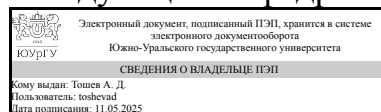


УТВЕРЖДАЮ
Заведующий кафедрой



А. Д. Тошев

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА практики

Практика Производственная практика (преддипломная)
для **направления** 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Уровень Бакалавриат

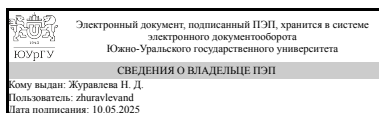
профиль подготовки Технология и организация предприятий питания

форма обучения очная

кафедра-разработчик Технология и организация общественного питания

Рабочая программа составлена в соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, утверждённым приказом Минобрнауки от 17.08.2020 № 1047

Разработчик программы,
старший преподаватель



Н. Д. Журавлева

1. Общая характеристика

Вид практики

Производственная

Тип практики

преддипломная

Форма проведения

Дискретно по видам практик

Цель практики

Преддипломная практика проводится для выполнения выпускной квалификационной работы. Освоения современных производственных процессов, адаптации обучающихся к конкретным условиям деятельности организаций различных организационно-правовых форм. Получения профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности.

Задачи практики

Закрепление и совершенствование приобретенных в процессе обучения профессиональных умений обучающихся по изучаемой профессии, развитие общих и профессиональных компетенций.

Краткое содержание практики

Перед началом преддипломной практики в выпускной группе студентов, обучающихся по специальности 19.03.04 «Технология и организация общественного питания», проводится организационное собрание, на котором сообщаются цели, задачи, место и время проведения преддипломной практики, порядок и последовательность отработки тем программы, режим и порядок работы, норма отчетности. Обговариваются условия сдачи отчеты. Студент должен ознакомиться с:

1. организационно-правовой характеристикой предприятия
2. организацией производства на предприятии общественного питания
3. управлением ассортиментом и качеством продукции на предприятии общественного питания
4. организацией и обслуживанием потребителей
5. документальным и информационным обеспечением управления на предприятиях

2. Компетенции обучающегося, формируемые в результате прохождения практики

Планируемые результаты освоения ОП ВО	Планируемые результаты обучения при прохождении практики
ПК-3 Управляет текущей деятельностью предприятия питания, осуществляет	Знает:рациональные способы эксплуатации машин и технологического

технологический процесс производства продукции общественного питания	оборудования при производстве продукции питания; методики расчета основных экономических показателей финансово-хозяйственной деятельности предприятий питания Умеет:формулировать ассортиментную политику и разрабатывать производственную программу предприятий питания; организовывать работу производства предприятий питания и осуществлять контроль за технологическим процессом ресурсов технологических процессов Имеет практический опыт:методами составления рецептур и рационов с использованием компьютерных технологий; методами разработки производственной программы в зависимости от специфики предприятия питания; методами проведения стандартных испытаний по определению показателей качества и безопасности сырья и готовой продукции питания
ПК-4 Способен устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства кулинарной продукции массового и специализированного назначения	Знает:структуру производства предприятий питания, его оперативное планирование и организацию; средства и методы повышения безопасности, экологичности и устойчивости технических средств и технологических процессов производства продукции питания, функции и их принципы управления, их особенности и взаимосвязи; Умеет:разрабатывать нормативную документацию на продукцию питания с учетом современных достижений в области технологии и техники; рассчитывать режимы технологических процессов, используя справочную литературу, правильно выбрать технологическое оборудование и выполнить расчет основных технологических процессов, обеспечивать эффективную работу предприятия; Имеет практический опыт:расчета потребности предприятия питания в сырье в зависимости от его сезонности и кондиции; рациональными методами

	эксплуатации технологического и торгового оборудования
ПК-7 Способен к организации испытаний и внедрению инновационных продуктов и решений	Знает: принципы работы в производственном коллективе, основные принципы организации производственной деятельности, организации испытаний и внедрений инновационных решений и продуктов
	Умеет: формулировать предложения по внедрению новых технологий, разрабатывать техническую документацию
	Имеет практический опыт: поиска и использования информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития; использования информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности; работы в коллективе и команде, общения с коллегами, руководством, потребителями

