

**Министерство науки и высшего образования Российской Федерации  
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
«Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова»**

**Смоленский филиал РЭУ им. Г.В. Плеханова**

Утверждена  
на заседании Ученого совета  
ФГБОУ ВО «РЭУ им. Г.В. Плеханова»  
протокол №13 от «25» июня 2019 г.

Одобрена  
на заседании Совета  
Смоленского филиала РЭУ им. Г.В. Плеханова  
протокол №21 от «21» июня 2019 г.

Председатель Совета  /В.А. Мельников/

Кафедра экономики и торгового дела

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

**Б2.В.02.01 (П) ПРАКТИКА ПО ПОЛУЧЕНИЮ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ  
УМЕНИЙ И ОПЫТА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ**

Направление подготовки  
19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания  
(наименование направления)

Направленность (профиль) программы  
Технология и организация пищевых производств  
(название профиля)

Уровень высшего образования бакалавриат

Программа подготовки прикладной бакалавриат

Смоленск – 2019 г.


Рецензенты:

1. Афанасьева Н.А., старший преподаватель кафедры менеджмента и таможенного дела Смоленского филиала РЭУ им. Г.В. Плеханова

2. Лучкин А.Г., к.с.х.н. доцент, доцент кафедры товароведения и таможенного дела Смоленского филиала Российского университета кооперации

Аннотация рабочей программы учебной практики

Программа практики составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания.

Составитель: Коваленко Светлана Сергеевна, преподаватель кафедры экономики и торгового дела. 

Программа утверждена на заседании кафедры экономики и торгового дела, протокол № 1 от «03» сентября 2018 г.

Заведующий кафедрой  /Новикова Н.Е., к.э.н.

\*Согласовано

МП (подпись) \_\_\_\_\_

уполномоченная должность и место работы

/Сазонов Н.А., директор ресторана «Виктория»

(ФИО представителя бизнес-сообщества или государственных органов)

\*Согласовано

МП \_\_\_\_\_

уполномоченная должность и место работы

(ФИО представителя бизнес-сообщества или государственных органов управления, должность и место работы)



Дополнения и изменения, внесенные в рабочую программу производственной практики Б2.В.02.01 (П) «Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности» утверждены на заседании кафедры экономики и торгового дела,

протокол № 10 от «27» мая 2019 г.

Заведующий кафедрой

  
(подпись)

  
(Ф.И.О.)

Одобрено на заседании Методического совета филиала,  
протокол № 9 от «27» мая 2019 г.

Председатель

  
(подпись)

  
(Ф.И.О.)

Одобрено на заседании Совета филиала,  
протокол № 20 от «27» мая 2019 г.

Председатель

  
(подпись)

  
(Ф.И.О.)

## СОДЕРЖАНИЕ

1. ЦЕЛИ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ.....	5
2. ЗАДАЧИ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ.....	5
3. МЕСТО ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ В СТРУКТУРЕ ОПОП.....	5
4. СПОСОБЫ И ФОРМЫ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ...6	
5. МЕСТО И ВРЕМЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ .....	6
6. ПЕРЕЧЕНЬ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ ПРИ ПРОХОЖДЕНИИ ПРАКТИКИ, СООТНЕСЕННЫХ С ПЛАНИРУЕМЫМИ РЕЗУЛЬТАТАМИ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ .....	7
7. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ.....	14
7.1. ОБЩАЯ ТРУДОЕМКОСТЬ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ .....	14
7.2 СОДЕРЖАНИЕ РАЗДЕЛОВ (ЭТАПОВ) ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	15
8. ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ И НАУЧНО-ПРОИЗВОДСТВЕННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ, ИСПОЛЬЗУЕМЫЕ НА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ .....	20
9. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ НА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ .....	21
10. ФОРМЫ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ .....	21
11. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ.....	21
12. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ .....	22
13. ОБЯЗАННОСТИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ (ПРАКТИКАНТА) ПРИ ПРОХОЖДЕНИИ ПРАКТИКИ .....	23
14. ОБЯЗАННОСТИ РУКОВОДИТЕЛЯ ПРАКТИКИ .....	23
15. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ .....	23
ПРИЛОЖЕНИЕ 1 .....	36
ПРИЛОЖЕНИЕ 2 .....	38
ПРИЛОЖЕНИЕ 2 .....	39
ПРИЛОЖЕНИЕ 3 .....	40
ПРИЛОЖЕНИЕ 4 .....	38

## 1. Цели производственной практики

Целью проведения производственной практики Б2.В.02.01 (П) Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности - является закрепление теоретических знаний по организации производства и обслуживания, управлению и технологии приготовления кулинарной продукции на предприятиях пищевого производства, а также приобретение практических навыков самостоятельной работы в конкретных условиях производства.

## 2. Задачи производственной практики

Задачами производственной практики Б2.В.02.01 (П) Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности является:

- изучение и составление технологических схем производства продукции на предприятиях пищевого производства;
- изучение правил тепловой кулинарной обработки различных пищевых продуктов и полуфабрикатов;
- приобретение навыков по эксплуатации оборудования, производственного инвентаря и посуды;
- изучение правил охраны труда и техники безопасности;
- изучение правил личной гигиены и санитарии, пищевой безопасности продуктов.

## 3. Место производственной практики в структуре ОПОП

Раздел образовательной программы подготовки бакалавров «Практика» является обязательным и представляет собой вид учебных занятий, непосредственно ориентированных на профессионально-практическую подготовку обучающихся. Производственная практика Б2.В.02.01 (П) Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности является обязательным разделом программы направления подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания с направленностью (профилем) программы Технология и организация пищевых производств.

Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности базируется на освоении дисциплин: «Технология продукции общественного питания», «Современные системы и концепции питания», «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания», «Традиции и культура питания народов мира», «Основы национального законодательства в сфере питания», «Управление качеством продукции и услуг», «Инновационные технологии пищевых производств». Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности относится к разделу Б2.В.02 (П) учебного плана ОПОП и для её прохождения с учетом изученных уже дисциплин студент должен:

### **знать:**

- технологический процесс производства продукции питания (ПК-1);
- организационно-управленческую деятельность:
- требования и приоритеты к обучению работников по вопросам безопасности в профессиональной деятельности и поведению в чрезвычайных ситуациях (ПК-9);
- маркетинговую деятельность.

### **уметь:**

- организовывать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания (ПК-1);
- разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения (ОПК-2);
- осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам (ОПК-3);
- участвовать во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов (ОПК-5).
- устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом

экологических последствий их применения (ПК-4);

– 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 (ПК-10);

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

**владеть:**

– способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции (ПК-1);

– способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения (ОПК-2);

– способностью организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания (ПК-6);

– системой товародвижения и логистическими процессами на предприятиях питания (ПК-10);

– способностью организовать ресурсосберегающее производство, его оперативное планирование и обеспечение надежности технологических процессов производства продукции питания, способы рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов (ПК-17);

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

Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности является видом учебных занятий, ориентированных на профессионально-практическую подготовку студентов. Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности является логическим продолжением организации и проведения научно-исследовательской работы студентов.

#### **4. Способы и формы проведения производственной практики**

4.1. Вид практики – производственная.

4.2. Способы проведения практики – стационарная и выездная.

4.3. Форма проведения практики – дискретно по виду практики.

4.4. Тип практики – практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности.

#### **5. Место и время проведения производственной практики**

Производственная практика Б2.В.02.01 (П) Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности проводится в профильных организациях и учреждениях.

Время проведения практики: в соответствии с учебным планом подготовки бакалавра по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания с направленностью (профилем) программы Технология и организация пищевых производств производственная практика Б2.В.02.01 (П) Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности проводится на 4 курсе, полного освоения теоретического курса блока Б2 ОПОП. Для лиц с ограниченными возможностями здоровья выбор мест прохождения практик должен учитывать состояние здоровья и требования по доступности (В соответствии с п.12 Регламента).

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

В результате прохождения производственной практики Б2.В.02.01 (П) Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности у обучающихся должны быть сформированы общекультурные, общепрофессиональные и профессиональные компетенции в соответствии с учебным планом. Обучающийся должен приобрести следующие практические навыки и умения:

Компетенции	Результаты освоения компетенций
ОК-1 - способностью использовать основы философских знаний для формирования мировоззренческой позиции	Знать: методы и приемы философского анализа проблем, основные закономерности исторического процесса, природу лидерства и функциональной ответственности. Уметь: самостоятельно анализировать социально-аналитическую и научную литературу. Владеть: навыками критического восприятия информации, иностранным языком в объеме, необходимом для получения информации из зарубежных источников.
ОК-2 - способностью анализировать основные этапы и закономерности исторического развития общества для формирования гражданской позиции	Знать: основы становления и закономерности развития общества, методы и приёмы анализа проблем, особенности формальных и неформальных отношений. Уметь: анализировать процессы, происходящие в обществе, социально-аналитическую литературу. Владеть: навыками восприятия информации, иностранным языком в объеме, необходимом для получения информации из зарубежных источников.
ОК-3 - способностью использовать основы экономических знаний в различных сферах жизнедеятельности	Знать: основы экономических теорий и экономику предприятий питания. Уметь: обрабатывать экономическую информацию, необходимую для управления предприятием питания, применять экономическую терминологию. Владеть: навыками экономического анализа деятельности предприятия, анализа производства продукции питания.
ОК-4 - способностью использовать основы правовых знаний в различных сферах жизнедеятельности	Знать: методы использования основных правовых знаний в различных сферах жизнедеятельности. Уметь: осуществлять поиск основных правовых знаний в различных сферах жизнедеятельности. Владеть: способностью использовать основы правовых знаний в различных сферах жизнедеятельности.
ОК-5 - способностью к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия	Знать: лексический минимум для иностранного языка. Уметь: общаться в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия. Владеть: иностранным языком в объеме необходимом для возможности получения информации из зарубежных источников и ведения делопроизводства.
ОК-6 - способностью работать в коллективе, толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия	Знать: социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия народов. Уметь: социально, этнически, конфессионально и культурно взаимодействовать на основе принятых моральных и правовых норм. Владеть: способностью к работе в коллективе, демонстрирует готовность к сотрудничеству.
ОК-7 - способностью к самоорганизации и	Знать: методику самообразования, самоорганизации личности, а также принципы распределения функций управления.

