

Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Клочков Юрий Сергеевич  
Должность: и.о. ректора  
Дата подписания: 01.07.2024 10:35:37  
Уникальный программный ключ:  
4e7c4ea90328ec8e65c5d8058549a2538d7408d1

**МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**  
Федеральное государственное бюджетное  
образовательное учреждение высшего образования  
**«ТОМЕНСКИЙ ИНДУСТРИАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»**

Институт промышленных технологий и инжиниринга

**УТВЕРЖДАЮ**  
Директор ИПИ  
А.Н. Халин  
20\_\_ г.



**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

тип практики: Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа  
направление подготовки: 19.03.04 Технология продукции и организации общественного питания  
Направленность (профиль): Технология и организация ресторанного дела  
Форма обучения: очная

Программа практики разработана в соответствии с утвержденным учебным планом от 30 августа 2021 г. и требованиями ОПОП по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания к результатам освоения практики

Программа практики рассмотрена на заседании кафедры «Товароведение и технология продуктов питания»

Протокол № 1 от «30» августа 2021 г.

Заведующий кафедрой  В.Г. Попов

СОГЛАСОВАНО:

Председатель КСН  В.Г.  
Попов

«30» 08 2021 г

Заведующий выпускающей кафедрой  В. Г. Попов

«30» 08 2021 г

Программу практики разработал:

В.В. Тригуб, к.б.н., доцент кафедры ТТШП



## 1. Цели и задачи прохождения практики

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

Задачи:

- ознакомиться с организационно-правовой формой предприятия, указать его концепцию, основной контингент, средний чек, местоположение, а также преимущества и недостатки в производственной программе;
- – построить организационную структуру управления предприятием и дать предложения по ее совершенствованию;
- – ознакомиться с вопросами подбора и расстановки кадров, системой приема и увольнения работников, повышения квалификации; участием коллектива в управлении предприятием, аттестацией кадров;
- – изучить применение организационно-распорядительных, экономических, социально-психологических методов управления на предприятии;
- – собрать статистические материалы для технико-экономического обоснования решений, принимаемых в дипломном проекте;
- – изучить и проанализировать вопросы технологии продукции питания, технологического и инженерного проектирования;
- – изучить практические вопросы организации производства, обслуживания посетителей и управления предприятием;
- – ознакомиться с основными технико-экономическими показателями предприятия общественного питания.
- – предложить способы по улучшению организации меню и технологического процесса производства.

## 2. Вид, тип практики, способы и форма ее проведения

Вид практики: производственная.

Тип практики: преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа

Способ проведения практики: стационарная, выездная.

## 3. Результаты обучения по практике

Процесс прохождения практики направлен на формирование следующих компетенций:

Таблица 1

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции (ИДК) <sup>1</sup>	Код и наименование результата обучения по дисциплине (модулю)
УК-1 Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	УК-1.1. Осуществляет выбор актуальных российских и зарубежных источников, а так же поиск, сбор и обработку информации, необходимой для решения поставленной задачи.	З 1. понимать российскую и зарубежную литературу по технологии производства продуктов питания
		У 1. проводить поиск, сбор и обработку информации по технологии производства продуктов питания
		В 1. обладать навыками выбора актуальных российских и зарубежных источников информации по технологии

		производства продуктов питания
	УК-1.2. Систематизирует и критически анализирует информацию, полученную из разных источников, в соответствии с требованиями и условиями задачи	З 2. понимать информационную базу, полученную из разных источников по технологии производства продуктов питания У 2. находить информацию в поисковых системах по вопросам организации работы предприятий питания В 2. обладать навыками систематизации и критического анализа информации, полученную из разных источников
	УК-1.3. Использует методики системного подхода при решении поставленных задач	З 3. понимать методики системного подхода при проведении практической работы на предприятиях питания У 3. использовать методики оценки качества и безопасности продуктов питания и проводить производственные работы по пищевым технологиям В 3. обладать методиками по совершенствованию технологических процессов при производстве продукции различного назначения
УК-2 Способен управлять проектом на всех этапах его жизненного цикла	УК-2.1. Проводит анализ поставленной цели и формулирует совокупность взаимосвязанных задач, которые необходимо решить для ее достижения.	34. понимать теорию технологического процесса и организацию работы предприятий общественного питания
		У4 определять потребность в производственных, трудовых ресурсах и подборе сырья для производства кулинарных изделий
		В4 обладать навыками проведения технологических операций при производстве пищевой продукции
	УК-2.2. Выбирает оптимальный способ решения задач, исходя из имеющихся ресурсов и ограничений	35 понимать технологический процесс с позиции современных представлений о рациональном использовании сырья, методику разработки нормативно-правовой, технической и технологической документацией при проектировании предприятий питания.
		У5 организовывать технологический процесс, анализировать результаты производственной деятельности предприятия.
		В5. обладать навыками практической деятельности на всех этапах производства пищевых продуктов на предприятиях общественного питания
	УК-2.3. Анализирует действующее законодательство и правовые нормы, регулирующие область профессиональной деятельности	З 6 понимать нормативно-правовые документы регламентирующие деятельность предприятий питания
		У6 осуществлять работы по выбору организационно-правовой формы предприятия с учетом существующего законодательства и правовых норм
		В6 обладать навыками работы по организации работы предприятия питания с учетом законодательства и правовых норм Российской Федерации
		ПКС-1.1. Способен определять цели и ставить задачи по распределению

