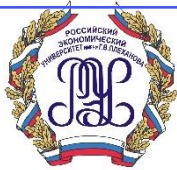


Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Петровская Анна Викторовна
Должность: Директор
Дата подписания: 26.07.2025 10:22:46
Уникальный программный ключ:
798bda6555fbdebe827768f6f1710bd17a9070c31fdc1b6a6ac5a1f10c8c5199



Приложение 4 к основной профессиональной образовательной программе
по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания,
направленность (профиль) программы Технология и организация ресторанного дела

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Российский экономический университет имени Г. В. Плеханова»
Краснодарский филиал РЭУ им. Г. В. Плеханова

УТВЕРЖДЕНО
протоколом заседания Совета
Краснодарского филиала РЭУ им. Г.В. Плеханова
от 28.05.2019 № 11
Председатель Г.Л. Авагян Г.Л. Авагян



Кафедра торговли и общественного питания

**ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
Б2.В.02.02 (П) ПРАКТИКА ПО ПОЛУЧЕНИЮ
ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ УМЕНИЙ И ОПЫТА
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ
для студентов приема 2019 г.**

**Направление подготовки 19.03.04
Технология продукции и организация общественного питания
Направленность (профиль) программы
«Технология и организация ресторанного дела»**

Уровень высшего образования Бакалавриат

Программа подготовки академический бакалавриат

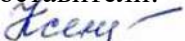
Краснодар
2019 г.

Рецензенты:

1. Насыбулина В.П., к.э.н., доцент кафедры экономики и управления Краснодарского филиала РЭУ им. Г.В. Плеханова
2. Букалова М.В., главный технолог ООО «Семья Ресторанов Мандарин», г. Краснодар


Программа производственной практики. Практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности составлена на основании Федерального государственного образовательного стандарта.

Составители:



(подпись)

М.В. Ксенз, к.т.н., доцент кафедры торговли и общественного питания



(подпись)

Т.А. Джум, к.т.н., доцент кафедры торговли и общественного питания

Программа производственной практики. Практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности утверждена на заседании кафедры торговли и общественного питания
Протокол от 28.03.2019 № 8

Зав. КТП, к.э.н., доцент



(подпись)

С.Н. Дьянова

Согласовано

Протокол заседания Учебно-методического совета от 18.04.2019 № 6

СОГЛАСОВАНО



Н.П. Синдеева эксперт услуг общественного питания и розничной торговли НАО «Курорт экспертиза»

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОРГАНИЗАЦИОННО-МЕТОДИЧЕСКИЙ РАЗДЕЛ.....	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ. ПРАКТИКИ ПО ПОЛУЧЕНИЮ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ УМЕНИЙ И ОПЫТА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ.....	20
3. ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ, ИСПОЛЬЗУЕМЫЕ ПРИ ПРОХОЖДЕНИИ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ. ПРАКТИКИ ПО ПОЛУЧЕНИЮ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ УМЕНИЙ И ОПЫТА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ.....	22
4. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ, ИНФОРМАЦИОННОЕ И МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ. ПРАКТИКИ ПО ПОЛУЧЕНИЮ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ УМЕНИЙ И ОПЫТА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ.....	22
5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ.....	26
6. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ПО ОСВОЕНИЮ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ. ПРАКТИКИ ПО ПОЛУЧЕНИЮ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ УМЕНИЙ И ОПЫТА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ.....	30
7. МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ ПРОЦЕДУРЫ ОЦЕНИВАНИЯ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ И (ИЛИ) ОПЫТА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИХ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ.....	32
Лист регистрации изменений.....	34
ПРИЛОЖЕНИЯ.....	35

1 ОРГАНИЗАЦИОННО-МЕТОДИЧЕСКИЙ РАЗДЕЛ

1.1 Цель производственной практики. Практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности

Целями производственной практики. Практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности являются:

- закрепление теоретических знаний по организации, управлению, технологии и проектированию предприятий общественного питания;
- приобретение практических навыков самостоятельной работы в конкретных условиях производства, непосредственно участвуя в поиске новых рациональных путей повышения его эффективности;
- сбор необходимого материала для выполнения выпускной квалификационной работы бакалавра: ознакомление обучающихся с особенностями работы отдельных цехов и групп; получение практических навыков работы на рабочих местах по первичной обработке сырья и изготовлению полуфабрикатов; приобретение навыков по эксплуатации оборудования, инвентаря и посуды; изучение основных правил техники безопасности на предприятиях общественного питания; изучение правил соблюдения личной гигиены и пищевой санитарии.

1.2 Задачи производственной практики. Практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности

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

- поиск, хранение, обработка и анализ информации из различных источников и баз данных, представление ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий;
 - изучение требований к разработке мероприятий по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения;
 - изучение требований к осуществлению технологического контроля соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам;
 - изучение правил эксплуатации различных видов технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания;
 - изучение всех фаз организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов;
 - изучение требований по использованию технических средств для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания;
 - изучение правил техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерений и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест;
 - изучение нормативно-правовой базы в области продаж продукции производства и услуг;
- проведение исследований по заданной методике и анализ результатов экспериментов.

1.3 Место производственной практики. Практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности в структуре образовательной программы

Производственная практика. Практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности бакалавра базируется на результатах освоения следующих дисциплин: «Лечебно-профилактическое и диетическое питание», «Бухгалтерский учет в общественном питании», «Экономика предприятий питания», «Технология продукции общественного питания», «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания», «Товароведение продовольственных товаров», «Физиология питания», «Оборудование предприятий общественного питания», «Санитария и гигиена питания», «Охрана труда в отрасли общественного питания», «Производственная и пожарная безопасность».

В результате изучения данных дисциплин обучающийся должен:

Знать:

- классификацию предприятий общественного питания;
- ассортимент выпускаемой продукции предприятиями общественного питания;
- организацию технологического потока как системы технологического процесса;
- строение технологического потока;
- этапы функционирования технологического потока как системы процессов;
- характеристику сырья, используемого в пищевых технологиях;
- требования к качеству сырья;
- основные свойства сырья, влияющие на качество пищевой продукции;
- технологический цикл производства кулинарной продукции;
- правила доставки и хранения сырья на производстве;
- правила подготовки сырья к производству;
- условия и сроки хранения полуфабрикатов различной степени готовности.
- проблемы современного питания;
- правила температурного режима обработки продуктов, осуществления тепловой обработки,
 - роль различных органов и систем организма в физиологии питания и значение пищевых факторов для нормального его функционирования;
 - роль белков, жиров, углеводов, минеральных веществ, витаминов в питании и обмене веществ;
 - научно-обоснованные методики составления рационов для разных групп населения по профессиональному и возрастному признаку;
 - рекомендации лечебно-профилактического и диетического питания.
 - особенности решения интерьеров предприятий питания, в том числе производственных помещений
 - отделочные материалы в интерьере и декоративно-художественное убранство залов,
 - микроклимат и акустическое благоустройство помещений.

Уметь:

- составлять технологические схемы производства продукции
- определять доброкачественность полуфабрикатов;
- работать с нормативной документацией;
- использовать полученные знания дисциплины для составления рационов питания для различных категорий потребителей;
- выявлять токсические и защитные компоненты пищи;
- регулировать технологический процесс производства продукции, обеспечивающий сбережение пищевой и биологической ценности исходного сырья с целью получения высококачественной пищи, предупреждающий образования в готовых продуктах токсичных соединений.

Владеть:

- способами рационального использования сырьевых ресурсов;
- технологическими принципами производства кулинарной продукции;
- способами и режимами механической кулинарной обработки;
- способами и режимами тепловой кулинарной обработки;
- видами нарезки овощей, плодов и грибов, рыбы и нерыбного водного сырья, мяса и субпродуктов, сельскохозяйственной птицы, пернатой дичи и кролика.

1.4 Требования к результатам прохождения производственной практики. Практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности

В результате прохождения данной Производственной практики. Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности у обучающихся должны быть сформированы общекультурные, общепрофессиональные и профессиональные компетенции в соответствии с учебным планом. Обучающийся должен обладать следующими компетенциями, практическими навыками и умениями (таблица 1):

Таблица 1 - Перечень компетенций, формируемых и проверяемых в результате прохождения «Производственной практики. Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности»

Компетенции	Результаты освоения компетенций
ОБЩЕКУЛЬТУРНЫЕ КОМПЕТЕНЦИИ ВЫПУСКНИКА:	
ОК-4 - Способностью использовать основы правовых знаний в различных сферах деятельности	Знает: <ul style="list-style-type: none">- систему нормативно-правовых актов, основные принципы правового регулирования и основы правоприменительной деятельности;- правовые и нормативные документы в области профессиональной деятельности. Умеет: <ul style="list-style-type: none">- анализировать законодательство и правовую информацию, необходимую для принятия обоснованных решений в профессиональной сфере;- использовать правовые знания в области профессиональной деятельности. Владеет: <ul style="list-style-type: none">- навыками поиска правовой информации для решения профессиональных задач;- навыками использования правовых знаний в области профессиональной деятельности.
ОПК-3 - Способностью осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам	Знает: <ul style="list-style-type: none">- правила технологического контроля безопасности сырья и продуктов питания по химическим, физико-химическим и микробиологическим показателям и порядок его проведения;- правила контроля и надзора за соблюдением требований технических регламентов, стандартов и другой нормативной документации к качеству продукции и услуг в ресторанном бизнесе;- правила и порядок проведения технологического контроля соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам;- основные инструменты контроля качества, используемые в управлении качеством. Умеет:

	<ul style="list-style-type: none"> - осуществлять контроль соответствия качества по химическим, физико-химическим и микробиологическим показателям безопасности пищевого сырья, производимой продукции и услуг; - осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам; - применять инструменты контроля качества в управлении качеством ресторанной продукции; - работать с установленными нормами для предприятий общественного питания при оценке качества производимой продукции и услуг. <p>Владеет:</p> <ul style="list-style-type: none"> - навыками работы с нормативно-справочной документацией в части, касающейся установленных норм качества по химической и микробиологической безопасности производимой продукции и услуг, методиками определения химических, физико-химических и микробиологических показателей качества пищевого сырья и продуктов питания; - навыками работы с нормативно-правовыми документами, регламентирующими качество производимой продукции и услуг; - методиками проведения и документального оформления технологического контроля соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам; - инструментами контроля качества, используемыми в управлении качеством.
<p>ОПК-4 - Готовностью эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания</p>	<p>Знает:</p> <ul style="list-style-type: none"> - виды технологического оборудования, используемого при производстве продукции питания, технические и технологические параметры оборудования, критерии подбора технологического оборудования для предприятий питания; - основы строительства и проектирования разных классов предприятий питания с учетом обеспечения требований техники безопасности при эксплуатации технологического оборудования; - правила техники безопасности эксплуатации различных видов технологического оборудования для разных классов предприятий питания; - методы защиты при работе на технологическом оборудовании в предприятиях питания разных классов. <p>Умеет:</p> <ul style="list-style-type: none"> - осуществлять подбор технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания; - проектировать предприятия общественного питания с учетом требований к безопасности рабочих мест предприятий общественного питания; - эксплуатировать различные виды технологического и инженерного оборудования с учетом с требований техники безопасности; - выбирать методы защиты при работе на технологическом оборудовании в предприятиях питания разных классов. <p>Владеет:</p> <ul style="list-style-type: none"> - практическими навыками подбора технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания; - навыками проектирования и строительства предприятий

	<p>общественного питания с учетом требований к безопасности рабочих мест;</p> <ul style="list-style-type: none"> - практическими навыками эксплуатации технологического и инженерного оборудования на предприятиях питания разных классов; - методами защиты при работе на технологическом оборудовании в предприятиях питания разных классов.
<p>ОПК-5 - Готовностью к участию во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов</p>	<p>Знает:</p> <ul style="list-style-type: none"> - типы предприятий общественного питания, источники и организацию снабжения предприятия, структуру производственных помещений предприятий питания, организация рабочих мест в производственных цехах, методы планирования работы заготовочных и доготовочных цехов, методы приемки продовольственных товаров; - способы организации обслуживания посетителей; - психологические основы работы в коллективе, основы формирования благоприятного морально-психологического климата коллектива в сфере ресторанного дела, предпочтения людей в определенных социальных слоях, способы предотвращения конфликтных ситуаций; - правила организации санитарно-гигиенических мероприятий в различных типах предприятий общественного питания. <p>Умеет:</p> <ul style="list-style-type: none"> - организовать работу производственных цехов, в том числе заготовочных и доготовочных, складской группы и процесс обслуживания посетителей на предприятиях питания; - использовать знания психологии в сфере организации управления коллективом и при работе с посетителями предприятий общественного питания, управлять конфликтами, возникающими в коллективе и при обслуживании посетителей; формировать благоприятный морально-психологический климат коллектива в сфере ресторанного дела. - осуществлять санитарно-гигиенические мероприятия в процессе организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов; <p>Владеет:</p> <ul style="list-style-type: none"> - навыками организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов; - навыками профессионального мышления, умениями предотвращения конфликтных ситуаций, умениями анализировать психические состояния сотрудников и клиентов; - навыками контроля санитарно-гигиенических требований в процессе организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов.
ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ КОМПЕТЕНЦИИ ВЫПУСКНИКА:	
Производственно-технологическая деятельность	
<p>ПК-3 - Владением правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда;</p>	<p>Знает: правила техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда</p> <p>Умеет: измерять и оценивать параметры производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест</p> <p>Владеет: основными приемами, обеспечивающими соблюдение правил техники безопасности, производственной санитарии и охраны труда на рабочих местах в предприятиях общественного</p>

