, которые далее формируются как при изучении дисциплин, так и в период прохождения преддипломной практики. Итоговая оценка уровня сформированности компетенций ОК-5, ОК-6, ОПК-1, ОПК-3, ОПК-5, ПК-4, ПК-5, ПК-6, ПК- 7, ПК-8, ПК-10, ПК-15, ПК-16, ПК-19, ПК-27, ПК-29 определяется в период государственной итоговой аттестации.

В процессе прохождения производственной практики компетенции также формируются поэтапно. Основными этапами формирования указанных компетенций при прохождении производственной практики является последовательное изучение содержательно связанных между собой тем и выполнение заданий. Выполнение каждого задания, предусмотренного программой практики предполагает овладение студентами необходимыми дескрипторами (составляющими) компетенций. Для оценки уровня сформированности компетенций в результате прохождения практики предусмотрено проведение промежуточной аттестации в форме зачета с оценкой.

##### **Описание показателей и критериев оценивания компетенций, формируемых при прохождении производственной практики, описание шкал оценивания**

Результаты прохождения практики оцениваются посредством проведения промежуточной аттестации. Неудовлетворительные результаты промежуточной аттестации по практике или не прохождение промежуточной аттестации по практике при отсутствии уважительных причин признаются академической задолженностью.

Материалы о прохождении практики обучающегося хранятся на кафедре в установленном порядке.

Защиту отчета по практике проводит руководитель практики от института. В ходе защиты оцениваются:

- 5) выполнение индивидуального задания;

6) характеристика профессиональной деятельности обучающегося в период прохождения практики. Характеристику составляет и подписывает руководитель практики от профильной организации;

7) отчёт о прохождении практики;

8) результаты устного опроса (собеседования) или защиты отчета в виде презентации;

Уровень сформированности у обучающегося компетенций в период прохождения практики определяется по результатам защиты отчета по практике и с учетом характеристики профессиональной деятельности обучающегося в период прохождения практики, составленной руководителем практики от профильной организации.

В процессе защиты отчёта о прохождении практики обучающемуся могут задаваться вопросы как практического, так и теоретического характера для выявления полноты сформированности у него компетенций.

Показателями оценивания компетенций являются знания, умения и навыки, освоенные при прохождении производственной практики.

Таблица 3

### Шкала оценивания, в зависимости от уровня сформированности компетенций

Уровень сформированности компетенций			
«недостаточный» Компетенции не сформированы. Знания отсутствуют, умения и навыки не сформированы	«пороговый» Компетенции сформированы. Сформированы базовые структуры знаний. Умения фрагментарны и носят репродуктивный характер. Демонстрируется низкий уровень самостоятельности практического навыка.	«продвинутый» Компетенции сформированы. Знания обширные, системные. Умения носят репродуктивный характер применяются к решению типовых заданий. Демонстрируется достаточный уровень самостоятельности устойчивого практического навыка.	«высокий» Компетенции сформированы. Знания твердые, аргументированные, всесторонние. Умения успешно применяются к решению как типовых так и нестандартных творческих заданий. Демонстрируется высокий уровень самостоятельности, высокая адаптивность практического навыка
Описание критериев оценивания			
– выполнено <b>менее 50%</b> заданий, предусмотренных в индивидуальном задании на производственную практику; – не подготовлен отчет по производственной практике или структура отчета не соответствует рекомендуемой; – в процессе защиты отчета обучающийся демонстрирует низкий уровень коммуникативности	– выполнено <b>50%-60%</b> заданий, предусмотренных в индивидуальном задании на производственную практику; – структура отчета не в полной мере соответствует рекомендуемой; – обучающийся в процессе защиты испытывает затруднения при ответах на вопросы руководителя практики от Университета, не способен ясно и четко изложить суть выполненных заданий и	– выполнено <b>61–75%</b> заданий, предусмотренных в индивидуальном задании на производственную практику; задания выполнены с погрешностями, что повлияло на качество анализа полученных результатов; – структура отчета соответствует рекомендуемой; – в процессе защиты отчета последовательно, достаточно четко изложил основные его	– выполнено <b>76–100%</b> заданий, предусмотренных в индивидуальном задании на производственную практику; – структура отчета соответствует рекомендуемой, все положения отчета сформулированы правильно, использованы корректные обозначения показателей. В результате анализа выполненных заданий, сделаны правильные выводы; – в процессе защиты отчета последовательно, четко и логично