<p>ПКС-1. Способен обеспечивать производственную и экономическую эффективность деятельности предприятия питания</p>	<p>человеческих ресурсов, согласно уровня профессиональных знаний и компетенций</p>	<p>У7 использовать профессиональные знания персонала для достижения синергетического эффекта</p>
	<p>ПКС-1.2. Способен анализировать информацию о развитии предприятия и принимать решения в области эффективного использования человеческих ресурсов</p>	<p>В7 обладать методиками разработки цели, функциями и методами получения обратной связи от персонала</p>
		<p>38 понимать основные методы мотивации персонала с учётом производительности труда</p>
		<p>У8 Принимать управленческие решения по формированию плановых показателей с учётом производительности труда</p>
		<p>В8 Обладать навыками разрешения производственных конфликтов для достижения высокой производительности труда</p>
	<p>ПКС-1.3. Способен владеть системой производственных процессов для нахождения оптимального использования человеческих ресурсов</p>	<p>39 понимать возможности замены ручного труда технологическим оборудованием с учётом повышения производительности труда</p>
<p>У9 использовать способы повышения загруженности технологического оборудования</p>		
<p>В9 обладать знаниями по внедрению индустриальных методов производства</p>		
<p>ПКС-2. Способен осуществлять планирование, организацию, координацию и контроль деятельности производственных процессов, взаимодействие с другими структурными подразделениями предприятия питания</p>	<p>ПКС-2.1. Способен формировать критерии оценки профессионального уровня персонала для составления индивидуальных и коллективных программ повышения квалификации</p>	<p>310 понимать критерии оценки профессионального уровня персонала для составления индивидуальных и коллективных программ обучения</p>
		<p>У10 формировать критерии оценки профессионального уровня персонала для составления индивидуальных и коллективных программ повышения квалификации</p>
		<p>В10 обладать навыками применения критериев оценки профессионального уровня персонала для составления индивидуальных и коллективных программ обучения</p>
	<p>ПКС-2.2. Способен планировать и анализировать программы и мероприятия обеспечения и поддержки лояльности персонала по отношению к предприятию и руководству</p>	<p>311 понимать особенности планирования и анализа программ и мероприятий обеспечения и поддержки лояльности персонала</p>
		<p>У11 планировать и анализировать программы и мероприятия обеспечения и поддержки лояльности персонала</p>
		<p>В.11 обладать методами планирования и анализа программ и мероприятий обеспечения и поддержки лояльности персонала</p>
	<p>ПКС-2.3. Способен осуществлять поиск,</p>	<p>312 понимать особенности протекания</p>

	выбор и использование информации в области мотивации и стимулирования работников предприятий питания, проявлять коммуникативные умения	коммуникативных процессов в трудовых коллективах предприятий питания У12 формировать профессиональную команду, проявлять лидерские качества в коллективе В12 обладать способами организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления
ПКС-3 Способен владеть технологией производства и анализировать результаты производственно-финансовой деятельности предприятия и определять потребность в ресурсах, принимать меры по их изменению	ПКС-3.1. Способен овладевать технологическим процессом и проводить финансовый анализ его деятельности.	313 понимать теорию технологического процесса и порядок проведения финансовой деятельности предприятия.
		У 13 определять потребность в производственных и финансовых ресурсах и подборе сырья для производства мучных и сахаристых изделий.
		В13 обладать навыками технологий производства, анализом проведения финансовой рентабельности предприятия.
	ПКС-3.2. Способен организовывать технологический процесс производства, анализировать финансовый результат деятельности производственного цикла.	314 понимать технологический процесс с позиции современных представлений о рациональном использовании сырья, методику разработки нормативно-правовой, технической и технологической документацией при проектировании предприятий питания.
		У14 организовывать технологический процесс по системе ХАССП, анализировать результат финансовой деятельности производственного предприятия.
		В14 обладать навыками практической деятельности на всех этапах производства продуктов с учетом физиологических особенностей питания человека.
ПКС-3.3. Планирует применять основные методы определения контроля по производству продукции на всех этапах жизненного цикла.	315 понимать методы и мероприятия по совершенствованию технологических процессов при производстве продукции различного назначения с учетом физиологических особенностей питания человека.	
	У15 проводить производственные работы и исследования по пищевым технологиям.	
	В15 обладать методами по совершенствованию технологических процессов при производстве продукции различного назначения с учетом физиологических особенностей питания человек	
ПКС-4 Способен осуществлять контроль по производству продукции на всех этапах жизненного цикла и	ПКС-4.1. Способен обрабатывать текущую производственную информацию, анализировать полученные данные и использовать их на всех этапах жизненного цикла продукции	316 . понимать теоретические производства продукции
		У16 выбирать метод анализа для решения конкретной аналитической задачи
	ПКС-4.2. Способен организовывать	В16 обладать способами обработки полученной информации 317 понимать теоретические основы и

обслуживанию потребителей	входной контроль качества сырья и вспомогательных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции	область применения контроля качества сырья и вспомогательных материалов, готовой продукции исходя из характеристик того или иного метода
		У17 организовать все виды контроля качества сырья и готовой продукции
	ПКС-4.3. Планирует применять основные методы определения продукции на всех этапах жизненного цикла	В 17 обладать практическими навыками подготовки, проведения анализа и обращения с приборами
		318 понимать прикладное применение методов контроля по производству продуктов и принцип работы аналитического оборудования
ПКС-5 Способен разрабатывать и управлять проектами и вносить изменения по повышению эффективности предприятий питания	ПКС-5.1. Способен анализировать и вносить изменения в работу предприятия общественного питания	У18 применять методы определения контроля по производству продукции на всех этапах жизненного цикла
		В18 обладать навыками расчета, статистической обработки и интерпретации результатов анализа продукции
		319 понимать способы и методы анализа работы предприятия общественного питания
	ПКС-5.2. Способен разрабатывать мероприятия по повышению конкурентоспособности предприятия общественного питания	У19 вносить изменения в работу предприятия общественного питания
		В19 обладать способами обработки полученной информации о деятельности предприятия общественного питания
		320. понимать методы повышения рентабельности и конкурентоспособности предприятия
	ПКС-5.3. Разрабатывает мероприятия по повышению эффективности предприятий питания	У20 анализировать состояния рынка предприятий общественного питания
		В20 обладать практическими навыками по внедрению мероприятий, повышающих конкурентоспособность предприятия
		321 понимать мероприятия по повышению эффективности предприятия общественного питания
		У21 организовывать деятельность предприятия в соответствии с действующей нормативно-технической документацией
		В21 обладать способами снижения издержек производства и повышения рентабельности предприятия

Форма промежуточного контроля: зачет с оценкой.

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

Производственная (Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа) практика относится к дисциплинам Блока 2. Практика, формируемой участниками образовательных отношений учебного плана.

До начала прохождения практики обучающиеся должны освоить такие дисциплины, как метрология, цифровая культура, технико-экономическое обоснование проектов, санитария и

гигиена.

Прохождение практики необходимо для сбора материала и написания выпускной квалификационной работы.

## 5. Объем практики

Длительность практики составляет 4 недели, общая трудоемкость практики 6 зачетных единиц, 324 часов.

Сроки проведения практики:

Очная форма обучения - 4 курс, 8 семестр

## 6. Содержание практики

Практика предусматривает:

- выполнение индивидуального задания, подготовленного руководителем практики;
- применение на практике полученных в процессе обучения знаний;
- формирование отчета, включающего результаты и выводы.

