

Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Петровская Анна Викторовна  
Должность: Директор  
Дата подписания: 26.07.2023 10:28:40  
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



Кафедра торговли и общественного питания

**ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ  
Б2.В.02.03 (Пд) ПРЕДДИПЛОМНАЯ ПРАКТИКА  
для студентов приема 2020 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**

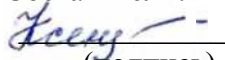
Краснодар  
2019 г.

**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. Преддипломной практики 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. Преддипломной практики рекомендована к утверждению на заседании кафедры торговли и общественного питания

Протокол от 28.03.2019 № 8

Зав. КТП, к.э.н., доцент

  
(подпись)

С.Н. Диянова

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

<b>1. ОРГАНИЗАЦИОННО-МЕТОДИЧЕСКИЙ РАЗДЕЛ.....</b>	<b>4</b>
<b>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ. ПРЕДДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКИ.....</b>	<b>32</b>
<b>3. ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ, ИСПОЛЬЗУЕМЫЕ ПРИ ПРОХОЖДЕНИИ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ. ПРЕДДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКИ .....</b>	<b>34</b>
<b>4. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ, ИНФОРМАЦИОННОЕ И МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ. ПРЕДДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКИ .....</b>	<b>34</b>
<b>5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ.....</b>	<b>41</b>
<b>6. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ПО ОСВОЕНИЮ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ. ПРЕДДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКИ.....</b>	<b>42</b>
<b>7. МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ ПРОЦЕДУРЫ ОЦЕНИВАНИЯ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ И (ИЛИ) ОПЫТА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИХ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ.....</b>	<b>48</b>
<b>Лист регистрации изменений.....</b>	<b>51</b>
<b>ПРИЛОЖЕНИЯ.....</b>	<b>52</b>

## 1 ОРГАНИЗАЦИОННО-МЕТОДИЧЕСКИЙ РАЗДЕЛ

### 1.1 Цель производственной практики. Преддипломной практики

Целями производственной практики. Преддипломной практики являются:

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

### 1.2 Задачи производственной практики. Преддипломной практики

Задачами производственной практики. Преддипломной практики являются:

- использование основ правовых знаний в различных сферах жизнедеятельности;
- 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 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 требований к определению приоритетов в сфере производства продукции питания, обоснованию принятых конкретных технических решений при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; правил выбора технических средств и технологий с учетом экологических последствий их применения;
- изучение правил расчета производственных мощностей и эффективности работы технологического оборудования, оценивание и планирование внедрения инноваций в производство;
- изучение организации документооборота по производству на предприятии питания, использования нормативной, технической, технологической документации в условиях производства продукции питания;
- изучение правил анализа и оценивания результативности системы контроля деятельности производства, осуществления поиска, выбора и использования новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства;
- изучение требований к определению целей и постановке задач отделу продаж по ассортименту продаваемой продукции производства и услугам внутри и вне предприятия питания, анализ информации по результатам продаж и принятию решений в области контроля процесса продаж, владение системой товародвижения и логистическими процессами на предприятиях питания;
- изучение требований к проведению мониторинга и анализа результатов финансово-хозяйственной деятельности предприятия питания, оценивание финансового состояния предприятия питания и принятия решения по результатам контроля;
- изучение нормативно-правовой базы в области продаж продукции производства и услуг;
- формирование навыков к измерению и составлению описания проводимых экспериментов, подготовке данных для составления обзоров, отчетов и научных

публикаций; владению статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований;

- формирование навыков к контролю качества предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования, участвовать в планировке и оснащении предприятий питания;

- формирование навыков к осуществлению поиска, выбора и использования информации в области проектирования предприятий питания, составлению технического задания на проектирование предприятия питания малого бизнеса, проверке правильности подготовки технологического проекта, выполненного проектной организацией, чтению чертежей (экспликация помещений, плана расстановки технологического оборудования, плана монтажной привязки технологического оборудования, объемного изображения производственных цехов);

- ознакомление с правилами ведения переговоров с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования, оценивание результатов проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта.

### 1.3 Место производственной практики. Преддипломной практики в структуре образовательной программы

Производственная практика. Преддипломная практики бакалавра базируется на результатах освоения следующих дисциплин: «Технология продукции общественного питания», «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания», «Проектирование предприятий общественного питания», «Оборудование предприятий общественного питания» «Метрология, стандартизация и сертификация в ресторанном бизнесе», «Санитария и гигиена питания», «Основы строительства и инженерное оборудование ресторана», «Управление качеством ресторанной продукции», «Экономика предприятий питания», «Технология кулинарной продукции за рубежом», «Охрана труда в отрасли общественного питания», «Бухгалтерский учет в общественном питании».

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;
- способы рационального использования сырьевых ресурсов;
- технологический цикл производства кулинарной продукции;
- технологические принципы производства кулинарной продукции;
- способы и режимы механической кулинарной обработки;
- способы и режимы тепловой кулинарной обработки;
- виды нарезки овощей, плодов и грибов, рыбы и нерыбного водного сырья, мяса и субпродуктов, сельскохозяйственной птицы, пернатой дичи и кролика;
- правила доставки и хранения сырья на производстве;
- правила подготовки сырья к производству;
- правила эксплуатации подъемно-транспортного оборудования, различных видов тары, весоизмерительных приборов, оформления документации при приемке и отпуске полуфабрикатов в производственные цехи;
- условия и сроки хранения полуфабрикатов различной степени готовности;
- проблемы современного питания;

- 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.
- схемы и принцип работы основных аппаратов, в которых эти процессы протекают;
- закономерности перехода от лабораторных процессов к промышленным;
- основы санитарного законодательства и структуру Санитарно-эпидемиологической службы России;
- гигиенические характеристики факторов внешней среды и условий труда на предприятиях общественного питания;
- основные виды кишечных инфекций, зоонозов, пищевых отравлений и гельминтозов; причины их возникновения и профилактические меры;
- особенности организации питания и водоснабжения в экстремальных условиях;
- номенклатуру основных типов предприятий питания;
- назначение, виды проектов, их состав и содержание;
- виды нормативно-технической документации, используемой при разработке проектов предприятий питания (СНиПы, приказы и т.д.);
- расчетные нормативы проектирования и принципы размещения предприятий общественного питания; порядок и стадии разработки проектов;
- технологические требования к размещению оборудования и его монтажной привязке;
- общие принципы и последовательность объемно-планировочных решений при проектировании различных типов предприятий питания;
- основные направления реконструкции предприятий общественного питания;
- современные тенденции компоновки производственных помещений и предприятий в целом с использованием компьютерной техники.

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;
- использовать сущность процессов пищевых технологий, их аппаратное оформление, методы расчета аппаратов;
- уметь рассчитывать теплообменники, выпарные аппараты, конденсаторы, сушилки и др.
- учитывать аналитические данные по прогнозированию потребностей человека при проектировании технологических машин предприятий общественного питания с целью их удовлетворения;
- использовать основные нормативные документы и информационные источники справочного характера для разработки гигиенических рекомендаций, касающихся организации и контроля санитарного состояния предприятий общественного питания;
- проводить гигиеническую экспертизу;

- оценить условия труда персонала предприятий общественного питания;
- проводить санитарно-эпидемиологическую экспертизу пищевых продуктов и составлять соответствующие документы;
- обеспечивать своевременное изучение причин возникновения и меры профилактики кишечных инфекций, пищевых отравлений и гельминтозов;
- дать технико-экономическое обоснование целесообразности и эффективности строительства предприятий общественного питания;
- технологически грамотно разбираться в проектах и осуществлять контроль за их внедрением;
- разработать производственную программу, определить численность работников и мощность предприятий питания;
- произвести расчеты и определить потребность в торгово-технологическом и вспомогательном оборудовании;
- определить площади помещений предприятий общественного питания;
- разработать планировочное решение, определить взаимосвязи и последовательность расположения помещений в зданиях, различной этажности и конфигурации;
- подобрать интерьер и объемно- планировочное решение здания в целом.

Владеть:

- сущностью процессов пищевой технологии;
- методами расчета аппаратов;
- санитарными требованиями к транспортировке, приемке и хранению пищевых продуктов;
- санитарными требованиями к технологии производства на предприятиях общественного питания;
- санитарными требованиями к хранению и реализации готовой продукции;
- основами проектирования и строительства предприятий общественного питания и гигиенические требования к ним;
- санитарными требованиями к содержанию предприятий общественного питания; личной гигиене и состоянию здоровья персонала;
- методикой проведения расчета и подбора всех видов торгово-технологического и вспомогательного оборудования;
- методикой проведения расчетов полезной и общей площадей помещений предприятий общественного питания с применением вычислительной техники.

#### 1.4 Требования к результатам прохождения производственной практики. Преддипломной практики

В результате прохождения данной Производственной практики. Преддипломной практики 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. Преддипломной практики

Компетенции	Результаты освоения компетенций
<b>ОБЩЕКУЛЬТУРНЫЕ КОМПЕТЕНЦИИ ВЫПУСКНИКА:</b>	
ОК-1 - Способностью использовать основы	<b>Знает:</b> - базовые ценности мировой культуры; - основные философские понятия и категории, закономерности

<p>философских знаний для формирования мировоззренческой позиции</p>	<p>развития природы, общества и мышления;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- основные приемы определения причинно-следственных связей.</li> </ul> <p><b>Умеет:</b> использовать базовые культурные ценности в своем личностном и общекультурном развитии;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- оперировать знаниями в области развития природы, общества и мышления в профессиональной деятельности;</li> <li>- логически мыслить, ставить цели и выбирать пути их достижения.</li> </ul> <p><b>Владеет:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- методами получения базовых ценностей мировой культуры;</li> <li>- навыками анализа и оценки закономерностей общественного развития для формирования мировоззренческой позиции;</li> <li>- культурой мышления, методами обобщения и анализа информации;</li> <li>- навыками систематизации знаний.</li> </ul>
<p>ОК-2 - Способностью анализировать основные этапы и закономерности исторического развития общества для формирования гражданской позиции</p>	<p><b>Знает:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- основные этапы и закономерности исторического развития общества для формирования гражданской позиции;</li> <li>- концепции и факты Российской истории, крупных деятелей Российского государства;</li> <li>- события и процессы мировой и отечественной экономической истории;</li> <li>- общие закономерности и специфические особенности экономического развития ведущих зарубежных стран и России.</li> </ul> <p><b>Умеет:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- анализировать исторические факты на основе знания основных этапов и закономерностей исторического развития общества;</li> <li>- ориентироваться в мировом историческом процессе, анализировать процессы и явления, происходящие в обществе;</li> <li>- анализировать социально-значимые проблемы и интересы;</li> <li>- анализировать исторический опыт хозяйственного развития отдельных стран, сравнивать и сопоставлять экономические события и экономические реформы прошлого и современности для формирования гражданской позиции.</li> </ul> <p><b>Владеет:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- навыками анализа исторических событий на базе знаний закономерностей исторического развития общества для проявления гражданской позиции в жизнедеятельности и профессиональной сфере;</li> <li>- навыками целостного подхода к анализу проблем общества, навыками принятия решений с позиций гражданской ответственности;</li> <li>- навыками самостоятельного исследования экономических процессов, происходивших в прошлом и происходящих на современном этапе.</li> </ul>
<p>ОК-3 - Способностью использовать основы экономических знаний в различных сферах деятельности</p>	<p><b>Знает:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- фундаментальные основы экономической теории;</li> <li>- базовые экономические понятия, объективные основы функционирования экономики и поведения экономических агентов;</li> <li>- состав, структуру и способы расчета основных показателей результатов национального производства;</li> </ul>