самообразованию	<p>Уметь: повышать самообразование, самостоятельно анализировать социально-политическую и научную литературу, управлять работой коллектива.</p> <p>Владеть: навыками самооценки, оценивать с большой степенью самостоятельности результаты своей деятельности, владеть навыками самостоятельной работы, стремиться к постоянному самосовершенствованию.</p>
ОК-8 - способностью использовать методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности	<p>Знать: методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности.</p> <p>Уметь: применять методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности.</p> <p>Владеть: навыками применения методов и средств физической культуры для обеспечения своего здоровья.</p>
ОК-9 - способностью использовать приемы оказания первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций	<p>Знать: средства и методы повышения безопасности на производствах продукции питания.</p> <p>Уметь: разрабатывать мероприятия по предупреждению чрезвычайных ситуаций, внедрять систему обеспечения безопасности.</p> <p>Владеть: основными методами организации безопасности жизнедеятельности людей, их защиты от возможных последствий аварий, катастроф.</p>
ОПК-1 - способностью осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий	<p>Знать: методы обработки и анализа информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий.</p> <p>Уметь: осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий.</p> <p>Владеть: способностью осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий.</p>
ОПК-2 - способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения	<p>Знать: технологию производства блюд общественного питания, рациональные способы эксплуатации машин и технологического оборудования при производстве продукции питания.</p> <p>Уметь: находить организационно-управленческие решения в нестандартных ситуациях и готов нести за них ответственность формулировать ассортиментную политики разрабатывать производственную программу предприятий питания.</p> <p>Владеть: методами проведения стандартных испытаний по определению показателей качества и безопасности сырья и готовой продукции питания.</p>
ОПК-3 - способностью осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам	<p>Знать: методы осуществления технологического контроля соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам.</p> <p>Уметь: осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам.</p> <p>Владеть: способностью осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам.</p>
ОПК-4 - готовностью эксплуатировать различные виды технологического	<p>Знать: правила техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда.</p> <p>Уметь: умеет осуществлять необходимые меры безопасности</p>



<p>оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания</p>	<p>при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия, а также внедрять систему обеспечения качества и безопасности продукции питания. Владеть: методами по определению показателей качества и безопасности сырья и готовой продукции питания на разных классах предприятий питания.</p>
<p>ОПК-5 - готовностью к участию во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов</p>	<p>Знать: методы осуществления участия во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов. Уметь: осуществлять участие во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов. Владеть: способностью к участию во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов.</p>
<p>ПК-1 - способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания</p>	<p>Знать: факторы, влияющие на качество сырья, полуфабрикатов и готовой продукции питания, а также требования к качеству и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции. Уметь: выполнять расчеты основных технологических процессов производства продукции питания; организовывать работу производства предприятий питания и осуществлять контроль за технологическим процессом; разрабатывать нормативную документацию на продукцию питания. Владеть: методами эксплуатации технологического и торгового оборудования, навыками разработки нормативной и технологической документации производства продукции питания.</p>
<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 параметров оборудования</p>	<p>Знать: современные информационные технологии, способностью управлять информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования. Уметь: пользоваться современными информационными технологиями, способностью управлять информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования. Владеть: навыками использования прикладных программ деловой сферы деятельности, использования сетевых компьютерных технологий и базы данных в своей предметной области, а также пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования.</p>
<p>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>	<p>Знать: средства и методы повышения безопасности процессов производства продукции питания, а также санитарно-гигиенические требования, предъявляемые к предприятиям питания; требования к качеству и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции. Уметь: проводить контроль параметров воздуха, шума, вибрации, электромагнитных, тепловых излучений и уровня негативных воздействий на их соответствие к нормативным требованиям. Владеть: методами проведения стандартных испытаний по определению показателей качества и безопасности сырья и готовой продукции питания.</p>
<p>ПК-4 - готовностью</p>	<p>Знать: технические средства и технологии с учетом</p>

<p>устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения</p>	<p>экологических последствий их применения.          Уметь: 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.          Владеть: способностью устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения.</p>
<p>ПК-5 - способностью рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство</p>	<p>Знать: методами рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство.          Уметь: рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство.          Владеть: способностью рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство.</p>
<p>ПК-6 - способностью организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания</p>	<p>Знать: отечественные и международные стандарты в области технологии общественного питания, разработку нормативной документации с использованием инновационных технологий; стандартизацию и сертификацию.          Уметь: проводить технический контроль, разработку технической документации по соблюдению технологической дисциплины в условиях действующего производства продуктов питания.          Владеть: документооборотом по производству на предприятии питания, способностью использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания.</p>
<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>Знать: факторы, влияющие на качество и безопасность сырья, полуфабрикатов и готовой продукции питания.          Уметь: применять стандарты и другую нормативно-техническую документацию при оценке контроля качества и сертификации продукции предприятий питания; организовывать работу производства предприятий питания и осуществлять контроль за технологическим процессом.          Владеть: методами проведения стандартных испытаний по определению показателей качества и безопасности сырья и готовой продукции питания; практическими навыками разработки нормативной и технологической документации с учетом новейших достижений в области инновационных технологий производства продукции питания.</p>
<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</p>	<p>Знать: способы повышения безопасности и устойчивости технических средств и технологических процессов производства продукции питания; санитарно-гигиенические требования на предприятиях питания.          Уметь: применять на практике систему обеспечения качества и безопасности продукции питания, эксплуатировать технологическое оборудование при производстве продукции питания.          Владеть: навыками выявления рисков в области безопасности труда и здоровья персонала на предприятиях питания.</p>

здоровья персонала	
ПК-9 - готовностью устанавливать требования и приоритеты к обучению работников по вопросам безопасности в профессиональной деятельности и поведению в чрезвычайных ситуациях	<p>Знать: основные требования и приоритеты обучения работников по вопросам безопасности в профессиональной деятельности и поведению в чрезвычайных ситуациях.</p> <p>Уметь: устанавливать требования и приоритеты обучения работников по вопросам безопасности в профессиональной деятельности и поведению в чрезвычайных ситуациях.</p> <p>Владеть: способностью устанавливать требования и приоритеты к обучению работников по вопросам безопасности в профессиональной деятельности и поведению в чрезвычайных ситуациях.</p>
ПК-10 - способностью определять цели и ставить задачи отделу продаж по ассортименту продаваемой продукции производства и услугам внутри и вне предприятия питания, анализировать информацию по результатам продаж и принимать решения в области контроля процесса продаж, владеть системой товародвижения и логистическими процессами на предприятиях питания	<p>Знать: показатели формирующие структуру ассортимента; алгоритм расчета основных экономических показателей финансово- хозяйственной деятельности предприятий питания.</p> <p>Уметь: анализировать информацию по результатам продаж и принимать решения в области контроля процесса продаж, владеть системой товародвижения и логистическими процессами на предприятиях питания.</p> <p>Владеть: методикой продвижения продукции, анализа результатов продаж и принятия решения в области контроля процесса продаж, владеть системой товародвижения и логистическими процессами на предприятиях питания.</p>
ПК-11 - способностью осуществлять мониторинг проведения мотивационных программ на всех ее этапах, оценивать результаты мотивации и стимулировать работников производства	<p>Знать: формы, средства и методы обслуживания потребителей.</p> <p>Уметь: осуществлять мониторинг проведения мотивационных программ на всех ее этапах, оценивать результаты мотивации и стимулировать работников производства.</p> <p>Владеть: методикой мотивации и стимулирования работников производства.</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>Знать: формы, средства и методы обслуживания потребителей, методы управления персоналом.</p> <p>Уметь: 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>Владеть: методикой управления персоналом, способностью разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала.</p>
ПК-13 - способностью планировать и анализировать программы и мероприятия обеспечения и поддержки лояльности персонала по отношению к предприятию и руководству, планировать и анализировать свою деятельность и рабочий день с учетом собственных должностных обязанностей на предприятиях питания	<p>Знать: принципы и методы планирования и анализа программы и мероприятия обеспечения и поддержки лояльности персонала по отношению к предприятию и руководству.</p> <p>Уметь: планировать и анализировать программы и мероприятия обеспечения и поддержки лояльности персонала по отношению к предприятию и руководству, планировать и анализировать свою деятельность и рабочий день с учетом собственных должностных обязанностей на предприятиях питания.</p> <p>Владеть: способностью планировать и анализировать программы и мероприятия обеспечения и поддержки лояльности персонала по отношению к предприятию и руководству, планировать и анализировать свою деятельность и рабочий день с учетом собственных должностных обязанностей на предприятиях питания.</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>Знать: основные финансово-хозяйственные показатели деятельности предприятий питания, бухгалтерский учет и налоговую систему; методику расчета основных экономических показателей финансово-хозяйственной деятельности предприятий питания.          Уметь: проводить мониторинг и анализировать результаты финансово-хозяйственной деятельности предприятия питания, оценивать финансовое состояние предприятия питания и принимать решения по результатам контроля.          Владеть: навыками экономического анализа производства продукции питания; методами экономической оценки деятельности предприятия.</p>
<p>ПК-15 - способностью осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития потребительского рынка, систематизировать и обобщать информацию</p>	<p>Знать: основы организации, технологии производства продукции общественного питания.          Уметь: осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития потребительского рынка, систематизировать и обобщать информацию.          Владеть: навыками поиска и выбора информации в области развития потребительского рынка, систематизировать и обобщать информацию.</p>
<p>ПК-16 - способностью планировать стратегию развития предприятия питания с учетом множественных факторов, проводить анализ, оценку рынка и риски, проводить аудит финансовых и материальных ресурсов</p>	<p>Знать: принципы построения организационных структур и распределения функций управления, основы аудита финансовых и материальных ресурсов.          Уметь: планировать стратегию развития предприятия питания с учетом множественных факторов, проводить анализ, оценку рынка и риски, проводить аудит финансовых и материальных ресурсов.          Владеть: навыками планирования стратегией развития предприятия питания с учетом множественных факторов, проводить анализ, оценку рынка и риски, умеет провести аудит финансовых и материальных ресурсов.</p>
<p>ПК-17 - способностью организовать ресурсосберегающее производство, его оперативное планирование и обеспечение надежности технологических процессов производства продукции питания, способы рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов</p>	<p>Знать: особенности организации ресурсосберегающего производства.          Уметь: организовать ресурсосберегающее производство, его оперативное планирование и обеспечение надежности технологических процессов производства продукции питания.          Владеть: способностью организовать ресурсосберегающее производство, его оперативное планирование и обеспечение надежности технологических процессов производства продукции питания, способы рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов.</p>
<p>ПК-18 - готовностью осуществлять необходимые меры безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия</p>	<p>Знать: стандарты и нормативные документы в области безопасности жизнедеятельности; основы безопасности жизнедеятельности; средства и методы повышения безопасности на объектах жизнеобеспечения предприятия.          Уметь: применять на практике необходимые меры безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций.          Владеть: навыками по соблюдению мер безопасности на предприятиях при возникновении чрезвычайных ситуаций техногенного и природного характера.</p>
<p>ПК-19 - владением нормативно-правовой базой в области продаж продукции производства и услуг</p>	<p>Знать: методами использования информации нормативно-правовой базы в области продаж продукции производства и услуг.          Уметь: пользоваться информацией нормативно-правовой базой в области продаж продукции производства и услуг.          Владеть: нормативно-правовой базой в области продаж продукции производства и услуг.</p>