<p>измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест</p>	<p>питания</p>
<p>ПК-5 - Способностью рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство</p>	<p>Знает:</p> <ul style="list-style-type: none"> - способы расчётов производственных мощностей и эффективности работы технологического оборудования; рациональные способы эксплуатации машин и технологического оборудования при производстве продукции питания; - методики расчета экономической эффективности работы технологического оборудования; параметры экономической эффективности внедрения инноваций в производство при бизнес-планировании на предприятиях общественного питания; <p>Умеет:</p> <ul style="list-style-type: none"> - рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, планировать внедрение инноваций в производство и оценивать их экономическую эффективность, в том числе при бизнес-планировании; - разрабатывать производственную программу предприятий питания; - организовывать работу производства предприятий питания и осуществлять контроль за технологическим процессом. <p>Владеет:</p> <ul style="list-style-type: none"> - способностью рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования; - методами разработки производственной программы в зависимости от специфики предприятия питания; - методами и навыками планирования и внедрения инноваций в производство и методами оценки экономической эффективности от их внедрения.
<p>ПК-6 - Способностью организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания</p>	<p>Знает:</p> <ul style="list-style-type: none"> - правила организации документооборота по производству на предприятии питания; - перечень нормативной (технические регламенты, санитарные нормы и правила, стандарты и др.), технической и технологической документации, применяемой при производстве продукции общественного питания, в том числе структуру сборников рецептур блюд и кулинарной продукции, технологических и технико-технологических карт; особенности технологии разработки технической, технологической документации на кулинарные продукты лечебно-профилактического, диетического и функционального назначения. <p>Умеет:</p> <ul style="list-style-type: none"> - организовывать документооборот по производству на предприятии питания; - пользоваться нормативной (технические регламенты, санитарные нормы и правила, стандарты и др.), технической и технологической

	<p>документацией, применяемой при производстве продукции общественного питания, (сборниками рецептур блюд и кулинарной продукции, технологическими и технико-технологическими картами), в том числе технической и технологической документацией на кулинарные продукты лечебно-профилактического, диетического и функционального назначения.</p> <p>Владеет:</p> <ul style="list-style-type: none"> - навыками организации документооборота по производству на предприятии питания, в том числе навыками работы с программами; - навыками использования нормативной (технических регламентов, санитарных норм и правил, стандартов и др.), технической и технологической документации (сборников рецептур блюд и кулинарной продукции, технологических и технико-технологических карт) при производстве продукции общественного питания, в том числе технической и технологической документации при производстве кулинарных продуктов лечебно-профилактического, диетического и функционального назначения. - навыками использования нормативных документов при оценке, контроле качества и сертификации сырья и продукции общественного питания, в том числе продукции функционального питания, лечебно-профилактического и диетического питания; использования программ, облегчающих организацию документооборота по производству на предприятии питания.
Организационно-управленческая деятельность	
<p>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</p>	<p>Знает:</p> <ul style="list-style-type: none"> - требования к системам поддержки здоровья и безопасности труда персонала предприятия питания, установленные в нормативных документах, в том числе классификацию условий труда, характеристику вредных производственных факторов, пороговые значения параметров производственной среды, требования техники безопасности, предъявляемые к производственному оборудованию; - методы обеспечения функционирования системы поддержки здоровья и безопасности труда персонала предприятия питания; - основные элементы системы управления охраной труда, направленные на выявление и управление рисками в области безопасности труда и здоровья персонала предприятий питания (вероятность возникновения производственного травматизма, проф. заболеваний, отравлений и т.д.); - методы анализа деятельности предприятия питания с целью выявления рисков в области безопасности труда и здоровья персонала. <p>Умеет:</p> <ul style="list-style-type: none"> - применять нормативные документы, устанавливающие требования к системам поддержки здоровья и безопасности труда персонала предприятия питания; - 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 для снижения уровня рисков. <p>Владеет:</p> <ul style="list-style-type: none"> - способностью обеспечивать функционирование системы поддержки здоровья и безопасности труда персонала предприятия

	<p>питания;</p> <ul style="list-style-type: none"> - навыками анализа деятельности предприятия питания с целью выявления рисков в области безопасности труда и здоровья персонала; - навыками снижения уровня рисков в области безопасности труда и здоровья персонала.
<p>ПК-9 - Готовностью устанавливать требования и приоритеты к обучению работников по вопросам безопасности в профессиональной деятельности и поведению в чрезвычайных ситуациях</p>	<p>Знает:</p> <ul style="list-style-type: none"> - правила техники безопасности в профессиональной деятельности и правила поведения в чрезвычайных ситуациях; - виды обучения работников по вопросам безопасности в профессиональной деятельности и поведению в чрезвычайных ситуациях (различные виды инструктажей работников, обучение руководящего персонала); - требования к обучению работников по вопросам безопасности в профессиональной деятельности и поведению в чрезвычайных ситуациях, в том числе при использовании процессов и аппаратов пищевых производств. <p>Умеет:</p> <ul style="list-style-type: none"> - устанавливать требования и приоритеты к обучению работников по вопросам безопасности в профессиональной деятельности и поведению в чрезвычайных ситуациях; - обучить безопасной работе на рабочих местах в предприятиях общественного питания (проводить различные виды инструктажей, организовать обучение по программам технического минимума и организовывать обучение руководящего персонала и др.). <p>Владет:</p> <ul style="list-style-type: none"> - навыками выбора приоритетов к обучению по вопросам безопасности в профессиональной деятельности и поведению в чрезвычайных ситуациях; - навыками установления требований к обучению по вопросам безопасности в профессиональной деятельности и поведению в чрезвычайных ситуациях; - способностью к обучению работников по вопросам безопасности в профессиональной деятельности и поведению в чрезвычайных ситуациях (к проведению различных видов инструктажей, обучению по программе технического минимума и др.); - способностью к организации обучения руководящего персонала по вопросам безопасности в профессиональной деятельности и поведению в чрезвычайных ситуациях.
<p>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</p>	<p>Знает:</p> <ul style="list-style-type: none"> - ассортимент продаваемой продукции производства и услуг внутри и вне предприятия питания, с целью анализа информации по результатам продаж и товародвижения, на основе которых будут приниматься решения в области контроля процесса продаж и логистических процессов, с использованием информационных технологий и Интернет-технологий на предприятиях питания; - моделирование бизнес-процессов, оптимизирующих ассортимент продукции производства предприятия и услуг общественного питания. <p>Умеет:</p> <ul style="list-style-type: none"> - определять цели и ставить задачи отделу продаж по ассортименту продаваемой продукции производства и услугам предприятия питания, а также анализировать информацию по результатам продаж и принимать решения в области контроля процесса продаж;

<p>и принимать решения в области контроля процесса продаж, владеть системой товародвижения и логистическими процессами на предприятиях питания</p>	<ul style="list-style-type: none"> - организовывать систему товародвижения и логистические процессы, с использованием информационных технологий и Интернет-технологий на предприятиях питания; - взаимодействовать с отделом продаж по вопросам моделирования бизнес-процессов оптимизирующих ассортимент продаваемой продукции производства, анализировать информацию по результатам продаж и принимать решения в области контроля процесса продаж. <p>Владеет:</p> <ul style="list-style-type: none"> - навыками анализа информации по результатам продаж и принятия решений в области контроля процесса продаж; - навыками организации системы товародвижения и логистических процессов с использованием информационных технологий и Интернет-технологий на предприятиях питания; - навыками контроля бизнес-процессов, оптимизирующих ассортимент продукции производства предприятия и услуг общественного питания.
<p>ПК-11 - Способностью осуществлять мониторинг проведения мотивационных программ на всех ее этапах, оценивать результаты мотивации и стимулировать работников производства</p>	<p>Знает: способы материального и нематериального стимулирования работников, в том числе мотивационные программы по стимулированию работников предприятия питания; методы планирования карьерного пути работников, актуальные принципы кадровой работы, способы повышения квалификации работников.</p> <p>Умеет: разрабатывать программы стимулирования работников, в том числе осуществлять мониторинг проведения мотивационных программ на всех их этапах; внедрять систему показателей эффективности работников, использовать актуальные принципы кадровой работы.</p> <p>Владеет: методикой мониторинга и оценки результатов мотивации и стимулирования работников на всех ее этапах.</p>
<p>ПК-12 - Способностью разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала для составления индивидуальных и коллективных программ обучения, оценивать наличие требуемых умений у членов команды и осуществлять взаимодействие между членами команды</p>	<p>Знает: количественные, качественные и комбинированные критерии и методы оценки профессионального уровня персонала, в том числе критерии и методы оценки компетенций персонала и эффективности его работы.</p> <p>Умеет: разрабатывать индивидуальные и коллективные программы обучения персонала и оценивать профессиональный уровень персонала и эффективность его работы.</p> <p>Владеет: способностью оценивать наличие требуемых умений у членов команды и навыками осуществления взаимодействия между членами команды.</p>
<p>ПК-13 - Способностью планировать и анализировать программы и мероприятия обеспечения и</p>	<p>Знает: программы и мероприятия, обеспечивающие и поддерживающие лояльность персонала по отношению к предприятию, в том числе: способы материального и нематериального стимулирования работников, методы планирования карьерного пути работников, актуальные принципы кадровой работы, способы повышения квалификации работников; должностные обязанности руководителя и производственного</p>

<p>поддержки лояльности персонала по отношению к предприятию и руководству, планировать и анализировать свою деятельность и рабочий день с учетом собственных должностных обязанностей на предприятиях питания</p>	<p>персонала предприятия. Умеет: разрабатывать программы и мероприятия, обеспечивающие и поддерживающие лояльность персонала по отношению к предприятию, в том числе программы материального и нематериального стимулирования работников; планировать и анализировать свою деятельность и рабочий день с учетом собственных должностных обязанностей на предприятиях питания. Владет: навыками планирования и анализа программ и мероприятий, обеспечивающих и поддерживающих лояльность персонала по отношению к предприятию и руководству; планирования и анализа своей деятельности и рабочего дня с учетом собственных должностных обязанностей на предприятиях питания.</p>
<p>ПК-14 - Способностью проводить мониторинг и анализировать результаты финансово-хозяйственной деятельности предприятия питания, оценивать финансовое состояние предприятия питания и принимать решения по результатам контроля</p>	<p>Знает: - основы бизнес-планирования и технологию проведения мониторинга и анализа результатов финансово-хозяйственной деятельности предприятия питания; - экономику предприятий питания, принципы оценки его хозяйственной и финансовой деятельности, основы бухгалтерского учета и налоговой системы; - методики расчета основных экономических показателей финансово-хозяйственной деятельности предприятий питания. Умеет: - осуществлять бизнес-планирование, проводить мониторинг и анализировать результаты мониторинга финансово-хозяйственной деятельности предприятия питания; - оценивать финансовое состояние предприятия питания и принимать решения по результатам контроля. Владет: - навыками бизнес-планирования, проведения мониторинга и анализа результатов мониторинга финансово-хозяйственной деятельности предприятий питания; - навыками оценки финансового состояния предприятий питания; - навыками принятия решений по результатам контроля.</p>
<p>ПК-16 - Способностью планировать стратегию развития предприятия питания с учетом множественных факторов, проводить анализ, оценку рынка и риски, проводить аудит финансовых и материальных ресурсов</p>	<p>Знает: - факторы, влияющие функционирование предприятий питания, в том числе факторы внешней и внутренней среды предприятия и отрасли в целом, методы оценки рынка и рисков предприятия; - технологию планирования стратегии развития предприятия питания. Умеет: - проводить анализ множественных факторов внешней и внутренней среды предприятия и отрасли в целом, - оценку рынка и рисков предприятия питания; - проводить аудит финансовых и материальных ресурсов. Владет: - навыками планирования стратегии предприятия, анализа множественных факторов внешней и внутренней среды предприятия и отрасли в целом; - навыками оценки рынка и рисков предприятия питания; - навыками проведения аудита финансовых и материальных ресурсов предприятия питания.</p>

<p>ПК-17 - Способностью организовать ресурсосберегающее производство, его оперативное планирование и обеспечение надежности технологических процессов производства продукции питания, способы рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов</p>	<p>Знает: - специфику и последовательность осуществления оперативного планирования производства и обслуживания на предприятиях питания, способы рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов; ресурсо- и энергосберегающие технологии производства продукции питания; - порядок разработки плана-меню, расчета сырья, связанного с обеспечением надежности технологических процессов производства продукции питания.</p> <p>Умеет: - грамотно планировать технологические процессы производства готовой продукции и обслуживания на предприятиях общественного питания, организовать рациональное использование сырьевых и энергетических ресурсов; - осуществлять разработку план-меню, расчета сырья, связанного с обеспечением надежности технологических процессов производства продукции питания.</p> <p>Владет: - способностью организовать ресурсосберегающее производство, его оперативное планирование и обеспечение надежности технологических процессов производства продукции питания; - навыками разработки плана-меню, расчета сырья, связанного с обеспечением надежности технологических процессов производства продукции питания.</p>
<p>ПК-18 - Готовностью осуществлять необходимые меры безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия</p>	<p>Знает: виды опасностей при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия питания; отечественные и международные стандарты и нормы в области безопасности жизнедеятельности, охраны труда и экологической безопасности; средства и методы снижения воздействия вредных факторов при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия питания.</p> <p>Умеет: анализировать опасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия.</p> <p>Владет: навыками осуществления необходимых мер безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия</p>
<p>ПК-19 - Владением нормативно-правовой базой в области продаж продукции производства и услуг</p>	<p>Знает: нормативно-правовую базу в области продаж продукции и услуг предприятия питания (законы и подзаконные акты, технические регламенты, санитарные нормы и правила, стандарты и др.).</p> <p>Умеет: организовывать продажу продукции производства и услуг предприятий питания с учетом требований нормативно-правовых документов (законы и подзаконные акты, технические регламенты, санитарные нормы и правила, стандарты и др.).</p> <p>Владет: навыками организации продаж продукции и услуг предприятий общественного питания в соответствии с требованиями нормативно-правовой базы (законы и подзаконные акты, технические регламенты, санитарные нормы и правила, стандарты и др.).</p>
<p>ПК-20 - Способностью осуществлять поиск, выбор и использование</p>	<p>Знает: основные источники новой информации в области мотивации и стимулирования работников предприятий питания, в том числе мотивы поведения и способы влияния людей на ситуацию, тактику ведения деловой беседы, этикет вербального общения.</p>