, неверно интерпретирует результаты выполненных заданий. – в характеристике профессиональной деятельности обучающегося в период прохождения практики отмечена несформированность знаний, умений и навыков, предусмотренных программой практики	обосновать полученные результаты. – в характеристике профессиональной деятельности обучающегося в период прохождения практики отмечена сформированность не менее 50% знаний, умений и навыков, предусмотренных программой практики	положения, но допустил отдельные неточности в ответах на вопросы руководителя практики от Университета. – в характеристике профессиональной деятельности обучающегося в период прохождения практики отмечена сформированность основных знаний, умений и навыков, предусмотренных программой практики	обучающийся изложил его основные положения и грамотно ответил на вопросы руководителя практики от Университета – в характеристике профессиональной деятельности обучающегося в период прохождения практики отмечена сформированность всех знаний, умений и навыков, предусмотренных программой практики.
<b>Оценка «неудовлетворительно»</b>	<b>«зачтено» с оценкой «удовлетворительно»</b>	<b>«зачтено» с оценкой «хорошо»</b>	<b>«зачтено» с оценкой «отлично»</b>

**Критерии оценивания качества выполнения практических заданий по производственной практике**

<b>оценка</b>	<b>Показатели и критерии оценки практических заданий</b>
<b>«отлично»</b>	обучающийся самостоятельно выделяет необходимые для анализа параметры задачи, привлекает необходимый теоретический материал, свободно использует его при анализе задачи, строго придерживается логики анализа и решения задачи, использует научную лексику, может сформулировать суть возникшего при решении задачи затруднения
<b>«хорошо»</b>	обучающийся самостоятельно выделяет необходимые для анализа параметры задачи, привлекает необходимый теоретический материал, использует его (иногда при подсказке преподавателя) при анализе задачи, в целом соблюдает логику анализа и решения задачи, старается использовать профессиональную терминологию; не всегда осознает и может сформулировать суть возникшего при решении задачи затруднения
<b>«удовлетворительно»</b>	обучающийся выделяет необходимые для анализа параметры задачи (иногда с подсказкой преподавателя), привлекает необходимый теоретический материал, но затрудняется в его использовании при анализе задачи, частично прибегает к ненаучной лексике, испытывает затруднения при формулировке решения
<b>«неудовлетворительно»</b>	обучающийся не выделяет необходимых для анализа параметров задачи, не реагирует на подсказки преподавателя, испытывает серьезные затруднения в привлечении теоретических знаний, необходимых для анализа условия задачи

Отчет по практике обучающийся может иллюстрировать с помощью презентации Power Point, которая представляется руководителю практики от института наряду с отчетом в день защиты отчета по практике.

**Задания, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и опыта деятельности, характеризующих формирование компетенций на этапе прохождения производственной практики**