<p>ПК-20 - способностью осуществлять поиск, выбор и использование информации в области мотивации и стимулирования работников предприятий питания, проявлять коммуникативные умения</p>	<p>Знать: правила подбора информации в области мотивации и стимулирования работников предприятий питания.          Уметь: осуществлять поиск, выбор и использование информации в области мотивации и стимулирования работников предприятий питания, проявлять коммуникативные умения.          Владеть: методами стимулирования работника, средствами коммуникации.</p>
<p>ПК-21 - готовностью разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала для составления обучающих программ, проводить аттестацию работников производства и принимать решения по результатам аттестации</p>	<p>Знать: обучающие программы по аттестации, критерии оценки профессионального уровня работников производства.          Уметь: разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала для составления обучающих программ, проводить аттестацию работников производства и принимать решения по результатам аттестации.          Владеть: методами аттестации работников производства и методами приема решения по результатам аттестации.</p>
<p>ПК-22 - способностью проводить мониторинг финансово-хозяйственной деятельности предприятия, анализировать и оценивать финансовое состояние предприятия</p>	<p>Знать: основные финансово-хозяйственные показатели деятельности предприятий питания.          Уметь: проводить мониторинг финансово-хозяйственной деятельности предприятия, анализировать и оценивать финансовое состояние предприятия.          Владеть: методами оценки финансового состояния предприятия.</p>
<p>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>	<p>Знать: разработку нормативной документации с использованием инновационных технологий.          Уметь: формировать профессиональную команду, проявлять лидерские качества в коллективе.          Владеть: способами организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления.</p>
<p>ПК-30 - готовностью осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства, способность проводить обоснование и расчеты прибыли и затрат в рамках запланированного объема выпуска продукции питания</p>	<p>Знать: источники новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства.          Уметь: осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства.          Владеть: способностью проводить обоснование и расчеты прибыли и затрат в рамках запланированного объема выпуска продукции питания.</p>
<p>ПК-31 - способностью планировать маркетинговые мероприятия, составлять календарно-тематические планы их проведения, рекламные сообщения о продукции производства, рекламные акции, владением принципами ценообразования у конкурентов, способностью творчески мыслить и анализировать работу с клиентской базой</p>	<p>Знать: методы планирования маркетинговых мероприятий.          Уметь: планировать маркетинговые мероприятия, составлять календарно-тематические планы их проведения, рекламные сообщения о продукции производства, рекламные акции.          Владеть: 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>Знать: информацию и прогноз конъюнктуры рынка продовольственного сырья.          Уметь: прогнозировать конъюнктуру рынка продовольственного сырья и анализировать реализованный спрос на продукцию производства, оценивать эффективность маркетинговых мероприятий по продвижению продукции на рынок.          Владеть: методами прогнозирования конъюнктуры рынка продовольственного сырья и анализировать реализованный спрос на продукцию производства, оценивать эффективность маркетинговых мероприятий по продвижению продукции на рынок.</p>
<p>ПК-33 - способностью участвовать в маркетинговых исследованиях товарных рынков, пищевого сырья, продукции и разрабатывать предложения по выбору поставщиков для предприятий питания</p>	<p>Знать: основы маркетинга.          Уметь: разрабатывать предложения по выбору поставщиков для предприятий питания.          Владеть: навыками маркетинговых исследований товарных рынков, пищевого сырья, и продукции.</p>

## 7. Структура и содержание производственной практики

### 7.1. Общая трудоемкость производственной практики

Общая трудоемкость производственной практики Б2.В.02.01 (П) Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности составляет 9 зачетных единиц, 324 академических часа.

№ п.п	Разделы (этапы) практики	Виды работ, осуществляемых обучающимися	Трудоемкость (ак.час.)		Формы текущего контроля
			Контакт	с/р	
1.	Организационно-подготовительный этап	Вводная лекция: Цели и задачи практики, порядок прохождения, форма отчетности. Ознакомление с организацией (предприятием), правилами внутреннего трудового распорядка, производственный инструктаж, в т.ч. инструктаж по технике безопасности.	1,0	6 12	Собеседование; заполнение индивидуального задания по практике; ведение записи в дневнике практики.
2.	Производственный (аналитический) этап	Выполнение производственных заданий, сбор, обработка и систематизация фактического и литературного материала Анализ полученной информации, подготовка отчета по практике, получение отзыва-характеристики	1,5	298	Выполнение индивидуального задания по практике; ведение записи в дневнике практики. Отчет; презентация.
3.	Отчетный этап	Выработка на основе проведенного исследования выводов и предложений; подготовка отчетной	1,0	8	Защита отчета

		документации по итогам практики; оформление отчета по производственной практике в соответствии с требованиями; сдача отчета о практике на кафедре.			
Итого			3,5	324	Зачет

## 7.2 Содержание разделов (этапов) производственной практики

### 7.2.1. Организационно-подготовительный этап:

– установочное собрание (информация руководителя о целях практики, формах отчетной документации);

– в организации (предприятии), где проходит практика: знакомство с руководителем практики от организации, инструктаж по технике безопасности.

Наименование компетенции	Вид учебной работы обучающихся	Задание по практике
ОК-1 - способностью использовать основы философских знаний для формирования мировоззренческой позиции	Участие в установочном собрании по практике. Подготовка документов, подтверждающие факт направления на практику. Выбор темы исследования, получение задания от руководителя практики. Инструктаж по технике безопасности.	Получение индивидуального задания от руководителя практики. Инструктаж по технике безопасности (при необходимости), знакомство с организацией и её основными документами, видами деятельности, сбор первичной информации о деятельности организации.
ОК-2 - способностью анализировать основные этапы и закономерности исторического развития общества для формирования гражданской позиции		
ОК-3 - способностью использовать основы экономических знаний в различных сферах жизнедеятельности		
ОК-4 - способностью использовать основы правовых знаний в различных сферах жизнедеятельности		
ОК-5 - способностью к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия		
ОК-6 - способностью работать в коллективе, толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия		
ОК-7 - способностью к самоорганизации и самообразованию		
ОК-8 - способностью использовать методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности		
ОК-9 - способностью использовать приемы оказания первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций		

### 7.2.2. Производственный (аналитический) этап.

Обучающиеся знакомятся с основными направлениями работы предприятия, изучают специфику отрасли её значение для функционирования национальной экономики, изучают учредительные документы, организационно-правовое устройство предприятия, изучают также основные нормативные документы, регламентирующие деятельность организации (Федеральные законы, приказы и инструкции ведомственного уровня, региональное законодательство, и т.д.).

Во время этого этапа обучающийся знакомится с актуальными проблемами, стоящими перед организацией, изучает возможные пути их решения, работает с плановой, отчетной и технической документацией, приобретает навыки в подготовке аналитических записок и отчетов.

На этом же этапе обучающийся осуществляет сбор и предварительную обработку фактического статистического материала, необходимого для написания практической части выпускной квалификационной работы.

#### **Общее задание по производственной практике.**

История создания организации, ее общая характеристика, организационно- правовая форма. Нормативные акты регулирующие деятельность организации: федеральные и локальные. Организационная и структура управления организации. Характеристика основных структурных подразделений и их задачи. Основные экономические показатели деятельности организации. Ее производственно-хозяйственные связи, партнеры и конкуренты.

Анализ производства и реализации продукции на данном предприятии. Анализ динамики и выполнения плана производства и реализации продукции. Анализ ассортимента и структуры продукции. Анализ положения товаров на рынках сбыта. Анализ конкурентоспособности и качества продукции. Анализ ритмичности работы организации.

#### **Индивидуальное задание.**

1. Пройти инструктаж о прохождении практики по профилю направления, а также вводный инструктаж по безопасности труда и пожарной безопасности.