3. Место практики в структуре ОП ВО

Перечень предшествующих дисциплин, видов работ	Перечень последующих дисциплин, видов работ
Оборудование предприятий общественного питания Организация специальных видов питания Физиология питания Санитария и гигиена питания Барное дело Организация питания в центрах досуга, гостиничных и ресторанных комплексах Нормативно-техническая документация с основами ХАССП в общественном питании Холодильная техника и технология в общественном питании Разработка и реализация проектов предприятий общественного питания с использованием современных видов оборудования Основные принципы переработки сырья Организация функционального питания Технология продукции общественного	

питания Культура питания народов мира Проектная деятельность Проектирование предприятий общественного питания Производственная практика (технологическая) (4 семестр)	
---	--

Требования к «входным» знаниям, умениям, навыкам студента, необходимым для прохождения данной практики и приобретенным в результате освоения предшествующих дисциплин:

Дисциплина	Требования
Проектирование предприятий общественного питания	Знает: методику выполнения технологических расчетов на основе прогрессивных схем организации технологического процесса с учетом требований рыночной экономики Умеет: проектировать предприятия общественного питания с учетом основных требований Имеет практический опыт: работы с информационно-поисковыми системами, графическими редакторами, системами автоматизированного проектирования (САПР)
Проектная деятельность	Знает: основные этапы и процессы планирования и осуществления проектов, принципы организации проектной работы; основы организации проектной деятельности, основные принципы управления проектной деятельностью, теоретические основы инженерных процессов, устройство и принцип действия, а также методику расчёта современного технологического оборудования и приборов, используемых для производства продуктов питания, современные технологии взаимодействия при организации проектной деятельности Умеет: разрабатывать технико-экономическое обоснование проекта; оценивать риски проекта, корректно завершить проект, сформировать необходимую документацию и отчеты, формулировать цель и задачи проектной деятельности, обосновывать необходимые способы их решения на основе имеющихся ресурсов и с учетом нормативно-правовых норм, управлять и координировать деятельность команды в проекте; , применять знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации

	современного технологического оборудования и приборов, используемых для производства продуктов питания , определять свою роль в командной работе в рамках проектной деятельности, осуществлять продуктивное взаимодействие с другими участниками проекта Имеет практический опыт: разработки проектов в в области производства продукции питания, оптимизации календарного плана и ресурсного обеспечения проекта; выявления и обработки проектных рисков, разработки проекта в избранной профессиональной сфере, методами оптимизации календарного плана и ресурсного обеспечения проекта, методикой выявления и обработки проектных рисков, организации проектной деятельности, владеет навыками расчёта, подбора и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов для реализации технологических операций производства продуктов питания, организации взаимодействия между участниками проекта
Нормативно-техническая документация с основами ХАССП в общественном питании	Знает: основные положения действующих законов в области пищевой промышленности; виды стандартов, применяемых в пищевой промышленности; основные положения технического регулирования как правового регулирования в области технического законодательства, стандартизации, оценки соответствия. , основные принципы системы ХАССП, формирование критических контрольных точек, этапы разработки системы менеджмента качества Умеет: анализировать нормативные документы, применяемые в пищевой промышленности; анализировать технические регламенты, применяемые в области производства пищевых продуктов. , управлять разработкой и внедрением системы качества; разрабатывать технологические инструкции, проводить оформление и изложение нормативно-технической документации в соответствии с требованиями Имеет практический опыт: использования информационного обеспечения в области законодательства и стандартизации в пищевой промышленности; , оценки эффективности затрат на реализацию производственного процесса по установленным критериям, установлением и определением приоритетов в области разработки и