<p>информации в области мотивации и стимулирования работников предприятий питания, проявлять коммуникативные умения</p>	<p>Умеет: осуществлять поиск, выбор и использование информации в области мотивации и стимулирования работников предприятий питания, проявлять коммуникативные умения, в том числе использовать поведенческие модели, тактику ведения деловой беседы, этикет вербального общения.</p> <p>Владеет: навыками поиска, выбора и использования информации в области мотивации и стимулирования работников предприятий питания, коммуникативными умениями, в том числе способами влияния на ситуацию, тактикой ведения деловой беседы, этикетом вербального общения.</p>
<p>ПК-21 - Готовностью разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала для составления обучающих программ, проводить аттестацию работников производствами принимать решения по результатам аттестации</p>	<p>Знает: критерии оценки профессионального уровня работников предприятий общественного питания, виды обучающих программ для работников складских помещений, заготовочных и доготовочных цехов, персонала по обслуживанию посетителей различных типов предприятий питания и порядок их проведения.</p> <p>Умеет: умеет разрабатывать критерии профессионального уровня персонала, составлять программы обучения работников складских помещений, заготовочных и доготовочных цехов, персонала по обслуживанию посетителей различных типов предприятий питания, проводить аттестацию работников предприятий общественного питания, принимать решения по результатам аттестации.</p> <p>Владеет: навыками оценки профессионального уровня персонала в соответствии с разработанными критериями, навыками разработки обучающих программ для работников складских помещений, заготовочных и доготовочных цехов, персонала по обслуживанию посетителей различных типов предприятий питания, навыками проведения аттестации управленческого, производственного и обслуживающего персонала предприятий общественного питания, принимать решения по результатам аттестации.</p>
<p>ПК-22 - Способностью проводить мониторинг финансово-хозяйственной деятельности предприятия, анализировать и оценивать финансовое состояние предприятия</p>	<p>Знает:</p> <ul style="list-style-type: none"> - основы бизнес-планирования и технологию проведения мониторинга и анализа результатов финансово-хозяйственной деятельности предприятия питания; - экономику предприятий питания, принципы оценки его хозяйственной и финансовой деятельности, основы бухгалтерского учета и налоговой системы; - методики расчета основных экономических показателей финансово-хозяйственной деятельности предприятий питания. <p>Умеет:</p> <ul style="list-style-type: none"> - осуществлять бизнес-планирование и проводить мониторинг и анализировать результаты мониторинга финансово-хозяйственной деятельности предприятия питания; - оценивать финансовое состояние предприятия питания. <p>Владеет:</p> <ul style="list-style-type: none"> - навыками бизнес-планирования и проведения мониторинга и анализа результатов мониторинга финансово-хозяйственной деятельности предприятий питания; - навыками оценки финансового состояния предприятий питания.
<p>ПК-23 - Способностью формировать профессиональную команду, проявлять лидерские качества</p>	<p>Знает: современные методы управления трудовым коллективом; способы создания и формирования профессиональной команды предприятия питания, в том числе методы анализа кандидатов, характеристики управленческих компетенций, методы оценки компетенций, этапы проведения отбора кандидатов, условия формирования профессиональных команд, законы организации</p>

<p>в коллективе, владением способами организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления</p>	<p>информации при деловой коммуникации. Умеет: формировать профессиональную команду, проявлять лидерские качества в коллективе, организовывать производство и эффективную работу трудового коллектива на основе современных методов управления. Владеет: способностью формировать профессиональную команду, способами организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления.</p>
<p>Проектная деятельность</p>	
<p>ПК-27 - Способностью контролировать качество предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования, участвовать в планировке и оснащении предприятий питания</p>	<p>Знает: основы строительства, виды проектных работ, связанных с проектированием, реконструкцией и монтажом зданий, строительных конструкций и инженерного оборудования предприятий питания; принципы, правила и требования к проектированию предприятий питания; строительные нормы и правила; требования к размещению производственного оборудования, реконструкции и монтажу оборудования; требования к устройству и принципы движения продуктов и сырья; требования к рабочим местам на предприятии питания. Умеет: участвовать в планировке, реконструкции и монтаже зданий, строительных конструкций и инженерного оборудования предприятий питания. Владеет: способностью контролировать качество предоставляемых проектными и строительными организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу зданий, строительных конструкций и инженерного оборудования предприятий питания.</p>
<p>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</p>	<p>Знает: основные источники новой информации в области проектирования предприятий питания: - правила и требования к проектированию предприятий питания; - строительные нормы и правила; - требования к размещению производственного оборудования; - требования к устройству и принципы движения продуктов и сырья; - требования к рабочим местам на предприятии питания; - рекомендации по разработке интерьеров и экстерьеров предприятий питания. Умеет: - осуществлять поиск, выбор и использование информации в области проектирования предприятий питания; - составлять техническое задание на проектирование предприятия питания малого бизнеса, в том числе по разработке технико-экономического обоснования проектирования предприятия питания малого бизнеса, проведение технологических расчётов предприятия; разработку планировочных решений; подбор и расстановку оборудования; планирование рабочих мест; - 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). Владеет: способностью поиска, выбора и использования информации в области проектирования предприятий питания,</p>

<p>оборудования, план монтажной привязки технологического оборудования, объемное изображение производственных цехов)</p>	<p>способностью 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>ПК-29 - Готовностью вести переговоры с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования, оценивать результаты проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта</p>	<p>Знает:</p> <ul style="list-style-type: none"> - нормы проектирования предприятий питания малого бизнеса; - принципы размещения предприятий общественного питания с учетом планировочных решений помещений в соответствии с их функциональным назначением; - правила охраны труда и производственной санитарии; - требования техники безопасности при использовании технологического оборудования; - правила пожарной безопасности при проектировании предприятий питания. <p>Умеет: вести переговоры с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования по вопросам разработки технико-экономического обоснования, проведению технологических расчетов, учета требований строительных норм и правил, учета требований по охране труда и производственной санитарии, учета правил пожарной безопасности.</p> <p>Владеет: навыками ведения переговоров с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования; способностью оценивать результаты проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта на соответствие технико-экономическому обоснованию, технологическим расчетам, требованиям строительных норм и правил, требованиям по охране труда и производственной санитарии, правилам пожарной безопасности.</p>
<p>Маркетинговая деятельность</p>	
<p>ПК-30 - Готовностью осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства, способность проводить обоснование и расчеты прибыли и затрат в рамках запланированного объема выпуска продукции питания</p>	<p>Знает: источники для поиска, выбора и использования новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства, экономику предприятия, инструменты маркетинга продукции и услуг в общественном питании, методику расчетов прибыли и затрат в рамках запланированного объема выпуска продукции общественного питания.</p> <p>Умеет: осуществлять поиск, выбор и применение новой информации в области индустрии питания и гостеприимства для развития конкретного предприятия; проводить обоснование и расчеты прибыли и затрат в рамках запланированного объема выпуска продукции питания.</p> <p>Владеет: навыками поиска новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства; методикой оценки текущего состояния предприятия, на основе которой проводить обоснование базовых стратегий маркетинга в рамках запланированного объема выпуска продукции питания; способностью проводить обоснование и расчеты прибыли и затрат в рамках запланированного объема выпуска продукции питания.</p>
<p>ПК-31 - Способностью планировать</p>	<p>Знает: инструменты и методы маркетингового планирования, а также способы планирования и создания, каналы проведения, бюджетирование и методы разработки календарно-тематических</p>

<p>маркетинговые мероприятия, составлять календарно-тематические планы их проведения, рекламные сообщения о продукции производства, рекламные акции, владением принципами ценообразования у конкурентов, а также творчески мыслить и анализировать работу с клиентской базой</p>	<p>планов маркетинговых мероприятий, направленных на продвижение бренда, продукции и услуг предприятия питания; методику работы с клиентской базой предприятий общественного питания; способы формирования рекламных сообщений о продукции производства, виды рекламных акций, принципы ценообразования у конкурентов.</p> <p>Умеет: планировать маркетинговые мероприятия, в том числе составлять календарно-тематические планы проведения маркетинговых мероприятий, анализировать их эффективность, составлять рекламные сообщения о продукции производства предприятий питания, проводить рекламные акции, использовать принципы образования, применяемые у конкурентов, анализировать работу с клиентской базой предприятия питания.</p> <p>Владеет: способностью планировать маркетинговые мероприятия, составлять календарно-тематические планы их проведения, рекламные сообщения о продукции производства, рекламные акции, принципами ценообразования у конкурентов, способностью творчески мыслить и анализировать работу с клиентской базой</p>
<p>ПК-32 - Готовностью прогнозировать конъюнктуру рынка продовольственного сырья и анализировать реализованный спрос на продукцию производства, оценивать эффективность маркетинговых мероприятий по продвижению продукции на рынок, обеспечивать обратную связь с потребителями, участвовать в программах по разработке предложений по формированию ассортимента продукции питания и продвижению ее на рынке</p>	<p>Знает: основные параметры оценки конъюнктуры рынка продовольственного сырья (соотношение спроса и предложения, сформировавшиеся, наметившиеся или изменившиеся тенденции развития рынка, уровень устойчивости или колебаний основных параметров рынка), методы анализа реализованного спроса на продукцию производства предприятия питания, методы оценки эффективности маркетинговых мероприятий по продвижению продукции на рынок.</p> <p>Умеет: прогнозировать конъюнктуру рынка сырья; анализировать реализованный спрос на продукцию производства; разрабатывать, проводить и оценивать эффективность маркетинговых мероприятий по формированию ассортимента продукции питания и продвижению ее на рынке; обеспечивать обратную связь с потребителями, разрабатывать предложения по формированию ассортимента продукции питания и продвижению ее на рынке.</p> <p>Владеет: навыками прогнозирования конъюнктуры рынка продовольственного сырья, навыками и методами анализа реализованного спроса на продукцию производства, методами оценки эффективности маркетинговых мероприятий по продвижению продукции на рынок, навыками обеспечения обратной связи с потребителями.</p>
<p>ПК-33 - Способностью участвовать в маркетинговых исследованиях товарных рынков,</p>	<p>Знает: основные цели, задачи, принципы и методы проведения маркетинговых исследований, направленных на определение потребностей целевой аудитории рынка общественного питания, выбор поставщиков пищевого сырья и их предложений, а также определения меню предприятий общественного питания.</p> <p>Умеет: организовывать маркетинговые исследования товарных</p>

пищевого сырья, продукции и разрабатывать предложения по выбору поставщиков для предприятий питания	рынков, пищевого сырья и продукции; анализировать результаты маркетинговых исследований и использовать результаты при разработке предложений по выбору поставщиков для предприятий общественного питания. Владеет: навыками проведения маркетинговых исследований товарных рынков, пищевого сырья, продукции; навыками использования результатов маркетинговых исследований для разработки предложений по выбору поставщиков для предприятий общественного питания.
---	---

1.5 Вид, формы, место и время проведения производственной практики. Практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности

Практика обучающихся Краснодарского филиала РЭУ им. Г.В. Плеханова осуществляется в соответствии с требованиями «Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы высшего образования», утвержденного Министерством образования и науки РФ от 27 ноября 2015 г. № 1383 (в ред. от 15.12.2017 № 1225), «Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы высшего образования» ФГБОУ ВО «Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова», «Регламента организации, проведения и оформления документов по всем видам практик обучающихся в федеральном государственном бюджетном образовательном учреждении высшего образования «Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова», «Регламента организации и проведения практики обучающихся Краснодарского филиала РЭУ им. Г.В. Плеханова».

Контактная работа при проведении практики осуществляется в соответствии с приказом Минобрнауки России от 05.04.2017 № 301 «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры».

Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности является видом производственной практики, направленную на профессиональную подготовку обучающихся. Производственная практика. Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности проводится дискретно путем выделения в календарном учебном графике непрерывного периода учебного времени для её проведения. Производственная практика. Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности может иметь как стационарный способ проведения, так и выездной в соответствии с месторасположениями предприятий общественного питания, с которыми заключены договоры, в процессе освоения обучающимся программ теоретического и практического обучения, и предполагает сбор и проработку материалов, необходимых для написания отчета.

Декан факультета совместно с заведующими выпускающих кафедр находит базы практик, заключает письменный типовый договор о проведении практики обучающихся в двух экземплярах (**приложение 7**). На основании служебной записки от заведующего кафедрой (**приложение 8**) с приложенными копиями заявлений от обучающихся (**приложение 9**), декан издает распоряжение о направлении на практику с указанием способа проведения практики за подписью директора филиала с визами декана факультета, заведующего кафедрой, не позднее трех рабочих дней до начала практики. Договора регистрируются в журнале регистрации факультета, копия договора передается на выпускающую кафедру.

Стационарная практика обучающихся проходит в организациях, расположенных в городе Краснодаре. Если практика будет проходить в структурном подразделении

Краснодарского филиала РЭУ им. Г.В. Плеханова, то обучающийся пишет заявление по форме, указанной в **приложении 10**.

Производственная практика. Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности бакалавра проводится в организациях деятельность которых соответствует профессиональным компетенциям, осваиваемым в рамках ОПОП ВО, соответствующих форм собственности и организационно-правового статуса: в государственных и муниципальных предприятиях, комбинатах школьного питания, в ресторанах и кафе, АО, ООО, индивидуальных частных предприятиях, кулинарных студиях и школах кулинарного мастерства. Практика проводится в форме профессиональной деятельности обучающихся на функциональных рабочих местах в соответствии с профилем подготовки на предприятиях общественного питания разных форм собственности, оснащенных современным оборудованием.

Организацией производственной практики. Практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности занимается выпускающая кафедра торговли и общественного питания и факультет экономики, менеджмента и торговли. Распределение обучающихся на базы практики осуществляется на основании заявления обучающегося, а также типового договора на прохождение практики, оформленного в соответствии с образцом, представленным в Регламенте организации и проведения практики обучающихся Краснодарского филиала РЭУ им. Г.В.Плеханова.

Практика проводится для очной формы обучения на 4 курсе (8 семестр) и очно-заочной формы обучения на 5 курсе (9 семестр), для заочной формы обучения на 5 курсе в соответствии с календарным графиком учебного плана.