Таблица 2

№ п/п	Виды работы на практике	Количество часов	Код ИДК	Формы текущего контроля
1	Ознакомительные лекции , консультации (контактная, аудиторная работа)	16	УК-1.1, УК-2.3, ПКС-1.2, ПКС-5.3	Устный опрос
2	Инструктаж по технике безопасности	8	УК-1.2, ПКС-2.2, ПКС-4,	Тестирование
3	Наблюдения, измерения, работа на объекте	210	УК-1.3, УК-2.1, ПКС-2,3 ПКС-3.1, ПКС-4.3	Устный опрос
4	Сбор, обработка и систематизация материала	50	УК-2.2, ПКС-1.2, ПКС-3.3, ПКС-4.1,	Устный опрос
5	Формирование и защита отчета	40	УК-1.3, УК-2.2, ПКС-1.2, ПКС-3.3	Защита отчета
	Итого	324		

## 7. Оценка результатов прохождения практики

7.1. Критерии оценки промежуточной аттестации.

Критерии оценивания степени полноты и качества освоения компетенций в соответствии с планируемыми результатами обучения приведены в Приложении 1.

7.2. Рейтинговая система оценивания степени полноты и качества освоения компетенций.

Оценка по практике выставляется в результате суммирования баллов за выполнение заданий по практике, формирование отчета, защиты отчета (Таблица 3). Полученный совокупный результат (максимум 100 баллов) конвертируется в традиционную шкалу оценок (Таблица 4).

Таблица 3

Формы текущего контроля	Критерии оценки работы	Макс. количество
-------------------------	------------------------	------------------



прохождения практики		баллов
Выполнение индивидуального задания	Умение использовать технические средства, анализировать и осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области индустрии питания.	40
Тестирование	Умение анализировать основы технических, экономических и правовых знаний в сфере общественного питания	10
Защита отчета	Соблюдение сроков и порядка выполнения работ, отчета	50
ВСЕГО		100

Таблица 4

100-балльная шкала оценок	Традиционная шкала оценок	
91-100	Отлично	Зачтено
76-90	Хорошо	
61-75	Удовлетворительно	
менее 61 балла	Неудовлетворительно	Не зачтено

Оценка «неудовлетворительно» выставляется в следующих случаях:

- 7.2.1 в отчете освещены не все разделы индивидуального задания практики;
- 7.2.2 на вопросы обучаемый не дает удовлетворительных ответов, не имеет четкого представления о деятельности предприятия (организации), на котором проходил практику;
- 7.2.3. не владеет практическими навыками систематизации, представления и анализа информации;
- 7.2.4. низкий уровень культуры исполнения заданий.

## 8. Учебно-методическое и информационное обеспечение практики

8.1. Перечень рекомендуемой литературы представлен в Приложении 2.

8.2. Современные профессиональные базы данных и информационные справочные системы:

1. ТИУ «Полнотекстовая БД» на платформе ЭБС ООО «Издательство ЛАНЬ» <https://e.lanbook.com>
2. ЭБС BOOK.RU <https://www.book.ru/>
3. Образовательная платформа «Юрайт» [urait.ru](http://urait.ru)
4. Научная электронная библиотека ELIBRARY.RU <http://www.elibrary.ru>
5. Президентская библиотека [www.prlib.ru](http://www.prlib.ru)
6. Собственная полнотекстовая база (ПБД) БИК ТИУ <http://webirbis.tsogu.ru/>.

8.3. Лицензионное и свободно распространяемое программное обеспечение, в т.ч. отечественного производства:

- Microsoft Windows
- Microsoft Office Professional Plus

## 9. Материально-техническое обеспечение практики

Для материально-технического обеспечения практики используются средства и возможности университета, либо организации, где обучающийся проходит практику.

Помещения для прохождения практики в университете укомплектованы необходимым

оборудованием и техническими средствами обучения (Таблица 5).

Таблица 5

№ п/п	Перечень оборудования, необходимого для прохождения практики в университете	Перечень технических средств обучения, необходимых для прохождения практики в университете (демонстрационное оборудование)
1	Мультимедийное оборудование для презентаций (Компьютер в комплекте, проектор, экран и т.д.)	Комплект учебно-наглядных пособий
2	Комплект учебной мебели	

### **10. Фонд оценочных средств для проведения текущей и промежуточной аттестации обучающихся на практике**

Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, формируемых в процессе прохождения практики:

#### **Примеры вопросов для индивидуальных заданий:**

Перед прохождением практики для всех обучающихся назначаются преподаватели - руководители от кафедры, а также руководитель практики от предприятия, под руководством которых обучающиеся проходят практику на производстве.

Руководитель практики выдает обучающимся индивидуальное задание на организационном собрании. Индивидуальное задание определяется руководителем с учетом интересов обучающихся.

Задание должно иметь четкую формулировку. Методика выполнения индивидуальных заданий определяется руководителем практики. Пример индивидуальных заданий преддипломной практики, в том числе научно-исследовательской работы обучающихся, которые должны быть отражены в отчете:

1. Изучить способы осуществления основных технологических процессов производства кулинарной продукции в соответствии с санитарными требованиями.
2. Изучить основные экономические показатели финансово-хозяйственной деятельности предприятия; показатели издержек производства и обращения; источники распределения доходов и прибыли, состояние кадрового обеспечения.
3. Изучить и предложить способы повышения качества полуфабрикатов и готовой продукции, ресурсосбережения и надежности технологических процессов на предприятии.
4. Ознакомиться с программным обеспечением, применяемым на предприятиях общественного питания.
5. Знать методы разработки нормативной и технологической документации с учетом новейших достижений в области технологии и техники.
6. Разработать методы управления технологическими процессами, обеспечивающими выпуск высококачественной продукции.
7. Изучить сырьё и условия производства продукции, как факторов, формирующих качество товара (на примере производственного предприятия).
8. Научиться определять качество готовой продукции.
9. Ознакомиться со статистическим управлением качества пищевой продукции.
10. Изучить потребительский спрос на продукцию, производимую конкретным предприятием
11. Изучить правила проведения сертификации на примере конкретного товара, провести экспертизу на соответствие товара требованиям нормативных документов.
12. Изучить методы установления цен на товары.