	внедрения системы качества и безопасности продукции
Холодильная техника и технология в общественном питании	Знает: основные параметры, характеризующие как свойства самого пищевого продукта при холодильной обработке, так и свойства и параметры холодильного оборудования и окружающей среды, свойства продуктов, технологию производства охлажденных и быстрозамороженных продуктов; основы производства и применения искусственного холода для целей холодильной обработки и хранения продуктов; основополагающие идеи и определяющие научные разработки, касающиеся свойств продуктов и способов их холодильной обработки, основы проектирования и эксплуатации технологического холодильного оборудования; – принципы работы и правила эксплуатации торгового холодильного оборудования; – современные тенденции развития технологического холодильного оборудования, торгового холодильного оборудования, разборных и стационарных холодильных камер; Умеет: использовать технические средства измерения технических характеристик и физических свойств пищевых продуктов при холодильной обработке, находить оптимальные и рациональные приемы организации хранения охлажденной и замороженной продукции, обеспечивающие сохранение заданных свойств и качество продуктов питания, технически грамотно и умело выбирать и поддерживать технологические параметры холодильного хранения Имеет практический опыт: использования технических средства измерения технических характеристик и физических свойств пищевых продуктов при холодильной обработке, расчета технологических параметров холодильного оборудования, расчета и подбора технологического оборудования и торгового холодильного оборудования
Разработка и реализация проектов предприятий общественного питания с использованием современных видов оборудования	Знает: - виды современного технологического оборудования, их технические характеристики, особенности их расчета и подбора, - методику выполнения технологических расчетов основного технологического оборудования, виды современного технологического оборудования, их технические

	характеристики,особенности их расчета и подбора, методикувыполнения технологических расчетовосновного технологического оборудования Умеет: - осуществлять разработку проектов свнедрением современного оборудования, осуществлять разработку проектов свнедрением современного оборудования Имеет практический опыт: работыс информационно-поисковыми системами,графическими редакторами, системамиавтоматизированного проектирования (САПР), работыс информационно-поисковыми системами,графическими редакторами, системамиавтоматизированного проектирования (САПР)
Культура питания народов мира	Знает: традиции и современные тенденции развития кулинарии в разных странах мира , научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания; Умеет: реализовывать знания в производственном процессе, производить кулинарную продукцию в соответствии традициями и культурой народов мира , изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания; Имеет практический опыт: разработки рецептуры блюд и кулинарных изделий в соответствии с национальными традициями, способностью изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания;
Оборудование предприятий общественного питания	Знает: основные технические характеристики, конструктивные особенности и принцип действия ведущих технических средств, используемых на предприятиях общественного питания, классификацию, характеристику и назначение технологического оборудования для ПОП; нормативную документацию, регламентирующую использование оборудования; Умеет: рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, контролировать качество предоставляемых услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования, участвовать в планировке и оснащении

	предприятий питания технологическим оборудованием. , обеспечивать рациональный подбор и правильную эксплуатацию технологического оборудования; оценивать эффективность его использования при реализации технологического процесса; Имеет практический опыт: использования методов комплексного технико-экономического анализа для обоснованного принятия решений, направленных на повышение эффективности работы оборудования и технологических линий, эксплуатации различных видов торгово-технологического оборудования; соблюдения правил техники безопасности при работе с торгово-технологическим оборудованием
Организация функционального питания	Знает: отечественный и зарубежный опыт по организации функционального питания , виды инноваций в производстве пищевых продуктов; технологические процессы производства новых видов продукции; Умеет: проводить опыты в области разработки инновационных образцов продукции общественного питания; изучать и анализировать научно-техническую информацию , разрабатывать новые продукты питания с учетом медико-биологических требований; проводить анализ пищевой и биологической ценности новых продуктов питания; Имеет практический опыт: анализа деятельности, обобщения информации, разработки документов, разработки нормативной документации на новую продукцию и внедрение ее в технологический процесс
Основные принципы переработки сырья	Знает: современные методы исследования свойств сырья; технологические принципы переработки сырья , основные технологические принципы переработки сырья, научные основы технологических процессов переработки пищевого сырья; принципы управления технологическими процессами Умеет: анализировать и обобщать результаты исследований, делать выводы и формулировать заключение о результатах исследований свойств сырья; применять знания математики, химии и физики при проведении исследований и решения профессиональных задач, использовать знания инженерных дисциплин для эффективной организации процесса переработки сырья;