1.6 Требования к адаптации учебно-методического обеспечения программы практики для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов

Требования к адаптации учебно-методического обеспечения программы производственной практики. Практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов определены в Положении об организации образовательного процесса для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в ФГБОУ ВО «РЭУ им. Г.В. Плеханова». (<http://www.rea.ru>)

Набор адаптационных методов обучения, процедур текущего контроля прохождения практики, промежуточной аттестации осуществляется, исходя из специфических особенностей восприятия, переработки материала обучающимися с ограниченными возможностями здоровья с учетом рекомендаций медико-социальной экспертизы, программы реабилитации инвалида с учетом индивидуальных психофизических особенностей.

2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ. ПРАКТИКИ ПО ПОЛУЧЕНИЮ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ УМЕНИЙ И ОПЫТА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

Общая трудоемкость практики составляет 2 недели, 3 зачетных единицы, 108 акад. часов.

Формой обязательной отчетности по производственной практике. Практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности являются: индивидуальное задание с планом проведения практики, дневник практики, отчет по практике, характеристика-отзыв, отзыв руководителя практики от филиала, которые оформляются в соответствии с образцами, представленными в Регламенте организации и проведения практики обучающихся Краснодарского филиала РЭУ им. Г.В.Плеханова и в приложениях к программе практики.

Структура и содержание производственной практики. Практики по получению

профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности включают разделы (этапы) прохождения практики, виды работы обучающегося на практике, в том числе и его самостоятельную работу, количество часов, необходимых для формирования компетенций в результате освоения программы практики (Таблица 2).

Общая трудоемкость Производственной практики. Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности составляет 3 зачетные единицы, 108 академических часов.

Таблица 2 – Структура и содержание Производственной практики. Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности, перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы

Разделы (этапы) практики	Виды работы на практике, включая самостоятельную работу обучающегося. Формируемые компетенции	Трудоемкость, акад. час	Результат освоения программы практики, форма текущего контроля
1. Подготовительный	*Ознакомление с планом и местом проведения практики с требованиями охраны труда, техники безопасности, пожарной безопасности, правилами внутреннего трудового распорядка предприятия ОК-4, ОПК-3, ОПК-4, ОПК-5, ПК-3, ПК-5, ПК-6, ПК-8, ПК-9, ПК-10, ПК-11, ПК-12, ПК-13, ПК-14, ПК-16, ПК-17, ПК-18, ПК-19, ПК-20, ПК-21, ПК-22, ПК-23, ПК-27, ПК-28, ПК-29, ПК-30, ПК-31, ПК-32, ПК-33.	9	Запись в дневнике практики, первичные документы
2. Производственный	Выполнение производственных заданий, сбор, обработка и систематизация фактического и литературного материала ОК-4, ОПК-3, ОПК-4, ОПК-5, ПК-3, ПК-5, ПК-6, ПК-8, ПК-9, ПК-10, ПК-11, ПК-12, ПК-13, ПК-14, ПК-16, ПК-17, ПК-18, ПК-19, ПК-20, ПК-21, ПК-22, ПК-23, ПК-27, ПК-28, ПК-29, ПК-30, ПК-31, ПК-32, ПК-33.	45	Запись в дневнике практики, готовые разделы отчета
3. Аналитический	Анализ полученной информации, подготовка отчета по практике, получение характеристики-отзыва ОК-4, ОПК-3, ОПК-4, ОПК-5, ПК-3, ПК-5, ПК-6, ПК-8, ПК-9, ПК-10, ПК-11, ПК-12, ПК-13, ПК-14, ПК-16, ПК-17, ПК-18, ПК-19, ПК-20, ПК-21, ПК-22, ПК-23, ПК-27, ПК-28, ПК-29, ПК-30, ПК-31,	45	Запись в дневнике практики, выводы

	ПК-32, ПК-33.		
4. Отчет-ный	Представление отчета по практике, дневника, характеристики-отзыва на кафедру, устранение замечаний руководителя практики, защита отчета по практике ОК-4, ОПК-3, ОПК-4, ОПК-5, ПК-3, ПК-5, ПК-6, ПК-8, ПК-9, ПК-10, ПК-11, ПК-12, ПК-13, ПК-14, ПК-16, ПК-17, ПК-18, ПК-19, ПК-20, ПК-21, ПК-22, ПК-23, ПК-27, ПК-28, ПК-29, ПК-30, ПК-31, ПК-32, ПК-33.	9	Письменный отчет, защита отчета по практике
Итого		108	<i>Зачет с оценкой</i>

**Обязательный перечень в соответствии с приказом Минобрнауки РФ от 27.11.2015 № 1383*

Контактная работа преподавателя с обучающимся по производственной практике. Практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности осуществляется в форме обязательных индивидуальных консультаций (ИК), контактной работы в период защиты отчета по практике (Катт).

3 ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ, ИСПОЛЬЗУЕМЫЕ ПРИ ПРОХОЖДЕНИИ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ. ПРАКТИКИ ПО ПОЛУЧЕНИЮ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ УМЕНИЙ И ОПЫТА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

В процессе прохождения производственной практики. Практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности используются следующие образовательные технологии:

- научно-исследовательские и научно-производственные технологии, используемые на практике;
- расчетно-аналитические задания;
- консультации преподавателей;
- самостоятельная работа обучающихся, в которую входит освоение теоретического материала,
- подготовка, выполнение указанных преподавателем заданий,
- работа с литературой.

4 УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ, ИНФОРМАЦИОННОЕ И МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ. ПРАКТИКИ ПО ПОЛУЧЕНИЮ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ УМЕНИЙ И ОПЫТА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

4.1 Рекомендуемая литература

Основная литература:

1. Васюкова, А. Т. Проектирование предприятий общественного питания : практикум / А. Т. Васюкова. - 2-е изд., стер. - Москва : Дашков и К, 2020. - 144 с. - ISBN 978-5-394-03486-2. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/read?id=431813>
2. Джум Т. А. Санитария и гигиена питания: учебник / Т. А. Джум, М. Ю. Тамова, М. В. Букалова - М.: Магистр: ИНФРА-М, 2019. – 544 с. (Бакалавриат) - Режим доступа: <https://znanium.com/read?id=339161>

3. Зайко, Г. М. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебное пособие / Г. М. Зайко, Т. А. Джум. - Москва : Магистр : ИНФРА-М, 2021. - 560 с. - ISBN 978-5-9776-0060-6. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/read?id=387355>

4. Ратушный А.С. Технология продукции общественного питания: учебник / Б.А. Баранов, Т.В. Шленская [и др.]; под ред. А.С. Ратушного - М.: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2019. – 240 с. – (Высшее образование: Бакалавриат). – Режим доступа: <https://znanium.com/read?id=339104>

Нормативно-правовые документы:

1. Федеральный закон «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ. http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_22481/

2. СП 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_4622/1eefb1c540a71d3686fa8a68b056406549d006c3/

3. СанПиН 2.4.5.2409-08 Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования <http://docs.cntd.ru/document/902113767>

4. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» от 09.12.2011 № 880 http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_124768/

5. Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю), от 28.05.2010, № 299. http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_101851/3e2d24b83b03df24597b277c8c5fdabe57ab8c9d/

6. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения. http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_165477/

7. ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования. <http://docs.cntd.ru/document/1200107325>

8. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия <http://docs.cntd.ru/document/1200107326>

9. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу <http://docs.cntd.ru/document/1200107327>

10. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания <http://docs.cntd.ru/document/1200103472>

11. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию <http://docs.cntd.ru/document/1200103473>

12. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания <http://docs.cntd.ru/document/1200103474>

13. ГОСТ 32691-2014 Услуги общественного питания. Порядок разработки фирменных и новых блюд и изделий на предприятиях <http://docs.cntd.ru/document/1200111505>

Дополнительная литература:

1. Кащенко, В. Ф. Оборудование предприятий общественного питания : учебное пособие / В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2021. — 373 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-014118-3. - Текст : электронный. - URL <https://znanium.com/read?id=360309>
2. Докторов А.В. Охрана труда в сфере общественного питания: Учебное пособие / Докторов А.В., Митрофанова Т.И., Мышкина О.Е. - М.: Альфа-М: НИЦ Инфра-М, 2012. - 272 с.: ил.; 60х90 1/16. - (ПРОФИЛЬ). (переплет) ISBN 978-5-98281-151-6 - Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=347316>
3. Коробко, В. И. Охрана труда : учебное пособие / В. И. Коробко. - Москва ; Вологда : Инфра-Инженерия, 2022. - 176 с. - ISBN 978-5-9729-0834-9. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/read?id=417218>
4. Джабоева, А. С. Технология продуктов общественного питания: сборник задач : учебное пособие / А. С. Джабоева, М. Ю. Тамова. — Москва : Магистр : ИНФРА-М, 2021. — 256 с. - ISBN 978-5-9776-0219-8. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/read?id=363431>
5. Быстров С.А. Технология и организация ресторанного бизнеса и питания туристов: учебник / С.А. Быстров - М.: ИНФРА-М, 2019. – 536 с. – (Высшее образование: Бакалавриат). - Режим доступа: <https://znanium.com/read?id=333159>

4.2 Перечень информационно-справочных систем

1. Информационная справочно-правовая система Консультант плюс (локальная версия);
2. Справочно-правовая система Гарант (локальная версия);
3. Информационно-правовая система «Законодательство России»
<http://pravo.gov.ru/ips/>;
4. Правовая справочно-консультационная система «Кодексы и законы РФ»
<http://kodeks.systems.ru/>;
5. Электронный фонд нормативно-технической и нормативно-правовой информации <http://docs.cntd.ru/>;
6. Инженерный справочник токсичности веществ
<https://dpva.ru/Guide/GuideMaterials/>;
7. Инженерный справочник физических свойств веществ
<https://dpva.ru/Guide/GuideMaterials/>;
8. Справочник физических свойств веществ <http://thermalinfo.ru/>;
9. Справочник химических свойств веществ <http://thermalinfo.ru/>.

4.3 Перечень электронно- образовательных ресурсов

1. ЭБС «ИНФРА-М» <http://znanium.com>
2. Научная электронная библиотека elibrary.ru <https://elibrary.ru/>
3. ЭБС BOOK.ru <http://www.book.ru>
4. ЭБС «Лань» <https://e.lanbook.com/>
5. ЭБС «Университетская библиотека online» <http://biblioclub.ru/>
6. ЭБС «Grebennikon» <https://grebennikon.ru/>
7. ЭБС «IPRSmart» <https://www.iprbookshop.ru/>
8. ЭБС «Айбукс» <https://ibooks.ru/>
9. ЭБС «Издательский центр «Академия»» <https://www.academia-moscow.ru/>
10. Видеолекции НПП Краснодарского филиала <http://vrgteu.ru/course/view.php?id=6680>

4.4 Перечень профессиональных баз данных

1. Библиографическая и реферативная база данных Scopus
<https://www.elsevier.com/solutions/scopus>;

2. Исследовательская база данных EBSCO <https://www.ebsco.com/>;
3. База данных PATENTSCOPE <https://patentscope.wipo.int/search/ru/search.jsf>
4. База данных Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека
<https://www.rospotrebnadzor.ru/documents/documents.php>;
5. База данных стандартов и регламентов Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии (Росстандарт)
<https://www.rst.gov.ru/portal/gost/home/standarts/catalognational>;
6. База книг и публикаций Электронной библиотеки «Наука и Техника» <http://www.n-t.ru>;
7. Российский архив государственных стандартов, а также строительных норм и правил (СНиП) и образцов юридических документов (РАГС)
<http://www.rags.ru/gosts/2874/>;
8. Каталог государственных стандартов РФ <https://www.rags.ru/>;
9. Всероссийская коллекция микроорганизмов <http://www.vkm.ru/rus/>;
10. База данных стандартов и регламентов Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии (Росстандарт) <http://www.gost.ru>
11. Российский архив государственных стандартов, а также строительных норм и правил (СНиП) и образцов юридических документов (РАГС)
<http://www.rags.ru/gosts/2874/>

4.5 Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения материалов по практике

1. Основы ресторанного дела – <http://www.prorestoran.com>
2. Оборудование для предприятий общественного питания – www.oopht.ru
3. Официальный представитель фабрик-производителей ресторанной посуды, барного стекла, столовых приборов, барных и кухонных принадлежностей – <http://www.ina-int.ru>
4. Лекции «Engineering Меню» - <https://multiurok.ru/files/liektsii-iengineering-mieniu.html>
5. Управление наполнением меню - menu engineering - http://trade-drive.ru/services/analysis_restaurant_business/engineering_analysis/
6. Рестораны Москвы – www.menu.ru
7. Восточные кухни – www.susi.ru
8. Сайт «Компьютерная поддержка учебно-методической деятельности филиала»
<http://vrgteu.ru>
9. Единое окно доступа к образовательным ресурсам - федеральная информационная система открытого доступа к интегральному каталогу образовательных интернет-ресурсов и к электронной библиотеке учебно-методических материалов для всех уровней образования: дошкольное, общее, среднее профессиональное, высшее, дополнительное <http://window.edu.ru/>
10. Журнал «Ресторанные ведомости» <https://restoved.ru>

4.6 Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по практике, включая перечень программного обеспечения

1. ОС Windows XP PRO
2. Office Professional Plus 2007 Rus OLP NL AE (Microsoft Word, Microsoft Excel, Microsoft Access, Microsoft PowerPoint, Microsoft Publisher)
3. Антивирусная программа Касперского Kaspersky Endpoint Security для бизнеса-Расширенный Rus Edition
4. Программное обеспечение по лицензии GNU GPL: PeaZip, Google Chrome

5. Программная система для обнаружения текстовых заимствований в учебных и научных работах «Антиплагиат.ВУЗ»

4.7 Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся при прохождении производственной практики. Практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности

Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы обучающихся при прохождении практики представлено в:

- содержании производственного этапа (**Приложение 1**),
- методических указаниях к составлению отчета о прохождении практики (**Приложение 2**, обязательное).