### **Примеры вопросов для собеседования:**

1. Предложите способы повышения качества полуфабрикатов и готовой продукции, ресурсосбережения и надежности технологических процессов на предприятии, месте прохождения практики.
2. Определите способы осуществления основных технологических процессов производства кулинарной продукции в соответствии с санитарными требованиями.
3. Используются ли прогрессивные методы эксплуатации технологического оборудования при производстве продукции?
4. Укажите основные экономические показатели финансово-хозяйственной деятельности предприятия; показатели издержек производства и обращения; источники распределения доходов и прибыли, состояние кадрового обеспечения.
5. Дайте оценку методов проведения стандартных испытаний по определению показателей качества сырья; полуфабрикатов и готовой продукции;
6. Раскройте методы осуществления технологического контроля, разработки и технической документации по соблюдению технологической дисциплины в условиях действующего производства;
7. Какие условия безопасности при эксплуатации оборудования и подъемно-транспортных механизмов на предприятиях общественного питания?
8. Каково общее оснащение предприятия торгово-технологическим и холодильным оборудованием, его характеристика?
9. Опишите режим работы, порядок приема и отпуска продуктов, сырья.
10. Каковы миссия, цели и задачи предприятия?
11. Какие виды продукции выпускаются, какие виды услуг предоставляются на предприятии?
12. Опишите месторасположение предприятия, его тип, контингент потребителей, историю создания.
13. Опишите структуру помещений предприятия общественного питания.
14. Укажите состав помещений на предприятии, входящих в каждую группу.
15. Дайте подробную характеристику помещениям для посетителей (количество мест в зале, применяемые формы и методы обслуживания, стиль в оформлении интерьера).
16. Каковы масштабы и виды деятельности данного предприятия?
17. Какие знания, умения и навыки вы смогли закрепить в ходе проведения преддипломной практики?
18. Остались ли нерешенные задачи и каковы перспективы их решения?
19. Какие трудности возникли в ходе проведения производственной практики?
20. Дайте оценку системе технического контроля и испытаний (входной контроль, операционный контроль, приемочный контроль; типовые квалификационные и периодические испытания).
21. Охарактеризуйте санитарный контроль на пищевых предприятиях, на мясоперерабатывающих предприятиях. Роль и значение микробиологической лаборатории.
22. Предложите методики расчета технико-экономической эффективности при выборе технических, организационных, управленческих решений.

### **Требование к объему, структуре и оформлению отчета по практике**

По окончании практики обучающийся составляет отчет согласно программе практики и сдает его руководителю практики, утвержденному приказом по университету.

В отчете следует подробно проанализировать собранный материал, отразить свое отношение к рассматриваемому вопросу, сделать выводы и разработать предложения.

Отчет обучающегося по практике должен быть представлен в компьютерном

варианте.

Отчет по практике выполняется в текстовом режиме Word шрифтом Times New Roman № 14 на светлой (белой) бумаге и брошюруется в папку формате А4(297х210мм). При заполнении листов только с одной стороны текст следует оформлять с соблюдением следующих размеров полей: левое - 25 мм, правое 10мм, верхнее 15 мм, нижнее 25 мм.

Абзацы в тексте начинают с отступом в 1,25 мм.

Отчет о прохождении практики должен содержать следующие структурные элементы:

- титульный лист;
- индивидуальное задание на практику;
- содержание размещают на отдельной (пронумерованной) странице после титульного листа, включает следующие разделы:
  - введение - обозначить место, цель и задачи практики;
  - основной раздел (описание разделов, изученных во время прохождения практики, их обобщение): в т.ч. описание вопроса, содержащегося в индивидуальном задании:
    - особенности организации работы предприятия общественного питания;
    - особенности профессиональной деятельности бакалавра в ресторанном деле изучить и представить должностные инструкции;
    - поиск, подбор литературы по вопросам профессиональной деятельности;
    - работа на предприятии по цехам;
    - заключение или выводы, в которых выделяется главное, как результат учебной или исследовательской работы практиканта;
    - список использованной литературы, в который включают все использованные в работе источники в порядке появления ссылок на них в тексте или в алфавитном порядке.;
    - приложения.

Отчет составляется в соответствии с программой практики и включает общую характеристику предприятия:

- наименование предприятия, адрес, время работы;
- организационная структура предприятия;

Общий объем отчета по преддипломной практике, в том числе научно-исследовательской работе составляет 30 страниц (включая рисунки, копии документов и т.п.).

На последней странице необходимо привести список литературы, с использованием которой выполнялась работа, а по тексту необходимо делать ссылки на литературные источники, показывая его в квадратных скобках. Например: [1], где цифра в скобках - номер источника по списку литературы.

В конце отчета прилагаются схемы, таблицы, графики, копии документов, а также отчет о прохождении практики, подписанный руководителем практики от вуза.

Отчет также должен быть подписан руководителем практики от предприятия (организации), заверен печатью. Отчет защищается обучающимся в сроки, установленные приказом.

## **11. Методические указания по прохождению практики**

Производственная (Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа) практика обучающихся организуется, как правило, на профильных предприятиях, имеющих:

- современные средства, технологическое оборудование для проведения технологических операций;
- технологическое лабораторное оборудование для проведения технологических операций в условиях предприятия или лаборатории кафедры Товароведения и технологии продуктов питания;

- нормативная, техническая и технологическая документация, справочники;
- комплекс инструкций, нормативных и распорядительных документов предприятия практики;
- персональный компьютер.

Защита отчета по преддипломной практике, в том числе научно-исследовательской работе производится в университете перед руководителем практики от института. При подведении итогов работы обучаемого на практике учитываются ответы обучающегося на вопросы.

При выставлении зачета по итогам практики принимается во внимание уровень практической и теоретической подготовленности студентов, их отношение к работе, содержание, оформление и защита отчета.

В результате прохождения практики обучающий должен ориентироваться в следующих вопросах:

1. Основные нормативные и технические документы, применяемые для разработки технологических расчетов.
2. Содержание производственной программы заготовочного предприятия и предприятия, работающего на пищевом сырье.
3. Методика расчета численности производственных работников.
4. Методика расчета технологического (механического, теплового) оборудования в производственных цехах.
5. Сущность, назначение схемы технологического процесса (на примере обработки рыбы).
6. Мероприятия по охране труда производственного персонала.
9. Расчет ассортимента изделий производственного цеха.
10. Санитарные требования, инвентарю, посуде, таре и технологическому процессу.
11. Характеристика организационной структуры предприятия.
12. Назначение административно-бытовых и технических помещений на предприятии.
13. Раскройте проблемы научно-технического развития сырьевой базы отрасли общественного питания.
14. Предложения по увеличению коэффициента использования торгово-технологического и холодильного оборудования.