	осуществлять эксплуатацию современного технологического оборудования и приборов, обосновывать выбор технических решений при осуществлении технологических процессов переработки сырья Имеет практический опыт: применения знаний математики, химии и физики для проведения исследований свойств сырья, осуществления технологических процессов переработки сырья с использованием современного технологического оборудования, организации и проведения технологических процессов переработки сырья
Физиология питания	Знает: методы определения суточных энергозатрат, методы расчета калорийности блюд и рационов питания, основные требования к организации лечебно-профилактического и диетического-питания; , основную нормативно-техническую документацию регламентирующую производство продуктов питания и разработку рационов для различных групп населения Умеет: анализировать и корректировать рационы питания в соответствии с требованиями физиологических норм; разрабатывать рационы питания для различных категорий населения; , использовать нормативно-техническую документацию для разработки научно-обоснованных рационов питания Имеет практический опыт: определения суточных энергозатрат, потребности в пищевых веществах, химического состава блюд и рационов, составлять научно обоснованные рационы для различных групп населения навыками составления отчетов о результатах исследования пищевого статуса населения , навыками работы с НТД в области производства продуктов питания
Санитария и гигиена питания	Знает: требования к качеству, правила оформления и отпуска, условия и сроки хранения и реализации продукции; , санитарно-гигиенические требования к предприятиям и продукции общественного питания; методы контроля санитарного состояния на предприятиях питания; нормативные документы в области санитарии и гигиены предприятий питания Умеет: организует контроль за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений; , организовывать контроль за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных

	подразделений; контроль за выполнением сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечением качества продукции и услуг Имеет практический опыт: анализа и оценки санитарно-гигиенического состояния всех этапов производственного процесса от приемки до реализации готовой продукции; санитарно-эпидемиологической экспертизы проектов строительства предприятий общественного питания, соблюдения правил и норм санитарии и гигиены; использования нормативных документов в области санитарии и гигиены для обеспечения контроля за качеством продукции и услуг
Организация специальных видов питания	Знает: отечественный и зарубежный опыт по организации специального питания, виды инноваций в производстве пищевых продуктов; технологические процессы производства новых видов продукции; Умеет: проводить опыты в области разработки инновационных образцов продукции общественного питания; изучать и анализировать научно-техническую информацию, разрабатывать новые продукты питания с учетом медико-биологических требований; проводить анализ пищевой и биологической ценности новых продуктов питания; Имеет практический опыт: анализа деятельности, обобщения информации, разработки документов в области производства продукции специального питания, разработки нормативной документации на новую продукцию и внедрение ее в технологический процесс
Технология продукции общественного питания	Знает: ассортимент и технологию продукции общественного питания; физико-химические процессы, происходящие в сырье и полуфабрикатах на всех стадиях производства кулинарной продукции; нормативную документацию отрасли, основные технологические процессы производства продуктов питания; нормативно-технологическую документацию в области технологий производства продукции общественного питания, приоритетные направления развития в области производства продукции питания; теоретические основы технологии продукции общественного питания, нормативную и справочную документацию, нормы расхода сырья и вспомогательных материалов при производстве продукции