Таблица 4

№ п/п	Наименование разделов (этапов) практики	Формируемые компетенции
<b>1.</b>	<b>Подготовительный этап</b>	
1.1	Ознакомиться с программой практики и требованиями к оформлению ее результатов. Получить направление на практику, индивидуальное задание, совместный график (план) проведения практики. Решение организационных вопросов	ПК-4, ПК-5, ПК-6, ПК-7, ПК-8, ПК-27, ПК-29.
<b>2.</b>	<b>Основной (рабочий) этап</b>	
2.1	Пройти инструктаж и ознакомиться с требованиями охраны труда, техники безопасности, пожарной безопасности, а также правилами внутреннего трудового распорядка.	ОК-5, ОК-6, ОПК-1, ОПК-2, ОПК-3, ОПК-5,
2.2	Задание 1. Представить (и отразить в отчете) характеристику объекта: миссию предприятия, цель, виды деятельности, права и ответственность предприятия. Познакомиться с учредительными документами предприятия. Изучить комплекс законодательных актов, регулирующих деятельность предприятия	ПК-10, ПК-15, ПК-16, ПК-19,
2.3	Задание 2. Изучить организационную структуру исследуемого предприятия. Провести анализ организационной структуры управления. Определить организационную форму, соответствие ее целям и задачам предприятия. В отчете по практике указать состав подразделений, их функции, соподчиненность, взаимодействие, отразить общие принципы управления конкретного предприятия, специфику отрасли, в которой функционирует предприятие	ОК-5, ОК-6, ПК-27, ПК-29.
<b>3.</b>	<b>Подготовка и защита отчета по практике</b>	ПК-10, ПК-15, ОК-5, ПК-16, ПК-19

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

**Основная литература:**

1. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий кухонь народов России для предприятий общественного питания / Васюкова А.Т., - 2-е изд. - М.:Дашков и К, 2018. Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/415315>.
2. Сборник рецептов блюд зарубежной кухни / Васюкова А.Т., - 3-е изд. - М.:Дашков и К, 2017. Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/430422>.
3. Технология приготовления блюд для детского и лечебно-профилактического питания: Учебное пособие / Максимович М.И. - Мн.:РИПО, 2017. Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/977638>
4. Технология кулинарной продукции за рубежом / Васюкова А., Мячикова Н.И., Пучкова В.Ф. - М.:Дашков и К, 2017. - 368 с. Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/512140>.

5. Пищевые ингредиенты и биологически активные добавки : учебник / В.М. Позняковский, О.В. Чугунова, М.Ю. Тамова ; под общ. ред. проф. В.М. Позняковского. — М.: ИНФРА-М, 2019. Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/984043>.

#### ***Дополнительная литература:***

1. Технологические основы холодильной технологии пищевых продуктов: Учебник для вузов/Филиппов В. И., Кременевская М. И., Куцакова В. Е. - СПб: ГИОРД, 2014. – 576. Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/471930>.
2. Ковалев, Куткина, Кравцова Технология приготовления пищи. Электронный учебник. Режим доступа: <http://gigabaza.ru/doc/153735-pall.html>
3. Электронные учебники по общественному питанию. Режим доступа: <http://mexalib.com/tag/общепит>.

### **14. Материально-техническое обеспечение практики**

В соответствии с договорами на проведение практики между институтом и профильной организацией, обучающиеся могут пользоваться ресурсами подразделений (производственных цехов, залов, лабораторий и т.п.) библиотекой, технической и другой документацией профильной организации и института, необходимыми для успешного освоения обучающимися программы практики и выполнения ими индивидуальных заданий по практике.

Учебные аудитории института для самостоятельных занятий оснащены пользовательскими автоматизированными рабочими местами по числу обучающихся, объединенных локальной сетью («компьютерный» класс), с возможностью подключения к сети Интернет и доступом к электронной информационно-образовательной среде ФГБОУ ВО «МГУТУ им. К.Г. Разумовского (ПКУ)».

Перечень информационных технологий, используемых при проведении производственной практики, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем (при необходимости)

#### **Программное обеспечение:**

*Перечень лицензионного и свободно распространяемого учебного программного обеспечения*

Microsoft Windows 7 (№ 48235645)

Microsoft Office 2010 (№ 61160074)

Kaspersky Endpoint Security Node 1 year Educational Renewal License (№ 26FE-190306-082600-7-13049)

#### **Информационно-справочные системы**

1. ООО "Национальный цифровой ресурс «РУКОНТ» об оказании услуг по предоставлению доступа к электронным базам данных.

2. ООО "ЗНАНИУМ" об оказании услуг по предоставлению доступа к ЭБС «Znanium.com».