### Планируемые результаты обучения для формирования компетенции и критерии их оценивания

Вид практики: производственная

Тип практики: преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа

Направление подготовки: 19.03.04 Технология продукции и организации общественного питания

Направленность: Технология и организация ресторанного дела

Код компетенции	Код и наименование ИКД	Код и наименование результата обучения по дисциплине	Критерии оценивания результатов обучения			
			1-2	3	4	5
<i>УК-1 Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач</i>	<i>УК-1.1. Осуществляет выбор актуальных российских и зарубежных источников, а так же поиск, сбор и обработку информации, необходимой для решения поставленной задачи.</i>	З 1. понимать российскую и зарубежную литературу по технологии производства продуктов питания	Не демонстрирует знание указанных вопросов	Частично демонстрирует знание указанных вопросов, допуская незначительные ошибки	Демонстрирует достаточные знания указанных вопросов	Демонстрирует достаточные знания указанных вопросов, четко объясняя все нюансы и особенности
		У 1. проводить поиск, сбор и обработку информации по технологии производства продуктов питания	Не демонстрирует указанные умения	Частично демонстрирует указанные умения, допуская незначительные ошибки	В достаточной мере демонстрирует указанные умения	Демонстрирует указанные умения со знанием дополнительного материала
		В 1. обладать навыками выбора актуальных российских и зарубежных источников информации по технологии производства продуктов питания	Не демонстрирует владение указанными навыками	Частично демонстрирует владение указанными навыками, допуская незначительные ошибки	В достаточной мере демонстрирует владение указанными навыками	Демонстрирует владение указанными навыками, быстро и с использованием оптимальных способов выполнения поставленной задачи
	<i>УК-1.2. Систематизирует и критически анализирует информацию, полученную из разных источников, в соответствии с требованиями и условиями задачи</i>	З 2. понимать информационную базу, полученную из разных источников по технологии производства продуктов питания	Не демонстрирует знание указанных вопросов	Частично демонстрирует знание указанных вопросов, допуская незначительные ошибки	Демонстрирует достаточные знания указанных вопросов	Демонстрирует достаточные знания указанных вопросов, четко объясняя все нюансы и особенности
		У .2. находить информацию в поисковых системах по вопросам организации работы предприятий питания	Не демонстрирует указанные умения	Частично демонстрирует указанные умения, допуская незначительные ошибки	В достаточной мере демонстрирует указанные умения	Демонстрирует указанные умения со знанием дополнительного материала

		В 2. обладать навыками систематизации и критического анализа информации, полученную из разных источников	Не демонстрирует владение указанными навыками	Частично демонстрирует владение указанными навыками, допуская незначительные ошибки	В достаточной мере демонстрирует владение указанными навыками	Демонстрирует владение указанными навыками, быстро и с использованием оптимальных способов выполнения поставленной задачи
	УК-1.3. Использует методики системного подхода при решении поставленных задач	З 3. понимать методики системного подхода при проведении практической работы на предприятиях питания	Не демонстрирует знание указанных вопросов	Частично демонстрирует знание указанных вопросов, допуская незначительные ошибки	Демонстрирует достаточные знания указанных вопросов	Демонстрирует достаточные знания указанных вопросов, четко объясняя все нюансы и особенности
		У 3. использовать методики оценки качества и безопасности продуктов питания и проводить производственные работы по пищевым технологиям	Не демонстрирует указанные умения	Частично демонстрирует указанные умения, допуская незначительные ошибки	В достаточной мере демонстрирует указанные умения	Демонстрирует указанные умения со знанием дополнительного материала
		В 3. обладать методиками по совершенствованию технологических процессов при производстве продукции различного назначения	Не демонстрирует владение указанными навыками	Частично демонстрирует владение указанными навыками, допуская незначительные ошибки	В достаточной мере демонстрирует владение указанными навыками	Демонстрирует владение указанными навыками, быстро и с использованием оптимальных способов выполнения поставленной задачи
УК-2 Способен управлять проектом на всех этапах его жизненного цикла	УК-2.1. Проводит анализ поставленной цели и формулирует совокупность взаимосвязанных задач, которые необходимо решить для ее достижения.	34. понимать теорию технологического процесса и организацию работы предприятий общественного питания	Не демонстрирует знание указанных вопросов	Частично демонстрирует знание указанных вопросов, допуская незначительные ошибки	Демонстрирует достаточные знания указанных вопросов	Демонстрирует достаточные знания указанных вопросов, четко объясняя все нюансы и особенности
		У4 определять потребность в производственных, трудовых ресурсах и подборе сырья для производства кулинарных изделий	Не демонстрирует указанные умения	Частично демонстрирует указанные умения, допуская незначительные ошибки	В достаточной мере демонстрирует указанные умения	Демонстрирует указанные умения со знанием дополнительного материала

		В4 обладать навыками проведения технологических операций при производстве пищевой продукции	Не демонстрирует владение указанными навыками	Частично демонстрирует владение указанными навыками, допуская незначительные ошибки	В достаточной мере демонстрирует владение указанными навыками	Демонстрирует владение указанными навыками, быстро и с использованием оптимальных способов выполнения поставленной задачи
УК-2.2. Выбирает оптимальный способ решения задач, исходя из имеющихся ресурсов и ограничений		35 понимать технологический процесс с позиции современных представлений о рациональном использовании сырья, методику разработки нормативно-правовой, технической и технологической документацией при проектировании предприятий питания.	Не демонстрирует знание указанных вопросов	Частично демонстрирует знание указанных вопросов, допуская незначительные ошибки	Демонстрирует достаточные знания указанных вопросов	Демонстрирует достаточные знания указанных вопросов, четко объясняя все нюансы и особенности
		У5 организовывать технологический процесс, анализировать результаты производственной деятельности предприятия.	Не демонстрирует указанные умения	Частично демонстрирует указанные умения, допуская незначительные ошибки	В достаточной мере демонстрирует указанные умения	Демонстрирует указанные умения со знанием дополнительного материала
		В5. обладать навыками практической деятельности на всех этапах производства пищевых продуктов на предприятиях общественного питания	Не демонстрирует владение указанными навыками	Частично демонстрирует владение указанными навыками, допуская незначительные ошибки	В достаточной мере демонстрирует владение указанными навыками	Демонстрирует владение указанными навыками, быстро и с использованием оптимальных способов выполнения поставленной задачи
УК-2.3. Анализирует действующее законодательство и правовые нормы, регулирующие область профессиональной деятельности		3 6 понимать нормативно-правовые документы регламентирующие деятельность предприятий питания	Не демонстрирует знание указанных вопросов	Частично демонстрирует знание указанных вопросов, допуская незначительные ошибки	Демонстрирует достаточные знания указанных вопросов	Демонстрирует достаточные знания указанных вопросов, четко объясняя все нюансы и особенности
		У6 осуществлять работы по выбору организационно-правовой формы предприятия с учетом существующего законодательства и правовых	Не демонстрирует указанные умения	Частично демонстрирует указанные умения, допуская незначительные	В достаточной мере демонстрирует указанные умения	Демонстрирует указанные умения со знанием дополнительного материала