4.8 Материально-техническое обеспечение производственной практики. Практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности

Для проведения производственной практики «Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности» используются учебные аудитории для групповых и индивидуальных консультаций, промежуточной аттестации, а также помещения для самостоятельной работы и помещения для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования. Учебные аудитории и помещения для самостоятельной работы укомплектованы специализированной мебелью и техническими средствами обучения, служащими для представления учебной информации большой аудитории, оснащенные компьютерной техникой с установленным программным обеспечением и возможностью подключения к сети Интернет и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду Университета.

Практика для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья проводится с учетом особенностей их психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья в соответствии с Положением об организации образовательного процесса для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в ФГБОУ ВО «РЭУ им. Г. В. Плеханова».

5 ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

5.1 Фонд оценочных средств по «Производственные практики. Практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности» предназначены для оценки уровня планируемых результатов прохождения практики.

5.2 Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе прохождения практики, планируемые результаты обучения обучающихся по практике представлены в разделе 2 «Структура и содержание производственной практики. Практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности».

5.3 Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах прохождения производственной практики, их формирование в процессе освоения образовательной программы, представлено в разделе 2. «Структура и содержание производственной практики» и разделе 7 настоящей программы практики.

Промежуточная аттестация по итогам практики проводится на основании оформленного в соответствии с требованиями Регламента организации и проведения практики обучающихся Краснодарского филиала дневника практики, письменного отчета

и характеристики-отзыва руководителя практики от организации (предприятия) и отзыва руководителя практики от филиала.

Результаты прохождения практики оцениваются и учитываются в соответствии с Положением о текущем и рубежном контроле успеваемости и промежуточной аттестации студентов в ФГБОУ ВО «РЭУ им. Г.В. Плеханова», Положения о рейтинговой системе оценки успеваемости и качества знаний, обучающихся ФГБОУ ВО «РЭУ им. Г.В. Плеханова».

5.4 Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений и навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе прохождения производственной практики. Практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности:

1) Примеры ситуационных заданий

Ситуационное задание № 1

В предприятие питания – базы практики поступил заказ от банка на организацию банкет-коктейль на 100 человек:

- Охарактеризуйте данный тип предприятия согласно ГОСТ 30389-2013 «Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования» перечислите возможный объем услуг на данном предприятии согласно ГОСТ 31984-2012 «Услуги общественного питания. Общие требования».
- Предложите ассортимент бутербродов для данного мероприятия: опишите технологию приготовления, организацию рабочего места в холодном цехе для выполнения данных технологических операций, требования к качеству и сроки реализации.
- Рассчитайте продукты на три вида бутербродов.
- Определите состав и площадь производственной группы помещений в данном предприятии, если в торговом зале ___ мест.

Ситуационное задание № 2

В предприятие питания – базы практики по ул. _____ обновляется меню с учётом спроса потребителей, особенно постоянных клиентов:

- Охарактеризуйте данный тип предприятия.
- Дайте понятие меню – его особенности построения, оформления, разновидности.
- Предложите ассортимент из отварного мяса.
- Подберите гарниры и соусы к ним.
- Рассчитайте продукцию на 10 порций, если мясо II категории.

Ситуационное задание № 3

В функционирующем предприятии питания – базы практики на ___ мест уделяют достаточное внимание внедрению основных направлений научной организации труда (НОТ) на производстве:

- Охарактеризуйте сущность и задачи НОТ.
- Основные направления организации труда на производстве.
- Предложите ассортимент салатов для данного предприятия, технологию их приготовления, требования к качеству, сроки реализации.
- Рассчитайте продукты для приготовления 50 порций одного из салатов с учетом сезона, оформите получение сырья из кладовой на производство.

- Определите виды и количество оборудования для данного предприятия.

Ситуационное задание № 4

В предприятии питания – базы практики _____ класса г. Краснодара проведена аттестация рабочих мест на производстве:

- Опишите требования, предъявляемые к организации рабочих мест и зон обслуживания в производственных цехах.
- Охарактеризуйте аттестацию рабочих мест.
- Опишите технологию приготовления блюд из натурального жареного мяса, включенных в ресторанное меню, требования к качеству, сроки реализации.
- Произведите расчет продуктов для приготовления одного горячего блюда.

Ситуационное задание № 5

На предприятие питания – базы практики поступил заказ на организацию банкет-фуршет для обслуживания участников конференции на 100 человек:

- Охарактеризуйте горячий цех данного предприятия.
- Предложите ассортимент горячих закусок, возможных для предложения к выбору на данное мероприятие.
- Опишите технологию приготовления горячих закусок, требования к качеству, сроки реализации.
- Рассчитайте продукты на одну из горячих закусок в соответствии с сезоном.

Установите очередность подачи с учетом правил предложения данной продукции в меню: валованы с салатом, суп-пюре из птицы, икра паюсная, кокиль из судака, шашлык из говядины, суфле шоколадное, галантин из кур, масло сливочное, кофе по-восточному

2) Вопросы к зачету с оценкой

№ п/п	Наименование вопроса
1.	Блюда из бобовых и макаронных изделий: ассортимент и технология приготовления, требования к качеству. Характеристика физико-химических процессов при тепловой обработке.
2.	Блюда из жареного мяса: крупнокусковые, порционные и мелкокусковые, основные правила жарения, ассортимент, технология приготовления, требования к качеству. Характеристика физико-химических процессов при тепловой обработке.
3.	Блюда из жареных, тушеных и запеченных овощей: ассортимент, основные правила жарения, тушения и запекания, технология приготовления, требования к качеству. Характеристика физико-химических процессов при тепловой обработке.
4.	Блюда из круп: каши и изделия из каш, ассортимент и технология приготовления, требования к качеству. Характеристика физико-химических процессов при тепловой обработке.
5.	Блюда из отварной и припущенной рыбы: ассортимент, технология приготовления. Правила подбора соусов и подачи блюд, требования к качеству. Характеристика физико-химических процессов при тепловой обработке.
6.	Блюда из отварных и припущенных картофеля и овощей: ассортимент, основные правила варки, припускания, технология приготовления блюд и подбор соусов к ним, требования к качеству. Характеристика физико-химических процессов при тепловой обработке.
7.	Блюда из рубленого мяса: изделия натуральные, рубленные, из котлетной массы, ассортимент, технология приготовления.

8.	Блюда из творога: ассортимент, технология приготовления, требования к качеству. Характеристика физико-химических процессов при тепловой обработке.
9.	Блюда из тушеной и запеченной рыбы: ассортимент и технология приготовления, требования к качеству. Характеристика физико-химических процессов при тепловой обработке.
10.	Блюда из яиц: ассортимент и технология приготовления, требования к качеству. Характеристика физико-химических процессов при тепловой обработке.
11.	Виды меню, применяемые в различных типах предприятий общественного питания. Порядок оформления меню.
12.	Горячие закуски: ассортимент и технология приготовления.
13.	Документальное оформление отпуска.
14.	Заправочные супы: характеристика, классификация, технология приготовления каждой группы.
15.	Значение белков, углеводов, минеральных веществ, витаминов в детском питании.
16.	Значение и порядок проведения аттестации рабочих мест.
17.	Значение тепловой обработки продуктов, ее положительные и отрицательные стороны.
18.	Классификация видов тепловой обработки.
19.	Классификация и характеристика форм самообслуживания.
20.	Классификация изделий из теста. Требования к исходному сырью для приготовления мучных блюд и изделий. Процессы, происходящие при замесе, брожении, выпечке изделий.
21.	Классификация сладких блюд, ассортимент и технология приготовления. Характеристика желеобразующих веществ.
22.	Классификация соусов, значение их в питании: сырьё и полуфабрикаты для приготовления соусов.
23.	Классификация супов.
24.	Классификация холодных блюд и закусок, характеристика, технология приготовления каждой группы.
25.	Методы обслуживания посетителей на предприятиях общественного питания.
26.	Нормативно-технологическая документация предприятий общественного питания.
27.	Обслуживание официантами, индивидуальный и бригадный методы.
28.	Общие требования к организации рабочих мест.
29.	Оперативное планирование предприятий средней мощности и доготовочных.
30.	Организация банкетов, приемов, праздничных вечеров. Виды банкетов. Приём заказа.
31.	Организация обслуживания в ресторанах. Техника обслуживания. Правила подачи блюд и напитков.
32.	Организация приемки продовольственных товаров по количеству и качеству, порядок приемки.
33.	Организация работы горячего цеха. Компонировка помещений. Отделения и участки в горячем цехе. Оборудование, посуда и инвентарь. Организация рабочих мест.
34.	Организация работы раздаточных.
35.	Организация работы холодного цеха. Компонировка помещений. Санитарно-гигиенические требования к помещениям, оборудованию, работникам. Технологические участки в цехе.
36.	Организация расчётов с потребителями.

37.	Основные направления НОТ.
38.	Основные технологические операции приготовления супов и их характеристика.
39.	Основные типы и классы предприятий по ГОСТ 30389-2013.
40.	Основные требования к организации снабжения.
41.	Особенности обслуживания иностранных туристов.
42.	Особенности приготовления блюд для различных диет.
43.	Особенности приготовления блюд для школьников.
44.	Подготовка торговых помещений к обслуживанию посетителей. Уборка помещений. Расстановка торговой мебели. Подготовка персонала к работе.
45.	Получение посуды, столового белья, сервировка столов при обслуживании официантами.
46.	Понятие о сырье, полуфабрикатах, готовой продукции, отходах.
47.	Порядок отпуска продуктов на производство.
48.	Правила составления меню, ассортимент блюд.
49.	Рациональная организация снабжения предприятий общественного питания: задачи, значение, обеспечение.
50.	Режим и способы хранения.
51.	Самообслуживание.
52.	Складское хозяйство: понятие, назначение, компоновка складских помещений. Последовательность складских операций.
53.	Состав и характеристика помещений для организации обслуживания посетителей в предприятиях общественного питания разного типа.
54.	Состав складских помещений для различных типов предприятий. Организация хранения продуктов и материально-технических средств.
55.	Специальные формы обслуживания: шведский стол, кофе - брейк, бизнес-ланч. Организация их проведения.
56.	Структура производства и условия рациональной её организации.
57.	Сущность и основные задачи научной организации труда (НОТ).
58.	Тепловая обработка птицы, основные принципы, требования к качеству. Характеристика физико-химических процессов при тепловой обработке.
59.	Технологический процесс на предприятиях общественного питания.
60.	Технология производства горячих напитков: чай, кофе, какао, химический состав, особенности ассортимента, рецептур, правила реализации горячих напитков, требования к качеству.
61.	Технология салатов и винегретов. Подготовка продуктов, особенности ассортимента, рецептур, правила реализации блюд, требования к качеству.
62.	Типы раздач, характеристика. Выбор типа и определение количества раздач. Линии комплектации и отпуска скомплектованных обедов. Организация рабочих мест раздатчиков.
63.	Холодные безалкогольные напитки, ассортимент и технология приготовления, требования к качеству.

Фонд оценочных средств в полном объеме представлены в соответствии с требованиями «Регламента актуализации оценочных средств учебных дисциплин и практик основных профессиональных образовательных программ высшего образования, реализуемых в Краснодарском филиале РЭУ им. Г.В.Плеханова».

6 МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ПО ОСВОЕНИЮ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ. ПРАКТИКЕ ПО ПОЛУЧЕНИЮ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ УМЕНИЙ И ОПЫТА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

6.1 Обязанности обучающегося (практиканта) при прохождении производственной практики. Практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности

Во время прохождения практики обучающийся обязан:

изучить рекомендуемую научную, учебную, нормативную и другую литературу; выполнять индивидуальные задания, предусмотренные программой практики; соблюдать правила внутреннего трудового распорядка; соблюдать требования охраны труда и пожарной безопасности; осуществлять сбор необходимого материала; провести практические исследования по данной теме; сформировать выводы и разработать конкретные рекомендации по решению поставленной цели и задачи, в полном объеме и в указанный срок выполнять задания, предусмотренные содержанием программы и календарно-тематическим планом; следовать указаниям руководителя практики; по окончании срока практики представить отчет о результатах практики, оформленный согласно установленным требованиям, представить отзыв организации о прохождении практики, защитить письменный отчет и представить дневник о прохождении практики.

Методические указания к составлению отчета о прохождении практики представлены в приложении 2 к настоящей программе практики.

6.2 Обязанности руководителя производственной практики. Практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности

Руководитель производственной практики. Практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности от кафедры торговли и общественного питания:

составляет рабочий график (план) проведения практики; разрабатывает индивидуальные задания для обучающихся, выполняемые в период проведения 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 занятий, а также при сборе материалов к отчету; оценивает результаты прохождения практики обучающимися. (перечень мероприятий в соответствии с приказом Минобрнауки РФ от 27.11.2015 № 1383 и положением РЭУ).

Обязанности руководителя практики определены в «Положении о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы высшего образования», утвержденном Министерством образования и науки РФ от 27 ноября 2015 г. № 1383 (в ред. от 15.12.2017 № 1225), «Положении о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы высшего образования» ФГБОУ ВО «Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова», «Регламенте организации, проведения и оформления документов по всем видам практик обучающихся в федеральном государственном бюджетном образовательном учреждении высшего образования «Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова», «Регламенте организации и проведения практики обучающихся Краснодарского филиала РЭУ им. Г.В. Плеханова»

Общий контроль подготовки и проведения практики осуществляется заведующим кафедрой торговли и общественного питания. Непосредственное руководство практикой возлагается на преподавателей, назначаемых кафедрой.

Руководитель практики от предприятия обязан предоставить возможность практической отработки основных профессиональных положений по соответствующему направлению подготовки.