	<ul style="list-style-type: none"> <li>- сущность маркетинга как экономического процесса;</li> <li>- состав внутренних и внешних специфических факторов, влияющих на процесс принятия маркетинговых решений;</li> <li>- значимость маркетинговых решений с учетом интересов организации, потребителей, заинтересованных социальных групп и общества в целом;</li> <li>- основные категории бухгалтерского учета в сфере общественного питания.</li> </ul> <p><b>Умеет:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- проводить ретроспективный анализ экономической мысли;</li> <li>- обрабатывать эмпирические и экспериментальные данные, использовать понятийный аппарат экономической науки для описания экономических и финансовых процессов, проводить экономическую оценку эффективности результатов профессиональной деятельности;</li> <li>- использовать основы экономических знаний в различных сферах маркетинговой деятельности;</li> <li>- определять экономические показатели для оценки эффективности маркетинговой деятельности;</li> <li>- определять границы целевых рынков фирмы и оценивать количественные и качественные параметры спроса на них;</li> <li>- применять основные категории бухгалтерского учета в сфере общественного питания.</li> </ul> <p><b>Владеет:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- навыками развития экономического образа мышления;</li> <li>- методами экономической теории, умениями расчета экономических показателей;</li> <li>- методами количественного анализа и моделирования, теоретического и экспериментального исследования;</li> <li>- способностью использовать экономические методы для оценки эффективности результатов профессиональной деятельности;</li> <li>- навыками постановки маркетинговых и управленческих целей и их эффективного достижения;</li> <li>- основными методами оценки экономической эффективности маркетинговых мероприятий и программ;</li> <li>- техникой выявления внешних угроз и методами количественной оценки рисков;</li> <li>- методами бухгалтерского учета в сфере общественного питания.</li> </ul>
<p>ОК-4 - Способностью использовать основы правовых знаний в различных сферах деятельности</p>	<p><b>Знает:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- систему нормативно-правовых актов, основные принципы правового регулирования и основы правоприменительной деятельности;</li> <li>- правовые и нормативные документы в области профессиональной деятельности.</li> </ul> <p><b>Умеет:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- анализировать законодательство и правовую информацию, необходимую для принятия обоснованных решений в профессиональной сфере;</li> <li>- использовать правовые знания в области профессиональной деятельности.</li> </ul> <p><b>Владеет:</b></p>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- навыками поиска правовой информации для решения профессиональных задач;</li> <li>- навыками использования правовых знаний в области профессиональной деятельности.</li> </ul>
ОК-5 - Способностью к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия	<p><b>Знает:</b> лексическую базу и терминологию межличностного и межкультурного взаимодействия на русском и иностранном языках на уровне, обеспечивающем эффективную профессиональную деятельность.</p> <p><b>Умеет:</b> воспринимать, анализировать, передавать и обобщать информацию в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия в профессиональной деятельности.</p> <p><b>Владеет:</b> навыками аргументированного выражения своих мыслей в устной и письменной формах в межличностном и деловом общении на русском и иностранном языке для решения межличностного и межкультурного взаимодействия.</p>
ОК-6 - Способностью работать в коллективе, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия	<p><b>Знает:</b> теорию построения команды проекта и принципы работы в коллективе, особенности управления коллективом с учетом социальных, этнических, конфессиональных и культурных различий, встречающихся среди членов коллектива.</p> <p><b>Умеет:</b> эффективно организовывать внутригрупповое взаимодействие с учетом социально-культурных особенностей, этнических и конфессиональных различий отдельных членов группы, толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия.</p> <p><b>Владеет:</b> навыками взаимодействия с коллегами для выполнения задач в области организации профессиональной деятельности, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные, культурные и иные различия.</p>
ОК-7 - Способностью к самоорганизации и самообразованию	<p><b>Знает:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- принципы и мотивы профессионального самоопределения, основы самоуправления и самомотивирования;</li> <li>- цели, задачи и способы общекультурного и профессионального языкового самосовершенствования, методологию развития общекультурных и профессиональных качеств собственной личности.</li> </ul> <p><b>Умеет:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- сохранять мотивацию к профессиональной деятельности, применять методы и средства познания для интеллектуального развития, повышения культурного уровня, осмысленно и осознанно подходить к вопросам самореализации в обществе;</li> <li>- использовать свой творческий потенциал для самореализации и языкового саморазвития.</li> </ul> <p><b>Владеет:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- методами самоанализа, самоконтроля и саморегуляции, навыками конструктивной, научной организации труда;</li> <li>- методами планирования карьеры;</li> <li>- навыками использования творческого потенциала для языкового самообразования и саморазвития.</li> </ul>
ОК-8 - Способностью	<p><b>Знает:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- средства, методы и формы физической подготовки для</li> </ul>

<p>использовать методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности</p>	<p>организации полноценной социальной и профессиональной деятельности;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- роль оптимальной двигательной активности в повышении функциональных и двигательных возможностей (тренированности) организма человека, общей и профессиональной работоспособности.</li> </ul> <p><b>Умеет:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- обеспечивать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности;</li> <li>- проводить самостоятельные занятия физическими упражнениями с общей развивающей, профессионально-прикладной и оздоровительной направленностью; составлять индивидуальные комплексы физических упражнений с различной направленностью.</li> </ul> <p><b>Владеет:</b> методами поддержания должного уровня физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности.</p>
<p>ОК-9 - Способностью использовать приемы оказания первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций</p>	<p><b>Знает:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- основы безопасности жизнедеятельности и охраны труда;</li> <li>- требования техники безопасности при работе с технологическим оборудованием предприятий общественного питания;</li> <li>- приёмы первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций.</li> </ul> <p><b>Умеет:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- проводить инструктаж по технике безопасности персонала, в том числе при работе с технологическим оборудованием предприятий общественного питания;</li> <li>- использовать приёмы первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций.</li> </ul> <p><b>Владеет:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- методами устройства рабочих мест с учетом требований техники безопасности;</li> <li>- навыками обеспечения безопасности персонала при работе с технологическим оборудованием предприятий общественного питания;</li> <li>- навыками оказания первой помощи и методами защиты в условиях чрезвычайных ситуаций.</li> </ul>
<b>ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ КОМПЕТЕНЦИИ ВЫПУСКНИКА:</b>	
<p>ОПК-1 - Способностью осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием</p>	<p><b>Знает:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- основные принципы и методы сбора, анализа и обработки информации, способы ее предоставления в требуемом виде с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий применительно к системам и концепциям питания;</li> <li>- способы получения, хранения информации, форматы предоставления информации;</li> <li>- виды и структуру информационного обеспечения автоматизации организационно-технологической деятельности ресторана;</li> <li>- основные источники информации в области товароведения продовольственных товаров;</li> </ul>

<p>информационных, компьютерных и сетевых технологий</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции;</li> <li>- методы моделирования бизнес-процессов поиска, хранения, обработки и анализа информации из различных источников и баз данных для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции.</li> </ul> <p><b>Умеет:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- использовать современные методы работы с информацией в процессе ее сбора, анализа, обработки и хранения, предоставлять ее в требуемом виде с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий;</li> <li>- определять необходимые источники информации с целью решения проблем профессиональной деятельности;</li> <li>- осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации в системах менеджмента качества, в том числе в системе менеджмента безопасности пищевой продукции (на основе принципов ХАССП);</li> <li>- разрабатывать основные документы систем менеджмента качества;</li> <li>- осуществлять моделирование бизнес-процессов поиска, хранения, обработку и анализа информации из различных источников и баз данных для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции.</li> </ul> <p><b>Владеет:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- основными методами работы с научно-технической информацией в области питания, навыками оценки полученных результатов, способами ее предоставления в требуемом виде с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий;</li> <li>- способностью управлять информацией с использованием прикладных программ автоматизации деятельности ресторана и технологического проектирования;</li> <li>- способностью представлять метрологическую информацию и информацию по результатам сертификации в требуемом формате с использованием информационных технологий;</li> <li>- способностью представлять информацию в системах менеджмента качества, в том числе в системе менеджмента безопасности пищевой продукции (на основе принципов ХАССП), с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий;</li> <li>- навыками разработки основных документов систем менеджмента качества;</li> <li>- способностью представлять информацию о физических объектах и явлениях в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий;</li> <li>- методами моделирования бизнес-процессов с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий.</li> </ul>
<p>ОПК-2 - Способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию</p>	<p><b>Знает:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- новые технологии производства продукции питания в рамках современных систем и концепций;</li> <li>- стандартизацию и метрологический контроль технологических процессов производства продукции питания различного</li> </ul>

<p>технологических процессов производства продукции питания различного назначения</p>	<p>назначения;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- технологические процессы производства продукции питания различного назначения, критические контрольные точки технологических процессов производства продукции питания различного назначения в соответствии с принципами ХАССП;</li> <li>- последовательность и технологические особенности производства продукции общественного питания, в том числе с использованием различных пищевых и биологически активных добавок;</li> <li>- основы технологии приготовления блюд, процессы производства ресторанной продукции.</li> </ul> <p><b>Умеет:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- анализировать новые технологии производства продукции питания в рамках современных систем и концепций;</li> <li>- использовать методы стандартизации и метрологического контроля с целью совершенствования технологических процессов производства продукции питания;</li> <li>- разрабатывать предупреждающие и корректирующие мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения;</li> <li>- оценивать эффективность мероприятий по совершенствованию технологических производства;</li> <li>- разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции с использованием различных пищевых и биологически активных добавок;</li> <li>- разрабатывать нормативную документацию на продукцию питания с учетом современных достижений в области технологии и техники.</li> </ul> <p><b>Владеет:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- методикой моделирования технологических процессов, направленных на формирование новых систем и концепций питания;</li> <li>- методами стандартизации и метрологического контроля технологических процессов, связанных с производством продукции питания с целью их совершенствования;</li> <li>- навыками разработки предупреждающих и корректирующих мероприятий по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения;</li> <li>- способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения, в том числе продукции с различными пищевыми и биологически активными добавками.</li> </ul>
<p>ОПК-3 - Способностью осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам</p>	<p><b>Знает:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- правила технологического контроля безопасности сырья и продуктов питания по химическим, физико-химическим и микробиологическим показателям и порядок его проведения;</li> <li>- правила контроля и надзора за соблюдением требований технических регламентов, стандартов и другой нормативной документации к качеству продукции и услуг в ресторанном бизнесе;</li> <li>- правила и порядок проведения технологического контроля соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам;</li> </ul>

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

	<p><b>Владеет:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- практическими навыками подбора технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания;</li> <li>- навыками проектирования и строительства предприятий общественного питания с учетом требований к безопасности рабочих мест;</li> <li>- практическими навыками эксплуатации технологического и инженерного оборудования на предприятиях питания разных классов;</li> <li>- методами защиты при работе на технологическом оборудовании в предприятиях питания разных классов.</li> </ul>
<p>ОПК-5 - Готовностью к участию во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов</p>	<p><b>Знает:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 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;</li> <li>- способы организации обслуживания посетителей;</li> <li>- 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;</li> <li>- правила организации санитарно-гигиенических мероприятий в различных типах предприятий общественного питания.</li> </ul> <p><b>Умеет:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- организовать работу производственных цехов, в том числе заготовочных и доготовочных, складской группы и процесс обслуживания посетителей на предприятиях питания;</li> <li>- 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.</li> <li>- осуществлять санитарно-гигиенические мероприятия в процессе организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов;</li> </ul> <p><b>Владеет:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- навыками организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов;</li> <li>- навыками профессионального мышления, умениями предотвращения конфликтных ситуаций, умениями анализировать психические состояния сотрудников и клиентов;</li> <li>- навыками контроля санитарно-гигиенических требований в процессе организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов.</li> </ul>
<b>ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ КОМПЕТЕНЦИИ ВЫПУСКНИКА:</b>	
<b>Производственно-технологическая деятельность</b>	
<p>ПК-1 - Способностью</p>	<p><b>Знает:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- основные химические и микробиологические параметры</li> </ul>

<p>использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания</p>	<p>технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции и технические средства измерения этих параметров;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- основные технические средства и правила их использования для измерения параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции в процессе кулинарной обработки;</li> <li>- основные технические средства и правила их использования для определения содержания основных компонентов пищевых продуктов и кулинарных изделий и их пищевой ценности.</li> </ul> <p><b>Умеет:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- использовать технические средства для измерения химических и микробиологических основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции;</li> <li>- организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания с учетом физико-химических изменений пищевых веществ при кулинарной обработке.</li> <li>- использовать технические средства для определения содержания основных компонентов пищевых продуктов и кулинарных изделий и их пищевой ценности.</li> </ul> <p><b>Владеет:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- навыками организации и осуществления контроля технологического процесса производства продукции питания по химическим и микробиологическим параметрам, в том числе навыками использования технических средств измерения этих параметров;</li> <li>- навыками использования технических средств измерения основных параметров технологических процессов, физико-химических изменений пищевых веществ, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции;</li> <li>- навыками использования технических средств измерения для определения содержания основных компонентов пищевых продуктов и кулинарных изделий и их пищевой ценности.</li> </ul>
<p>ПК-2 - Владением современными информационными технологиями, способностью управлять информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для расчета технологических</p>	<p><b>Знает:</b> современные информационные технологии, способы управления информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности, сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ, в том числе используемые для расчета технологических параметров оборудования, а также пакеты прикладных программ и программные комплексы организационно-технологической деятельности ресторана.</p> <p><b>Умеет:</b> управлять информацией с использованием прикладных программ и программных комплексов организационно-технологической деятельности ресторана, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования.</p> <p><b>Владеет:</b> современными информационными технологиями, способностью управлять информацией с использованием прикладных программ и программных комплексов организационно-технологической деятельности ресторана, сетевыми компьютерными технологиями и базами данных в своей предметной области, методикой работы с пакетами прикладных программ для расчета технологических параметров</p>



