

**АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ  
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ»  
ИЖЕВСКИЙ ФИЛИАЛ**

**ПРОГРАММА  
ПРЕДДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКИ**

направление подготовки 19.03.04 «Технология продукции  
и организация общественного питания»  
направленность Организация производства и обслуживания в индустрии питания

Квалификация (степень) выпускника  
Бакалавр

Ижевск, 2016

Лобанова Т.Н. Программа преддипломной практики – Российский университет кооперации, 2016.- 14 с.

Программа преддипломной практики по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» Направленность/Профиль «Организация производства и обслуживания в индустрии питания», составлена Лобанова Т.Н., ст. преподавателем кафедры гуманитарных и естественно- научных дисциплин Ижевского филиала Российского университета кооперации, в соответствие:

- с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания», утвержденного Министерства образования и науки Российской Федерации от 12 ноября 2015 г. N 1332

учебными планами, утвержденными Ученым советом Российского университета кооперации протокол № 5 от 21.04.2016.

Программа преддипломной практики  
**обсуждена и рекомендована** к утверждению кафедры гуманитарных и естественно-научных дисциплин от 10 апреля 2016 г., протокол № 7  
**одобрена** Ученым советом Ижевского филиала Российского университета кооперации от 20 апреля 2016 г., протокол № 4  
утверждена **Ученым советом Ижевского филиала Российского университета кооперации от 20 апреля 2016 г., протокол № 4**

## **1. Цель преддипломной практики**

Практическая подготовка студентов является обязательной частью основной профессиональной образовательной программы подготовки квалифицированных бакалавров в высших учебных заведениях, которая должна обеспечить приобретение обучающимися профессиональных умений и навыков.

Программа **преддипломной практики** разработана в соответствии с требованиями Федерального государственного стандарта высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» от 12 ноября 2015 г. N 1332.

Преддипломная практика как часть практики и как завершающий этап обучения предшествует разделу «Государственная итоговая аттестация».

Целью преддипломной практики является приобретение необходимых для будущей практической работы бакалавров знаний и умений по организации производства; закрепление и углубление теоретических знаний, полученных в процессе изучения специальных дисциплин; приобретение практических навыков, связанных с направлением подготовки; приобретение навыков по организации производства и управлению на предприятии.

## **2. Задачи преддипломной практики**

Программа преддипломной практики направлена на получение профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности. Задачами преддипломной практики являются:

- получение знаний о расчете мощности и эффективности работы технологического оборудования, оценке и планировании внедрения инноваций в производство;
- изучение организации документооборота по производству на предприятии питания, умение использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания;
- получение знаний об организации и оценке результативности системы контроля деятельности производства;
- изучение деятельности предприятия питания с целью выявления рисков в области безопасности труда и здоровья персонала.

## **3. Место преддипломной практики в структуре ОП бакалавриата**

Преддипломная практика является одним из важнейших разделов структуры образовательной программы бакалавриата является обязательным и представляет собой вид учебных занятий, непосредственно ориентированных на профессионально-практическую подготовку обучающихся.

Преддипломная практика базируется на ранее изученных дисциплинах профессионального цикла:

- Производственный контроль на предприятиях питания;
- Информационно-коммуникационные технологии управление предприятий общественного питания;
- Технология специальных видов питания

Преддипломная практика базируется также на знаниях и умениях, полученных в процессе прохождения учебной и практик.

В процессе прохождения практики студенты должны получить знания о расчете мощности и эффективности работы технологического оборудования, оценке и планировании внедрения инноваций в производство; изучить организацию документооборота по производству на предприятии питания, научиться использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания; получить знания об организации и оценке результативности системы контроля деятельности производства; изучить деятельность предприятия питания с целью выявления рисков в области безопасности труда и здоровья персонала.

Преддипломная практика направлена на сбор, систематизацию и обобщение материала для подготовки выпускной квалификационной работы (бакалаврской работы).

#### **4. Место и время проведения преддипломной практики**

Преддипломная практика проводится на предприятиях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся. Преддипломная практика организуется на предприятиях общественного питания, оснащенных новейшим технологическим оборудованием, применяющих прогрессивные методы работы, обладающих высокой культурой производства и обслуживания, наличием высококвалифицированных специалистов.