2. Получить общие сведения о предприятии: тип, организационно-правовая форма, производственная мощность, состав и расположение производственных, складских, административно-бытовых и технологических помещений, их оснащение и оборудование, соответствие общему технологическому циклу предприятия, требованиям санитарии и гигиены.

3. Изучить виды поступающего сырья, условия и сроки его хранения.

4. Проанализировать организацию снабжения продуктами, сырьем, полуфабрикатами, предметами материально-технического оснащения.

5. Изучить ассортимент выпускаемой продукции, условия ее реализации.

6. Рассмотреть организацию производства общественного питания.

7. Изучить обеспечение безопасности продукции (услуг).

8. Проанализировать управление предприятием общественного питания.

В результате прохождения этого этапа через выполнение общего и индивидуального заданий у обучающихся формируются компетенции.

Наименование компетенции	Вид учебной работы обучающихся	Задание по практике
ОПК-1 - способностью осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий		
ОПК-2 - способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения		
ОПК-3 - способностью осуществлять технологический контроль соответствия		



качества производимой продукции и услуг установленным нормам	Выполнение производственных заданий, сбор, обработка и систематизация фактического и литературного материала. Анализ полученной информации.	Ведение записи в дневнике практики. Оформление части отчета и презентации.
ОПК-4 - готовностью эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания		
ОПК-5 - готовностью к участию во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов		
ПК-1 - способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания		
ПК-2 - владением современными информационными технологиями, способностью управлять информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования		
ПК-3 - владением правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест		
ПК-4 - готовностью устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения		
ПК-5 - способностью рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство		
ПК-6 - способностью организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания		

<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>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>ПК-9 - готовностью устанавливать требования и приоритеты к обучению работников по вопросам безопасности в профессиональной деятельности и поведению в чрезвычайных ситуациях</p>		
<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 предприятиях питания</p>		
<p>ПК-11 - способностью осуществлять мониторинг проведения мотивационных программ на всех ее этапах, оценивать результаты мотивации и стимулировать работников производства</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>ПК-13 - способностью планировать и анализировать программы и мероприятия обеспечения и поддержки лояльности персонала по отношению к предприятию и руководству, планировать и анализировать свою деятельность и рабочий день с учетом собственных должностных обязанностей на предприятиях питания</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>ПК-15 - способностью осуществлять поиск,</p>		

выбор и использование новой информации в области развития потребительского рынка, систематизировать и обобщать информацию		
ПК-16 - способностью планировать стратегию развития предприятия питания с учетом множественных факторов, проводить анализ, оценку рынка и риски, проводить аудит финансовых и материальных ресурсов		
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		
ПК-18 - готовностью осуществлять необходимые меры безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия		
ПК-19 - владением нормативно-правовой базой в области продаж продукции производства и услуг		
ПК-20 - способностью осуществлять поиск, выбор и использование информации в области мотивации и стимулирования работников предприятий питания, проявлять коммуникативные умения		
ПК-21 - готовностью разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала для составления обучающих программ, проводить аттестацию работников производства и принимать решения по результатам аттестации		
ПК-22 - способностью проводить мониторинг финансово-хозяйственной деятельности предприятия, анализировать и оценивать финансовое состояние предприятия		
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		
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		
ПК-31 - способностью планировать маркетинговые мероприятия, составлять календарно-тематические планы их		

проведения, рекламные сообщения о продукции производства, рекламные акции, владением принципами ценообразования у конкурентов, способность творчески мыслить и анализировать работу с клиентской базой		
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		
ПК-33 - способностью участвовать в маркетинговых исследованиях товарных рынков, пищевого сырья, продукции и разрабатывать предложения по выбору поставщиков для предприятий питания		

### 7.2.3. Отчетный этап.

Завершение подготовки и формирование отчета о практике. Работа над замечаниями руководителей практики. Окончательное оформление работы. Представление руководителю практики отчетной документации (отчет, учетная карточка, письменный самоанализ) Итоговая конференция (информация руководителя практики о результатах практики, выступления обучающихся с самоанализом по итогам практики).

## 8. Образовательные и научно-производственные технологии, используемые на производственной практике

В процессе организации и проведения практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности используются следующие образовательные технологии:

### Стандартные методы обучения:

– самостоятельная работа обучающихся, в которую включается выполнение разделов практики в соответствии с индивидуальным заданием и рекомендованными источниками литературы; освоение методов анализа информации и интерпретации результатов; выполнение письменных аналитических и расчетных заданий в рамках практики с использованием необходимых информационных источников (лекции, учебники, статьи в периодической печати, сайты в сети Интернет);

– консультации научного руководителя и руководителя практики от организации по актуальным вопросам, возникающим у обучающихся в ходе ее выполнения; методологии выполнения домашних заданий, подготовке отчета по практике и доклада по нему, выполнению аналитических заданий.

### Методы обучения с применением интерактивных форм образовательных технологий:

- обсуждение подготовленных студентами этапов работ по практике;
- защита отчета по практике с использованием презентаций.

## **9. Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы обучающихся на производственной практике**

Перечень образцов документов необходимых в процессе прохождения и защиты отчета по практике определяется следующими документами:

– Положением о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы высшего образования, федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова»;

– Регламентом организации и проведения всех видов практик, обучающихся в Федеральном государственном бюджетном образовательном учреждении высшего образования «Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова».

## **10. Формы промежуточной аттестации**

Текущий и итоговый контроль осуществляется руководителем производственной практики, в соответствии с календарным планом. Текущий контроль осуществляется в форме руководства выполнения задания по производственной практике.

В ходе выполнения практики каждым обучающимся обязательно заполняется Дневник по практике (Приложение 14 Регламента организации и проведения всех видов практик, обучающихся в ФГОБУ ВО «РЭУ им. Г.В. Плеханова»).

Формой отчетности по практике является Отчет (Приложение 15 Регламента организации и проведения всех видов практик, обучающихся в ФГОБУ ВО «РЭУ им. Г.В. Плеханова»).

Формой промежуточной аттестации производственной практики Б2.В.02.01 (П) Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности, является зачет, который проводится как защита отчета по производственной практике Б2.В.02.01 (П) Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности.

## **11. Учебно-методическое и информационное обеспечение производственной практики**

а) нормативно-правовые документы

1. Санитарные правила для организаций общественного питания. М.: ИНФРА-М, 2002// ЭБС «ZnaniUM.COM» [Электронный ресурс]. - Сетевой режим доступа: <http://www.znanium.com>

2. ГОСТ Р 50762-2007. Услуги общественного питания. Классификация предприятий.

3. ГОСТ Р 50763-2007. Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия.

4. ГОСТ Р 50764-2009. Услуги общественного питания. Общие требования.

5. ГОСТ Р 50935-2007. Услуги общественного питания. Требования к персоналу.

6. ГОСТ Р 53105-2008. Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.

7. Постановление Правительства РФ от 15.08.97 г. №1036 «Правила оказания услуг общественного питания».

8. СанПиН 2.3.2.1324-03. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения продуктов.

9. СанПиН 2.3.6.1066-01. Санитарно-эпидемиологические требования к организациям торговли и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов.

10. СанПиН 2.3.2.1078-01. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов.

СП 2.3.6.1079-01. Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья.

б) основная литература

1. Технология продукции общественного питания: учебник / А. И., Мглинец, Н.А. Акимова, Г.

Н. Дзюба и др.; под ред. А. И. Мглинца. СПб.: Троицкий мост, 2015. -736 с.// ЭБС ИД «Троицкий мост» [Электронный ресурс]. - Сетевой режим доступа: <http://www.trmost.ru>

2. Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции : учебник / А.Т. Васюкова, и др. — М.: Русайнс, 2017. — 237 с. //ЭБС «BOOK.ru» [Электронный ресурс]. - Сетевой режим доступа: <https://www.book.ru>

3. Васюкова А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания / А. Васюкова, Т.Р. Любецкая. - М.:Дашков и К, 2017. - 416 с.// ЭБС«ZNANIUM.COM» [Электронный ресурс]. - Сетевой режим доступа: <http://www.znanium.com>

в) дополнительная литература

1. Сологубова, Г. С. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник / Г. С. Сологубова. - 2-е изд., испр. и доп. — М.: Юрайт, 2017. — 379 с. //ЭБС ЮРАЙТ [Электронный ресурс]. - Сетевой режим доступа: <http://www.biblio-online.ru>

2. Технология кулинарной продукции за рубежом / А. Васюкова, Н.И. Мячикова, В.Ф. Пучкова. - М.:Дашков и К, 2017. - 368 с.// ЭБС«ZNANIUM.COM» [Электронный ресурс]. - Сетевой режим доступа: <http://www.znanium.com>

3. Джабоева А.С. Технология продуктов общественного питания: Сборник задач: Учебное пособие/ А. С. Джабоева, М. Ю. Тамова. - М.: Магистр, НИЦ ИНФРА-М, 2016. - 256 с.// ЭБС«ZNANIUM.COM» [Электронный ресурс]. - Сетевой режим доступа: <http://www.znanium.com>

4. Липатова Л.П. Технология продукции общественного питания: Лабораторный практикум / Л. П. Липатова.- 2-е изд., испр. и доп. - М.: Форум, НИЦ ИНФРА-М, 2016. - 376 с.// ЭБС«ZNANIUM.COM» [Электронный ресурс]. - Сетевой режим доступа: <http://www.znanium.com>

6. Ратушный А.С. Технология продукции общественного питания: учебник для бакалавров/А.С.Ратушный М.: ИТК «Дашков и К», 2016. - 336 с.// ЭБС«ZNANIUM.COM» [Электронный ресурс]. - Сетевой режим доступа: <http://www.znanium.com>

## **Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для прохождения производственной практики Б2.В.02.01 (П) Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности**