	Умеет: оценивать влияние различных факторов на ход и результаты технологического процесса; принимать оптимальные решения в процессе производства продукции; пользоваться и разрабатывать нормативную документацию, осуществлять технологические процессы производства продуктов питания; разрабатывать нормативную технологическую документацию с учетом новейших достижений в области технологий производства продукции общественного питания, обосновывать принятие конкретных технологических решений для обеспечения получения высококачественной продукции, осуществлять технологические операции по производству продуктов питания, грамотно использовать нормативную и справочную документацию; Имеет практический опыт: производства продукции общественного питания, обеспечения контроля технологического процесса, разработки и внедрения нормативной документации на продукцию общественного питания , осуществления технологических процессов производства продукции питания; разработки нормативно-технологической документации, разработки новых технологических процессов производства кулинарной продукции, организации и осуществления технологических процессов производства продукции общественного питания; расчетов расхода сырья и вспомогательных материалов
Барное дело	Знает: основы барного дела, технологию приготовления основных коктейлей и напитков, принципы технологических процессов производства коктейлей и напитков , основы барного дела, технологию приготовления основных коктейлей и напитков Умеет: разрабатывать технологический процесс производства коктейлей и напитков, пользоваться барным оборудованием и инвентарем , пользоваться барным инвентарем, посудой, работать с кофе-машиной, льдогенератором Имеет практический опыт: реализации технологии производства и приготовления и украшения коктейлей и напитков, реализации технологии приготовления и украшения коктейлей и напитков
Организация питания в центрах досуга, гостиничных и	Знает: принципы управления текущей деятельности по организации питания в центрах

ресторанных комплексах	досуга, гостиничных и ресторанных комплексах, основы организации питания в центрах досуга, гостиничных и ресторанных комплексах Умеет: выстраивать алгоритмы деятельности, планирование текущей деятельности по организации питания в центрах досуга, гостиничных и ресторанных комплексах, применять знания об организации питания в центрах досуга, гостиничных и ресторанных комплексах в практической деятельности Имеет практический опыт: анализа деятельности по организации питания в центрах досуга, гостиничных и ресторанных комплексах, анализа, обобщения информации по организации питания в центрах досуга, гостиничных и ресторанных комплексах в практической деятельности
Производственная практика (технологическая) (4 семестр)	Знает: принципы организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов, быть готовым к участию во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов, принципы управления изменениями, методики внедрения изменений на уровне работника, подразделения, организации; Умеет: эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания, творчески относиться к своим трудовым функциям, разрабатывать новые подходы и решения в области производства продукции питания Имеет практический опыт: техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценки параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест, оценки состояния технологического процесса с точки зрения достижения требуемых результатов, разработки рекомендаций по способам снижения или устранения брака посредством технологических решений и расчётов;

4. Объём практики

Общая трудоемкость практики составляет зачетных единиц 12, часов 432, недель 8.

5. Структура и содержание практики

№ раздела (этапа)	Наименование или краткое содержание вида работ на практике	Кол-во часов
1	Ознакомление с предприятием	72
2	Организация работы производства.	72
3	Организация обслуживания потребителей. Стажировка в качестве стажера метрдотеля (администратора зала).	72
4	Организация управления.	72
5	Стажировка в качестве стажера руководителя предприятия	72
6	Стажировка в качестве стажера заведующего производством (шеф-повара), его заместителя, начальника цеха.	72

6. Формы отчетности по практике

По окончании практики, студент предоставляет на кафедру пакет документов, который включает в себя:

- дневник прохождения практики, включая индивидуальное задание и характеристику работы практиканта организацией;
- отчет о прохождении практики.

Формы документов утверждены распоряжением заведующего кафедрой от 30.03.2017 №1.

7. Фонд оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации обучающихся по практике

Вид промежуточной аттестации – дифференцированный зачет. Контроль качества освоения образовательной программы осуществляется в соответствии с Положением о балльно-рейтинговой системе оценивания результатов учебной деятельности обучающихся.