параметров оборудования	оборудования.
ПК-3 - Владением правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест	<p><b>Знает:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- основные требования по технике безопасности при работе с производственным оборудованием, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда, предъявляемые к предприятиям питания;</li> <li>- требования к безопасности при использовании процессов и выборе аппаратов пищевых производств;</li> <li>- методы измерения и оценивания основных параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест.</li> </ul> <p><b>Умеет:</b> измерять и оценивать параметры производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- оценивать гигиенические условия работы объектов общественного питания;</li> <li>- использовать правила техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда на предприятиях общественного питания, в том числе при использовании процессов и аппаратов пищевых производств.</li> </ul> <p><b>Владеет:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- основными приемами, обеспечивающими соблюдение правил техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда на предприятиях общественного питания;</li> <li>- навыками проведения замеров и оценки результатов измерений показателей микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест.</li> </ul>
ПК-4 - Готовностью устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения	<p><b>Знает:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- критерии определения приоритетов в сфере производства продукции питания, способы обоснования принятия конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания;</li> <li>- способы выбора технических средств и технологии с учетом экологических последствий их применения.</li> </ul> <p><b>Умеет:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания;</li> <li>- выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения.</li> </ul> <p><b>Владеет:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- навыками определения приоритетов в сфере производства продукции питания, обоснования принятия конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания;</li> <li>- способностью выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения.</li> </ul>
ПК-5 - Способностью	<p><b>Знает:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- способы расчётов производственных мощностей и</li> </ul>

<p>рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство</p>	<p>эффективности работы технологического оборудования; рациональные способы эксплуатации машин и технологического оборудования при производстве продукции питания;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- методики расчета экономической эффективности работы технологического оборудования; параметры экономической эффективности внедрения инноваций в производство при бизнес-планировании на предприятиях общественного питания;</li> </ul> <p><b>Умеет:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, планировать внедрение инноваций в производство и оценивать их экономическую эффективность, в том числе при бизнес-планировании;</li> <li>- разрабатывать производственную программу предприятий питания;</li> <li>- организовывать работу производства предприятий питания и осуществлять контроль за технологическим процессом.</li> </ul> <p><b>Владеет:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- способностью рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования;</li> <li>- методами разработки производственной программы в зависимости от специфики предприятия питания;</li> <li>- методами и навыками планирования и внедрения инноваций в производство и методами оценки экономической эффективности от их внедрения.</li> </ul>
<p>ПК-6 - Способностью организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания</p>	<p><b>Знает:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- правила организации документооборота по производству на предприятии питания;</li> <li>- 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.</li> </ul> <p><b>Умеет:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- организовывать документооборот по производству на предприятии питания;</li> <li>- пользоваться нормативной (технические регламенты, санитарные нормы и правила, стандарты и др.), технической и технологической 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.</li> </ul> <p><b>Владеет:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- навыками организации документооборота по производству на предприятии питания, в том числе навыками работы с программами;</li> <li>- навыками использования нормативной (технических регламентов, санитарных норм и правил, стандартов и др.),</li> </ul>

	<p>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.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 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.</li> </ul>
<b>Организационно-управленческая деятельность</b>	
<p>ПК-7 - Способностью анализировать и оценивать результативность системы контроля деятельности производства, осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства</p>	<p><b>Знает:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- методы анализа и критерии оценки результативности системы контроля деятельности производства, в том числе методы оценки результативности функционирования системы менеджмента качества в сфере индустрии питания и гостеприимства;</li> <li>- технологию оценки результативности системы контроля деятельности производства продукции общественного питания;</li> <li>- методику оценки результативности системы контроля сервисной деятельности на предприятиях индустрии питания;</li> <li>- источники информации в области проектирования предприятия питания, связанного с формированием отдельных функциональных зон и их предметно-пространственной организацией;</li> <li>- источники новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства.</li> </ul> <p><b>Умеет:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- анализировать и оценивать результативность системы контроля деятельности производства, в том числе применять методы оценки результативности функционирования системы менеджмента качества в сфере индустрии питания и гостеприимства;</li> <li>- использовать технологию оценки результативности системы контроля деятельности производства продукции общественного питания;</li> <li>- использовать методику оценки результативности системы контроля сервисной деятельности на предприятиях индустрии питания;</li> <li>- осуществлять поиск, выбор и использование информации в области проектирования предприятия питания, связанного с формированием отдельных функциональных зон и их предметно-пространственной организации;</li> <li>- осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства.</li> </ul> <p><b>Владеет:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- навыками анализа и оценки результативности системы контроля деятельности производства, в том числе методами оценки результативности функционирования системы</li> </ul>

	<p>менеджмента качества в сфере индустрии питания и гостеприимства;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- методами и навыками оценки результативности системы контроля деятельности производства продукции общественного питания;</li> <li>- методами и навыками оценки результативности системы контроля сервисной деятельности на предприятиях индустрии питания;</li> <li>- способностью поиска, выбора и использования информации в области проектирования предприятия питания, связанных с формированием отдельных функциональных зон и их предметно-пространственной организацией;</li> <li>- способностью поиска, выбора и использования новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства.</li> </ul>
<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><b>Знает:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 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;</li> <li>- методы обеспечения функционирования системы поддержки здоровья и безопасности труда персонала предприятия питания;</li> <li>- 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.);</li> <li>- методы анализа деятельности предприятия питания с целью выявления рисков в области безопасности труда и здоровья персонала.</li> </ul> <p><b>Умеет:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- применять нормативные документы, устанавливающие требования к системам поддержки здоровья и безопасности труда персонала предприятия питания;</li> <li>- обеспечивать функционирование системы поддержки здоровья и безопасности труда персонала предприятия питания;</li> <li>- анализировать деятельность предприятия питания с целью выявления рисков в области безопасности труда и здоровья персонала для снижения уровня рисков.</li> </ul> <p><b>Владет:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- способностью обеспечивать функционирование системы поддержки здоровья и безопасности труда персонала предприятия питания;</li> <li>- навыками анализа деятельности предприятия питания с целью выявления рисков в области безопасности труда и здоровья персонала;</li> <li>- навыками снижения уровня рисков в области безопасности труда и здоровья персонала.</li> </ul>
<p>ПК-9 - Готовностью устанавливать требования и</p>	<p><b>Знает:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- правила техники безопасности в профессиональной деятельности и правила поведения в чрезвычайных ситуациях;</li> </ul>

<p>приоритеты к обучению работников по вопросам безопасности в профессиональной деятельности и поведению в чрезвычайных ситуациях</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- виды обучения работников по вопросам безопасности в профессиональной деятельности и поведению в чрезвычайных ситуациях (различные виды инструктажей работников, обучение руководящего персонала);</li> <li>- 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.</li> </ul> <p><b>Умеет:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- устанавливать требования и приоритеты к обучению работников по вопросам безопасности в профессиональной деятельности и поведению в чрезвычайных ситуациях;</li> <li>- 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.).</li> </ul> <p><b>Владеет:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- навыками выбора приоритетов к обучению по вопросам безопасности в профессиональной деятельности и поведению в чрезвычайных ситуациях;</li> <li>- навыками установления требований к обучению по вопросам безопасности в профессиональной деятельности и поведению в чрезвычайных ситуациях;</li> <li>- 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.);</li> <li>- способностью к организации обучения руководящего персонала по вопросам безопасности в профессиональной деятельности и поведению в чрезвычайных ситуациях.</li> </ul>
<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 и принимать решения в области контроля процесса продаж, владеть системой товародвижения и логистическими процессами на</p>	<p><b>Знает:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 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;</li> <li>- моделирование бизнес-процессов, оптимизирующих ассортимент продукции производства предприятия и услуг общественного питания.</li> </ul> <p><b>Умеет:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 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;</li> <li>- организовывать систему товародвижения и логистические процессы, с использованием информационных технологий и Интернет-технологий на предприятиях питания;</li> <li>- взаимодействовать с отделом продаж по вопросам моделирования бизнес-процессов оптимизирующих ассортимент продаваемой продукции производства, анализировать</li> </ul>

<p>предприятиях питания</p>	<p>информацию по результатам продаж и принимать решения в области контроля процесса продаж.  <b>Владеет:</b>  - 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>
<p>ПК-11 - Способностью осуществлять мониторинг проведения мотивационных программ на всех ее этапах, оценивать результаты мотивации и стимулировать работников производства</p>	<p><b>Знает:</b> 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.  <b>Умеет:</b> 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.  <b>Владеет:</b> 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><b>Знает:</b> количественные, качественные и комбинированные критерии и методы оценки профессионального уровня персонала, в том числе критерии и методы оценки компетенций персонала и эффективности его работы.  <b>Умеет:</b> разрабатывать индивидуальные и коллективные программы обучения персонала и оценивать профессиональный уровень персонала и эффективность его работы.  <b>Владеет:</b> 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 поддержки лояльности персонала по отношению к предприятию и руководству,</p>	<p><b>Знает:</b> 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 руководящего и производственного персонала предприятия.  <b>Умеет:</b> 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</p>

<p>планировать и анализировать свою деятельность и рабочий день с учетом собственных должностных обязанностей на предприятиях питания</p>	<p>с учетом собственных должностных обязанностей на предприятиях питания.  <b>Владеет:</b> 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><b>Знает:</b>  - 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.  <b>Умеет:</b>  - 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.  <b>Владеет:</b>  - 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-15 -  Способностью осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития потребительского рынка, систематизировать и обобщать информацию</p>	<p><b>Знает:</b> основные источники новой информации в области развития потребительского рынка.  <b>Умеет:</b> систематизировать и обобщать информацию в области развития потребительского рынка, прогнозировать будущие результаты деятельности предприятия и разрабатывать его стратегию, новые конкурентоспособные концепции.  <b>Владеет:</b> способностью критически осмыслить полученную информацию в области развития потребительского рынка и на её основе корректировать стратегию предприятия общественного питания.</p>
<p>ПК-16 -  Способностью планировать стратегию развития предприятия питания с учетом множественных факторов, проводить анализ, оценку рынка и риски, проводить аудит финансовых и</p>	<p><b>Знает:</b>  - 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.  <b>Умеет:</b>  - 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.</p>

материальных ресурсов	<p><b>Владеет:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- навыками планирования стратегии предприятия, анализа множественных факторов внешней и внутренней среды предприятия и отрасли в целом;</li> <li>- навыками оценки рынка и рисков предприятия питания;</li> <li>- навыками проведения аудита финансовых и материальных ресурсов предприятия питания.</li> </ul>
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><b>Знает:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 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;</li> <li>- порядок разработки плана-меню, расчета сырья, связанного с обеспечением надежности технологических процессов производства продукции питания.</li> </ul> <p><b>Умеет:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- грамотно планировать технологические процессы производства готовой продукции и обслуживания на предприятиях общественного питания, организовать рациональное использование сырьевых и энергетических ресурсов;</li> <li>- осуществлять разработку план-меню, расчета сырья, связанного с обеспечением надежности технологических процессов производства продукции питания.</li> </ul> <p><b>Владеет:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- способностью организовать ресурсосберегающее производство, его оперативное планирование и обеспечение надежности технологических процессов производства продукции питания;</li> <li>- навыками разработки плана-меню, расчета сырья, связанного с обеспечением надежности технологических процессов производства продукции питания.</li> </ul>
ПК-18 - Готовностью осуществлять необходимые меры безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия	<p><b>Знает:</b> 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><b>Умеет:</b> анализировать опасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия.</p> <p><b>Владеет:</b> навыками осуществления необходимых мер безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия</p>
ПК-19 - Владением нормативно-правовой базой в области продаж продукции производства и услуг	<p><b>Знает:</b> 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><b>Умеет:</b> организовывать продажу продукции производства и услуг предприятий питания с учетом требований нормативно-правовых документов (законы и подзаконные акты, технические</p>



	<p>регламенты, санитарные нормы и правила, стандарты и др.).</p> <p><b>Владеет:</b> 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 информации в области мотивации и стимулирования работников предприятий питания, проявлять коммуникативные умения</p>	<p><b>Знает:</b> 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><b>Умеет:</b> 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><b>Владеет:</b> 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><b>Знает:</b> 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><b>Умеет:</b> 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><b>Владеет:</b> 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</p>	<p><b>Знает:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- основы бизнес-планирования и технологию проведения мониторинга и анализа результатов финансово-хозяйственной деятельности предприятия питания;</li> <li>- экономику предприятий питания, принципы оценки его хозяйственной и финансовой деятельности, основы бухгалтерского учета и налоговой системы;</li> <li>- методики расчета основных экономических показателей финансово-хозяйственной деятельности предприятий питания.</li> </ul> <p><b>Умеет:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- осуществлять бизнес-планирование и проводить мониторинг и</li> </ul>