Практика проводится, как правило, на основе договоров, заключаемых между образовательным учреждением и этими предприятиями. При выборе баз практики преимущество принадлежит социальным партнерам института - предприятиям и организациям различных форм собственности.

Прохождение преддипломной практики способствует повышению качества подготовки специалистов на основе профессиональной направленности обучения, более тесной взаимосвязи теоретического обучения и практических навыков, усиления роли трудового воспитания.

Перед выездом на предприятия проводится организационное собрание в ВУЗе, на котором обучающиеся информируются о сроках практики, целях и задачах практики, особенностях работы.

Перед началом практики с практикантами проводится инструктаж по технике безопасности, организуется проведение медицинского осмотра, оформляются санитарные книжки, дающие право работать на предприятиях общественного питания.

При прибытии на производство с практикантами проводят вводный инструктаж по охране труда и технике безопасности, их знакомят с руководителями предприятия, структурой предприятия, перечнем оказываемых услуг и режимом работы. Приказом или распоряжением по предприятию назначается руководитель практики от предприятия.

Учебно-методическое руководство практикой осуществляют деканат и выпускающая кафедра факультета. Практиканты работают в соответствии с программой и календарным графиком, составленным руководителями практики. Контроль за работой практикантов осуществляют преподаватели и руководители практики от предприятий. Общее руководство практикой возлагается на одного из главных специалистов, имеющих специальное образование и практический опыт работы.

Общая трудоемкость практики составляет 6 зачетные единицы, 216 часов.

Продолжительность практики по получению первичных профессиональных умений и навыков использования информационных технологий составляет 4 недели.

Способ проведения учебной практики – стационарная; выездная. Базой прохождения учебной практики могут являться коммерческие организации различных сфер и форм собственности.

Форма проведения учебной практики – дискретная.

Перед выездом студентов на практику проводится организационное собрание, на котором разъясняются цели и задачи учебной практики, проходит вводный инструктаж по технике безопасности особенности ее прохождения в каждой организации, продолжительность, обязанности студентов в период прохождения учебной практики, правила ведения дневника и составления отчета о практике.

№ п/п	Разделы (этапы) практики	Виды учебной работы, час.			Формы текуще го контро ля
		мероприятия по сбору фактического материала	мероприятия по сбору литературного материала	обработка и систематизация фактического и литературного материала	
1	Подготовительный этап (вводный инструктаж)	3			опрос
<b>2</b>	<b>Технологический раздел</b>	<b>36</b>	<b>32</b>		отчет
2.1	- ознакомление с программой предприятия;	2	2		
2.2	- составление графиков загрузки залов за 3-4 дня и на основании полученных данных определение среднего процента загрузки и оборачиваемости места за каждый час работы зала;	5	2		
2.3	- составление меню блюд за 3 дня работы предприятия, реализуемых в зале;	2	2		
2.4	- анализ порядка изложения блюд в бланке меню;	2	2		
2.5	- определение примерного количества блюд по основным видам и определение процентного соотношения для основных групп блюд, сравнение полученных данных с рекомендуемыми в учебно-методической литературе для данного типа предприятия;	2	2		
2.6	- определение количества реализованных покупных изделий, сравнение с рекомендуемыми нормами потребления по данным учебно-методической литературы;	2	2		
2.7	- ознакомление со сводной продуктовой ведомостью;	2	2		
2.8	- оценка соответствия фактической вместимости помещений расчетной вместимости;	2	2		
2.9	- организация технологических процессов обработки сырья и выработки полуфабрикатов;	2	2		
2.10	- организация технологических процессов производства кулинарной продукции и мучных кондитерских изделий	2	4		
2.11	- механизация технологических процессов и отдельных технологических операций	2	2		
2.12	- оценка соответствия фактического числа производственных работников расчетным нормативам;	5	2		
2.13	- технологическая документация, ее виды, назначение и использование	2	2		
2.14	- анализ системы отпуска блюд.	2	2		
2.15	- мероприятия по технике безопасности, экономии электроэнергии и топлива	2	2		
<b>3</b>	<b>Организационный раздел</b>	<b>32</b>	<b>27</b>		отчет
3.1	- изучение структуры управления предприятием;	5	2		
3.2	- изучение организации производственно-хозяйственной деятельности;	3	2		
3.3	- изучение организации обслуживания посетителей;	2	2		
34	- изучение рекламной деятельности предприятия и решения фирменного стиля предприятия;	2	2		