7 МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ ПРОЦЕДУРЫ ОЦЕНИВАНИЯ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ И (ИЛИ) ОПЫТА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИХ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ

В соответствии с Положением о рейтинговой системе оценки успеваемости и качества знаний студентов в ФГБОУ ВО «РЭУ им. Г. В. Плеханова» распределение баллов, формирующих рейтинговую оценку работы студента, осуществляется следующим образом:

Показатель	Максимальное количество баллов
Качество подобранного материала для проведения анализа	10
Качественная оценка проведения анализа собранного материала	40
Выполнение общих требований к выполнению практики	10
Защита отчета по практике	40
Итого	100

Промежуточная аттестация

Зачет с оценкой по результатам защиты отчета по Производственной практике. Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности проводится в устной форме и соответствует **40 баллам**. Зачет состоит из ответов на теоретические вопросы, наличия выводов, рекомендаций, учитывается качество оформления отчета и т.д.

Оценка по результатам зачета выставляется исходя из следующих критериев:

- теоретические вопросы – по 20 баллов каждый;
- качество оформления отчета – 10 баллов;
- наличие выводов, рекомендаций – 10 баллов.

Итоговый балл формируется суммированием баллов за промежуточную аттестацию и баллов, набранных перед аттестацией. Обобщенные критерии проверки сформированности компетенции, шкала оценивания компетенций (таблица 3)

Таблица 3 - Обобщенные критерии проверки сформированности компетенции, шкала оценивания компетенций

100-балльная система оценки	Традиционная (четырёхбалльная) система оценки	Критерий оценивания	Содержание критерия оценивания
85 - 100	Зачтено/отлично	Продвинутый уровень освоения компетенций	Компетенции освоены. Обучающийся показывает глубокие знания, демонстрирует умения и навыки решения сложных задач. Способен самостоятельно решать проблему / задачу на основе изученных методов, приемов и технологий.
70 - 84	Зачтено/хорошо	Повышенный уровень освоения	Компетенции освоены. Обучающийся показывает полноту знаний, демонстрирует умения и

		компетенций	навыки решения типовых задач в полном объеме.
50 - 69	Зачтено/ удовлетворительно	Базовый уровень освоения компетенций	Компетенции освоены. Обучающийся показывает общие знания, умения и навыки, входящие в состав компетенций, имеет представление об их применении, но применяет их с ошибками.
0 - 49	Не зачтено/ неудовлетворительно	Заявленные компетенции не освоены	Компетенции не освоены. Обучающийся не владеет необходимыми знаниями, умениями, навыками или частично показывает знания, умения и навыки, входящие в состав компетенций.

Отчет, получивший оценку «не зачтено»/«неудовлетворительно», возвращается студенту на доработку. Доработанный Отчет должен быть вновь представлен научному руководителю. Если доработка не улучшила качества Отчета или не была произведена, то Отчет не допускается к защите, а зачетную ведомость проставляется оценка «неудовлетворительно».

Доработанный и допущенный к защите Отчет после процедуры защиты оценивается в обычном порядке.

Оценки «Не зачтено», «Неудовлетворительно» ставятся также в случаях, если студент не приступал к выполнению задания, списывал, фальсифицировал данные и результаты работы.

Результирующая оценка по итогам текущего контроля рассчитывается как сумма взвешенных оценок, полученных по итогам выполнения всех заданий.

ЛИСТ РЕГИСТРАЦИИ ИЗМЕНЕНИЙ (АКТУАЛИЗАЦИИ)

1. Программа по производственной практики. Практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности рекомендована к утверждению на заседании кафедры торговли и общественного питания, протокол от 17.03.2020 № 8

И.о. зав. кафедрой



Е.Н. Губа

Согласовано на заседании УМС Краснодарского филиала РЭУ им. Г.В. Плеханова, протокол от 19.03.2020 № 7

Председатель



Г.Л. Авагян

Утверждено советом Краснодарского филиала РЭУ им. Г.В. Плеханова, протокол 26.03.2020 № 11

Председатель



А.В. Петровская

2. Программа по производственной практики. Практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности с внесенными дополнениями и изменениями рекомендована к утверждению на заседании кафедры торговли и общественного питания, протокол от 18.02.2021 № 7

Зав. кафедрой



Е.Н. Губа

Согласовано на заседании УМС Краснодарского филиала РЭУ им. Г.В. Плеханова, протокол от 11.03.2021 № 6

Председатель



Г.Л. Авагян

Утверждено Советом Краснодарского филиала РЭУ им. Г.В. Плеханова, протокол 30.03.2021 № 14

Председатель



А.В. Петровская

3. Программа по производственной практики. Практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности с внесенными дополнениями и изменениями рекомендована к утверждению на заседании кафедры торговли и общественного питания, протокол № 7 от 17.02.2022г.

Заведующий кафедрой



Е.Н. Губа

Согласовано на заседании методического совета Краснодарского филиала РЭУ им. Г.В. Плеханова протокол № 4 от 17.02.2022 г.

Председатель



Э.Г. Баладыга

Утверждено советом Краснодарского филиала РЭУ им. Г.В. Плеханова
протокол № 10 от 24.02.2022 г.

Председатель  А.В. Петровская

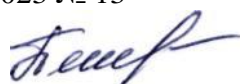
4. Программа по производственной практики. Практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности с внесенными дополнениями и изменениями рекомендована к утверждению на заседании кафедры товарной экспертизы, технологии торговли и ресторанного бизнеса, протокол от 28.02.2023 № 7

Зав. кафедрой  Е.Н. Губа

Согласовано на заседании МС Краснодарского филиала РЭУ им. Г.В. Плеханова,
протокол от 23.03.2023 № 5

Председатель  Э.Г. Баладыга

Утверждено Советом Краснодарского филиала РЭУ им. Г.В. Плеханова,
протокол 27.04.2023 № 13

Председатель  А.В. Петровская

Содержание производственного этапа

1. Характеристика предприятия

В данном разделе необходимо отразить следующую информацию:

- местонахождение предприятия питания, принадлежность здания;
- тип предприятия, специализацию, класс, количество мест в зале, обслуживаемый контингент потребителей;
- ассортимент реализуемой продукции (меню предприятия);
- перечень филиалов, состав и назначение помещений, их взаимосвязь;
- правила внутреннего распорядка, действующие на предприятии;
- правила по охране труда и противопожарной профилактике;
- правила производственной гигиены и санитарии работников предприятия.

2. Работа в складской группе

Обучающиеся знакомятся с организацией складского хозяйства на предприятии: ассортиментом поступающих товаров, сырья, полуфабрикатов; источниками снабжения; порядком приемки и оценки качества товаров, сырья и полуфабрикатов; условиями и сроками их хранения; порядком отпуска в производственные цехи; санитарным состоянием помещений. Дать характеристику складских помещений в таблице 1.

Таблица 1 – Характеристика складских помещений

Наименование складских помещений	Площадь, кв. м	Товары и полуфабрикаты в групповом ассортименте	Условия хранения продуктов	Сроки хранения продуктов

Дать анализ соответствия существующих условий хранения нормируемым. Перечислить мероприятия по экономии сырьевых ресурсов на производстве.

3. Работа в заготовочных цехах: овощном, мясорыбном, птице-гольевом

Заготовочные цехи (мясной, рыбный, птице-гольевой, овощной): назначение; ассортимент и ежедневное количество перерабатываемого сырья, выпускаемых полуфабрикатов (по цехам).

В период практики в заготовочных цехах обучающиеся приобретают навыки по выпуску полуфабрикатов, а также знакомятся с:

- назначением цеха, режимом работы, производственной мощностью;
- количественным и качественным составом работников;
- ассортиментом выпускаемых полуфабрикатов, блюд;
- технологическими линиями обработки продуктов;
- приготовлением полуфабрикатов, готовых блюд, кулинарных изделий и напитков;
- нормами отходов;
- нормативной и технологической документацией на кулинарную продукцию;
- оснащенностью цеха оборудованием, инвентарем, посудой, тарой;
- степенью механизации трудоемких процессов;
- организацией рабочих мест поваров;
- путями совершенствования технологического процесса и повышения производительности труда;
- порядком органолептической оценки сырья, полуфабрикатов.

В овощном цехе обучающиеся должны:

- освоить технологические схемы производства полуфабрикатов из картофеля, капустных, луковых и других овощей;

- осуществлять механическую кулинарную обработку сырья и готовить полуфабрикаты из картофеля, корнеплодов, капустных, луковых и других овощей, грибов и плодов;

- обрабатывать консервированные овощи, плоды, грибы и зелень.

В рыбном цехе предстоит:

- освоить технологические схемы производства полуфабрикатов из рыбы с костным и хрящевым скелетом;

- готовить полуфабрикаты из рыбы с костным и хрящевым скелетом;

- готовить котлетную и кнельную массы и полуфабрикаты из них.

- В мясном цехе в задачу обучающегося входит освоение:

- схемы технологического процесса обработки туш убойного скота: говядины, свинины, баранины и производства полуфабрикатов из них (крупнокусковых, порционных, мелкокусковых, из натурального рубленого мяса, котлетной и кнельной масс);

- технологических схем обработки субпродуктов и приготовления полуфабрикатов из них;

- технологических схем обработки сельскохозяйственной птицы, дичи, кролика и производства полуфабрикатов из них.

Собранный материал по мощности заготовочных цехов (овощного, мясо-рыбного), степени их механизации отразить в таблице 2.

Таблица 2 – Мощность и степень механизации заготовочных цехов

Вид сырья	Наименование полуфабрикатов	Выход полуфабрикатов, г	Количество		Вид обработки		Сроки и условия хранения
			г	шт.	механизированный	ручной	

4. Работа в доготовочных цехах: горячем, холодном, кондитерском и на раздаче

В период практики в доготовочных цехах обучающиеся приобретают навыки по выпуску готовой кулинарной продукции и их реализации, а также знакомятся с:

- назначением цеха, режимом работы, производственной мощностью;

- количественным и качественным составом работников;

- ассортиментом выпускаемых полуфабрикатов, блюд;

- технологическими линиями обработки продуктов;

- приготовлением полуфабрикатов, готовых блюд, кулинарных изделий и напитков;

- нормами отходов;

- нормативной и технологической документацией на кулинарную продукцию;

- оснащённостью цеха оборудованием, инвентарем, посудой, тарой;

- степенью механизации трудоемких процессов;

- организацией рабочих мест поваров;

- путями совершенствования технологического процесса и повышения производительности труда;

- порядком органолептической оценки сырья, полуфабрикатов, готовой продукции.

В горячем цехе необходимо:

- освоить технологические приемы приготовления супов, вторых блюд, гарниров, соусов, сладких блюд, горячих напитков;

- готовить супы, вторые блюда, гарниры, соусы, сладкие блюда, холодные и горячие напитки, кулинарные изделия.

В холодном цехе следует:

- освоить технологические приемы приготовления холодных блюд и закусок, сладких блюд, холодных напитков;
- готовить холодные блюда и закуски, сладкие блюда;
- соблюдать требования санитарных норм и правил;
- знать сроки хранения и реализации блюд.

В мучном (кондитерском) цехе обучающиеся должны:

- освоить технологические процессы производства различных видов теста и изделий из них, отделочных полуфабрикатов (подготовку сырья и инвентаря, замес и формовку изделий, температурные режимы выпечки, продолжительность, выход основных видов изделий, отделку изделий);
- знать сроки хранения и реализации продукции кондитерского цеха.

Для доготовочных цехов (холодного, горячего, кулинарного, кондитерского) ресторанов, кафе, предприятий быстрого обслуживания собранный материал оформить в виде таблицы 4.

Таблица 4 – Характеристика доготовочных цехов

Технологическая документация	Ассортимент блюд (изделий)	Выпуск блюд (изделий) за день, порций, штук	Анализ технологии (отклонения)

В графе 1 таблицы 4 указывают номер рецептуры по Сборнику рецептур, ТУ, ОТП, ТТК, ТК.

Для доготовочных цехов предприятий социальной сферы (школьных, студенческих, рабочих столовых и др.) собранный материал оформить в виде таблицы 5.

Таблица 5 – Характеристика доготовочных цехов предприятий социальной сферы

Технологическая документация	Ассортимент блюд (изделий)	Количество порций, штук	Повторяемость по дням недели				Анализ технологии (отклонения)
			понедельник	вторник	среда	ит. д.	

Для каждого цеха в соответствии с технологическим процессом указать технологические линии обработки продуктов, организацию рабочих мест и их оснащённость оборудованием, инвентарем, посудой, тарой. Материал оформить в таблице 6.

Таблица 6 – Организация рабочих мест и их оснащённость оборудованием, инвентарем, посудой, тарой

Технологические линии обработки продуктов	Характеристика рабочих мест	Оснащённость оборудованием			Оснащённость посудой, инвентарем	
		тип	марка	количество	наименование	количество

На раздаче обучающиеся приобретают навыки в работе по порционированию, оформлению и отпуску супов; составлению и оформлению вторых блюд из основного продукта, гарнира и соуса; реализации закусок, сладких блюд, горячих и холодных напитков, выпечных мучных и кондитерских изделий.

При описании линии раздачи:

- указать тип раздачи и его соответствие типу предприятия;

- дать перечень оборудования раздачи, посуды и инвентаря, его назначение;
- привести условия и сроки хранения пищи на раздаче (оформить в виде таблицы 7).

Таблица 7 – Описание линии раздачи

Ассортимент блюд	Условия хранения		Отклонения от нормативов
	температура, °С	сроки хранения, ч	

При длительном хранении и при нарушении поточного способа приготовления пищи указать:

- какие качественные изменения происходят с отдельными блюдами, гарнирами, соусами;
- какие пищевые отравления могут возникнуть.

5. Ознакомление с обязанностями технолога, заведующего производством

Приобретение рабочих навыков по профессии, знакомство с обязанностями технолога, зав. производством.

Методические указания к составлению отчета о прохождении практики

1. Для прохождения практики обучающийся должен ознакомиться с соответствующей программой практики и получить задание от руководителя практики выпускающей кафедры.

В соответствии с индивидуальным заданием и программой практики обучающийся должен полностью выполнить порученную работу и указания руководителя практики.

2. Выполненную за каждый день работу с указанием сведений, материалов, полученных при прохождении практики, обучающийся-практикант отражает в дневнике практики.