состояние предприятия	<p>анализировать результаты мониторинга финансово-хозяйственной деятельности предприятия питания;  - оценивать финансовое состояние предприятия питания.</p> <p><b>Владеет:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- навыками бизнес-планирования и проведения мониторинга и анализа результатов мониторинга финансово-хозяйственной деятельности предприятий питания;</li> <li>- навыками оценки финансового состояния предприятий питания.</li> </ul>
ПК-23 - Способностью формировать профессиональную команду, проявлять лидерские качества в коллективе, владением способами организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления	<p><b>Знает:</b> 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 информации при деловой коммуникации.</p> <p><b>Умеет:</b> формировать профессиональную команду, проявлять лидерские качества в коллективе, организовывать производство и эффективную работу трудового коллектива на основе современных методов управления.</p> <p><b>Владеет:</b> способностью формировать профессиональную команду, способами организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления.</p>
<b>Научно-исследовательская деятельность</b>	
ПК-24 - Способностью проводить исследование по заданной методике и анализировать результаты экспериментов	<p><b>Знает:</b> методику проведения исследования физических объектов и явлений; процедуру проведения исследования химической безопасности сырья и продукции; процедуру проведения исследования микробиологической безопасности сырья и продукции; процедуру проведения исследования продукции общественного питания; методики исследования белков, жиров, углеводов, нуклеиновых кислот, витаминов.</p> <p><b>Умеет:</b> проводить исследования физических объектов и явлений, микробиологические исследования, исследования по безопасности сырья и продукции, исследования продукции общественного питания, исследования состава и структуры белков, жиров, углеводов, нуклеиновых кислот, витаминов по заданной методике.</p> <p><b>Владеет:</b> методикой проведения исследований в области физики, химии, микробиологии, безопасности продовольственного сырья, биохимии при производстве продукции общественного питания и анализа результатов исследований.</p>
ПК-25 - Способностью изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания	<p><b>Знает:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- основные направления развития отечественного и зарубежного производства продуктов питания;</li> <li>- научно-техническую информацию, связанную с концепцией обеспечения безопасности технологических процессов производства блюд на предприятиях общественного питания (ХАССП);</li> <li>- научно-техническую информацию по производству продуктов питания в условиях отечественных и зарубежных предприятий питания;</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- основной опыт применения пищевых добавок и БАД при производстве продуктов питания;</li> <li>- национальные черты и основные особенности питания, присущие различным народам мира;</li> <li>- основные нормативные документы в области органолептической оценки качества продукции;</li> <li>- научно-техническую информацию, связанную с основами физиологии человека, с физиологическими системами, выполняющими функцию питания, с физиологической ролью белков, жиров, углеводов, минеральных веществ и витаминов в организме.</li> </ul> <p><b>Умеет:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- применять научно-техническую информацию на практике, анализировать, обобщать и делать выводы по результатам исследований;</li> <li>- применять научно-техническую информацию в области органолептической оценки качества готовой кулинарной продукции и полуфабрикатов;</li> <li>- анализировать опыт применения пищевых добавок и БАД;</li> <li>- определять национальные черты и основные особенности питания, присущие различным народам мира;</li> <li>- анализировать полученную информацию и применять ее на практике с целью внедрения наиболее эффективных способов и технологий производства продуктов питания;</li> <li>- применять полученную научно-техническую информацию, связанную с дифференцированным питанием различных групп населения, на практике.</li> </ul> <p><b>Владеет:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- навыками обработки научно-технической информации с целью выбора безопасного технологического оборудования, посуды и инвентаря, а также навыками обеспечения качества и безопасности продовольственного сырья и готовой продукции на предприятиях общественного питания;</li> <li>- навыками разработки рационов питания с заданными функциональными свойствами продуктов, их определенной биологической, пищевой и энергетической ценностью, с учетом требований к рационам питания, используемых в отечественной и зарубежной практике.</li> </ul>
<p>ПК-26 - Способностью измерять и составлять описание проводимых экспериментов, подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; владением статистическими методами и средствами обработки экспериментальных</p>	<p><b>Знает:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- методологию измерения и описания проводимых экспериментов и подготовки данных для составления обзоров, отчетов и научных публикаций;</li> <li>- методы обработки результатов физического, химического и микробиологического эксперимента и подготовки данных для составления обзоров, отчетов и научных публикаций;</li> <li>- статические методы и средства обработки экспериментальных данных проведенных исследований.</li> </ul> <p><b>Умеет:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- осуществлять поиск информации в области измерения и описания проводимых экспериментов;</li> <li>- проводить измерения, наблюдения, составлять описания проводимых исследований.</li> <li>- измерять и составлять описания проводимых физических, химических и микробиологических экспериментов.</li> </ul> <p><b>Владеет:</b> навыками проведения и описания теоретических и</p>

данных проведенных исследований	экспериментальных исследований в области производства продукции общественного питания (в том числе физических, химических и микробиологических экспериментов) с использованием современных статических методов и средств обработки экспериментальных данных.
<b>Проектная деятельность</b>	
ПК-27 - Способностью контролировать качество предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования, участвовать в планировке и оснащении предприятий питания	<p><b>Знает:</b> 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.</p> <p><b>Умеет:</b> участвовать в планировке, реконструкции и монтаже зданий, строительных конструкций и инженерного оборудования предприятий питания.</p> <p><b>Владеет:</b> способностью контролировать качество предоставляемых проектными и строительными организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу зданий, строительных конструкций и инженерного оборудования предприятий питания.</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 оборудования, план монтажной привязки технологического оборудования,	<p><b>Знает:</b> основные источники новой информации в области проектирования предприятий питания;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- правила и требования к проектированию предприятий питания;</li> <li>- строительные нормы и правила;</li> <li>- требования к размещению производственного оборудования;</li> <li>- требования к устройству и принципы движения продуктов и сырья;</li> <li>- требования к рабочим местам на предприятии питания;</li> <li>- рекомендации по разработке интерьеров и экстерьеров предприятий питания.</li> </ul> <p><b>Умеет:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- осуществлять поиск, выбор и использование информации в области проектирования предприятий питания;</li> <li>- 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;</li> <li>- проверять правильность подготовки технологического проекта, выполненного проектной организацией;</li> <li>- читать чертежи (экспликацию помещений, план расстановки технологического оборудования, план монтажной привязки технологического оборудования, объемное изображение производственных цехов).</li> </ul> <p><b>Владеет:</b> способностью поиска, выбора и использования информации в области проектирования предприятий питания, способностью составлять техническое задание на проектирование предприятия питания малого бизнеса, проверять</p>

объемное изображение производственных цехов)	правильность подготовки технологического проекта, выполненного проектной организацией, читать чертежи (экспликацию помещений, план расстановки технологического оборудования, план монтажной привязки технологического оборудования, объемное изображение производственных цехов).
ПК-29 - Готовностью вести переговоры с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования, оценивать результаты проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта	<p><b>Знает:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- нормы проектирования предприятий питания малого бизнеса;</li> <li>- принципы размещения предприятий общественного питания с учетом планировочных решений помещений в соответствии с их функциональным назначением;</li> <li>- правила охраны труда и производственной санитарии;</li> <li>- требования техники безопасности при использовании технологического оборудования;</li> <li>- правила пожарной безопасности при проектировании предприятий питания.</li> </ul> <p><b>Умеет:</b> 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><b>Владеет:</b> 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>
<b>Маркетинговая деятельность</b>	
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><b>Знает:</b> 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><b>Умеет:</b> 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><b>Владеет:</b> 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>
ПК-31 - Способностью планировать маркетинговые мероприятия,	<b>Знает:</b> инструменты и методы маркетингового планирования, а также способы планирования и создания, каналы проведения, бюджетирование и методы разработки календарно-тематических планов маркетинговых мероприятий, направленных на продвижение бренда, продукции и услуг предприятия питания;

<p>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>методику работы с клиентской базой предприятий общественного питания; способы формирования рекламных сообщений о продукции производства, виды рекламных акций, принципы ценообразования у конкурентов.</p> <p><b>Умеет:</b> 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><b>Владеет:</b> 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><b>Знает:</b> 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><b>Умеет:</b> 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><b>Владеет:</b> 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, пищевого сырья, продукции и разрабатывать</p>	<p><b>Знает:</b> 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><b>Умеет:</b> организовывать маркетинговые исследования товарных рынков, пищевого сырья и продукции; анализировать результаты маркетинговых исследований и использовать результаты при разработке предложений по выбору</p>

предложения по выбору поставщиков для предприятий питания	поставщиков для предприятий общественного питания. <b>Владеет:</b> 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. Преддипломной практики

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».

Преддипломная практика является видом производственной практики, направленную на профессиональную подготовку обучающихся. Производственная практика. Преддипломная практика проводится дискретно путем выделения в календарном учебном графике непрерывного периода учебного времени для её проведения. Производственная практика. Преддипломная практика 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. Преддипломная практика 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.

Организацией производственной практики. Преддипломной практики 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. Преддипломной практики 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. ПРЕДДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКИ**

Общая трудоемкость практики составляет 4 недели, 6 зачетных единиц, 216 акад. часа.

Формой обязательной отчетности производственной практике. Преддипломной практике 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 ба-бв к программе практики.

Структура и содержание производственной практики 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).

Таблица 2 – Структура и содержание Производственной практики. Преддипломной практики, 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, правилами внутреннего	18	Запись в дневнике практики, первичные документы



	<p>трудового распорядка, с требованиями охраны труда, пожарной безопасности, производственный инструктаж, в т.ч. инструктаж по технике безопасности. ОК-1, ОК-2, ОК-3, ОК-4, ОК-5, ОК-6, ОК-7, ОК-8, ОК-9, ОПК-1, ОПК-2, ОПК-3, ОПК-4, ОПК-5, ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-4, ПК-5, ПК-6, ПК-7, ПК-8, ПК-9, ПК-10, ПК-11, ПК-12, ПК-13, ПК-14, ПК-15, ПК-16, ПК-17, ПК-18, ПК-19, ПК-20, ПК-21, ПК-22, ПК-23, ПК-24, ПК-25, ПК-26, ПК-27, ПК-28, ПК-29, ПК-30, ПК-31, ПК-32, ПК-33</p>		
2. Производственный	<p>Выполнение производственных заданий, сбор, обработка и систематизация фактического и литературного материала ОК-1, ОК-2, ОК-3, ОК-4, ОК-5, ОК-6, ОК-7, ОК-8, ОК-9, ОПК-1, ОПК-2, ОПК-3, ОПК-4, ОПК-5, ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-4, ПК-5, ПК-6, ПК-7, ПК-8, ПК-9, ПК-10, ПК-11, ПК-12, ПК-13, ПК-14, ПК-15, ПК-16, ПК-17, ПК-18, ПК-19, ПК-20, ПК-21, ПК-22, ПК-23, ПК-24, ПК-25, ПК-26, ПК-27, ПК-28, ПК-29, ПК-30, ПК-31, ПК-32, ПК-33</p>	92	Запись в дневнике практики, готовые разделы отчета
3. Аналитический	<p>Анализ полученной информации, подготовка отчета по практике, получение характеристики-отзыва ОК-1, ОК-2, ОК-3, ОК-4, ОК-5, ОК-6, ОК-7, ОК-8, ОК-9, ОПК-1, ОПК-2, ОПК-3, ОПК-4, ОПК-5, ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-4, ПК-5, ПК-6, ПК-7, ПК-8, ПК-9, ПК-10, ПК-11, ПК-12, ПК-13, ПК-14, ПК-15, ПК-16, ПК-17, ПК-18, ПК-19, ПК-20, ПК-21, ПК-22, ПК-23, ПК-24, ПК-25, ПК-26, ПК-27, ПК-28, ПК-29, ПК-30, ПК-31, ПК-32, ПК-33</p>	88	Запись в дневнике практики, выводы
4. Отчетный	<p>Представление отчета по практике, дневника,</p>	18	Письменный отчет, защита отчета по практике

	характеристики-отзыва на кафедру, устранение замечаний руководителя практики, защита отчета по практике ОК-1, ОК-2, ОК-3, ОК-4, ОК-5, ОК-6, ОК-7, ОК-8, ОК-9, ОПК-1, ОПК-2, ОПК-3, ОПК-4, ОПК-5, ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-4, ПК-5, ПК-6, ПК-7, ПК-8, ПК-9, ПК-10, ПК-11, ПК-12, ПК-13, ПК-14, ПК-15, ПК-16, ПК-17, ПК-18, ПК-19, ПК-20, ПК-21, ПК-22, ПК-23, ПК-24, ПК-25, ПК-26, ПК-27, ПК-28, ПК-29, ПК-30, ПК-31, ПК-32, ПК-33		
<b>Итого</b>		<b>216</b>	<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. Преддипломной практике осуществляется в форме обязательных индивидуальных консультаций (ИК), контактной работы в период защиты отчета по практике (Катт).

### **3 ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ, ИСПОЛЬЗУЕМЫЕ ПРИ ПРОХОЖДЕНИИ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ. ПРЕДДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКИ**

В процессе прохождения практики используются следующие образовательные технологии: научно-исследовательские и научно-производственные технологии, используемые на практике (1С: Предприятие 8, Microsoft Dynamics Nav, Microsoft Dynamics AX); консультации преподавателей; самостоятельная работа обучающихся, в которую входит освоение теоретического материала, подготовка, выполнение указанных преподавателем заданий, работа с литературой и др.