3.5	- ознакомление с вопросами подбора и расстановки кадров, системой приема и увольнения работников; повышением квалификации; аттестацией кадров;	2	5		
3.6	- ознакомление с характером внутреннего распорядка на предприятии;	2	2		
3.7	- изучение организации снабжения предприятия;	3	2		
3.8	- изучение производственного цикла, его длительности;	2	2		
3.9	- изучение использования прогрессивных технологий;	2	2		
3.10	- ознакомление с оснащением рабочих мест оборудованием, инвентарем и средствами транспортировки;	5	2		
3.11	- ознакомление с разделением труда по операциям технологического процесса, квалификации, видам работ;	2	2		
3.12	- ознакомление с рекламной деятельностью предприятия.	2	2		
4	Основные экономические показатели предприятия общественного питания	32	27	5	отчет
4.1	- изучение товарооборота;	5	2		
4.2	- изучение штатной численности и фонда оплаты труда работников предприятия;	2	2	5	
4.3	- изучение оклад (ставка) работников по штатному расписанию;	5	3	2	
4.4	- изучение основных статей издержек производства и обращения;	5	5	5	
4.5	- изучение нормативов капитальных вложений на единицу площади (или строительного объема) или суммарной стоимости строительства.	15	15	15	
5	<b>Оформление и защита отчета</b>				отчет
		103	87	32	
Итого					216

Практика имеет не только образовательное, но и воспитательное значение, так как обучающийся приобщается к работе в условиях повседневной жизни трудового коллектива.

## 5. Компетенции обучающегося, формируемые в результате прохождения преддипломной практики

Прохождение обучающимися преддипломной практики направлено на формирование следующих компетенций ОК-1; ОК-2; ОК-3; ОК-4; ОК-5; ОК-6; ОК-7; ОК-8; ОК-9; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8; ПК-9; ПК-10; ПК-11; ПК-12; ПК-13; ПК-14; ПК-15; ПК-16; ПК-17; ПК-18; ПК-19; ПК-20; ПК-21; ПК-22; ПК-23; ПК-24; ПК-25; ПК-26; ПК-27; ПК-28; ПК-29:

способностью использовать основы философских знаний для формирования мировоззренческой позиции (ОК-1);

способностью анализировать основные этапы и закономерности исторического развития общества для формирования гражданской позиции (ОК-2);

способностью использовать основы экономических знаний в различных сферах жизнедеятельности (ОК-3);

способностью использовать основы правовых знаний в различных сферах жизнедеятельности (ОК-4);

способностью к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия (ОК-5);

способностью работать в коллективе, толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия (ОК-6);

способностью к самоорганизации и самообразованию (ОК-7);

способностью использовать методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности (ОК-8);

способностью использовать приемы оказания первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций (ОК-9).

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-1);

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

способностью осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам (ОПК-3);

готовностью эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания (ОПК-4);

готовностью к участию во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов (ОПК-5).

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-1);

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-2);

владением правилами техники безопасности, санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест (ПК-3);

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-4);

способностью рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство (ПК-5);

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

организационно-управленческая деятельность:

способностью анализировать и оценивать результативность системы контроля деятельности производства, осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства (ПК-7);

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 (ПК-8);

готовностью устанавливать требования и приоритеты к обучению работников по вопросам безопасности в профессиональной деятельности и поведению в чрезвычайных ситуациях (ПК-9);

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 (ПК-10);

способностью осуществлять мониторинг проведения мотивационных программ на всех ее этапах, оценивать результаты мотивации и стимулировать работников производства (ПК-11);

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 (ПК-12);

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 (ПК-13);

способностью проводить мониторинг и анализировать результаты финансово-хозяйственной деятельности предприятия питания, оценивать финансовое состояние предприятия питания и принимать решения по результатам контроля (ПК-14);