7.1. Контрольные мероприятия (КМ)

№ КМ	Семестр	Вид контроля	Название контрольного мероприятия	Вес	Макс.балл	Порядок начисления баллов	Учитывается в ПА
1	8	Текущий контроль	дневник	0,4	3	3 балла - дневник полностью заполнен, имеет все печати и необходимые подписи 2 балла - дневник заполнен не полностью, имеет все печати и необходимые подписи 1 балл - дневник имеет заполняемость в	дифференцированный зачет

						50%, имеет все печати и необходимые подписи	
2	8	Текущий контроль	Отчет	0,6	6	6 баллов - отчет сформирован правильно, все поля заполнены, учтены все требования наполняемости, соответствует требованиям оформления. 5 баллов - отчет сформирован правильно, все поля заполнены, учтены все требования наполняемости, соответствует требованиям оформления. Имеются замечания в оформлении. 4 балла - отчет сформирован правильно, не все поля заполнены, учтены все требования наполняемости, соответствует требованиям оформления. 3 балла - отчет сформирован с замечаниями, не все поля заполнены, учтены все требования наполняемости, соответствует требованиям оформления. 2 балла - отчет сформирован с большим количеством замечаний, не все поля заполнены, учтены не все требования	дифференцированный зачет

						наполняемости, соответствует требованиям оформления. 1 балл - отчет сформирован с ошибками, поля не заполнены, не учтены все требования наполняемости, не соответствует требованиям оформления.	
3	8	Текущий контроль	защита отчета	1	20	20 баллов - отчет сформирован правильно, все поля заполнены, учтены все требования наполняемости, соответствует требованиям оформления 19 баллов - отчет сформирован правильно, все поля заполнены, учтены все требования наполняемости, соответствует требованиям оформления. Не все документы приложены. 18 баллов - отчет сформирован правильно, все поля заполнены, учтены все требования наполняемости, соответствует требованиям оформления. Не все документы приложены. Не посчитан товарооборот. 17 баллов - отчет сформирован правильно, все поля заполнены, учтены все требования	дифференцированный зачет

					наполняемости, соответствует требованиям оформления. Не все документы приложены. Не посчитан товарооборот. Не приложено меню. 16 баллов - отчет сформирован правильно, все поля заполнены, учтены все требования наполняемости, соответствует требованиям оформления. Не все документы приложены. Не посчитан товарооборот. Не приложено меню. Нет калькуляционных карточек. 15 баллов - отчет сформирован правильно, все поля заполнены, учтены все требования наполняемости, соответствует требованиям оформления. Не все документы приложены. Не посчитан товарооборот. Не приложено меню. Нет калькуляционных карточек. 14 баллов - отчет сформирован правильно, все поля заполнены, учтены все требования наполняемости, соответствует требованиям оформления. Не все документы	
--	--	--	--	--	--	--

					приложены. Не посчитан товарооборот. Не приложено меню. Нет калькуляционных карточек. Нет устава предприятия. 13 баллов - отчет сформирован правильно, все поля заполнены, учтены все требования наполняемости, соответствует требованиям оформления. Не все документы приложены. Не посчитан товарооборот. Не приложено меню. Нет калькуляционных карточек. Нет устава предприятия. Не приложены сертификаты. 12 баллов - отчет сформирован правильно, все поля заполнены, учтены все требования наполняемости, соответствует требованиям оформления. Не все документы приложены. Не посчитан товарооборот. Не приложено меню. Нет калькуляционных карточек. Нет устава предприятия. Не приложены сертификаты. 11 баллов - отчет сформирован правильно, все	
--	--	--	--	--	--	--

					поля заполнены, учтены все требования наполняемости, соответствует требованиям оформления. Не все документы приложены. Не посчитан товарооборот. Не приложено меню. Нет калькуляционных карточек. Нет устава предприятия. Не приложены сертификаты. Не приложена ТТК. 10 баллов - отчет сформирован правильно, все поля заполнены, учтены все требования наполняемости, соответствует требованиям оформления. Не все документы приложены. Не посчитан товарооборот. Не приложено меню. Нет калькуляционных карточек. Нет устава предприятия. Не приложены сертификаты. Не приложена ТТК. Нет графика выхода на работу. 9 баллов - отчет сформирован правильно, все поля заполнены, учтены все требования наполняемости, соответствует требованиям оформления. Не все документы	
--	--	--	--	--	--	--