3. Дневник содержит:

- информацию о месте прохождения практики, руководителе практики от кафедры филиала;

- краткое содержание работы практиканта с указанием срока выполнения работы и с указаниями руководителя практики,

- отметку руководителя практики от кафедры филиала о выполненной обучающимся работе.

4. Индивидуальное задание с планом проведения практики (**Приложение 3**), дневник практики (**Приложение 4**), отзыв руководителя практики от филиала вместе с отчетом о прохождении практики составляют единый обязательный комплект документов о прохождении практики обучающегося, оформленный в соответствии с требованиями Регламента организации и проведения практики обучающихся Краснодарского филиала РЭУ им. Г.В. Плеханова.

5. В ходе практики обучающийся должен составить письменный отчет. Цель написания отчета о прохождении практики - показать степень полноты выполнения обучающимся программы практики.

В отчете отражаются итоги деятельности обучающегося во время прохождения практики в соответствии с разделами и позициями программы практики, соответствующие расчеты, анализ, обоснования, выводы и предложения.

6. Объем отчета (основной текст) не менее 20 страниц. Таблицы, схемы, диаграммы, чертежи можно поместить в приложения, в этом случае в основной объем отчета они не входят. Список документов, нормативных и инструктивных материалов, литературы в основной объем отчета не включаются.

7. Отчет о практике должен содержать:

- титульный лист (**Приложение 5**);

- оглавление (содержание);

- основную часть;

- выводы и предложения;

- приложения;

- список использованных источников (отчетные материалы организации, результаты исследований, нормативные документы, специальная литература, Интернет - ресурсы и т.п.).

8. В отчете о практике необходимо отразить следующие позиции:

- требования к размещению предприятий общественного питания;

- требования к водоснабжению и канализации, изучение качества воды;

- требования к условиям работы в производственных помещениях;

- требования к устройству и содержанию помещений;

- требования к оборудованию, инвентарю, посуде и таре;

- требования к транспортировке, приему и хранению сырья и пищевых продуктов;
- требования к обработке сырья и производству продукции;
- требования к раздаче блюд и отпуску полуфабрикатов и кулинарных изделий.

9. Отчет о практике должен быть выполнен печатным способом на одной стороне листа белой бумаги формата А4 с использованием компьютера и принтера (шрифт Times New Roman; размер 14 pt; интервал 1,5; поля: слева 3,0 см, справа 1,0 см, сверху 2,5 см и снизу 2,5 см), и правильно оформлен:

в оглавлении должны быть указаны все разделы и подразделы отчета и страницы, с которых они начинаются;

разделы и подразделы отчета должны быть соответственно выделены в тексте;

обязательна сплошная нумерация страниц, таблиц, рисунков и т. д., которая должна соответствовать оглавлению;

отчет брошюруется в папку.

Отчет должен быть оформлен в соответствии с требованиями Методических указаний по структуре и оформлению выпускных квалификационных работ для студентов всех направлений подготовки, утвержденных Советом Краснодарского филиала РЭУ им. Г.В. Плеханова.

Обучающимся необходимо проверить отчет по практике на объем заимствования в системе Антиплагиат.ВУЗ и представить соответствующую справку.

Отчеты по всем видам и типам практик проверяются только по следующим модулям поиска: Сводная коллекция ЭБС; Коллекция РГБ; Коллекция eLIBRARY.RU; Модуль поиска Интернет; Модуль «Краснодарский филиал РЭУ им. Г.В. Плеханова»; Кольцо РЭУ им. Г.В. Плеханова; Кольцо вузов. Остальные модули отключаются путем снятия «галочки». Оригинальность текста отчета по производственной практике должна составлять не менее 50%.

10. По окончании практики отчет вместе с дневником представляется руководителю практики от филиала, проверяется, подписывается им. Затем сдается вместе с дневником после его регистрации на кафедре для обучающихся очной формы обучения, руководителю практики от кафедры. Для обучающихся заочной формы обучения документы регистрируются деканатом факультета и передаются на проверку преподавателю-руководителю практики от кафедры.

11. Завершающим этапом практики является подведение ее итогов. Подведение итогов практики предусматривает выявление степени выполнения обучающимся программы практики, полноты и качества полученного материала, наличия необходимого анализа, расчетов, степени обоснованности выводов и предложений, выявление недостатков в прохождении практики, представленном материале и его оформлении, разработку мер и путей их устранения.

12. Обучающийся, получив замечания и рекомендации руководителя практики от кафедры, после соответствующей доработки, выходит на защиту отчета о практике.

13. Оценка результатов практики производится руководителем практики от кафедры по результатам защиты отчета о практике с учетом оценки работы обучающегося в ходе практики.

14. Отрицательный отзыв о работе обучающегося во время практики, несвоевременная сдача отчета или неудовлетворительная оценка при защите отчета по практике считаются академической задолженностью.

ПРИЛОЖЕНИЕ 3

Образец задания на практику

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования

«Российский экономический университет имени Г. В. Плеханова»

Краснодарский филиал РЭУ им. Г. В. Плеханова

Факультет экономики, менеджмента и торговли

Кафедра торговли и общественного питания

УТВЕРЖДАЮ

Зав. КТП

И.О. Фамилия

«_____» _____ 20__ г.

ЗАДАНИЕ

на практику Производственная практика. Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности

(вид и тип практики в соответствии с учебным планом)

обучающемуся 4 курса очной формы обучения гр. 16-ФЭМТо-1ТПП

направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

направленность (профиль) программы Технология и организация ресторанного дела

Ивановой Марии Сергеевны

1. Срок сдачи обучающимся отчета _____

2. Календарный план

Этапы практики, содержание выполняемых работ и заданий по программе практики	Сроки выполнения	
	начало	окончание
Подготовительный этап. Ознакомление с предприятием, правилами внутреннего трудового распорядка, производственный инструктаж, в т.ч. инструктаж по технике безопасности.		
Производственный этап. Выполнение производственных заданий, сбор, обработка и систематизация фактического и литературного материала		
Аналитический этап. Анализ полученной информации, подготовка отчета по практике, получение характеристики-отзыва		
Отчетный этап. Представление отчета по практике, дневника, характеристики-отзыва на кафедру, устранение замечаний руководителя практики, защита отчета по практике		

3. Место прохождения практики _____

Руководитель практики от кафедры

(подпись)

И.О. Фамилия

Руководитель практики от организации

(подпись)

И.О. Фамилия

Задание принял к исполнению:

(подпись)

И.О. Фамилия

ПРИЛОЖЕНИЕ 4
Образец дневника практики

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Российский экономический университет имени Г. В. Плеханова»
Краснодарский филиал РЭУ им. Г. В. Плеханова

Факультет экономики, менеджмента и торговли
Кафедра торговли и общественного питания

Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организации общественного питания

Направленность (профиль) программы Технология и организация ресторанного дела

Дневник

практики производственной практики. Практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности

(вид практики в соответствии с учебным планом)

обучающегося _____

(фамилия, имя, отчество)

_____ учебной группы _____ курса _____ формы обучения

Место прохождения практики _____

Руководитель практики от организации _____

(должность, ФИО)

Срок выполнения	Краткое содержание работы практиканта	Отметка о выполнении работы (выполнено/ не выполнено)
	Характеристика предприятия: местонахождение предприятия питания, принадлежность здания; тип предприятия, специализацию, класс, количество мест в зале, обслуживаемый контингент потребителей; ассортимент реализуемой продукции (меню предприятия); перечень филиалов, состав и назначение помещений, их взаимосвязь; правила внутреннего распорядка, действующие на предприятии; правила по охране труда и противопожарной профилактике; правила производственной гигиены и санитарии работников предприятия	
	Работа в складской группе: организация складского хозяйства на предприятии; ассортимент поступающих товаров, сырья, полуфабрикатов; источники снабжения; порядок приемки и оценки качества товаров, сырья и полуфабрикатов; условия и сроки их хранения; порядок отпуска в производственные цехи; санитарное состояние	

	помещений	
	Работа в заготовочных цехах: овощном, мясорыбном, птице-гольевом: назначение; ассортимент и ежедневное количество перерабатываемого сырья, выпускаемых полуфабрикатов (по цехам).	
	Работа в доготовочных цехах: горячем, холодном, кондитерском и на раздаче: назначение цеха, режим работы, производственная мощность; количественный и качественный состав работников; ассортимент выпускаемой продукции; технологические приемы её приготовления, требования к качеству и срокам реализации	
	Ознакомление с обязанностями технолога, зав. производством изучение специфики работы, требования к умениям и навыкам с учетом выполняемых видов деятельности	

Обучающийся-практикант

(подпись)

И.О.Фамилия

Руководитель практики от организации
м.п.

(подпись)

И.О.Фамилия

Образец оформления титульного листа отчета по практике

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
 федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
 «Российский экономический университет имени Г. В. Плеханова»
 Краснодарский филиал РЭУ им. Г. В. Плеханова

Факультет экономики, менеджмента и торговли
 Кафедра _____

Отчет

о прохождении производственной практики. Практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности _____ практики
(вид и тип практики в соответствии с учебным планом)

обучающегося _____ курса
(Ф.И.О.) (подпись)

Направление подготовки _____
(код, наименование направления подготовки)

Направленность (профиль) программы *(программы магистратуры)* _____

Руководитель практики от организации

(должность, Ф.И.О.) (дата) (подпись)

М.П.

Руководитель практики от кафедры

(должность, Ф.И.О.) (оценка) (дата) (подпись)

Краснодар 20 ____

Образец оформления отзыва предприятия (организации) о прохождении практики

(Название предприятия, организации)

ХАРАКТЕРИСТИКА - ОТЗЫВ

о прохождении практики

Обучающийся Краснодарского филиала РЭУ им. Г.В.Плеханова _____
(фамилия, имя, отчество, полностью)

_____ курс, направление подготовки _____

направленность (профиль) программы (программы магистратуры) _____

группа _____ форма обучения _____

прошел _____ практику
(вид и тип практики в соответствии с учебным планом)

в _____
(наименование предприятия; город, село)

1. Сроки практики с _____ по _____
(дата прохождения практики)

2. Нарушение трудовой и исполнительской дисциплины

да

нет

3. Общий уровень теоретической подготовки

достаточный

не достаточный

4. Способность работать с экономической документацией

проявил

не проявил

5. Уровень коммуникабельности

высокий

средний

низкий

6. Все этапы прохождения практики выполнены

да

нет

7. Освоение компетенций обучающимся во время прохождения практики (в соответствии с утвержденным учебным планом)

освоены

не достаточно освоены

не освоены

8. Имеется ли перспектива трудоустройства на предприятии после окончания университета

да

нет

Руководитель практики
от организации

(подпись)

(должность, Ф.И.О.)

(печать организации)

ПРИЛОЖЕНИЕ 7
Образец типового договора для прохождения практики

ДОГОВОР №

**о предоставлении мест для прохождения практики обучающимся и
трудоустройства выпускников ФГБОУ ВО «РЭУ им. Г. В. Плеханова»**

г. Краснодар

«__» _____ 20__ г.

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова» (Краснодарский филиал РЭУ им. Г.В. Плеханова), именуемый в дальнейшем «Университет» (Свидетельство о государственной аккредитации серия 90А01 № 0001709 от 30.12.2015 №1616 с приложением №39), в лице директора Петровской А.В., действующего на основании доверенности и Положения о филиале с одной стороны, и _____, именуемое в дальнейшем «Организация», в лице _____, действующего на основании _____, с другой стороны, заключили настоящий договор о нижеследующем:

1. Предмет договора

1.1. Предметом настоящего договора является организация и порядок проведения всех видов практик обучающихся, условия предоставления мест для прохождения практики в соответствии с учебными планами основных образовательных программ Университета по направлениям подготовки, а также порядок трудоустройства выпускников Университета.

1.2. Целью проведения практики является качественное освоение обучающимися образовательных программ высшего образования, получение первичных знаний и практических навыков профессиональной деятельности согласно Федеральным государственным образовательным стандартам, Федеральному закону РФ «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 №273-ФЗ.

2. Обязанности Организации

2.1. С целью организации и проведения практики, обучающихся Университета (практикантов) Организация обязуется:

2.1.1. Ежегодно предоставлять Университету _____ мест для проведения практики обучающихся Университета.

2.1.2. Назначить квалифицированных специалистов для руководства практикой в подразделениях (цехах, отделах, лабораториях и т.д.) Организации.

2.1.3. Создать необходимые условия для выполнения обучающимися программ практики, в том числе:

- выделить рабочие места и работу, которая, будучи согласованной с программой практики, обеспечивала бы полную нагрузку практикантов работой;

- предоставить практикантам исправное оборудование, технические средства, планы, помещения и др. материалы, необходимые для выполнения работ, предусмотренных программой практики.

2.1.4. Обеспечить условия безопасной работы практикантов, проинструктировав их о действующих правилах по технике безопасности данного рабочего места.

2.1.5. Не допускать использование практикантов на работах, не предусмотренных программой практики.

2.1.6. Предоставить практикантам и руководителям практики со стороны Университета возможность пользоваться лабораториями, кабинетами, мастерскими, библиотекой, чертежами и чертежными принадлежностями, технической и другой документацией в подразделениях Организации, необходимыми для успешного освоения практикантами

программы практики и выполнения ими индивидуальных заданий.

2.1.7. В соответствии с графиком проведения практики, согласованным с Университетом, осуществлять перемещение обучающихся по рабочим местам в целях более полного ознакомления практикантов с Организацией в целом.

2.1.8. Обеспечить табельный учет выходов на работу практикантов. Обо всех случаях нарушения практикантами трудовой дисциплины и правил внутреннего распорядка Организации сообщать в Университет.

2.1.9. По окончании практики дать характеристику о работе каждого практиканта и качестве подготовленного им отчета.

2.1.10. Выдать практикантам составленные ими отчеты по практике, а в случае необходимости направить их в Университет в установленном порядке непосредственно после окончания практики.

2.2. С целью трудоустройства выпускников Организация обязуется:

2.2.1. Предоставить Университету необходимую для выполнения работы по подбору персонала информацию (Заявку).