3. ООО "Директ-Медиа" об оказании услуг по предоставлению доступа к ЭБС «Университетская библиотека онлайн».

## **15. Организация образовательного процесса для лиц с ограниченными возможностями**

Для обучающихся из числа инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья на основании письменного заявления практика реализуется с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья (далее - индивидуальных особенностей); обеспечивается соблюдение следующих общих требований: использование специальных технических средств обучения коллективного и индивидуального пользования, предоставление услуг ассистента (помощника), оказывающего такому обучающемуся необходимую техническую помощь, обеспечение доступа в здания и помещения, где проходит практика, другие условия, без которых невозможно или затруднено прохождение практики по письменному заявлению обучающегося.

При реализации производственной практики на основании письменного заявления обеспечивается соблюдение следующих общих требований: проведение практики для студентов-инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в одной аудитории совместно с обучающимися, не имеющими ограниченных возможностей здоровья, если это не создает трудностей для обучающихся; присутствие в ассистента (ассистентов), оказывающего(их) обучающимся необходимую техническую помощь с учетом их индивидуальных особенностей; пользование необходимыми обучающимся техническими средствами с учетом их индивидуальных особенностей.

Все локальные нормативные акты по вопросам реализации практики доводятся до сведения обучающихся с ограниченными возможностями здоровья в доступной для них форме.

Предусмотрена возможность обучения по индивидуальному графику, при составлении которого возможны различные варианты проведения занятий: в академической группе и индивидуально, на дому с использованием дистанционных образовательных технологий.

Основной формой в дистанционном обучении является индивидуальная форма обучения. Главным достоинством индивидуального обучения для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья является то, что оно позволяет полностью индивидуализировать содержание, методы и темпы производственной деятельности инвалида, следить за каждым его действием и операцией при решении конкретных задач; вносить вовремя необходимые коррекции как в деятельность студента-инвалида, так и в деятельность преподавателя. Дистанционное обучение также обеспечивает возможности коммуникаций не только с преподавателем, но и с другими обучаемыми, сотрудничество в процессе познавательной деятельности.

При прохождении практики используются следующие организационные мероприятия:

- использование возможностей сети «Интернет» для обеспечения связи с обучающимися, предоставления им необходимых материалов для самостоятельного изучения, контроля текущей успеваемости и проведения тестирования.
- проведение видеоконференций, консультаций, и т.д. с использованием программ, обеспечивающих дистанционный контакт с обучающимся в режиме реального времени.
- предоставление электронных учебных пособий, включающих в себя основной материал по дисциплинам включенным в ОП.
- предоставление видеоматериалов, позволяющих изучать материал курса дистанционно.
- использование программного обеспечения и технических средств, имеющих функции адаптации для использования лицами с ограниченными возможностями.

## 16. Лист регистрации изменений

№ п/п	Содержание изменения	Реквизиты документа об утверждении изменения	Дата введения изменения
1.	Утверждена и введена в действие решением кафедры	Протокол заседания кафедры № 5 от «22» января 2015 года	22.01.2015
2.	Утверждена на основании Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, уровень прикладной бакалавриат, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 12.11.2015г. № 1332 и введена в действие решением кафедры	Протокол заседания кафедры № 6 от «25» февраля 2015 года	25.12.2015
3.	Актуализирована с учетом развития науки, техники, культуры, экономики, техники, технологий и социально сферы	Протокол заседания кафедры № 6 от «22» февраля 2016 года	22.02.2016
4.	Актуализирована с учетом развития науки, техники, культуры, экономики, техники, технологий и социально сферы	Протокол заседания кафедры № 6 от «24» февраля 2017 года	24.02.2017
5.	Актуализирована с учетом развития науки, техники, культуры, экономики, техники, технологий и социально сферы	Протокол заседания кафедры № 6 от «20» февраля 2018 года	20.02.2018
6.	Актуализирована с учетом развития науки, техники, культуры, экономики, техники, технологий и социально сферы	Протокол заседания кафедры № 5 от «16» января 2019 года	16.01.2019