					приложены. Не посчитан товарооборот. Не приложено меню. Нет калькуляционных карточек. Нет устава предприятия. Не приложены сертификаты. Не приложена ТТК. Нет графика выхода на работу. Нет схемы предприятия. 8 баллов - отчет сформирован с недочетами, все поля заполнены, учтены все требования наполняемости, соответствует требованиям оформления. Не все документы приложены. Не посчитан товарооборот. Не приложено меню. Нет калькуляционных карточек. Нет устава предприятия. Не приложены сертификаты. Не приложена ТТК. Нет графика выхода на работу. Нет схемы предприятия. 7 баллов-отчет сформирован не правильно, все поля заполнены, учтены все требования наполняемости, соответствует требованиям оформления. Не все документы приложены. Не посчитан	
--	--	--	--	--	--	--

					товарооборот. Не приложено меню. Нет калькуляционных карточек. Нет устава предприятия. Не приложены сертификаты. Не приложена ТТК. Нет графика выхода на работу. Нет схемы предприятия. 6 баллов - отчет сформирован не правильно, не все поля заполнены, учтены все требования наполняемости, соответствует требованиям оформления. Не все документы приложены. Не посчитан товарооборот. Не приложено меню. Нет калькуляционных карточек. Нет устава предприятия. Не приложены сертификаты. Не приложена ТТК. Нет графика выхода на работу. Нет схемы предприятия. 5 баллов - отчет сформирован не правильно, не все поля заполнены, учтены не все требования наполняемости, соответствует требованиям оформления. Имеются замечания в оформлении. Приложения не полные. 4 балла -	
--	--	--	--	--	---	--

					отчет сформирован не правильно, не все поля заполнены, учтены не все требования наполняемости, не соответствует требованиям оформления. Имеются замечания в оформлении. Приложения не полные. 3 балла - отчет сформирован не правильно, не все поля заполнены, учтены не все требования наполняемости, не соответствует требованиям оформления. Имеются замечания в оформлении. Приложения отсутствуют. 2 балла - отчет сформирован не правильно, поля не заполнены, учтены не все требования наполняемости, не соответствует требованиям оформления. Имеются замечания в оформлении. Приложения отсутствуют. 1 балл - отчет сформирован с ошибками, поля не заполнены, не учтены все требования наполняемости, не соответствует требованиям оформления. Нет приложений.	
--	--	--	--	--	--	--

4	8	Промежуточная аттестация	Индивидуальное задание	-	10	10 баллов - в задании все прописано, все требования заполняемости учтены. 5 баллов - в задании прописана информация очень кратко и неполностью, все требования заполняемости учтены.	дифференцированный зачет
---	---	--------------------------	------------------------	---	----	--	--------------------------

7.2. Процедура проведения, критерии оценивания

Просматривается наполняемость отчета в соответствии с требованиями методических рекомендаций.

7.3. Оценочные материалы

Компетенции	Результаты обучения	№ КМ			
		1	2	3	4
ПК-3	Знает: рациональные способы эксплуатации машин и технологического оборудования при производстве продукции питания; методики расчета основных экономических показателей финансово-хозяйственной деятельности предприятий питания	+	+	+	+
ПК-3	Умеет: формулировать ассортиментную политику и разрабатывать производственную программу предприятий питания; организовывать работу производства предприятий питания и осуществлять контроль за технологическим процессом ресурсов технологических процессов	+	+	+	+
ПК-3	Имеет практический опыт: методами составления рецептур и рационов с использованием компьютерных технологий; методами разработки производственной программы в зависимости от специфики предприятия питания; методами проведения стандартных испытаний по определению показателей качества и безопасности сырья и готовой продукции питания	+	+	+	+
ПК-4	Знает: структуру производства предприятий питания, его оперативное планирование и организацию; средства и методы повышения безопасности, экологичности и устойчивости технических средств и технологических процессов производства продукции питания, функции и их принципы управления, их особенности и взаимосвязи;	+	+	+	+
ПК-4	Умеет: разрабатывать нормативную документацию на продукцию питания с учетом современных достижений в области технологии и техники; рассчитывать режимы технологических процессов, используя справочную литературу, правильно выбрать технологическое оборудование и выполнить расчет основных технологических процессов, обеспечивать эффективную работу предприятия;	+	+	+	+
ПК-4	Имеет практический опыт: расчета потребности предприятия питания в сырье в зависимости от его сезонности и кондиции; рациональными методами эксплуатации технологического и торгового оборудования	+	+	+	+
ПК-7	Знает: принципы работы в производственном коллективе, основные принципы организации производственной деятельности, организации испытаний и	+	+	+	+