		норм		ошибки		
		В6 обладать навыками работы по организации работы предприятия питания с учетом законодательства и правовых норм Российской Федерации	Не демонстрирует владение указанными навыками	Частично демонстрирует владение указанными навыками, допуская незначительные ошибки	В достаточной мере демонстрирует владение указанными навыками	Демонстрирует владение указанными навыками, быстро и с использованием оптимальных способов выполнения поставленной задачи
<i>ПКС-1. Способен обеспечивать производственную и экономическую эффективность деятельности предприятия питания</i>	<i>ПКС-1.1. Способен определять цели и ставить задачи по распределению человеческих ресурсов, согласно уровня профессиональных знаний и компетенций</i>	37. Требования к персоналу основных профессий	Не демонстрирует знание указанных вопросов	Частично демонстрирует знание указанных вопросов, допуская незначительные ошибки	Демонстрирует достаточные знания указанных вопросов	Демонстрирует достаточные знания указанных вопросов, четко объясняя все нюансы и особенности
		У7 использовать профессиональные знания персонала для достижения синергетического эффекта	Не демонстрирует указанные умения	Частично демонстрирует указанные умения, допуская незначительные ошибки	В достаточной мере демонстрирует указанные умения	Демонстрирует указанные умения со знанием дополнительного материала
		В7 обладать методиками разработки цели, функциями и методами получения обратной связи от персонала	Не демонстрирует владение указанными навыками	Частично демонстрирует владение указанными навыками, допуская незначительные ошибки	В достаточной мере демонстрирует владение указанными навыками	Демонстрирует владение указанными навыками, быстро и с использованием оптимальных способов выполнения поставленной задачи
	<i>ПКС-1.2. Способен анализировать информацию о развитии предприятия и принимать решения в области эффективного использования человеческих ресурсов</i>	38 понимать основные методы мотивации персонала с учётом производительности труда	Не демонстрирует знание указанных вопросов	Частично демонстрирует знание указанных вопросов, допуская незначительные ошибки	Демонстрирует достаточные знания указанных вопросов	Демонстрирует достаточные знания указанных вопросов, четко объясняя все нюансы и особенности
		У8 Принимать управленческие решения по формированию плановых показателей с учётом производительности труда	Не демонстрирует указанные умения	Частично демонстрирует указанные умения, допуская незначительные ошибки	В достаточной мере демонстрирует указанные умения	Демонстрирует указанные умения со знанием дополнительного материала

		V8 Обладать навыками разрешения производственных конфликтов для достижения высокой производительности труда	Не демонстрирует владение указанными навыками	Частично демонстрирует владение указанными навыками, допуская незначительные ошибки	В достаточной мере демонстрирует владение указанными навыками	Демонстрирует владение указанными навыками, быстро и с использованием оптимальных способов выполнения поставленной задачи
	<i>ПКС-1.3. Способен владеть системой производственных процессов для нахождения оптимального использования человеческих ресурсов</i>	39 понимать возможности замены ручного труда технологическим оборудованием с учётом повышения производительности труда	Не демонстрирует знание указанных вопросов	Частично демонстрирует знание указанных вопросов, допуская незначительные ошибки	Демонстрирует достаточные знания указанных вопросов	Демонстрирует достаточные знания указанных вопросов, четко объясняя все нюансы и особенности
		У9 использовать способы повышения загруженности технологического оборудования	Не демонстрирует указанные умения	Частично демонстрирует указанные умения, допуская незначительные ошибки	В достаточной мере демонстрирует указанные умения	Демонстрирует указанные умения со знанием дополнительного материала
		V9 обладать знаниями по внедрению индустриальных методов производства	Не демонстрирует владение указанными навыками	Частично демонстрирует владение указанными навыками, допуская незначительные ошибки	В достаточной мере демонстрирует владение указанными навыками	Демонстрирует владение указанными навыками, быстро и с использованием оптимальных способов выполнения поставленной задачи
<i>ПКС-2 Способен осуществлять планирование, организацию, координацию и контроль деятельности производственных процессов, взаимодействие с другими структурными подразделениями предприятия</i>	<i>ПКС-2.1. Способен формировать критерии оценки профессионального уровня персонала для составления индивидуальных и коллективных программ обучения</i>	310 понимать критерии оценки про-фессионального уровня персонала для составления индивидуальных и коллективных программ обучения	Не демонстрирует знание указанных вопросов	Частично демонстрирует знание указанных вопросов, допуская незначительные ошибки	Демонстрирует достаточные знания указанных вопросов	Демонстрирует достаточные знания указанных вопросов, четко объясняя все нюансы и особенности
		У10 формировать критерии оценки профессионального уровня персонала для составления индивидуальных и коллективных программ повышения квалификации	Не демонстрирует указанные умения	Частично демонстрирует указанные умения, допуская незначительные ошибки	В достаточной мере демонстрирует указанные умения	Демонстрирует указанные умения со знанием дополнительного материала

<i>питания</i>		В10 обладать навыками применения критериев оценки профессионального уровня персонала для составления индивидуальных и коллективных программ обучения	Не демонстрирует владение указанными навыками	Частично демонстрирует владение указанными навыками, допуская незначительные ошибки	В достаточной мере демонстрирует владение указанными навыками	Демонстрирует владение указанными навыками, быстро и с использованием оптимальных способов выполнения поставленной задачи
	<i>ПКС-2.2. Способен планировать и анализировать программы и мероприятия обеспечения и поддержки лояльности персонала по отношению к предприятию и руководству</i>	З11 понимать особенности планирования и анализа программ и мероприятий обеспечения и поддержки лояльности персонала	Не демонстрирует знание указанных вопросов	Частично демонстрирует знание указанных вопросов, допуская незначительные ошибки	Демонстрирует достаточные знания указанных вопросов	Демонстрирует достаточные знания указанных вопросов, четко объясняя все нюансы и особенности
		У11 планировать и анализировать программы и мероприятия обеспечения и поддержки лояльности персонала	Не демонстрирует указанные умения	Частично демонстрирует указанные умения, допуская незначительные ошибки	В достаточной мере демонстрирует указанные умения	Демонстрирует указанные умения со знанием дополнительного материала
		В.11 обладать методами планирования и анализа программ и мероприятий обеспечения и поддержки лояльности персонала	Не демонстрирует владение указанными навыками	Частично демонстрирует владение указанными навыками, допуская незначительные ошибки	В достаточной мере демонстрирует владение указанными навыками	Демонстрирует владение указанными навыками, быстро и с использованием оптимальных способов выполнения поставленной задачи
	<i>ПКС-2.3. Способен осуществлять поиск, выбор и использование информации в области мотивации и стимулирования работников предприятий питания, проявлять коммуникативные умения</i>	З12 понимать особенности протекания коммуникативных процессов в трудовых коллективах предприятий питания	Не демонстрирует знание указанных вопросов	Частично демонстрирует знание указанных вопросов, допуская незначительные ошибки	Демонстрирует достаточные знания указанных вопросов	Демонстрирует достаточные знания указанных вопросов, четко объясняя все нюансы и особенности
		У12 формировать профессиональную команду, проявлять лидерские качества в коллективе	Не демонстрирует указанные умения	Частично демонстрирует указанные умения, допуская незначительные ошибки	В достаточной мере демонстрирует указанные умения	Демонстрирует указанные умения со знанием дополнительного материала