### **4 УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ, ИНФОРМАЦИОННОЕ И МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ. ПРЕДДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКИ**

#### 4.1 Рекомендуемая литература

##### **Основная литература:**

1. 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>

2. 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>

3. Джум, Т. А. Санитария и гигиена питания : учебник / Т.А. Джум, М.Ю. Тамова, М.В. Букалова. — Москва : Магистр : ИНФРА-М, 2024. — 544 с. — (Бакалавриат). - ISBN 978-5-9776-0475-8. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/read?id=432239>

4. Технология продукции общественного питания : учебник / под ред. А.С. Ратушного. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2022. — 241 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). — DOI 10.12737/1031132. - ISBN 978-5-16-015493-0. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/read?id=393847>

#### **Нормативно-правовые документы:**

1. Федеральный закон «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ. Режим доступа: [http://www.consultant.ru/document/cons\\_doc\\_LAW\\_22481/](http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_22481/)
2. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» от 09.12.2011 № 880. Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/902320560>
3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения. Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/1200103471>
4. ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования. Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/1200107325>
5. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия. Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/1200107326>
6. ГОСТ 30494-2011 Здания жилые и общественные. Параметры микроклимата в помещениях <http://docs.cntd.ru/document/gost-30494-2011>
7. ГОСТ 32692-2014 Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания <http://docs.cntd.ru/document/1200111506>
8. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования <http://docs.cntd.ru/document/1200103455>
9. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/1200107327>
10. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. Режим доступа: <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. Режим доступа: <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. Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/1200103474>
13. ГОСТ 32691-2014 Услуги общественного питания. Порядок разработки фирменных и новых блюд и изделий на предприятиях. Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/1200111505>
14. ГОСТ Р 21.1101-2013 Система проектной документации для строительства (СПДС). Основные требования к проектной и рабочей документации (с Поправкой) <http://docs.cntd.ru/document/1200104690>
15. ГОСТ 2.105-95 Единая система конструкторской документации. Общие требования к текстовым документам. <http://docs.cntd.ru/document/1200001260>
16. ГОСТ 2.109-73 (изм. № 11 от 01.09.2006) Единая система конструкторской документации. Основные требования к чертежам. <http://docs.cntd.ru/document/1200001992>
17. ГОСТ 2.004 - 88 Единая система конструкторской документации. Общие требования к выполнению конструкторских и технологических документов на печатающих и графических устройствах вывода ЭВМ. <http://docs.cntd.ru/document/1200001987>

18. ГОСТ 2.302 - 68 Единая система конструкторской документации. Масштабы. <http://docs.cntd.ru/document/1200006583>
19. ГОСТ 2.303-68. Единая система конструкторской документации. Линии. <http://docs.cntd.ru/document/1200003502>
20. ГОСТ 2.305-2008 Единая система конструкторской документации. Изображения - виды, разрезы, сечения. <http://docs.cntd.ru/document/1200069435>
21. ГОСТ 2.307-2011 Единая система конструкторской документации. Нанесение размеров и предельных отклонений. <http://docs.cntd.ru/document/1200086238>
22. ГОСТ 7.1-2003 СИБИД Библиографическая запись. Библиографическое описание. Общие требования и правила составления. <http://docs.cntd.ru/document/1200034383>
23. ГОСТ 7.9-95 Реферат и аннотация. Общие требования. <http://docs.cntd.ru/document/1200004585>
24. ГОСТ 7.32-2001 Правила оформления текстовых документов. <http://docs.cntd.ru/document/gost-7-32-2001-sibid>
25. ГОСТ 7.80-2000 Библиографическая запись. Заголовок. Общие требования и правила составления. <http://docs.cntd.ru/document/1200006960>
26. ГОСТ 21.101-97 СПДС Основные требования к проектной и рабочей документации. <http://docs.cntd.ru/document/1200000429>
27. ГОСТ 21.501-93 «СПДС Правила выполнения архитектурно-строительных рабочих чертежей». <http://docs.cntd.ru/document/gost-21-501-93-spds>
28. ГОСТ 21.508-93 СПДС Правила выполнения рабочей документации генеральных планов предприятий, сооружений и жилищно-гражданских объектов. <http://docs.cntd.ru/document/901700528>
29. ГОСТ Р 51074-2003 Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования. <http://docs.cntd.ru/document/1200035978>
30. Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю), от 28.05.2010, № 299. Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/902249109>
31. СП 56.13330.2011 Производственные здания. Актуализированная редакция СНиП 31-03-2001 (с Изменениями N 1, 2, 3) <http://docs.cntd.ru/document/1200085105>
32. СП 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/901802127>
33. СанПиН 2.4.5.2409-08 Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/902113767>
34. СанПиН 2.1.4.1074-01 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества» Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/901798042>
35. СанПиН 2.1.4.1175-02 «Гигиенические требования к качеству воды нецентрализованного водоснабжения. Санитарная охрана источников». Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/901836057>
36. СанПиН 2.2.4.1294-03 «Гигиенические требования к аэроионному составу воздуха производственных общественных помещений». Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/901860667>
37. СанПиН 3.5.2.3472-17 Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дезинсекционных мероприятий в борьбе с членистоногими, имеющими эпидемиологическое и санитарно-гигиеническое значение. Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/456088413>

38. СП 3.5.3.3223-14 Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дератизационных мероприятий. Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/420223924>

39. СП 3.5.1378-03 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и осуществлению дезинфекционной деятельности». Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/901865877>

#### **Дополнительная литература:**

1. Аристов О.В. Управление качеством: Учебник / О.В. Аристов. - 2-е изд., перераб. и доп. (Высшее образование: Бакалавриат) М.: НИЦ Инфра-М. - 2020. - 224 с. <https://znanium.com/read?id=353518>

2. Арустамов Э.А. Безопасность жизнедеятельности: Учебник для бакалавров / Э.А. Арустамов, А.Е. Волощенко, Н.А. Прокопенко, Н.В. Косолапова; Под ред. Э.А. Арустамова. - М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К», 2020. - 446 с. – Режим доступа: <https://znanium.com/read?id=358204>

3. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий кухонь народов России для предприятий общественного питания : практическое пособие / . - Москва : Дашков и К, 2023. - 208 с. - ISBN 978-5-394-05237-8. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/read?id=431842>

4. Быстров С.А. Технология и организация ресторанного бизнеса и питания туристов: учебник / С.А. Быстров - М.: ИНФРА-М, 2019. – 536 с. – (Высшее образование: Бакалавриат). ISBN 978-5-16-012812-2; - Режим доступа: <https://znanium.com/read?id=333159>

5. Васюкова А.Т. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий кухонь народов России для предприятий общественного питания / Под ред. Проф. А.Т. Васюковой – 4-е изд. - М.: Издательско-торговая корпорация “Дашков и К°”, 2020. - 208 с. ISBN 978-5-394-02385-9; Режим доступа: <https://znanium.com/read?id=358427>

6. Васюкова, А. Т. Технология продукции общественного питания : учебник / А. Т. Васюкова, А. А. Славянский, Д. А. Куликов. - 4-е изд. - Москва : Дашков и К, 2023. - 496 с. - ISBN 978-5-394-05206-4. - Текст : электронный. - URL:

7. Васюкова, А. Т. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник для бакалавров / А. Т. Васюкова, Т. Р. Любецкая ; под ред. А.Т. Васюковой. - 5-е изд. - Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2022. - 416 с. - ISBN 978-5-394-04964-4. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/read?id=431694>

8. 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>

9. Григорян Е.С. Маркетинг в общественном питании : учебник / Е.С. Григорян, Г.Т. Пиканина, Е.А. Соколова. - Москва : ИНФРА-М, 2021. — 352 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). — DOI 10.12737/1025220. - ISBN 978-5-16-015320-9. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/read?id=374038>

10. Гайворонский, К. Я. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли : учебник / К.Я. Гайворонский, Н.Г. Щеглов. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2023. — 469 с. — (Среднее профессиональное образование). — DOI 10.12737/1059379. - ISBN 978-5-16-017316-0. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/read?id=429561>

11. Давыдкина И.Б. Проектирование и организация торгового пространства предприятий розничной торговли и общественного питания: Учебное пособие / И.Б. Давыдкина - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2017. - 266 с.: 60x90 1/16. - (Высшее образование) ISBN 978-5-16-105727-8 (online) - Режим доступа: <https://znanium.com/read?id=36809>

12. 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>
13. 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>
14. Джум, Т. А. Современные формы обслуживания в ресторанном бизнесе : учебное пособие / Т. А. Джум, Г. М. Зайко. — Москва : Магистр : ИНФРА-М, 2021. — 528 с. — (Бакалавриат). - ISBN 978-5-9776-0369-0. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/read?id=398594>
15. Докторов, А. В. Охрана труда в сфере общественного питания: Учебное пособие / А.В. Докторов, Т.И. Митрофанова, О.Е. Мышкина. - Москва : Альфа-М: НИЦ Инфра-М, 2012. - 272 с.: ил.; . - (ПРОФИЛЬ). ISBN 978-5-98281-151-6. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/read?id=278091>
16. Сборник рецептов блюд зарубежной кухни : практическое руководство / под ред. проф. А. Т. Васюковой. - 8-е изд. - Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2022. - 816 с. - ISBN 978-5-394-05093-0. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/read?id=430186>
17. Зименкова Ф.Н. Питание и здоровье: Учебное пособие для студентов по спецкурсу «Питание и здоровье» / Ф.Н. Зименкова. - Москва: Прометей, 2016. - 168 с. ISBN 978-5-9907123-8-6 - Текст: электронный. - URL: <https://znanium.com/read?id=278730>
18. Халилов, Ш. А. Безопасность жизнедеятельности : учебное пособие / Ш.А. Халилов, А.Н. Маликов, В.П. Гневанов ; под ред. Ш.А. Халилова. — Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2023. — 576 с. — (Высшее образование). - ISBN 978-5-8199-0905-8. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/read?id=422430>
19. Липатова Л.П. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум: учебное пособие / под ред. Л.П. Липатовой. – 2-е изд., испр. и доп. – М.: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2019. – 376 с., [8] с. цв. ил. – (Высшее образование: Бакалавриат). ISBN 978-5-00091-615-5; – Режим доступа: <https://znanium.com/read?id=329760>
20. Мишина О.Ю. Технология и организация производства специальных видов питания в сфере агропромышленного комплекса (функциональные продукты питания): Учебно-методическое пособие / О.Ю. Мишина, В.В. Чернышков, А.С. Венецианский, Е.А. Кузнецова - Волгоград: Волгоградский государственный аграрный университет, 2018. - 76 с.: ISBN - Режим доступа: <https://znanium.com/read?id=335726>
21. Мишина О.Ю. Технология продукции общественного питания: Учебно-методическое пособие / О.Ю. Мишина - Волгоград: Волгоградский государственный аграрный университет, 2018. - 76 с.: - Режим доступа: <https://znanium.com/read?id=335728>
22. Никулина Е.О. Теория, методология, практика проектирования предприятий питания: монография / Е.О. Никулина, Г.В. Иванова, О.Я. Кольман. - Красноярск: Сиб. федер. ун-т, 2018. - 174 с. - ISBN 978-5-7638-3837-4. – Режим доступа: <https://znanium.com/read?id=342075>
23. Паламарчук А.С. Экономика предприятия: учебник / А.С. Паламарчук. — М.: ИНФРА-М, 2018.— 458 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). - Режим доступа: <https://znanium.com/read?id=300523>
24. Петров, А. М. Общественное питание: учет и калькулирование себестоимости : учебное пособие / А.М. Петров. — 4-е изд., перераб. и доп. — Москва : КУРС : ИНФРА-М, 2022. — 270 с. - ISBN 978-5-906923-72-1. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/read?id=392062>
25. Поздняковский В.М. Безопасность продовольственных товаров (с основами нутрициологии) / В.М. Поздняковский: Учебник - М.: ИНФРА-М, 2012.-271с. (Высшее

образование: Бакалавриат). ISBN 978-5-16-005308-0; Электронно-библиотечная система «znanium.com» <http://znanium.com/bookread.php?book=227413#none>

26. Позняковский, В. М. Безопасность продовольственных товаров (с основами нутрициологии) : учебник / В.М. Позняковский. — Москва : ИНФРА-М, 2023. — 269 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). - ISBN 978-5-16-005308-0. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/read?id=418995>

27. Фридман А. М. Экономика предприятия общественного питания : учебник для бакалавров / А. М. Фридман. — 2-е изд., стер. — Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2020. - 462 с. - ISBN 978-5-394-03538-8. - Режим доступа: <https://znanium.com/read?id=358434>

28. Халилов, Ш. А. Безопасность жизнедеятельности : учебное пособие / Ш.А. Халилов, А.Н. Маликов, В.П. Гневанов ; под ред. Ш.А. Халилова. — Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2023. — 576 с. — (Высшее образование). - ISBN 978-5-8199-0905-8. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/read?id=422430>

29. Магомедов, Ш. Ш. Управление качеством продукции : учебник / Ш. Ш. Магомедов, Г. Е. Беспалова. — 2-е изд., стер. - Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2020. - 334 с. - ISBN 978-5-394-03562-3. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/read?id=358503>

30. Цопкало Л.А. Контроль качества продукции и услуг в общественном питании / Л.А. Цопкало, Л.Н. Рождественская. - Новосибир.: НГТУ, 2016. - 230 с. Режим доступа: <https://znanium.com/read?id=1341>

#### 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 ВООК.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 НПР 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](http://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/](http://trade-drive.ru/services/analysis_restaurant_business/engineering_analysis/)
6. Рестораны Москвы – [www.menu.ru](http://www.menu.ru)
7. Восточные кухни – [www.susi.ru](http://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. Преддипломной практики**

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. Преддипломной практики**

Для проведения «Производственной практики. Преддипломной практики» 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 производственной практике. Преддипломной практике 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. Преддипломной практики».