	внедрений инновационных решений и продуктов				
ПК-7	Умеет: формулировать предложения по внедрению новых технологий, разрабатывать техническую документацию	+	+	+	+
ПК-7	Имеет практический опыт: поиска и использования информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития; использования информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности; работы в коллективе и команде, общения с коллегами, руководством, потребителями	+	+	+	+

Типовые контрольные задания по каждому мероприятию находятся в приложениях.

8. Учебно-методическое и информационное обеспечение практики

Печатная учебно-методическая документация

а) основная литература:

1. Гостиница и ресторан: бизнес и управление офиц. русскоязыч. изд.: 16+ ООО "Изд-во Хоспитэлити" журнал. - М., 2002-2015
2. Бизнес-планирование [Текст] учеб. для вузов по экон. специальностям Рос. экон. акад. им. Г. В. Плеханова ; В. М. Попов, С. И. Ляпунов, С. Ю. Муртазалиева и др.; под ред.: В. М. Попова, С. И. Ляпунова. - М.: Финансы и статистика, 2000. - 669,[1] с.
3. Баев, Л. А. Бизнес-планирование [Текст] учеб. пособие по направлению 380302 "Менеджмент" и др. Л. А. Баев, М. Г. Литке ; под ред. Л. А. Баева ; Юж.-Урал. гос. ун-т, Каф. Экономика пром-ти и упр. проектами ; ЮУрГУ. - Челябинск: Издательский Центр ЮУрГУ, 2017. - 69, [1] с. ил. электрон. версия
4. Дубровин, И. А. Бизнес-планирование на предприятии [Текст] учебник для бакалавров по направлению "Экономика" И. А. Дубровин. - М.: Дашков и К, 2012. - 430, [1] с. ил.

б) дополнительная литература:

1. Дубровин, И. А. Бизнес-планирование на предприятии [Текст] учебник для бакалавров по направлению "Экономика" И. А. Дубровин. - М.: Дашков и К, 2012. - 430, [1] с. ил.

из них методические указания для самостоятельной работы студента:

Не предусмотрена

Электронная учебно-методическая документация

№	Вид литературы	Наименование ресурса в электронной форме	Библиографическое описание
1	Методические пособия для самостоятельной работы студента	Учебно-методические материалы кафедры	Преддипломная практика по направлению подготовки "19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания". Методические указания

9. Информационные технологии, используемые при проведении практики

Перечень используемого программного обеспечения:

1. -1С:Предприятие 8. Комплект для обучения в высших и средних уч.заведениях(бессрочно)

Перечень используемых информационных справочных систем:

Нет

10. Материально-техническое обеспечение практики

Место прохождения практики	Адрес места прохождения	Основное оборудование, стенды, макеты, компьютерная техника, предустановленное программное обеспечение, обеспечивающие прохождение практики
ООО Ресторан "Частная пивоварня Спиридонова"	454014, г. Челябинск, Комсомольский пр-т, 61	материально техническое обеспечение организации
ИП Кетов А.В. ТК "Синегорье" кафе	454000, г.Челябинск, ул. Ст. Разина, 9	материально техническое обеспечение организации
ИП Шпадина Ю.В. (столовая "Шуры-Муры")	454000, г.Челябинск, ул. Комарова, 114-177	материально техническое обеспечение организации