1. Электронно-библиотечная система «Znanium» – [www.znanium.com](http://www.znanium.com).
2. Электронно-библиотечная система «Университетская библиотека Online» - [www.boblioclub.ru](http://www.boblioclub.ru).
3. Электронно-библиотечная система изд-ва ЮРАЙТ - [www.biblio-online.ru](http://www.biblio-online.ru).
4. Официальный сайт Федеральной службы государственной статистики [www.gks.ru](http://www.gks.ru)

Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса при прохождении практики, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем:

1. Справочно-поисковая система Консультант-Плюс: [www.cosultant.ru](http://www.cosultant.ru)

## **12. Материально-техническое обеспечение производственной практики**

<b>№ п.п.</b>	<b>Наименование раздела (этапа)</b>	<b>Наименование материалов обучения, пакетов программного обеспечения</b>	<b>Наименование технических и аудиовизуальных средств, используемых с целью демонстрации материалов</b>
1	Организационно-подготовительный этап	Windows, Linux, MS Office, Open Office, Internet Explorer	ПК, специализированные аудитории, оснащенные мультимедийными средствами
2	Производственный (аналитический) этап	Windows, Linux, MS Office, Open ПК, Internet Explorer	ПК, специализированные аудитории, оснащенные мультимедийными средствами
3	Отчетный этап	Windows, Linux, MS Office, Open ПК, Internet Explorer	ПК, специализированные аудитории, оснащенные мультимедийными средствами

### 13. Обязанности обучающегося (практиканта) при прохождении практики<sup>1</sup>

Обязанности обучающегося (практиканта) при прохождении практики определяются Положением о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы высшего образования, федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова».

### 14. Обязанности руководителя практики<sup>2</sup>

Обязанности руководителя практики определяются Положением о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы высшего образования, федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова».

### 15. Фонд оценочных средств

Оценочные средства по практике разработаны в соответствии с Положением о фонде оценочных средств в ФГБОУ ВО «РЭУ им. Г.В. Плеханова».

Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы (см. раздел 6).

Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы.

Предметом оценки по производственной практике Б2.В.02.01 (П) Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности является приобретение практического опыта. Контроль и оценка по производственной практики Б2.В.02.01 (П) Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности проводится на основе индивидуального задания обучающегося; дневника практики обучающегося; отзыва руководителя по практике; отчета по практике и его защиты с презентацией.

Оценка по производственной практике выставляется на основании защиты отчета по практике.

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

Планируемые результаты освоения образовательной программы (код и название компетенции)	Планируемые результаты обучения	Этапы формирования компетенции в процессе освоения образовательной программы
ОК-1 - способностью использовать основные философских знаний для формирования мировоззренческой позиции	Знать: методы и приемы философского анализа проблем, основные закономерности исторического процесса, природу лидерства и функциональной ответственности. Уметь: самостоятельно анализировать социально-аналитическую и научную литературу.	Организационно-подготовительный этап

<sup>1</sup> Определяются п.5 Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы высшего образования, федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова»

<sup>2</sup> Определяются п.4 Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы высшего образования, федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова»

	Владеть: навыками критического восприятия информации, иностранным языком в объеме, необходимом для получения информации из зарубежных источников.	
ОК-2 - способностью анализировать основные этапы и закономерности исторического развития общества для формирования гражданской позиции	Знать: основы становления и закономерности развития общества, методы и приёмы анализа проблем, особенности формальных и неформальных отношений. Уметь: анализировать процессы, происходящие в обществе, социально-аналитическую литературу. Владеть: навыками восприятия информации, иностранным языком в объеме, необходимом для получения информации из зарубежных источников.	Организационно-подготовительный этап
ОК-3 - способностью использовать основные экономические знания в различных сферах жизнедеятельности	Знать: основы экономических теорий и экономику предприятий питания. Уметь: обрабатывать экономическую информацию, необходимую для управления предприятием питания, применять экономическую терминологию. Владеть: навыками экономического анализа деятельности предприятия, анализа производства продукции питания.	Организационно-подготовительный этап
ОК-4 - способностью использовать основы правовых знаний в различных сферах жизнедеятельности	Знать: методы использования основных правовых знаний в различных сферах жизнедеятельности. Уметь: осуществлять поиск основных правовых знаний в различных сферах жизнедеятельности. Владеть: способность использовать основы правовых знаний в различных сферах жизнедеятельности.	Организационно-подготовительный этап
ОК-5 - способностью коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия	Знать: лексический минимум для иностранного языка. Уметь: общаться в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия. Владеть: иностранным языком в объеме необходимом для возможности получения информации из зарубежных источников и ведения делопроизводства.	Организационно-подготовительный этап
ОК-6 - способностью работать в коллективе, толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия	Знать: социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия народов. Уметь: социально, этнически, конфессионально и культурно взаимодействовать на основе принятых моральных и правовых норм. Владеть: способностью к работе в коллективе, демонстрирует готовность к сотрудничеству.	Организационно-подготовительный этап
ОК-7 - способностью к самоорганизации и самообразованию	Знать: методику самообразования, самоорганизации личности, а также принципы распределения функций управления. Уметь: повышать самообразование, самостоятельно анализировать социально-политическую и научную литературу, управлять работой коллектива. Владеть: навыками самооценки, оценивать с большой степенью самостоятельности результаты своей деятельности, владеть	Организационно-подготовительный этап



	навыками самостоятельной работы, стремится к постоянному самосовершенствованию.	
ОК-8 - способностью использовать методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности	Знать: методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности. Уметь: применять методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности. Владеть: навыками применения методов и средств физической культуры для обеспечения своего здоровья.	Организационно-подготовительный этап
ОК-9 - способностью использовать приемы оказания первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций	Знать: средства и методы повышения безопасности на производствах продукции питания. Уметь: разрабатывать мероприятия по предупреждению чрезвычайных ситуаций, внедрять систему обеспечения безопасности. Владеть: основными методами организации безопасности жизнедеятельности людей, их защиты от возможных последствий аварий, катастроф.	Организационно-подготовительный этап
ОПК-1 - способностью осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий	Знать: методы обработки и анализа информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий. Уметь: осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий. Владеть: способностью осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий.	Производственный (аналитический) этап Отчетный этап
ОПК-2 - способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения	Знать: технологию производства блюд общественного питания, рациональные способы эксплуатации машин и технологического оборудования при производстве продукции питания. Уметь: находить организационно-управленческие решения в нестандартных ситуациях и готов нести за них ответственность формулировать ассортиментную политики разрабатывать производственную программу предприятий питания. Владеть: методами проведения стандартных испытаний по определению показателей качества и безопасности сырья и готовой продукции питания.	Производственный (аналитический) этап Отчетный этап
ОПК-3 - способностью осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам	Знать: методы осуществления технологического контроля соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам. Уметь: осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам. Владеть: способностью осуществлять	Производственный (аналитический) этап Отчетный этап

	технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам.	
ОПК-4 - готовностью эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания	Знать: правила техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда. Уметь: умеет осуществлять необходимые меры безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия, а также внедрять систему обеспечения качества и безопасности продукции питания. Владеть: методами по определению показателей качества и безопасности сырья и готовой продукции питания на разных классах предприятий питания.	Производственный (аналитический) этап Отчетный этап
ОПК-5 - готовностью к участию во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов	Знать: методы осуществления участия во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов. Уметь: осуществлять участие во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов. Владеть: способностью к участию во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов.	Производственный (аналитический) этап Отчетный этап
ПК-1 - способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания	Знать: факторы, влияющие на качество сырья, полуфабрикатов и готовой продукции питания, а также требования к качеству и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции. Уметь: выполнять расчеты основных технологических процессов производства продукции питания; организовывать работу производства предприятий питания и осуществлять контроль за технологическим процессом; разрабатывать нормативную документацию на продукцию питания. Владеть: методами эксплуатации технологического и торгового оборудования, навыками разработки нормативной и технологической документации производства продукции питания.	Производственный (аналитический) этап Отчетный этап
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 параметров оборудования	Знать: современные информационные технологии, способность управлять информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования. Уметь: пользоваться 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	Производственный (аналитический) этап Отчетный этап

	<p>программ для расчета технологических параметров оборудования.</p> <p>Владеть: навыками использования прикладных программ деловой сферы деятельности, использования сетевых компьютерных технологий и базы данных в своей предметной области, а также пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования.</p>	
<p>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>	<p>Знать: средства и методы повышения безопасности процессов производства продукции питания, а также санитарно-гигиенические требования, предъявляемые к предприятиям питания; требования к качеству и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.</p> <p>Уметь: проводить контроль параметров воздуха, шума, вибрации, электромагнитных, тепловых излучений и уровня негативных воздействий на их соответствие к нормативным требованиям.</p> <p>Владеть: методами проведения стандартных испытаний по определению показателей качества и безопасности сырья и готовой продукции питания.</p>	<p>Производственный (аналитический) этап</p> <p>Отчетный этап</p>
<p>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>	<p>Знать: технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения.</p> <p>Уметь: устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения.</p> <p>Владеть: способностью устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения.</p>	<p>Производственный (аналитический) этап</p> <p>Отчетный этап</p>
<p>ПК-5 - способностью рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство</p>	<p>Знать: методами рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство.</p> <p>Уметь: рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство.</p> <p>Владеть: способностью рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство.</p>	<p>Производственный (аналитический) этап</p> <p>Отчетный этап</p>
<p>ПК-6 - способностью</p>	<p>Знать: отечественные и международные</p>	<p>Производственный</p>