5.3 Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах прохождения «Производственной практики. Преддипломной 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 студентов 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. Преддипломной практики:

#### 1) Примеры ситуационных заданий

##### **Ситуационное задание № 1**

В предприятии питания – базы практики по \_\_\_\_\_ уделяется большое внимание внедрению рациональных форм разделения и кооперации труда:

- Охарактеризуйте данный тип предприятия согласно ГОСТ 30389-2013 «Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования».
- Раскройте особенности разделения и кооперации труда в предприятии питания как одного из направлений НОТ.
- Предложите блюда из натурального рубленого мяса.
- Опишите технологию приготовления, оформления, требования к качеству, сроки реализации.
- Рассчитайте продукты на одно из предложенных блюд, говядина II категории.
- Определите площадь холодильной камеры для 600 кг мяса и 500 кг птицы по данным: норма нагрузки мяса на 1 м<sup>2</sup> – 150 кг, птицы – 140 кг; коэффициент, учитывающий свободные проходы – 50 %.

##### **Ситуационное задание № 2**

В предприятии питания – базы практики на \_\_\_\_\_ мест обновлен ассортимент первых блюд с учетом специфики кубанской кухни:

- Охарактеризуйте специфику работы супового отделения горячего цеха данного предприятия питания.
- Охарактеризуйте функциональные обязанности заведующего производством согласно ГОСТ 30524-2013 «Услуги общественного питания. Требования к персоналу».
- Опишите сущность оперативного планирования производства.
- Предложите ассортимент супов кубанской кухни для меню данного предприятия питания.
- Опишите технологию приготовления данных блюд, требования к качеству.

##### **Ситуационное задание № 3**

На ул. \_\_\_\_\_ функционирует предприятие питания – база практики (уточняется тип) на \_\_\_\_\_ мест:

- Охарактеризуйте данный тип предприятия согласно ГОСТ 30389-2013 «Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования».
- Раскройте особенности производственно-торговой деятельности предприятий общественного питания на примере данной базы практики.
- Разработайте ассортимент из мяса тушеного мелким куском.

- Опишите технологию приготовления перечисленных блюд, отпуск, требования к качеству, сроки реализации.
- Произведите подбор по нормам оснащения торгово-технологического оборудования для нормальной работы данного предприятия. Дайте характеристику действующих норм оснащения.
- Рассчитайте продукты для приготовления 50 порций одного из блюд, если свинина обрезная.

#### Ситуационное задание № 4

Разработайте предложения по улучшению:

- микроклимата в производственных цехах (горячем, кондитерском),
- снижению уровня шума,
- производственного травматизма и профзаболеваний.

#### Ситуационное задание № 5

Предложите режимы труда и отдыха производственного, обслуживающего, управленческого персонала. Составьте месячный график выхода на работу персонала. Составьте дневной график выхода на работу для работников одного цеха (по заданию преподавателя).

Определите формы и направления повышения квалификации персонала.

#### 2) Вопросы к зачету с оценкой

№ п/п	Наименование вопроса
1.	Аттестация персонала предприятия общественного питания.
2.	Безвредность продуктов питания – важнейшая проблема современности.
3.	Виды заготовочных предприятий и определение их мощности.
4.	Влияние форм самообслуживания на выбор типа раздачи и определения численности обслуживающего персонала. Классификация раздаточного оборудования.
5.	Вспомогательное оборудование, применяемое на предприятиях общественного питания.
6.	Выявление ключевых факторов успеха и определение рейтинга процессов
7.	Дайте характеристику методов расчета площадей помещений предприятий общественного питания.
8.	Дифференцированное питание различных групп населения.
9.	Договорные отношения с поставщиками. Нормативные и технические документы, регламентирующие договорные отношения. Договоры поставки, их разделы.
10.	Индивидуальное проектирование.
11.	Карты процессов. Содержание процедуры управления процессом согласно международного стандарта ИСО 9001-2000.
12.	Классификация способов кулинарной обработки
13.	Лечебно – профилактическое питание. Научная концепция фармаконутрициологии.
14.	Линейная структура управления предприятиями общественного питания.
15.	Линейно-функциональная структура управления предприятиями общественного питания.
16.	Логистический подход к организации снабжения.

17.	Методика идентификации, развертывания, документирования, взаимодействия процессов организации производства предприятий общественного питания.
18.	Методы определения числа потребителей в общедоступных предприятиях общественного питания.
19.	Методы отбора персонала.
20.	Механическое оборудование, применяемое на предприятиях общественного питания.
21.	Моечная кухонной посуды: назначение, оснащение, связь с цехами, организация рабочих мест.
22.	Назначение и виды проектов.
23.	Нормативно-технологическая документация предприятий общественного питания.
24.	Обучение и развитие персонала.
25.	Общие понятия о моделировании и анализе при проектировании объектов сервиса. Состав и содержание проектов.
26.	Объемно – планировочные решения в предприятиях общественного питания и их характеристика.
27.	Объемно-планировочные решения отдельно стоящих зданий общественного питания.
28.	Организация материально-технического снабжения: требования к нему, особенности приемки товаров.
29.	Организация отпуска блюд с учетом формы обслуживания. Отпуск через официантов и анализ основных рабочих процессов, связанных с этим.
30.	Организация приемки продовольственных товаров по количеству и качеству, порядок приемки. Особенности приемки импортных товаров.
31.	Организация работы горячего цеха.
32.	Организация работы мясо-рыбного цеха.
33.	Организация работы овощного цеха предприятия средней мощности.
34.	Организация работы раздаточных.
35.	Организация работы холодного цеха.
36.	Организация работы цеха мучных изделий.
37.	Организация тарооборота: приемка, вскрытие, хранение и возврат. Мероприятия по сокращению расходов по таре.
38.	Организация технологического процесса и рабочих мест по приготовлению изделия из дрожжевого и слоеного теста в кондитерском цехе.
39.	Организация технологического процесса и рабочих мест по приготовлению бисквитного, песочного теста. Организация рабочих мест для отделки полуфабрикатов из теста.
40.	Организация труда поваров-раздатчиков.
41.	Организация хранения продуктов и материально-технических средств. Режим и

	способы хранения. Порядок отпуска продуктов на производство. Документальное оформление отпуска.
42.	Основные критерии и контроль качества продукции общественного питания: пищевая ценность.
43.	Основные критерии и контроль качества продукции общественного питания: безопасность для человека.
44.	Основные методы расчета численности производственных работников предприятий общественного питания.
45.	Основные характеристики используемые для описания предприятия общественного питания.
46.	Основные цели построения и использования структур управления.
47.	Основы рационального питания.
48.	Особенности расчета численности работников производства и зала.
49.	Оценка эффективности кадровой политики предприятия общественного питания.
50.	Перечислить все виды оборудования (механического и вспомогательного) для производства рубленых полуфабрикатов.
51.	Перечислить все виды оборудования для производства полуфабрикатов из овощей.
52.	Перечислить составные части проекта.
53.	Перечислить функциональные группы помещений предприятий питания
54.	Планирование выпуска общего количества кулинарной продукции и отдельных групп доготовочных предприятиях общественного питания и с полным учетом производства.
55.	Планирование найма работников.
56.	Подъемно-транспортное оборудование, применяемое на предприятиях общественного питания.
57.	Показатели, определяющие производственную программу специализированных заготовочных цехов.
58.	Помещение для потребителей. Состав, технологические требования.
59.	Понятие о режимах питания; роль режима питания для здоровья человека.
60.	Понятие о сырье, полуфабрикатах, готовой продукции, отходах.
61.	Понятие организационной структурой управления (менеджмента) предприятия общественного питания.
62.	Понятие органолептических, физико-химических и микробиологических показателей качества продукции. Виды её безопасности.
63.	Последовательность разработки объемно-планировочных и конструктивных решений.
64.	Правильное позиционирование и его виды как основа грамотной структуры производства на современном этапе.
65.	Принципы определения потребности сырья для обеспечения производственной программы в предприятиях общественного питания различных типов.

66.	Принципы подбора оборудования.
67.	Принципы построения эффективной кадровой политики в предприятии общественного питания.
68.	Принципы проектирования, размещения и развития сети заготовочных предприятий.
69.	Принципы сооружения здания предприятия общественного питания.
70.	Принципы составления расчетного меню.
71.	Принципы формирования и размещения сети общедоступных предприятий питания городской застройки.
72.	Проектирование заготовочных предприятий.
73.	Проектирование организационной структуры управления.
74.	Производственные вспомогательные помещения: краткая характеристика. Экспедиция: назначение, размещение, специализация, состав помещений, оснащение.
75.	Производственные помещения. Технологические требования к проектированию, оборудованию.
76.	Производственный процесс в зависимости от степени технической оснащённости на предприятиях общественного питания.
77.	Производственный процесс: понятие, сущность, содержание, основные элементы, принципы организации.
78.	Производство: понятие, типы. Структура производства: понятие, факторы, её определяющие. Цеховая и бесцеховая структура: понятия, назначение, сравнительный анализ.
79.	Процессный подход к организации производства предприятий общественного питания. Цепочка и система ценностей.
80.	Расчетные нормативы проектирования предприятий общественного питания при промышленных предприятиях и административных учреждениях.
81.	Роль технолога в осуществлении задач, стоящих перед работниками общественного питания в современных условиях.
82.	Система управления приватизированными (акционерными) предприятиями общественного питания.
83.	Системы питания – вегетарианство, сыроедение, раздельное питание, лечебное голодание и др.
84.	Системы управления предприятиями общественного питания.
85.	Служебные и бытовые помещения. Состав, технологические требования.
86.	Содержание основной задачи технолога – качества готовой продукции – его основные компоненты и их характеристика.
87.	Создание информационной поддержки процессов.
88.	Состав и технологические требования к помещениям для приема и хранения продуктов.
89.	Состав помещений кондитерского цеха, порядок составления производственной программы и организация труда в цехе.
90.	Способы размещения оборудования в предприятиях общественного питания и

	их характеристика.
91.	Способы расстановки оборудования в производственных цехах.
92.	Способы расчета площадей помещений.
93.	Стандартизация технологических процессов при производстве кулинарной продукции на предприятиях общественного питания: сборники рецептур и технологические карты.
94.	Стандартизация технологических процессов при производстве кулинарной продукции на предприятиях общественного питания: технико-технологические карты и стандарты предприятия.
95.	Стандартизация технологических процессов при производстве кулинарной продукции на предприятиях общественного питания: отраслевые стандарты, технические условия, технологические инструкции.
96.	Степень автоматизации комплектации и раздачи блюд, отражающаяся на технологии и организации рабочих процессов, связанных с реализацией готовой продукции. Организация труда поваров-раздатчиков.
97.	Структура производства и условия рациональной, её организации. Общие требования к организации рабочих мест. Значение и порядок проведения аттестации рабочих мест.
98.	Тепловое оборудование, применяемое на предприятиях общественного питания.
99.	Технические помещения. Особенности проектирования.
100.	Технологические принципы производства кулинарной продукции
101.	Технологический процесс на предприятиях общественного питания.
102.	Технологический процесс товародвижения, повышение его эффективности. Организационные формы поставок, способы и маршруты доставки.
103.	Технологический процесс: понятие, виды, основные элементы, условия рациональной организации.
104.	Технология и организация рабочих процессов вспомогательных производственных помещений: экспедиции, моечной кухонной посуды, хлеборезки.
105.	Технология и организация рабочих процессов реализации готовой продукции общественного питания. Функции, выполняемые поварами-раздатчиками.
106.	Технология и организация рабочих процессов, сопровождающих гидромеханические способы обработки пищевых продуктов
107.	Технология и организация рабочих процессов, сопровождающих массообменные способы обработки пищевых продуктов
108.	Технология и организация рабочих процессов, сопровождающих механические способы обработки пищевых продуктов
109.	Технология и организация рабочих процессов, сопровождающих тепловые способы обработки пищевых продуктов – варку и её виды
110.	Технология и организация рабочих процессов, сопровождающих тепловые способы обработки пищевых продуктов – жарку и её виды
111.	Технология и организация рабочих процессов, сопровождающих термические способы обработки пищевых продуктов
112.	Технология и организация рабочих процессов, сопровождающих химические, биохимические, микробиологические способы обработки пищевых продуктов
113.	Типовое проектирование.
114.	Требования для успешного производственного процесса на предприятиях общественного питания.

115.	Управление мотивацией персонала в ресторане.
116.	Физиологические нормы потребления продуктов питания.
117.	Функциональная структура управления предприятиями общественного питания.
118.	Характеристика основных этапов технологического цикла производства, в процессе которого формируется качество кулинарной продукции
119.	Холодильное оборудование, применяемое на предприятиях общественного питания.
120.	Цель разработки технико-экономического обоснования проекта.
121.	Цехи: условия создания, классификация, взаимосвязь.
122.	Этапы управления персоналом.