		В12 обладать способами организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления	Не демонстрирует владение указанными навыками	Частично демонстрирует владение указанными навыками, допуская незначительные ошибки	В достаточной мере демонстрирует владение указанными навыками	Демонстрирует владение указанными навыками, быстро и с использованием оптимальных способов выполнения поставленной задачи
<i>ПКС-3 Способен владеть технологией производства и анализировать результаты производственно-финансовой деятельности предприятия и определять потребность в ресурсах, принимать меры по их изменению</i>	<i>ПКС-3.1. Способен овладевать технологическим процессом и проводить финансовый анализ его деятельности.</i>	313 понимать теорию технологического процесса и порядок проведения финансовой деятельности предприятия.	Не демонстрирует знание указанных вопросов	Частично демонстрирует знание указанных вопросов, допуская незначительные ошибки	Демонстрирует достаточные знания указанных вопросов	Демонстрирует достаточные знания указанных вопросов, четко объясняя все нюансы и особенности
		У 13 определять потребность в производственных и финансовых ресурсах и подборе сырья для производства мучных и сахаристых изделий.	Не демонстрирует указанные умения	Частично демонстрирует указанные умения, допуская незначительные ошибки	В достаточной мере демонстрирует указанные умения	Демонстрирует указанные умения со знанием дополнительного материала
		В13 обладать навыками технологий производства, анализом проведения финансовой рентабельности предприятия.	Не демонстрирует владение указанными навыками	Частично демонстрирует владение указанными навыками, допуская незначительные ошибки	В достаточной мере демонстрирует владение указанными навыками	Демонстрирует владение указанными навыками, быстро и с использованием оптимальных способов выполнения поставленной задачи
	<i>ПКС-3.2. Способен организовывать технологический процесс производства согласно системы ХАССП, анализировать финансовый результат деятельности производственного цикла.</i>	314 понимать технологический процесс с позиции современных представлений о рациональном использовании сырья, методику разработки нормативно-правовой, технической и технологической документацией при проектировании предприятий питания.	Не демонстрирует знание указанных вопросов	Частично демонстрирует знание указанных вопросов, допуская незначительные ошибки	Демонстрирует достаточные знания указанных вопросов	Демонстрирует достаточные знания указанных вопросов, четко объясняя все нюансы и особенности
		У14 организовывать технологический процесс по системе ХАССП, анализировать результат	Не демонстрирует указанные умения	Частично демонстрирует указанные умения, допуская	В достаточной мере демонстрирует указанные	Демонстрирует указанные умения со знанием дополнительного

		финансовой деятельности производственного предприятия.		незначительные ошибки	умения	материала
		В14 обладать навыками практической деятельности на всех этапах производства продуктов с учетом физиологических особенностей питания человека.	Не демонстрирует владение указанными навыками	Частично демонстрирует владение указанными навыками, допуская незначительные ошибки	В достаточной мере демонстрирует владение указанными навыками	Демонстрирует владение указанными навыками, быстро и с использованием оптимальных способов выполнения поставленной задачи
	<i>ПКС-3.3. Планирует применять основные методы определения контроля по производству продукции на всех этапах жизненного цикла.</i>	З15 понимать методы и мероприятия по совершенствованию технологических процессов при производстве продукции различного назначения с учетом физиологических особенностей питания человека.	Не демонстрирует знание указанных вопросов	Частично демонстрирует знание указанных вопросов, допуская незначительные ошибки	Демонстрирует достаточные знания указанных вопросов	Демонстрирует достаточные знания указанных вопросов, четко объясняя все нюансы и особенности
		У15 проводить производственные работы и исследования по пищевым технологиям.	Не демонстрирует указанные умения	Частично демонстрирует указанные умения, допуская незначительные ошибки	В достаточной мере демонстрирует указанные умения	Демонстрирует указанные умения со знанием дополнительного материала
		В15 обладать методами по совершенствованию технологических процессов при производстве продукции различного назначения с учетом физиологических особенностей питания человек	Не демонстрирует владение указанными навыками	Частично демонстрирует владение указанными навыками, допуская незначительные ошибки	В достаточной мере демонстрирует владение указанными навыками	Демонстрирует владение указанными навыками, быстро и с использованием оптимальных способов выполнения поставленной задачи
<i>ПКС-4 Способен осуществлять контроль по производству продукции на всех этапах жизненного</i>	<i>ПКС-4.1. Способен обрабатывать текущую производственную информацию, анализировать полученные данные и</i>	З16 . понимать теоретические производства продукции	Не демонстрирует знание указанных вопросов	Частично демонстрирует знание указанных вопросов, допуская незначительные ошибки	Демонстрирует достаточные знания указанных вопросов	Демонстрирует достаточные знания указанных вопросов, четко объясняя все нюансы и особенности

<i>цикла и обслуживанию потребителей</i>	использовать их на всех этапах жизненного цикла продукции	У16 выбирать метод анализа для решения конкретной аналитической задачи	Не демонстрирует указанные умения	Частично демонстрирует указанные умения, допуская незначительные ошибки	В достаточной мере демонстрирует указанные умения	Демонстрирует указанные умения со знанием дополнительного материала
		В16 обладать способами обработки полученной информации	Не демонстрирует владение указанными навыками	Частично демонстрирует владение указанными навыками, допуская незначительные ошибки	В достаточной мере демонстрирует владение указанными навыками	Демонстрирует владение указанными навыками, быстро и с использованием оптимальных способов выполнения поставленной задачи
	<i>ПКС-4.2. Способен организовывать входной контроль качества сырья и вспомогательных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции</i>	317 понимать теоретические основы и область применения контроля качества сырья и вспомогательных материалов, готовой продукции исходя из характеристик того или иного метода	Не демонстрирует знание указанных вопросов	Частично демонстрирует знание указанных вопросов, допуская незначительные ошибки	Демонстрирует достаточные знания указанных вопросов	Демонстрирует достаточные знания указанных вопросов, четко объясняя все нюансы и особенности
		У17 организовать все виды контроля качества сырья и готовой продукции	Не демонстрирует указанные умения	Частично демонстрирует указанные умения, допуская незначительные ошибки	В достаточной мере демонстрирует указанные умения	Демонстрирует указанные умения со знанием дополнительного материала
		В 17 обладать практическими навыками подготовки, проведения анализа и обращения с приборами	Не демонстрирует владение указанными навыками	Частично демонстрирует владение указанными навыками, допуская незначительные ошибки	В достаточной мере демонстрирует владение указанными навыками	Демонстрирует владение указанными навыками, быстро и с использованием оптимальных способов выполнения поставленной задачи
	<i>ПКС-4.3. Планирует применять основные методы определения продукции на всех этапах жизненного цикла</i>	318 понимать прикладное применение методов контроля по производству продуктов и принцип работы аналитического оборудования	Не демонстрирует знание указанных вопросов	Частично демонстрирует знание указанных вопросов, допуская незначительные ошибки	Демонстрирует достаточные знания указанных вопросов	Демонстрирует достаточные знания указанных вопросов, четко объясняя все нюансы и особенности
		У18 применять методы определения контроля по производству продукции на	Не демонстрирует указанные умения	Частично демонстрирует указанные умения,	В достаточной мере демонстрирует	Демонстрирует указанные умения со знанием