<p>организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания</p>	<p>стандарты в области технологии общественного питания, разработку нормативной документации с использованием инновационных технологий; стандартизацию и сертификацию.</p> <p>Уметь: проводить технический контроль, разработку технической документации по соблюдению технологической дисциплины в условиях действующего производства продуктов питания.</p> <p>Владеть: документооборотом по производству на предприятии питания, способностью использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания.</p>	<p>(аналитический) этап</p> <p>Отчетный этап</p>
<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>Знать: факторы, влияющие на качество и безопасность сырья, полуфабрикатов и готовой продукции питания.</p> <p>Уметь: применять стандарты и другую нормативно-техническую документацию при оценке контроля качества и сертификации продукции предприятий питания; организовывать работу производства предприятий питания и осуществлять контроль за технологическим процессом.</p> <p>Владеть: методами проведения стандартных испытаний по определению показателей качества и безопасности сырья и готовой продукции питания; практическими навыками разработки нормативной и технологической документации с учетом новейших достижений в области инновационных технологий производства продукции питания.</p>	<p>Производственный (аналитический) этап</p> <p>Отчетный этап</p>
<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>Знать: способы повышения безопасности и устойчивости технических средств и технологических процессов производства продукции питания; санитарно-гигиенические требования на предприятиях питания.</p> <p>Уметь: применять на практике систему обеспечения качества и безопасности продукции питания, эксплуатировать технологическое оборудование при производстве продукции питания.</p> <p>Владеть: навыками выявления рисков в области безопасности труда и здоровья персонала на предприятиях питания.</p>	<p>Производственный (аналитический) этап</p> <p>Отчетный этап</p>
<p>ПК-9 - готовностью устанавливать требования и приоритеты к обучению работников по вопросам безопасности в профессиональной деятельности и поведению в чрезвычайных ситуациях</p>	<p>Знать: основные требования и приоритеты обучения работников по вопросам безопасности в профессиональной деятельности и поведению в чрезвычайных ситуациях.</p> <p>Уметь: устанавливать требования и приоритеты обучения работников по вопросам безопасности в профессиональной деятельности и поведению в чрезвычайных ситуациях.</p> <p>Владеть: способностью устанавливать требования и приоритеты к обучению работников по вопросам безопасности в профессиональной деятельности и поведению в чрезвычайных ситуациях.</p>	<p>Производственный (аналитический) этап</p> <p>Отчетный этап</p>
<p>ПК-10 - способностью</p>	<p>Знать: показатели формирующие структуру</p>	<p>Производственный</p>

<p>определять цели и ставить задачи отделу продаж по ассортименту продаваемой продукции производства и услугам внутри и вне предприятия</p> <p>анализировать информацию по результатам продаж и принимать решения в области контроля процесса продаж, владеть системой товародвижения и логистическими процессами на предприятиях питания</p>	<p>ассортимента; алгоритм расчета основных экономических показателей финансово-хозяйственной деятельности предприятий питания.</p> <p>Уметь: анализировать информацию по результатам продаж и принимать решения в области контроля процесса продаж, владеть системой товародвижения и логистическими процессами на предприятиях питания.</p> <p>Владеть: методикой продвижения продукции, анализа результатов продаж и принятия решения в области контроля процесса продаж, владеть системой товародвижения и логистическими процессами на предприятиях питания.</p>	<p>(аналитический) этап</p> <p>Отчетный этап</p>
<p>ПК-11 - способностью осуществлять мониторинг проведения мотивационных программ на всех ее этапах, оценивать результаты мотивации и стимулировать работников производства</p>	<p>Знать: формы, средства и методы обслуживания потребителей.</p> <p>Уметь: осуществлять мониторинг проведения мотивационных программ на всех ее этапах, оценивать результаты мотивации и стимулировать работников производства.</p> <p>Владеть: методикой мотивации и стимулирования работников производства.</p>	<p>Производственный (аналитический) этап</p> <p>Отчетный этап</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>Знать: формы, средства и методы обслуживания потребителей, методы управления персоналом.</p> <p>Уметь: 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>Владеть: методикой управления персоналом, способностью разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала.</p>	<p>Производственный (аналитический) этап</p> <p>Отчетный этап</p>
<p>ПК-13 - способностью планировать и анализировать программы и мероприятия обеспечения и поддержки лояльности персонала по отношению к предприятию и руководству, планировать и анализировать свою деятельность и рабочий день с учетом собственных должностных обязанностей на предприятиях питания</p>	<p>Знать: принципы и методы планирования и анализа программы и мероприятия обеспечения и поддержки лояльности персонала по отношению к предприятию и руководству.</p> <p>Уметь: планировать и анализировать программы и мероприятия обеспечения и поддержки лояльности персонала по отношению к предприятию и руководству, планировать и анализировать свою деятельность и рабочий день с учетом собственных должностных обязанностей на предприятиях питания.</p> <p>Владеть: способностью планировать и анализировать программы и мероприятия обеспечения и поддержки лояльности персонала по отношению к предприятию и руководству, планировать и анализировать свою деятельность и рабочий день с учетом собственных должностных обязанностей на предприятиях питания.</p>	<p>Производственный (аналитический) этап</p> <p>Отчетный этап</p>
<p>ПК-14 - способностью проводить мониторинг и анализировать результаты финансово-хозяйственной деятельности предприятия питания, оценивать</p>	<p>Знать: основные финансово-хозяйственные показатели деятельности предприятий питания, бухгалтерский учет и налоговую систему; методику расчета основных экономических показателей финансово-хозяйственной деятельности предприятий питания.</p>	<p>Производственный (аналитический) этап</p> <p>Отчетный этап</p>

<p>финансовое состояние предприятия питания и принимать решения по результатам контроля</p>	<p>Уметь: проводить мониторинг и анализировать результаты финансово-хозяйственной деятельности предприятия питания, оценивать финансовое состояние предприятия питания и принимать решения по результатам контроля. Владеть: навыками экономического анализа производства продукции питания; методами экономической оценки деятельности предприятия.</p>	
<p>ПК-15 - способностью осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития потребительского рынка, систематизировать и обобщать информацию</p>	<p>Знать: основы организации, технологии производства продукции общественного питания. Уметь: осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития потребительского рынка, систематизировать и обобщать информацию. Владеть: навыками поиска и выбора информации в области развития потребительского рынка, систематизировать и обобщать информацию.</p>	<p>Производственный (аналитический) этап Отчетный этап</p>
<p>ПК-16 - способностью планировать стратегию развития предприятия питания с учетом множественных факторов, проводить анализ, оценку рынка и риски, проводить аудит финансовых и материальных ресурсов</p>	<p>Знать: принципы построения организационных структур и распределения функций управления, основы аудита финансовых и материальных ресурсов. Уметь: планировать стратегию развития предприятия питания с учетом множественных факторов, проводить анализ, оценку рынка и риски, проводить аудит финансовых и материальных ресурсов. Владеть: навыками планирования стратегией развития предприятия питания с учетом множественных факторов, проводить анализ, оценку рынка и риски, умеет провести аудит финансовых и материальных ресурсов.</p>	<p>Производственный (аналитический) этап Отчетный этап</p>
<p>ПК-17 - способностью организовать ресурсосберегающее производство, его оперативное планирование и обеспечение надежности технологических процессов производства продукции питания, способы рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов</p>	<p>Знать: особенности организации ресурсосберегающего производства. Уметь: организовать ресурсосберегающее производство, его оперативное планирование и обеспечение надежности технологических процессов производства продукции питания. Владеть: способностью организовать ресурсосберегающее производство, его оперативное планирование и обеспечение надежности технологических процессов производства продукции питания, способы рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов.</p>	<p>Производственный (аналитический) этап Отчетный этап</p>
<p>ПК-18 - готовностью осуществлять необходимые меры безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия</p>	<p>Знать: стандарты и нормативные документы в области безопасности жизнедеятельности; основы безопасности жизнедеятельности; средства и методы повышения безопасности на объектах жизнеобеспечения предприятия. Уметь: применять на практике необходимые меры безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций. Владеть: навыками по соблюдение мер безопасности на предприятиях при возникновении чрезвычайных ситуаций техногенного и природного характера.</p>	<p>Производственный (аналитический) этап Отчетный этап</p>

ПК-19 - владением нормативно-правовой базой в области продаж продукции производства и услуг	Знать: методами использования информации нормативно-правовой базы в области продаж продукции производства и услуг. Уметь: пользоваться информацией нормативно-правовой базой в области продаж продукции производства и услуг. Владеть: нормативно-правовой базой в области продаж продукции производства и услуг.	Производственный (аналитический) этап Отчетный этап
ПК-20 - способностью осуществлять поиск, выбор и использование информации в области мотивации и стимулирования работников предприятий питания, проявлять коммуникативные умения	Знать: правила подбора информации в области мотивации и стимулирования работников предприятий питания. Уметь: осуществлять поиск, выбор и использование информации в области мотивации и стимулирования работников предприятий питания, проявлять коммуникативные умения. Владеть: методами стимулирования работника, средствами коммуникации.	Производственный (аналитический) этап Отчетный этап
ПК-21 - готовностью разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала для составления обучающих программ, проводить аттестацию работников производства и принимать решения по результатам аттестации	Знать: обучающие программы по аттестации, критерии оценки профессионального уровня работников производства. Уметь: разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала для составления обучающих программ, проводить аттестацию работников производства и принимать решения по результатам аттестации. Владеть: методами аттестации работников производства и методами приема решения по результатам аттестации.	Производственный (аналитический) этап Отчетный этап
ПК-22 - способностью проводить мониторинг финансово-хозяйственной деятельности предприятия, анализировать и оценивать финансовое состояние предприятия	Знать: основные финансово-хозяйственные показатели деятельности предприятий питания. Уметь: проводить мониторинг финансово-хозяйственной деятельности предприятия, анализировать и оценивать финансовое состояние предприятия. Владеть: методами оценки финансового состояния предприятия.	Производственный (аналитический) этап Отчетный этап
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	Знать: разработку нормативной документации с использованием инновационных технологий. Уметь: формировать профессиональную команду, проявлять лидерские качества в коллективе. Владеть: способами организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления.	Производственный (аналитический) этап Отчетный этап
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	Знать: источники новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства. Уметь: осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства. Владеть: способностью проводить обоснование и расчеты прибыли и затрат в рамках запланированного объема выпуска продукции питания.	Производственный (аналитический) этап Отчетный этап
ПК-31 - способностью планировать маркетинговые мероприятия	Знать: методы планирования маркетинговых мероприятий.	Производственный (аналитический)