Фонд оценочных средств в полном объеме представлен 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. ПРЕДДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКИ**

6.1 Обязанности обучающегося (практиканта) при прохождении производственной практики. Преддипломной практики

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. Преддипломной практики

Руководитель производственной практики. Преддипломной практики 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;
- 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

<b>100-балльная система оценки</b>	<b>Традиционная (четырёхбалльная) система оценки</b>	<b>Критерий оценивания</b>	<b>Содержание критерия оценивания</b>
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 компетенций	Компетенции освоены. Обучающийся показывает полноту знаний, демонстрирует умения и 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 производственной практики. Преддипломная практика 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 производственной практики. Преддипломная практика 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 производственной практики. Преддипломная практика 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

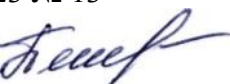
4. Программа производственной практики. Преддипломная практика с внесенными дополнениями и изменениями рекомендована к утверждению на заседании кафедры товарной экспертизы, технологии торговли и ресторанного бизнеса, протокол от 28.02.2023 № 7

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

## ПРИЛОЖЕНИЕ 1

### Содержание производственного этапа

#### **1. Общие сведения о предприятии**

Наименование, местонахождение, подчиненность предприятия. Организационно-правовая форма предприятия. Вид деятельности предприятия, специализация. Характеристика выпускаемой продукции по номенклатуре и ассортименту. Численность работающих, в том числе рабочих основного производства. Режимы работы предприятия. Водоснабжение, энергоснабжение и теплоснабжение предприятия.

#### **2. Изучение организации технологических процессов**

Ассортимент продукции. Рецептура и технологические режимы производства различных видов продукции. Оборудование, применяемое для производства пищевой продукции. Правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и инвентаря. Санитарные требования, предъявляемые к производственным цехам, правила пищевой, санитарной и личной гигиены работников, правила охраны труда, техники безопасности и противопожарной защиты.

#### **3. Изучение структуры управления предприятием**

Организационная структура управления предприятием, штатное расписание. Устав и правила внутреннего распорядка на предприятии. Характеристика цехов и участков основного, вспомогательного и обслуживающего производства. Расположение и назначение производственных и вспомогательных подразделений предприятия. Взаимосвязь основных производственных и вспомогательных цехов и участков.

#### **4. Организация работы производственной лаборатории, теххимического контроля производства**

Задачи лабораторного контроля при производстве пищевых продуктов. Формы и методы теххимического контроля. Правила отбора проб и подготовки их к анализу. Схемы контроля качества сырья, технологического процесса, готовой продукции. Требования к помещению и оборудованию лаборатории. План работы лаборатории. Формы лабораторных журналов и другой документации для контроля технологического процесса производства.

#### **5. Организация работы по стандартизации и сертификации**

Категории и виды стандартов, применяемые на предприятии для контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий. Контроль за внедрением и соблюдением стандартов. Значение сертификации сырья и готовой продукции для обеспечения стабильного качества изделий. Схема сертификации продукции, применяемая на предприятии. Порядок сертификации продукции.

#### **6. Метрологическое обеспечение производства**

Значение метрологического обеспечения производства для выпуска продукции стандартного качества. Виды средств измерений, применяемые на предприятии. График поверки мер и измерительных приборов, периодичность контроля, ответственность за его выполнение.

#### **7. Работа в административных службах предприятия**

Характеристика административных служб предприятия: учетно-финансовый отдел, отдел материально-технического снабжения, отдел маркетинга и сбыта, отдел труда и заработной платы

## **8. Ознакомление с функциональными обязанностями производственного персонала**

Права и обязанности начальника производства, заведующего лабораторией, технолога. Роль технолога в производственном процессе. Изучение передового отечественного и зарубежного опыта в области технологии и технологического контроля. Разработка и внедрение в производство новых технологий и нового ассортимента. Ведение производственной документации. Контроль за соблюдением правил техники безопасности и промышленной санитарии. Ознакомление с работой начальников цехов и заведующего производством в ходе исполнения или дублирования их обязанностей, а также сбор материалов к квалификационной работе. Ознакомление с порядком организации контроля за соблюдением норм закладки продуктов при производстве блюд и кулинарных изделий, за качеством выпускаемой продукции, соблюдением технологических режимов, правил эксплуатации оборудования.

Ознакомиться с порядком проведения количественно-суммового учета продуктов и материальных ценностей на производстве, ознакомиться с порядком составления отчета по производству и другой документации, оформлением различных требований, накладных, заборных листов, заявок на сырье, полуфабрикаты, оборудование, посуду, инструменты.

### 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. Преддипломной 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. Преддипломная практика*(вид и тип практики в соответствии с учебным планом)*обучающемуся 4 курса очной формы обучения гр. 16-ТЭФo-1ТППнаправление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питаниянаправленность (профиль) программы Технология и организация ресторанного делаИвановой Марии Сергеевны

1. Срок сдачи обучающимся отчета \_\_\_\_\_

2. Календарный план

Этапы практики, содержание выполняемых работ и заданий по программе практики	Сроки выполнения	
	начало	окончание
<b>Подготовительный этап.</b> Ознакомление с предприятием, правилами внутреннего трудового распорядка, производственный инструктаж, в том числе инструктаж по технике безопасности, функциями, задачами, обязанностями повара, технолога, руководителя; функциями основных подразделений предприятия; организационной структурой предприятия. Сбор первичных документов		
<b>Производственный этап.</b> Выполнение производственных заданий, сбор, обработка и систематизация фактического и литературного материала об организации технологических процессов; производственной санитарии; работ по стандартизации и сертификации; метрологическом обеспечении производства. Написание разделов отчета		
<b>Аналитический этап.</b> Анализ и систематизация полученной теоретической информации. Обобщение и критический анализ проблематики по теме исследования.		
<b>Отчетный этап.</b> Подготовка и представление научному руководителю дневника прохождения и отчета по практике. Устранение замечаний руководителя практики. Защита отчета по практике. Получение характеристики-отзыва о прохождении практики.		

3. Место прохождения практики \_\_\_\_\_

Руководитель практики от кафедры \_\_\_\_\_ И.О. Фамилия  
(подпись)Руководитель практики от организации \_\_\_\_\_ И.О. Фамилия  
(подпись)Задание принял к исполнению: \_\_\_\_\_ И.О. Фамилия  
(подпись)

**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. Преддипломная практика  
*(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)
	Сбор общих сведений о предприятии (наименование, местонахождение, подчиненность предприятия. Организационно-правовая форма предприятия. Вид деятельности предприятия, специализация. Характеристика выпускаемой продукции по номенклатуре и ассортименту. Численность работающих, в том числе рабочих основного производства. Режимы работы предприятия. Водоснабжение, энергоснабжение и теплоснабжение предприятия)	
	Изучение ассортимента продукции, рецептур и технологических режимов производства различных видов продукции	
	Изучение оборудования, применяемого для производства пищевой продукции. Правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и инвентаря	
	Изучение санитарных требований, предъявляемых к производственным цехам, правил пищевой, санитарной и личной гигиены работников, правил охраны труда, техники безопасности и противопожарной защиты	
	Изучение организационной структуры управления предприятием, штатного расписания. Устав и правила	

	внутреннего распорядка на предприятии	
	Составление характеристик цехов и участков основного, вспомогательного и обслуживающего производства	
	Анализ соблюдения принципа поточности при существующей взаимосвязи основных производственных и вспомогательных цехов и участков на предприятии – базы практики	
	Изучение задач лабораторного контроля при производстве пищевых продуктов. Формы и методы теххимического контроля	
	Изучение правил отбора проб и подготовки их к анализу	
	Изучение схем контроля качества сырья, технологического процесса, готовой продукции	
	Анализ требований к помещению и оборудованию лаборатории	
	Изучение плана работы лаборатории. Формы лабораторных журналов и другой документации для контроля технологического процесса производства	
	Изучение категорий и видов стандартов, применяемых на предприятии для контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий	
	Изучение методики контроля за внедрением и соблюдением стандартов на предприятии – базы практики	
	Определение значимости сертификации сырья и готовой продукции для обеспечения стабильного качества изделий	
	Изучение схем сертификации продукции, применяемых на предприятии – базы практики. Порядок сертификации продукции	
	Определение значимости метрологического обеспечения производства для выпуска продукции стандартного качества	
	Изучение видов средств измерений, применяемых на предприятии – базы практики. Анализ соблюдения графика поверки мер и измерительных приборов, периодичности контроля, ответственности за его выполнение	
	Составление характеристики учетно-финансовый отдела предприятия – базы практики	
	Составление характеристики отдела материально-технического снабжения предприятия – базы практики	
	Составление характеристики отдела маркетинга и сбыта предприятия – базы практики	
	Составление характеристики отдела труда и заработной платы предприятия – базы практики	
	Ознакомление с функциональными обязанностями начальника производства	
	Ознакомление с функциональными обязанностями заведующего лабораторией	
	Ознакомление с функциональными обязанностями технолога	

Обучающийся-практикант

\_\_\_\_\_

(подпись)

И.О.Фамилия

Руководитель практики от организации

\_\_\_\_\_

(подпись)

М.П.

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. Преддипломной 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)* \_\_\_\_\_

Научный консультант кафедры \_\_\_\_\_  
*(должность, Ф.И.О.) (подпись)*

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 6а

**Образец оформления отзыва руководителя по учебной, производственной, в том числе преддипломной практикам от филиала для обучающихся очной, очно-заочной форм 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. Рейтинг работы (при неудовлетворительной оценке не заполняется)**

№	Наименование показателя	Баллы
<b>1</b>	<b>Качество подобранного материала для проведения анализа</b>	
1.1	Наличие источников информации в соответствии с заданием (максимум 5 баллов)	
1.2	Наличие актуальных первичных данных, материалов (максимум 5 баллов)	
	<b>Итого (максимум 10 баллов)</b>	
<b>2</b>	<b>Качественная оценка проведенного анализа собранных материалов</b>	
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)	
	<b>Итого (максимум 40 баллов)</b>	
<b>3</b>	<b>Выполнение общих требований к проведению практики</b>	
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)	
	<b>Итого (максимум 10 баллов)</b>	
	<b>Всего до промежуточной аттестации (максимум 60 баллов)</b>	

**Замечания:**

Количество баллов по результатам защиты отчета \_\_\_\_\_ (максимум 40 баллов)

Отчет защищен с оценкой « \_\_\_\_\_ »

Руководитель практики от кафедры \_\_\_\_\_  
 (подпись) \_\_\_\_\_ (расшифровка подписи)

Дата « \_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_ г.

## ПРИЛОЖЕНИЕ 66

**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.	<b>Качество подобранного материала для проведения анализа</b> - наличие источников информации в соответствии с заданием - наличие актуальных первичных данных, материалов	
2.	<b>Качественная оценка проведенного анализа собранных материалов</b> - выполнение требований к содержательной части отчета, соответствие заданию - оценка степени самостоятельности проведенного анализа - оценка качества проведенного анализа собранных материалов, данных	
3.	<b>Выполнение общих требований к проведению практики</b> - 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.

**Образец оформления оценочного листа результатов освоения компетенций**  
**Форма оценочного листа результатов освоения компетенций**  
*(только для преддипломной практики)*

## ОЦЕНОЧНЫЙ ЛИСТ

### результатов освоения компетенций

в ходе прохождения \_\_\_\_\_  
 обучающегося \_\_\_\_\_

#### 1. Общекультурные компетенции

Коды компетенций	Результаты освоения	
	Освоены	Не освоены
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

#### 2. Общепрофессиональные компетенции

Коды компетенций	Результаты освоения	
	Освоены	Не освоены
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

#### 3. Профессиональные компетенции

Коды компетенций	Результаты освоения			
	неудовл.	удовл.	хорошо	отлично
Вид профессиональной деятельности 1 или Тип задач профессиональной деятельности 1				
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Вид профессиональной деятельности 2 или Тип задач профессиональной деятельности 2				
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Вид профессиональной деятельности N или Тип задач профессиональной деятельности N				
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Руководитель практики

от кафедры \_\_\_\_\_ (наименование кафедры) \_\_\_\_\_ (ФИО) \_\_\_\_\_ (подпись)

Заведующий \_\_\_\_\_ (наименование кафедры) \_\_\_\_\_ (ФИО) \_\_\_\_\_ (подпись)

Ответственный за практику по кафедре \_\_\_\_\_ (наименование кафедры) \_\_\_\_\_ (ФИО) \_\_\_\_\_ (подпись)



## 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)

#### 1. 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 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:

<b>№</b>	<b>ФИО обучающегося</b>	<b>Место практики (название организации)</b>	<b>ФИО руководителя практики от кафедры</b>	<b>ФИО руководителя практики от организации</b>

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 государственной итоговой аттестации**  
**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
<b>Основная литература</b>							
1	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: <a href="https://znanium.com/read?id=387355">https://znanium.com/read?id=387355</a>	x	да, ЭБС «Znanium»	x	x	1
2	Васюкова А.Т. Проектирование предприятий общественного питания / А. Т. Васюкова	Москва : Дашков и К, 2020. - 144 с. - ISBN 978-5-394-03486-2. - Текст : электронный. - URL: <a href="https://znanium.com/read?id=431813">https://znanium.com/read?id=431813</a>	x	да, ЭБС «Znanium»	x	x	1