		всех этапах жизненного цикла		допуская незначительные ошибки	указанные умения	дополнительного материала
		В18 обладать навыками расчета, статистической обработки и интерпретации результатов анализа продукции	Не демонстрирует владение указанными навыками	Частично демонстрирует владение указанными навыками, допуская незначительные ошибки	В достаточной мере демонстрирует владение указанными навыками	Демонстрирует владение указанными навыками, быстро и с использованием оптимальных способов выполнения поставленной задачи
<i>ПКС-5 Способен разрабатывать и управлять проектами и вносить изменения по повышению эффективности предприятий питания</i>	<i>ПКС-5.1. Способен анализировать и вносить изменения в работу предприятия общественного питания</i>	З19 понимать способы и методы анализа работы предприятия общественного питания	Не демонстрирует знание указанных вопросов	Частично демонстрирует знание указанных вопросов, допуская незначительные ошибки	Демонстрирует достаточные знания указанных вопросов	Демонстрирует достаточные знания указанных вопросов, четко объясняя все нюансы и особенности
		У19 вносить изменения в работу предприятия общественного питания	Не демонстрирует указанные умения	Частично демонстрирует указанные умения, допуская незначительные ошибки	В достаточной мере демонстрирует указанные умения	Демонстрирует указанные умения со знанием дополнительного материала
		В19 обладать способами обработки полученной информации о деятельности предприятия общественного питания	Не демонстрирует владение указанными навыками	Частично демонстрирует владение указанными навыками, допуская незначительные ошибки	В достаточной мере демонстрирует владение указанными навыками	Демонстрирует владение указанными навыками, быстро и с использованием оптимальных способов выполнения поставленной задачи
	<i>ПКС-5.2. Способен разрабатывать мероприятия по повышению конкурентоспособности предприятия общественного питания</i>	З20. понимать методы повышения рентабельности и конкурентоспособности предприятия	Не демонстрирует знание указанных вопросов	Частично демонстрирует знание указанных вопросов, допуская незначительные ошибки	Демонстрирует достаточные знания указанных вопросов	Демонстрирует достаточные знания указанных вопросов, четко объясняя все нюансы и особенности
		У20 анализировать состояния рынка предприятий общественного питания	Не демонстрирует указанные умения	Частично демонстрирует указанные умения, допуская незначительные ошибки	В достаточной мере демонстрирует указанные умения	Демонстрирует указанные умения со знанием дополнительного материала

		В20 обладать практическими навыками по внедрению мероприятий, повышающих конкурентоспособность предприятия	Не демонстрирует владение указанными навыками	Частично демонстрирует владение указанными навыками, допуская незначительные ошибки	В достаточной мере демонстрирует владение указанными навыками	Демонстрирует владение указанными навыками, быстро и с использованием оптимальных способов выполнения поставленной задачи
	ПКС-5.3. Разрабатывает мероприятия по повышению эффективности предприятий питания	З21 понимать мероприятия по повышению эффективности предприятия общественного питания	Не демонстрирует знание указанных вопросов	Частично демонстрирует знание указанных вопросов, допуская незначительные ошибки	Демонстрирует достаточные знания указанных вопросов	Демонстрирует достаточные знания указанных вопросов, четко объясняя все нюансы и особенности
		У21 организовывать деятельность предприятия в соответствии с действующей нормативно-технической документацией	Не демонстрирует указанные умения	Частично демонстрирует указанные умения, допуская незначительные ошибки	В достаточной мере демонстрирует указанные умения	Демонстрирует указанные умения со знанием дополнительного материала
		В21 обладать способами снижения издержек производства и повышения рентабельности предприятия	Не демонстрирует владение указанными навыками	Частично демонстрирует владение указанными навыками, допуская незначительные ошибки	В достаточной мере демонстрирует владение указанными навыками	Демонстрирует владение указанными навыками, быстро и с использованием оптимальных способов выполнения поставленной задачи



**КАРТА  
обеспеченности практики учебной и учебно-методической литературой**

Вид практики: производственная

Тип практики: преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа

Направление подготовки: 19.03.04 Технология продукции и организации общественного питания

Направленность: Технология и организация ресторанного дела

№ п/п	Название учебного, учебно-методического издания, автор, издательство, вид издания, год издания	Количество экземпляров в БИК	Контингент обучающихся использующих указанную литературу	Обеспеченность обучающихся литературой, %	Наличие электронного варианта в ЭБС (+/-)
1	Васильева, Инна Витальевна. Технология продукции общественного питания [Текст : Электронный ресурс] : Учебник и практикум / И. В. Васильева. - Электрон.дан.col. - Москва : Издательство Юрайт, 2017. - 414 с. - (Бакалавр. Академический курс)	-	30	100	ЭБС "Юрайт"
2	Организация производства на предприятиях общественного питания [Текст]: учебник для студентов вузов, обучающихся по специальности 260501 "Технология продуктов общественного питания" направления подготовки дипломированных специалистов 260500 "Технология продовольственных продуктов специального назначения и общественного питания" и по направлению подготовки бакалавра техники и технологии 260100 "Технология продуктов питания" / И. Р. Смирнова [и др.]. - СПб.: Троицкий мост, - 232 с.	25	30	100	ЭБС ТИУ
3	Буракова Л.Н. Методические указания по содержанию и оформлению рефератов, контрольных, курсовых и выпускных квалификационных работ [Текст] / Л.Н. Буракова – Тюмень: ТюмГНГУ – 2015. -32 с.	25	30	100	ЭБС ТИУ

Заведующий кафедрой \_\_\_\_\_ В. Г. Попов

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Директор БИК \_\_\_\_\_ Д.Х. Каюкова

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