2.2.2. В течение 2 рабочих дней сообщать Университету об изменениях условий Заявки или полном отказе от нее.

2.2.3. Своевременно информировать Университет о принятии решения по направленной кандидатуре (о найме на работу или отказе).

2.2.4. При проведении собеседования не допускать придание ему формы конкретных профессиональных поручений или сбора конкретной профессиональной информации.

2.3. Организация гарантирует, что обладает достаточной материальной базой для предоставления мест практики лицам с ограниченными возможностями здоровья с учетом состояния здоровья и требованиями по доступности.

3. Обязанности Университета

3.1. С целью организации и проведения практики обучающихся-практикантов Университет обязуется:

3.1.1. За два месяца до начала практики предоставить Организации для согласования программу практики и календарные графики прохождения практики по образовательной программе.

3.1.2. Направить обучающихся в сроки, предусмотренные календарным планом проведения практики.

3.1.3. Закрепить за обучающимися руководителей практики от Университета.

3.1.4. Разработать и согласовать с Организацией тематический план проведения специалистами Организации лекций и экскурсий, а также план организации учебных занятий на базе практики.

3.1.5. Обеспечить соблюдение практикантами трудовой дисциплины и правил внутреннего трудового распорядка, обязательных для работников Организации.

3.1.6. В случае необходимости оказывать работникам Организации - руководителям практики обучающихся методическую помощь в организации и проведении практики.

3.2. С целью трудоустройства выпускников Университет обязуется:

3.2.1. Оказать услуги по подбору кандидатов в соответствии с требованиями Организации, указанными в Заявке.

3.2.2. Ознакомить предполагаемых кандидатов с условиями работы и требованиями, предъявляемыми к кандидатуре Организацией.

3.2.3. Осуществить подбор и направить Организации кандидатов, наиболее соответствующих его требованиям.

3.2.4. Обеспечить конфиденциальность всей информации о деятельности и требованиях Организации, предоставляя кандидатам только те сведения, на распространение которых будет получено согласие Организации.

4. Дополнительные условия

4.1. Продолжительность рабочего дня обучающихся при прохождении практики не может превышать нормативов, установленных статьями 91, 92 Трудового кодекса Российской Федерации.

4.2. С момента зачисления обучающихся в период практики в качестве практикантов на рабочие места на них распространяются правила охраны труда и правила внутреннего распорядка, действующего в Организации.

4.3. Договор вступает в силу после его подписания сторонами и действует до «__» _____ 20__ г.

4.4. Все виды работ, указанные в настоящем договоре, проводятся без взаимных финансовых обязательств, на безвозмездной основе.

4.5. Организация выражает свое согласие, отказ (нужное выбрать и подчеркнуть) от размещения информации о своем наименовании, данных цифровых таблиц при загрузке в ЭИОС Краснодарского филиала РЭУ им. Г.В. Плеханова.

4.6. Руководитель практики от организации:

(указать Ф.И.О., занимаемую должность)

5. Юридические адреса, реквизиты и подписи сторон

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Российский экономический университет имени Г. В. Плеханова», (Краснодарский филиал РЭУ им. Г.В. Плеханова)

350015, г. Краснодар, ул. Северная, 360 ИНН 7705043493 КПП 231043001, лицевой счет: 20186Ц40440 УФК по Краснодарскому краю (Краснодарский филиал РЭУ им. Г.В. Плеханова) р/с 40501810000002000002, в Южное ГУ Банка России по Краснодарскому краю г. Краснодар, БИК 040349001, КБК 0000000000000000130, т/факс 201-10-71

Директор
Краснодарского филиала РЭУ им. Г.В.
Плеханова

_____/_____/_____
М.П.

_____/_____/_____
М.П.

ПРИЛОЖЕНИЕ 7а**Образец оформления отзыва руководителя по учебной, производственной, в том числе преддипломной практикам от филиала для обучающихся очной, очно-заочной формы обучения**

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования

«Российский экономический университет имени Г. В. Плеханова»

Краснодарский филиал РЭУ им. Г. В. Плеханова

ОТЗЫВна отчет о прохождении _____ практики
(указать вид и тип практики)Обучающийся _____
(ФИО)факультет экономики, менеджмента и торговли курс _____ группа _____
форма обучения _____

направление подготовки _____

направленность (профиль) программы _____

Руководитель практики от кафедры _____
(название кафедры)

(ФИО, должность, ученая степень, звание)

Раздел 1. Критерии, при наличии хотя бы одного из которых работа оценивается только на «неудовлетворительно»/ «не зачтено»

№	Наименование критериев	
1.	Содержание отчета не соответствует требованиям	
2.	Уровень оригинальности ниже 50%	
3.	Оформление отчета не соответствует требованиям	

Раздел 2. Рейтинг работы (при неудовлетворительной оценке не заполняется)

№	Наименование показателя	Баллы
1	Качество подобранного материала для проведения анализа	
1.1	Наличие источников информации в соответствии с заданием (максимум 5 баллов)	
1.2	Наличие актуальных первичных данных, материалов (максимум 5 баллов)	
	Итого (максимум 10 баллов)	
2	Качественная оценка проведенного анализа собранных материалов	
2.1	Выполнение требований к содержательной части отчета, соответствие заданию (максимум 10 баллов)	
2.2	Оценка самостоятельности проведенного анализа (максимум 10 баллов)	
2.3	Оценка качества проведенного анализа собранных материалов, данных (максимум 20 баллов)	
	Итого (максимум 40 баллов)	
3	Выполнение общих требований к проведению практики	
3.1	Своевременное выполнение отдельных этапов прохождения практики и предоставления документов (максимум 3 балла)	
3.2	Выполнение требований руководителя по выполнению заданий (максимум 2 балла)	
3.3	Выполнение требований к оформлению отчета по практике (максимум 5 баллов)	
	Итого (максимум 10 баллов)	
	Всего до промежуточной аттестации (максимум 60 баллов)	

Замечания:

Количество баллов по результатам защиты отчета _____ (максимум 40 баллов)

Отчет защищен с оценкой « _____ »

Руководитель практики от кафедры _____
(подпись) (расшифровка подписи)

Дата « ____ » _____ 20 __ г.

Образец оформления отзыва руководителя по учебной, производственной, в том числе преддипломной практикам от филиала для обучающихся заочной формы обучения

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
 федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
 «Российский экономический университет имени Г. В. Плеханова»
 Краснодарский филиал РЭУ им. Г. В. Плеханова

ОТЗЫВ

на отчет о прохождении _____ практики
 (указать вид и тип практики)

Обучающийся _____
 (ФИО)

факультет экономики, менеджмента и торговли курс _____ группа _____

форма обучения _____

направление подготовки _____

направленность (профиль) программы _____

Руководитель практики от кафедры _____
 (название кафедры)

(ФИО, должность, ученая степень, звание)

Раздел 1. Критерии, при наличии хотя бы одного из которых работа оценивается только на «неудовлетворительно»/ «не зачтено»

№	Наименование критериев	
1.	Содержание отчета не соответствует требованиям	
2.	Уровень оригинальности ниже 50%	
3.	Оформление отчета не соответствует требованиям	

Раздел 2. Оценка работы (при неудовлетворительной оценке не заполняется)

№	Наименование показателя	Баллы (по пятибалльной системе)
1.	Качество подобранного материала для проведения анализа - наличие источников информации в соответствии с заданием - наличие актуальных первичных данных, материалов	
2.	Качественная оценка проведенного анализа собранных материалов - выполнение требований к содержательной части отчета, соответствие заданию - оценка степени самостоятельности проведенного анализа - оценка качества проведенного анализа собранных материалов, данных	
3.	Выполнение общих требований к проведению практики - своевременное выполнение отдельных этапов прохождения практики и предоставления документов - выполнение требований руководителя по выполнению заданий - выполнение требований к оформлению отчета по практике	

Замечания:

Отчет защищен с оценкой « _____ »

Руководитель практики от кафедры _____
 (подпись) _____ (расшифровка подписи)

Дата « __ » _____ 20 __ г.

ПРИЛОЖЕНИЕ 8
Образец служебной записки от заведующего кафедрой

Декану факультета экономики,
менеджмента и торговли
Кухаренко Л.В.

СЛУЖЕБНАЯ ЗАПИСКА

Прошу Вас подготовить распоряжение о направлении студентов на практику на основании представленных сведений:

№	ФИО обучающегося	Место практики (название организации)	ФИО руководителя практики от кафедры	ФИО руководителя практики от организации

Приложения: Копии заявлений обучающихся

Заведующий кафедрой

(подпись) ФИО

ПРИЛОЖЕНИЕ 9
Образец заявления на прохождение практики

Заведующему кафедрой

ФИО

от студента(-ки) __ курса
____ группы
факультета экономики,
менеджмента и торговли

ФИО

Заявление

Прошу Вас разрешить мне прохождение

(указать вид и тип практики)
практики в _____ с _____ по _____.
(название организации)

Способ проведения практики*:
стационарный
выездной

Дата
Подпись студента

Согласовано:

Руководитель практики от кафедры

(подпись, ФИО)

**выбрать нужное подчеркиванием*

ПРИЛОЖЕНИЕ 10

Образец заявления на прохождение практики в структурном подразделении филиала

Декану факультета экономики,
менеджмента и торговли
Кухаренко Л.В.
от студента (-ки) ____ курса
группы _____

(ФИО)

ЗАЯВЛЕНИЕ

Прошу Вас разрешить мне прохождение _____
(указать вид и тип практики)

_____ ,
которая будет проходить согласно учебному плану с _____ по _____
в _____ Краснодарского филиала
(полное название структурного подразделения)

РЭУ им. Г.В. Плеханова.

Выполняемые работы и сроки прохождения практики будут соответствовать программе.

Дата
Подпись студента

Согласовано:

Руководитель практики от кафедры _____ И.О. Фамилия
(подпись)

Руководитель структурного подразделения филиала _____ И.О. Фамилия
(подпись)

Краснодарский филиал РЭУ им. Г. В. Плеханова

Карта обеспеченности производственной практики Б2.В.02.02 (П) Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности учебными изданиями и иными информационно-библиотечными ресурсами

Кафедра торговли и общественного питания

ОПОП ВО по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания


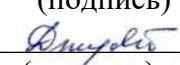
Направленность (профиль) программы Технология и организация ресторанного дела


Уровень подготовки _____ бакалавриат _____


№ п/п	Наименование, автор	Выходные данные	Количество печатных экземпляров (шт.)	Наличие в ЭБС (да/нет), название ЭБС	Количество экземпляров на кафедре (в лаборатории) (шт.)	Численность студентов (чел)	Показатель обеспеченности студентов литературой: = 1(при наличии в ЭБС); или =(столбец4/столбец7) (при отсутствии в ЭБС)
1	2	3	4	5	6	7	8
Основная литература							
1	Васюкова, А. Т. Проектирование предприятий общественного питания : практикум / А. Т. Васюкова. - 2-е изд., стер.	Москва : Дашков и К, 2020. - 144 с. - ISBN 978-5-394-03486-2. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/read?id=431813	х	да, ЭБС Znanium	х	х	1
2	Джум Т. А. Санитария и гигиена питания: учебник / Т. А. Джум, М. Ю. Тамова, М. В. Букалова	М.: Магистр: ИНФРА-М, 2019. – 544 с. (Бакалавриат) - Режим доступа: https://znanium.com/read?id=33	х	да, ЭБС Znanium	х	х	1

		9161					
3	Зайко, Г. М. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебное пособие / Г. М. Зайко, Т. А. Джум.	Москва : Магистр : ИНФРА-М, 2021. - 560 с. - ISBN 978-5-9776-0060-6. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/read?id=387355	x	да, ЭБС Znanium	x	x	1
4	Ратушный А.С. Технология продукции общественного питания: учебник / Б.А. Баранов, Т.В. Шленская [и др.]; под ред. А.С. Ратушного	М.: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2019. – 240 с. – (Высшее образование: Бакалавриат). – Режим доступа: https://znanium.com/read?id=339104	x	да, ЭБС Znanium	x	x	1
Всего			x	4	x	x	1,0
Дополнительная литература							
1	Кащенко, В. Ф. Оборудование предприятий общественного питания : учебное пособие / В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. — 2-е изд., перераб. и доп.	Москва : ИНФРА-М, 2021. — 373 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-014118-3. - Текст : электронный. - URL https://znanium.com/read?id=360309	x	да, ЭБС Znanium	x	x	1
2	Докторов А.В. Охрана труда в сфере общественного питания: Учебное пособие / Докторов А.В., Митрофанова Т.И., Мышкина О.Е.	М.: Альфа-М: НИЦ Инфра-М, 2012. - 272 с.: ил.; 60x90 1/16. - (ПРОФИЛЬ). (переплет) ISBN 978-5-98281-151-6 - Режим доступа: http://znanium.com/bookread2.php?book=347316	x	да, ЭБС Znanium	x	x	1
3	Коробко, В. И. Охрана труда : учебное пособие / В. И. Коробко.	Москва ; Вологда : Инфра-Инженерия, 2022. - 176 с. -	x	да, ЭБС	x	x	1

		ISBN 978-5-9729-0834-9. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/read?id=417218		Znanium			
4	Джабоева, А. С. Технология продуктов общественного питания: сборник задач : учебное пособие / А. С. Джабоева, М. Ю. Тамова.	Москва : Магистр : ИНФРА-М, 2021. — 256 с. - ISBN 978-5-9776-0219-8. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/read?id=363431	x	да, ЭБС Znanium	x	x	1
5	Быстров С.А. Технология и организация ресторанного бизнеса и питания туристов: учебник / С.А. Быстров	М.: ИНФРА-М, 2019. – 536 с. – (Высшее образование: Бакалавриат). - Режим доступа: https://znanium.com/read?id=333159	x	да, ЭБС Znanium	x	x	1
				5			
Всего			x	9	x	x	1,0

Преподаватели  М.В. Кsenz
(подпись)
 Т.А. Джум
(подпись)

И.о.зав. кафедрой  Е.Н. Губа
(подпись)

СОГЛАСОВАНО
Библиотекарь  Н.И. Криво
(подпись)