1	2	3	4	5	6	7	8
3	Ратушный А.С. Технология продукции общественного питания: учебник / А.С. Ратушный, Б.А. Баранов, Т.В. Шленская [и др.]; под ред. А.С. Ратушного	Москва : ИНФРА-М, 2022. — 241 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). — DOI 10.12737/1031132. - ISBN 978-5-16-015493-0. - Текст : электронный. - URL: <a href="https://znanium.com/read?id=393847">https://znanium.com/read?id=393847</a>	x	да, ЭБС «Znanium»	x	x	1
4	Джум Т. А. Санитария и гигиена питания: учебник / М. Ю. Тамова, М. В. Букалова	Москва : Магистр : ИНФРА-М, 2024. — 544 с. — (Бакалавриат). - ISBN 978-5-9776-0475-8. - Текст : электронный. - URL: <a href="https://znanium.com/read?id=432239">https://znanium.com/read?id=432239</a>	x	да, ЭБС «Znanium»	x	x	1
<b>Всего</b>			x	да	x	x	1,0
<b>Дополнительная литература</b>							
1	Аристов О.В. Управление качеством: Учебник / О.В. Аристов. - 2-е изд., перераб. и доп. (Высшее образование: Бакалавриат)	М.: НИЦ Инфра-М. - 2020. - 224 с. <a href="https://znanium.com/read?id=353518">https://znanium.com/read?id=353518</a>	x	да, ЭБС «Znanium»	x	x	1
2	Арустамов Э.А. Безопасность жизнедеятельности: Учебник для бакалавров / Э.А. Арустамов, А.Е. Волощенко, Н.А. Прокопенко, Н.В. Косолапова; Под ред. Э.А. Арустамова.	М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К», 2020. - 446 с. – Режим доступа: <a href="https://znanium.com/read?id=358204">https://znanium.com/read?id=358204</a>	x	да, ЭБС «Znanium»	x	x	1



1	2	3	4	5	6	7	8
3	Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий кухонь народов России для предприятий общественного питания : практическое пособие / .	Москва : Дашков и К, 2023. - 208 с. - ISBN 978-5-394-05237-8. - Текст : электронный. - URL: <a href="https://znanium.com/read?id=431842">https://znanium.com/read?id=431842</a>	2	нет	x	207	0,01
4	Быстров С.А. Технология и организация ресторанного бизнеса и питания туристов: учебник / С.А. Быстров	М.: ИНФРА-М, 2019. – 536 с. – (Высшее образование: Бакалавриат). ISBN 978-5-16-012812-2; - Режим доступа: <a href="https://znanium.com/read?id=333159">https://znanium.com/read?id=333159</a>	x	да, ЭБС «Znani»	x	x	1
5	Васюкова А.Т. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий кухонь народов России для предприятий общественного питания / Под ред. Проф. А.Т. Васюковой – 4-е изд.	М.: Издательско-торговая корпорация “Дашков и К”, 2020. - 208 с. ISBN 978-5-394-02385-9; Режим доступа: <a href="https://znanium.com/read?id=358427">https://znanium.com/read?id=358427</a>	x	да, ЭБС «Znani»	x	x	1
6	Васюкова, А. Т. Технология продукции общественного питания : учебник / А. Т. Васюкова, А. А. Славянский, Д. А. Куликов. - 4-е изд.	Москва : Дашков и К, 2023. - 496 с. - ISBN 978-5-394-05206-4. - Текст : электронный. - URL: <a href="https://znanium.com/read?id=432089">https://znanium.com/read?id=432089</a>	x	да, ЭБС «Znani»	x	x	1
7	Васюкова, А. Т. Организация производства и обслуживания	Москва : Издательско-торговая корпорация	x	да, ЭБС	x	x	1


1	2	3	4	5	6	7	8
	на предприятиях общественного питания : учебник для бакалавров / А. Т. Васюкова, Т. Р. Любецкая ; под. ред. А.Т. Васюковой. - 5-е изд.	«Дашков и К°», 2022. - 416 с. - ISBN 978-5-394-04964-4. - Текст : электронный. - URL: <a href="https://znanium.com/read?id=431694">https://znanium.com/read?id=431694</a>		«Znanium»			
8	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: <a href="https://znanium.com/read?id=360309">https://znanium.com/read?id=360309</a>	x	да, ЭБС «Znanium»	x	x	1
9	Григорян Е.С. Маркетинг в общественном питании : учебник / Е.С. Григорян, Г.Т. Пиканина, Е.А. Соколова.	Москва : ИНФРА-М, 2021. — 352 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). — DOI 10.12737/1025220. - ISBN 978-5-16-015320-9. - Текст : электронный. - URL: <a href="https://znanium.com/read?id=374038">https://znanium.com/read?id=374038</a>	x	да, ЭБС «Znanium»	x	x	1
10	Гайворонский, К. Я. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли : учебник / К.Я. Гайворонский, Н.Г. Щеглов. — 3-е изд., перераб. и доп.	Москва : ИНФРА-М, 2023. — 469 с. — (Среднее профессиональное образование). — DOI 10.12737/1059379. - ISBN 978-5-16-017316-0. - Текст : электронный. - URL: <a href="https://znanium.com/read?id=429561">https://znanium.com/read?id=429561</a>	x	да, ЭБС «Znanium»	x	x	1

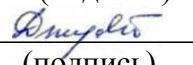
1	2	3	4	5	6	7	8
11	Давыдкина И.Б. Проектирование и организация торгового пространства предприятий розничной торговли и общественного питания: Учебное пособие / И.Б. Давыдкина	М.: НИЦ ИНФРА-М, 2017. - 266 с.: 60x90 1/16. - (Высшее образование) ISBN 978-5-16-105727-8 (online) - Режим доступа: <a href="https://znanium.com/read?id=36809">https://znanium.com/read?id=36809</a>	x	да, ЭБС «Znanium»	x	x	1
12	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: <a href="https://znanium.com/read?id=363431">https://znanium.com/read?id=363431</a>	2	нет	x	207	0,01
13	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: <a href="https://znanium.com/read?id=339161">https://znanium.com/read?id=339161</a>	x	да, ЭБС «Znanium»	x	x	1
14	Джум, Т. А. Современные формы обслуживания в ресторанном бизнесе : учебное пособие / Т. А. Джум, Г. М. Зайко.	Москва : Магистр : ИНФРА-М, 2021. — 528 с. — (Бакалавриат). - ISBN 978-5-9776-0369-0. - Текст : электронный. - URL: <a href="https://znanium.com/read?id=398594">https://znanium.com/read?id=398594</a>	x	да, ЭБС «Znanium»	x	x	1
15	Докторов А. В. Охрана труда в сфере общественного питания: Учебное пособие / А.В. Докторов, Т.И. Митрофанова, О.Е. Мышкина.	Москва : Альфа-М: НИЦ Инфра-М, 2012. - 272 с.: ил.; . - (ПРОФИЛЬ). ISBN 978-5-98281-151-6. - Текст : электронный. - URL: <a href="https://znanium.com/read?id=398594">https://znanium.com/read?id=398594</a>	x	да, ЭБС «Znanium»	x	x	1

1	2	3	4	5	6	7	8
		<a href="#">id=278091</a>					
16	Сборник рецептов блюд зарубежной кухни : практическое руководство / под ред. проф. А. Т. Васюковой. - 8-е изд.	Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2022. - 816 с. - ISBN 978-5-394-05093-0. - Текст : электронный. - URL: <a href="https://znanium.com/read?id=430186">https://znanium.com/read?id=430186</a>	x	да, ЭБС «Znanium»	x	x	1
17	Зименкова Ф.Н. Питание и здоровье: Учебное пособие для студентов по спецкурсу «Питание и здоровье» / Ф.Н. Зименкова.	Москва: Прометей, 2016. - 168 с. ISBN 978-5-9907123-8-6 - Текст: электронный. - URL: <a href="https://znanium.com/read?id=278730">https://znanium.com/read?id=278730</a>	x	да, ЭБС «Znanium»	x	x	1
18	Халилов, Ш. А. Безопасность жизнедеятельности : учебное пособие / Ш.А. Халилов, А.Н. Маликов, В.П. Гневанов ; под ред. Ш.А. Халилова.	Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2023. — 576 с. — (Высшее образование). - ISBN 978-5-8199-0905-8. - Текст : электронный. - URL: <a href="https://znanium.com/read?id=422430">https://znanium.com/read?id=422430</a>	x	да, ЭБС «Znanium»	x	x	1
19	Липатова Л.П. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум: учебное пособие / под ред. Л.П. Липатовой. – 2-е изд., испр. и доп.	М.: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2019. – 376 с., [8] с. цв. ил. – (Высшее образование: Бакалавриат). ISBN 978-5-00091-615-5; – Режим доступа: <a href="https://znanium.com/read?id=329760">https://znanium.com/read?id=329760</a>	x	да, ЭБС «Znanium»	x	x	1
20	Мишина О.Ю. Технология продукции общественного питания: Учебно-методическое	Волгоград: Волгоградский государственный аграрный университет, 2018. - 76 с.: - Режим доступа:	x	да, ЭБС «Znanium»	x	x	1

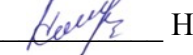
1	2	3	4	5	6	7	8
	пособие / О.Ю. Мишина	<a href="https://znanium.com/read?id=335728">https://znanium.com/read?id=335728</a>					
21	Никулина Е.О. Теория, методология, практика проектирования предприятий питания: монография / Е.О. Никулина, Г.В. Иванова, О.Я. Кольман.	Красноярск: Сиб. федер. ун-т, 2018. - 174 с. - ISBN 978-5-7638-3837-4. – Режим доступа: <a href="https://znanium.com/read?id=342075">https://znanium.com/read?id=342075</a> : Учебник	x	да, ЭБС «Znanium»	x	x	1
22	Паламарчук А.С. Экономика предприятия: учебник / А.С. Паламарчук. — М.: ИНФРА	М, 2018.— 458 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). - Режим доступа: <a href="https://znanium.com/read?id=300523">https://znanium.com/read?id=300523</a>	x	да, ЭБС «Znanium»	x	x	1
23	Петров, А. М. Общественное питание: учет и калькулирование себестоимости : учебное пособие / А.М. Петров. — 4-е изд., перераб. и доп.	Москва : КУРС : ИНФРА-М, 2022. — 270 с. - ISBN 978-5-906923-72-1. - Текст : электронный. - URL: <a href="https://znanium.com/read?id=392062">https://znanium.com/read?id=392062</a>	x	да, ЭБС «Znanium»	x	x	1
24	Позняковский, В. М. Безопасность продовольственных товаров (с основами нутрициологии) : учебник / В.М. Позняковский.	Москва : ИНФРА-М, 2023. — 269 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). - ISBN 978-5-16-005308-0. - Текст : электронный. - URL: <a href="https://znanium.com/read?id=418995">https://znanium.com/read?id=418995</a>	x	да, ЭБС «Znanium»	x	x	1
25	Фридман А. М. Экономика предприятия общественного питания : учебник для	Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2020. - 462 с.	x	да, ЭБС «Znanium»	x	x	1

1	2	3	4	5	6	7	8
	бакалавров / А. М. Фридман. — 2-е изд., стер.	- ISBN 978-5-394-03538-8. - Режим доступа: <a href="https://znanium.com/read?id=358434">https://znanium.com/read?id=358434</a>					
26	Халилов, Ш. А. Безопасность жизнедеятельности : учебное пособие / Ш.А. Халилов, А.Н. Маликов, В.П. Гневанов ; под ред. Ш.А. Халилова.	Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2023. — 576 с. — (Высшее образование). - ISBN 978-5-8199-0905-8. - Текст : электронный. - URL: <a href="https://znanium.com/read?id=422430">https://znanium.com/read?id=422430</a>	x	да, ЭБС «Znanium»	x	x	1
27	Магомедов, Ш. Ш. Управление качеством продукции : учебник / Ш. Ш. Магомедов, Г. Е. Беспалова. — 2-е изд., стер.	Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2020. - 334 с. - ISBN 978-5-394-03562-3. - Текст : электронный. - URL: <a href="https://znanium.com/read?id=358503">https://znanium.com/read?id=358503</a>	x	да, ЭБС «Znanium»	x	x	1
28	Цопкало Л.А. Контроль качества продукции и услуг в общественном питании / Л.А. Цопкало, Л.Н. Рождественская.	Новосиб.: НГТУ, 2016. - 230 с. Режим доступа: <a href="https://znanium.com/read?id=1341">https://znanium.com/read?id=1341</a>	x	да, ЭБС «Znanium»	x	x	1
<b>Всего</b>			10	да	x	207	1,05

Преподаватели  М.В. Кsenz  
(подпись)

 Т.А. Джум  
(подпись)

СОГЛАСОВАНО

Библиотекарь  Н.И. Криво

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

(подпись)