мероприятия, составлять календарно-тематические планы их проведения, рекламные сообщения о продукции производства, рекламные акции, владением принципами ценообразования у конкурентов, способность творчески мыслить и анализировать работу с клиентской базой	Уметь: планировать маркетинговые мероприятия, составлять календарно-тематические планы их проведения, рекламные сообщения о продукции производства, рекламные акции. Владеть: принципами ценообразования у конкурентов, способность творчески мыслить и анализировать работу с клиентской базой.	этап Отчетный этап
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	Знать: информацию и прогноз конъюнктуры рынка продовольственного сырья. Уметь: прогнозировать конъюнктуру рынка продовольственного сырья и анализировать реализованный спрос на продукцию производства, оценивать эффективность маркетинговых мероприятий по продвижению продукции на рынок. Владеть: методами прогнозирования конъюнктуры рынка продовольственного сырья и анализировать реализованный спрос на продукцию производства, оценивать эффективность маркетинговых мероприятий по продвижению продукции на рынок.	Производственный (аналитический) этап Отчетный этап
ПК-33 - способностью участвовать в маркетинговых исследованиях товарных рынков, пищевого сырья, продукции разработать предложения по выбору поставщиков для предприятий питания	Знать: основы маркетинга. Уметь: разрабатывать предложения по выбору поставщиков для предприятий питания. Владеть: навыками маркетинговых исследований товарных рынков, пищевого сырья, и продукции.	Производственный (аналитический) этап Отчетный этап

Оценка по практике выставляется на основании защиты отчета по практике.

### Шкала оценки результатов прохождения практики (из регламента формулировки)

№ п.п.	Наименование показателя	Баллы
<b>1</b>	<b>Качество подобранного материала для проведения анализа</b>	-
<b>1.1</b>	Наличие источников информации в соответствии с заданием (максимум 5 баллов)	
<b>1.2</b>	Наличие актуальных первичных данных, материалов (максимум 10 баллов)	
	<b>Итого (максимум 15 баллов)</b>	
<b>2.</b>	<b>Качественная оценка проведенного анализа собранных материалов</b>	-
<b>2.1.</b>	Выполнение требований к содержательной части отчета, соответствие заданию (максимум 10 баллов)	
<b>2.2</b>	Оценка степени самостоятельности проведенного анализа (максимум 10 баллов)	
<b>2.3</b>	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>	-
<b>3.1.</b>	Своевременное выполнение отдельных этапов прохождения практики и	



	предоставление документов (максимум 10 баллов)	
<b>3.2</b>	Выполнение требований руководителя по выполнению заданий (максимум 10 баллов)	
	Выполнение требований к оформлению отчета по практике (максимум 5 баллов)	
	<b>Итого (максимум 25 баллов)</b>	
<b>4</b>	<b>Защита отчета по практике (максимум 20 баллов)</b>	
	<b>Всего (максимум 100 баллов)</b>	

Оценка результатов производится на основе балльно-рейтинговой системы.

<b>100-балльная система оценки</b>	<b>Традиционная (четырёхбалльная) система оценки</b>
85 - 100	отлично / зачтено
70 - 84	хорошо / зачтено
50 - 69	удовлетворительно / зачтено
0 - 49	неудовлетворительно / не зачтено

Оценка «отлично/зачтено» ставится студенту, который выполнил весь намеченный объем работы в срок и на высоком уровне в соответствии с программой практики, проявил самостоятельность, творческий подход и соответствующую профессиональную подготовку, показал владение теоретическими знаниями и практическими навыками.

Оценка «хорошо/зачтено» ставится студенту, который полностью выполнил намеченную на период практики программу, однако допустил незначительные просчёты методического характера при общем хорошем уровне профессиональной подготовки.

Оценка «удовлетворительно/зачтено» ставится студенту при частичном выполнении намеченной на период практики программы, если студент допускал просчёты или ошибки методического характера.

Задания по практике обусловлены спецификой ОПОП ВО программы направления подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания с направленностью (профилем) программы Технология и организация пищевых производств. В общем виде примерный перечень вопросов и заданий зависит от этапа прохождения практики и выглядит следующим образом:

#### ***Примерный перечень заданий производственной практики***

Разделы (этапы) практики	Суть этапа практики	Комплект заданий, позволяющий оценить уровень знаний, умений и навыков	Контролируемые компетенции
Организационно-подготовительный этап	Получение задания от руководителя практики, сбор материалов, представление руководителю собранных материалов	1. Получение индивидуального задания от руководителя практики. 2. Инструктаж по технике безопасности (при необходимости). 3. Знакомство с организацией и её основными документами, видами деятельности, сбор первичной информации о деятельности организации.	ОК-1; ОК-2; ОК-3; ОК-4; ОК-5; ОК-6; ОК-7; ОК-8; ОК-9
Производственный (аналитический) этап	Анализ собранных материалов, проведение расчетов, составление графиков, диаграмм, обсуждение с руководителем проделанной части работы	1. Пройти инструктаж о прохождении практики по профилю направления, а также вводный инструктаж по безопасности труда и пожарной безопасности. 2. Получить общие сведения о предприятии: тип, организационно-правовая форма, производственная мощность, состав и расположение производственных, складских, административно-бытовых и технологических помещений, их оснащение	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-

		и оборудование, соответствие общему технологическому циклу предприятия, требованиям санитарии и гигиены. 3. Изучить виды поступающего сырья, условия и сроки его хранения. 4. Проанализировать организацию снабжения продуктами, сырьем, полуфабрикатами, предметами материально-технического оснащения. 5. Изучить ассортимент выпускаемой продукции, условия ее реализации. 6. Рассмотреть организацию производства общественного питания. 7. Изучить обеспечение безопасности продукции (услуг). 8. Проанализировать управление предприятием общественного питания.	22; ПК-23; ПК-30; ПК-31; ПК-32; ПК-33
Отчетный этап	Выработка по итогам прохождения практики выводов и предложений, оформление отчета по производственной практике и его защита	1. Сформулировать основные выводы 2. Работа над замечаниями руководителей практики 3. Оформить отчет по практике и представить на проверку руководителю 4. Подготовиться к защите отчета по практике и пройти процедуру защиты на кафедре	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-30; ПК-31; ПК-32; ПК-33

Оценка по производственной практики Б2.В.02.01 (П) Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности по учебному плану программы направления подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания с направленностью (профилем) программы Технология и организация пищевых производств предусмотрена в форме защиты отчета по практике с презентацией.

### **Примерный перечень индивидуальных заданий**

1. Анализ производства и реализации продукции на данном предприятии.
2. Анализ динамики и выполнения плана производства и реализации продукции.
3. Анализ ассортимента и структуры продукции.
4. Анализ положения товаров на рынках сбыта.
5. Анализ конкурентоспособности и качества продукции.
6. Анализ ритмичности работы предприятия общественного питания

### **Примерный перечень вопросов к защите отчета по практике**

1. Особенности производственно-торговой деятельности предприятий общественного питания.
2. Виды услуг оказываемых предприятием общественного питания и требования к ним.
3. Права потребителей. Структура вывески предприятия.
4. Классификация предприятий общественного питания, отличительные особенности, классификационные признаки предприятий общественного питания.
5. Организация работы заготовочных предприятий общественного питания.
6. Организация работы предприятий общественного питания с полным производственным

циклом.

7. Требования к освещению, отоплению, канализации, вытяжке и вентиляции, кондиционированию на предприятиях общественного питания.

8. Организация снабжения: требования, источники и поставщики продуктов, организация договорных отношений с поставщиками, формы поставок, способы доставки продуктов.

9. Складское хозяйство. Виды, характеристика, оснащение и требования к складским помещениям. Операции складского цикла.

10. Содержание и характеристика операций складского цикла: приемка, режимы и способы хранения, порядок и документальное оформление отпуска продуктов и сырья на производство.

11. Организация тарного хозяйства. Тара. Организация тарооборота.

12. Экспедиция, организация приема, хранения и отпуска полуфабрикатов, кулинарных и кондитерских изделий.

13. Производственные помещения. Состав и взаимосвязь производственных цехов и вспомогательных помещений. Основные требования к производственным помещениям.

14. Основные требования к организации производства. Понятия о технологических линиях, рабочих местах. Организация рабочих мест.

15. Сущность оперативного планирования. Производственная программа. Исходные данные и основные этапы планирования.

16. Заготовочные цехи: классификация, назначение, размещение, режим и организация работы, ассортимент продукции, производственная программа.

17. Доготовочные цехи: назначение, размещение, режим и организация работы, ассортимент продукции, производственная программа.

18. Специализированные цехи: классификация, назначение, размещение, режим и организация работы, ассортимент продукции, производственная программа.

19. Графики выхода на работу. Определение численности работников производства.

20. Сущность и задачи организации труда на производстве. Основные направления организации труда.

21. Характеристика нормативной и технологической документации используемой в общественном питании.

22. Структура управления предприятий общественного питания.

23. Производственный персонал предприятий общественного питания. Основные категории работников. Требования к персоналу.

24. Этапы организации обслуживания.

25. Требования, предъявляемые к обслуживающему персоналу.

26. Методы организации труда официантов.

27. Виды и характеристика столовой посуды.

28. Виды и характеристика столовых приборов.

29. Виды и характеристика барной посуды для напитков.