способностью осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития потребительского рынка, систематизировать и обобщать информацию (ПК-15);

способностью планировать стратегию развития предприятия питания с учетом множественных факторов, проводить анализ, оценку рынка и риски, проводить аудит финансовых и материальных ресурсов (ПК-16);

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);

готовностью осуществлять необходимые меры безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия (ПК-18);

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

способностью осуществлять поиск, выбор и использование информации в области мотивации и стимулирования работников предприятий питания, проявлять коммуникативные умения (ПК-20);

готовностью разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала для составления обучающих программ, проводить аттестацию работников производствами принимать решения по результатам аттестации (ПК-21);

способностью проводить мониторинг финансово-хозяйственной деятельности предприятия, анализировать и оценивать финансовое состояние предприятия (ПК-22);

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

научно-исследовательская деятельность:

способностью проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов (ПК-24);

способностью изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания (ПК-25);

способностью измерять и составлять описание проводимых экспериментов, подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; владением статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований (ПК-26);

проектная деятельность:

способностью контролировать качество предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования, участвовать в планировке и оснащении предприятий питания (ПК-27);



готовностью осуществлять поиск, выбор и использование информации в области проектирования предприятий питания, составлять техническое задание на проектирование предприятия питания малого бизнеса, проверять правильность подготовки технологического проекта, выполненного проектной организацией, читать чертежи (экспликацию помещений, план расстановки технологического оборудования, план монтажной привязки технологического оборудования, объемное изображение производственных цехов) (ПК-28);

готовностью вести переговоры с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования, оценивать результаты проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта (ПК-29);

## **6. Структура и содержание преддипломной практики**

Общая трудоемкость преддипломной практики составляет 6 зачетных единицы 216 часов.

## **7. Оформление отчета и подведение итогов преддипломной практики**

Отчет по преддипломной практике оформляется в соответствии с требованиями ГОСТов, единой системы конструкторской документации (ЕСКД) на бумаге формата А4. Страницы проставляются в нижней правой части листа. Прилагаемые документы даются по ходу отчета или в приложении со ссылкой на них по ходу текста и также нумеруются (Приложение 1 и т.д.).

Размер полей: слева – 30 мм, справа – 15 мм, сверху – 20 мм, снизу – 20 мм. Межстрочный интервал – 1,5, абзацный отступ 1,25, размер шрифта (кегель) – 14; тип шрифта - Times New Roman. Допускается написание отчета черными чернилами или пастой. Отчет разбивают на разделы и подразделы, которые должны иметь порядковые номера, обозначенные арабскими цифрами с точкой. Наименование разделов записывают в виде заголовков строчными буквами (кроме первой прописной). Перенос слов в заголовках не допускается, точку в конце заголовка не ставят. Сокращение слов в тексте отчета не допускается, кроме общепринятых сокращений (кг, м<sup>2</sup>, шт. и др).

Отчет должен быть сброшюрован и иметь титульный лист, который является первым листом отчета. Титульный лист подписывает практикант, руководитель практики от предприятия, руководитель практики от института. Подпись руководителя практики от предприятия заверяется печатью предприятия.

Содержание отчета по практике включает следующие пункты:

1. Общая характеристика предприятия (местонахождение предприятия общественного питания, краткое описание здания, тип предприятия, специализация, количество мест в зале, режим работы производственных цехов и залов предприятия; контингент потребителей; методы и формы обслуживания посетителей; перечень производственных, административно-бытовых и торговых помещений).

2. Технологический раздел.

3. Организационный раздел.

Студент прикладывает к отчету дневник практики, который отражает ежедневную деятельность студента в ходе прохождения практики.

Содержание записи каждого дня практики должно включать:

- описание деятельности работы, выполняемой студентом в рамках его обязанностей;
- деятельность студента по достижению результатов, заданных программой практики (работа с документами организации, наблюдение за производственным процессом и т.п.);
- перечисление источников информации, с которой студент работал (документация предприятия, учебная литература и т.п.).

В конце дневника практики должна стоять дата и подпись руководителя практики от института.