30. Виды и характеристика столового белья.

**Примерный план прохождения производственной практики для инвалидов и лиц с ОВЗ по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) программы Технология и организация пищевых производств**

Выбор мест прохождения практики для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья осуществляется с учетом рекомендаций медико-социальной экспертизы, отраженных в индивидуальной программе реабилитации, доступности рекомендованных условий труда для данной категории обучающихся (сюда относятся профильные доступные организации, готовые принять обучающихся, кафедры Филиала).

Для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья возможна организация производственной практики в дистанционной форме. Данная форма обучения представляется наиболее оптимальным способом организации производственной практики для лиц с ограниченными возможностями здоровья, поскольку, участь дистанционно, обучающийся перестает быть ограниченным пространственными и временными рамками - он может учиться, не выходя из дома, по индивидуальному расписанию и в удобном для себя темпе.

**I. Примерный план** прохождения практики для маломобильных обучающихся предполагает следующие этапы:

№ п.п.	Разделы (этапы) практики	Трудоёмкость (ак. час.)	Трудоёмкость в днях/ неделях	Формы текущего контроля / промежуточной аттестации
1	Организационно-подготовительный этап	30	Первый день практики. За 1 неделю до начала практики, 1 день практики	утверждение индивидуального задания по практике
2	Производственный (аналитический) этап	46,5	1,5 недели (в течение всего периода)	презентация части проекта
3	Отчетный этап	30	Последние дни практики	Защита отчета
		106,5	2 недели	=

**1. Организационно-подготовительный этап** включает характеристику основных целей и задач практики, знакомство со структурой и содержанием практики, требованиями к отчетной документации, а также разработку общего и индивидуального заданий для обучающегося с ограниченными возможностями здоровья с учетом его индивидуальных особенностей и рекомендаций медико-социальной экспертизы, отраженных в индивидуальной программе реабилитации.

**2. Производственный (аналитический) этап** - выполнение общего и индивидуального задания.

При выполнении общего задания обучающийся использует методическую литературу и открытые интернет-источники для формирования ответа на вопросы общего и индивидуального задания.

**Общее задание.**

Содержание общего задания включает характеристику предприятия (структура, техника безопасности, ассортимент, клиенты и конкуренты).

Все материалы, используемые в работе над заданиями, должны быть отражены в списке использованной литературы и в ссылках в работе.

Общее задание является основополагающим для дальнейшей работы над раскрытием темы индивидуального задания, которое направлено на формирование у обучающихся общекультурных и профессиональных компетенций.

#### **Индивидуальное задание.**

Содержание индивидуального задания для учебной практики обсуждается обучающимся совместно с руководителем практики от организации, учитывая специфику организации и возможности в предоставлении материалов по отдельным аспектам организационной работы.

Выполнение индивидуального задания предполагает:

- анализ литературы по основному виду деятельности предприятия / организации;
- работу с различными направлениями деятельности предприятия / организации или иное участие в проведении аналитических исследований (по согласованию с руководителем практики).

#### **Индивидуальное задание (примеры):**

1. Особенности производственно-торговой деятельности предприятий общественного питания.
2. Виды услуг оказываемых предприятием общественного питания и требования к ним.
3. Права потребителей. Структура вывески предприятия.
4. Классификация предприятий общественного питания, отличительные особенности, классификационные признаки предприятий общественного питания.
5. Организация работы заготовочных предприятий общественного питания.
6. Организация работы предприятий общественного питания с полным производственным циклом.
7. Требования к освещению, отоплению, канализации, вытяжке и вентиляции, кондиционированию на предприятиях общественного питания.
8. Организация снабжения: требования, источники и поставщики продуктов, организация договорных отношений с поставщиками, формы поставок, способы доставки продуктов.
9. Складское хозяйство. Виды, характеристика, оснащение и требования к складским помещениям. Операции складского цикла.
10. Содержание и характеристика операций складского цикла: приемка, режимы и способы хранения, порядок и документальное оформление отпуска продуктов и сырья на производство.

#### **Отчетный этап.**

Защита отчетов и представление результатов практики на итоговой конференции.

## **II. Порядок прохождения практики для обучающихся с ОВЗ**

Обучающиеся должны проходить практику в соответствии с планом, выполняя все задания и по возникающим вопросам обращаться к руководителю практики от кафедры, сообщая о результатах проведенной работы не реже, чем два раза в неделю, при личном посещении или по электронной почте.

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего  
образования

«Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова»  
Смоленский филиал РЭУ им. Г.В. Плеханова

**Кафедра экономики и торгового дела**

**ОТЧЕТ**

О прохождении \_\_\_\_\_ практики  
(вид практики)

Студента \_\_\_\_\_ курса

Направление \_\_\_\_\_  
(наименование направления)

Место прохождения практики \_\_\_\_\_

Срок практики с « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г. по « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Руководитель практики от предприятия (организации)

\_\_\_\_\_  
(Ф.И.О., должность) М.П. \_\_\_\_\_ (подпись)

Руководитель практики от Филиала

\_\_\_\_\_  
(Ф.И.О., должность) М.П. \_\_\_\_\_ (подпись)

г. Смоленск  
201\_\_ г.







### ЗАДАНИЕ

#### на производственную практику Б2.В.02.01 (П) Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности

*(указать вид и тип практики)*

(курс, группа)

(фамилия, имя, отчество)

1. Срок сдачи студентом отчета \_\_\_\_\_

#### 2. Календарный план

Этапы практики, содержание выполняемых работ и заданий по программе практики	Сроки выполнения	
	Начало	Окончание
Изучить правила техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда на предприятиях общественного питания.		
Изучить средства и методы повышения безопасности на производствах продукции питания.		
Научиться обрабатывать экономическую информацию, необходимую для управления предприятием питания.		
Осуществить поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представить ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий.		
Изучить мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения.		
Приобрести навыки использования технических средств для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции, научиться организовывать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания.		
Осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам.		
Эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания.		
Изучить современные информационные технологии, научиться использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных.		
Рассчитать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования.		
Проанализировать и оценить результативность системы контроля деятельности производства, осуществить поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства		
Применять на практике систему обеспечения качества и безопасности продукции питания, эксплуатировать технологическое оборудование при производстве продукции питания.		
Проанализировать информацию по результатам продаж, владеть		

системой товародвижения и логистическими процессами на предприятиях питания.		
Планировать и анализировать программы и мероприятия обеспечения и поддержки лояльности персонала по отношению к предприятию и руководству, планировать и анализировать свою деятельность и рабочий день с учетом собственных должностных обязанностей на предприятиях питания.		
Провести мониторинг финансово-хозяйственной деятельности предприятия, проанализировать и оценить финансовое состояние предприятия.		
Научиться пользоваться информацией нормативно-правовой базой в области продаж продукции производства и услуг.		

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

Руководитель практики от кафедры Филиала

\_\_\_\_\_

(подпись)

Руководитель практики от базы практики

\_\_\_\_\_

(подпись)

Задание принял к исполнению

\_\_\_\_\_

(подпись)

**Приложение 6**

## **ХАРАКТЕРИСТИКА-ОТЗЫВ**

**о работе студента с места прохождения практики**

Характеристика - отзыв составляется на студента по окончании практики руководителем от базы практики.

В характеристике-отзыве необходимо указать – фамилию, инициалы студента, место прохождения практики, время прохождения.

В характеристике-отзыве должны быть отражены:

- полнота и качество выполнения программы практики и индивидуального задания;

- отношение студента к выполнению заданий, полученных в период практики;

- оценка результатов практики студента, в том числе по четырех–балльной шкале

***Пример: «Студент Иванов И.И. заслуживает оценки «отлично»***

- проявленные студентом профессиональные и личные качества;

- выводы о профессиональной пригодности студента;

- компетенции, освоенные студентом, во время прохождения практики (в соответствии с утвержденным учебным планом).

Характеристика-отзыв оформляется **на бланке предприятия** (организации), подписывается руководителем от базы практики и заверяется печатью.

Руководитель практики  
от организации

М.П.

\_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /  
(подпись) (расшифровка)

**Приложение 7**

### **ОТЗЫВ**

Студент \_\_\_\_\_  
(ФИО)

курс \_\_\_\_\_ группа \_\_\_\_\_

направление \_\_\_\_\_ профиль \_\_\_\_\_

Руководитель практики от кафедры \_\_\_\_\_  
(название кафедры)

\_\_\_\_\_  
(ф.и.о, должность, ученая степень, звание)

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

№№	Наименование критериев	
1	Содержание отчета не соответствует требованиям	
2	Оформление отчета не соответствует требованиям	

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

№№	Наименование показателя	Баллы
1	<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 15 баллов)	
	<b>Итого (максимум 20 баллов)</b>	
2.	<b>Качественная оценка проведенного анализа собранных материалов</b>	
2.1.	Выполнение требований к содержательной части отчета, соответствие заданию (максимум 10 баллов)	
2.2	Оценка степени самостоятельности проведенного анализа (максимум 15 баллов)	
2.3	Оценка качества проведенного анализа собранных материалов, данных (максимум 30 баллов)	
	<b>Итого (максимум 55 баллов)</b>	
3.	<b>Выполнение общих требований к проведению практики</b>	
3.1.	Своевременное выполнение отдельных этапов прохождения практики и предоставление документов (максимум 10 баллов)	
3.2	Выполнение требований руководителя по выполнению заданий (максимум 10 баллов)	
	Выполнение требований к оформлению отчета по практике (максимум 5 баллов)	
	<b>Итого (максимум 25 баллов)</b>	
	<b>Всего (максимум 100 баллов)</b>	

Замечания: \_\_\_\_\_

Отчет защищен с оценкой «\_\_\_\_\_»

Руководитель практики от кафедры \_\_\_\_\_ (\_\_\_\_\_)

Дата: «\_\_\_» \_\_\_\_\_ 201\_г.