## **8. Формы промежуточной аттестации (по итогам преддипломной практики)**

В процессе проведения преддипломной практики применяются стандартные образовательные и научно-производственные технологии в форме занятий на технологическом оборудовании. Для лучшего усвоения учебного материала используется современное механическое и тепловое оборудование. В качестве образовательных технологий возможно использование деловой игры, лекции-визуализации, дискуссии.

Закрепление пройденного материала проводится регулярно в форме отчетов.

Задания для проведения текущей аттестации по разделам (этапам) практики, осваиваемым студентом самостоятельно: содержание, значение, основные задачи и направления НОТ в общественном питании; нормирование труда на предприятиях общественного питания; сущность, задачи, методы нормирования труда; классификация затрат рабочего времени и методы их изучения; особенности оперативного планирования на предприятиях с различным производственным циклом; организация оперативного контроля.

Учебное заведение разрабатывает и согласовывает с предприятиями содержание программы практики, организует процедуру оценки общих и профессиональных компетенций обучающихся, полученных ими в процессе прохождения практики, разрабатывает и согласовывает с предприятиями формы отчетности и оценочный материал прохождения практики.

Предприятия, участвующие в проведении практики, согласовывают программу практики, участвуют в организации и оценке результатов освоения общих и профессиональных компетенций, полученных в процессе прохождения практики.

Результаты преддипломной практики определяются программами практики. Во время практики практикант ведет дневник по практике и собирает материал для написания отчета. В отчете должны быть отражены все вопросы программы. К отчету необходимо приложить четко и аккуратно заполненные и заверенные на предприятии документы: дневник, справка-подтверждение о прохождении практики, производственная характеристика. Отчет по практике предоставляется на кафедру в сроки, устанавливаемые учебным заведением.

Аттестация по итогам практики проводится с учетом результатов, подтвержденных документами соответствующих предприятий. Защита отчета по практике проводится в форме зачета на кафедре, осуществляющей учебно-методическое руководство практикой.

#### **Вопросы к зачету:**

1. Организация управления и правовые вопросы деятельности предприятия
2. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания
3. Состав и структура продукции общественного питания
4. Организационная структура управления предприятием
5. Организация материально-технического снабжения
6. Предприятие общественного питания, как хозяйствующий субъект рыночных отношений (организационно-правовые формы предприятия)
7. Организация работы заготовочных и доготовочных цехов
8. Организация работы технологических процессов обработки сырья и выработки полуфабрикатов, кулинарных и кондитерских изделий
9. Организация работы экспедиции
10. Организация работы по охране труда и технике безопасности
11. Особенности применения прогрессивных форм обслуживания в торговом зале
12. Организация работы обслуживающих хозяйств
13. Функции руководителя (заместителя руководителя) на предприятиях общественного питания
14. Функции инженера технолога на предприятиях общественного питания
15. Экономическая деятельность предприятия и планирование его финансово-хозяйственной деятельности
16. Организация планово-экономической работы
17. Организация статистической и бухгалтерской отчетности
18. Анализ и планирование показателей хозяйственно-финансовой деятельности

19. Издержки производства и обращения на ПОП
20. Анализ и планирование оборота и выпуска продукции общественного питания

Аттестация студентов по итогам преддипломной практики проводится на основе выставления зачета с оценкой: «отлично», «хорошо», «удовлетворительно».

Оценка «отлично» выставляется при правильном и полном выполнении всех заданий программы, оформлении отчета в соответствии с предъявляемыми требованиями, правильных ответах на вопросы при защите отчета.

Оценка «хорошо» выставляется при выполнении всех заданий программы, оформлении отчета в соответствии с предъявляемыми требованиями, недостаточно полных и точных ответах на вопросы при защите отчета.

Оценка «удовлетворительно» выставляется при выполнении всех заданий программы, оформлении отчета с допустимыми погрешностями, неточных или ошибочных ответах на отдельные вопросы.

Оценка по практике вносится в зачетные книжки и приравнивается к оценкам теоретического курса.

## **9. Перечень информационных технологий, используемых при прохождении практики**

В ходе проведения практики для обучающихся обеспечен доступ к современным профессиональным базам данных, информационным справочным и поисковым системам.

В учебном процессе используются следующие лицензионные программные средства (таблица 2).

Таблица 2 – Сведения о наличии лицензионных программных средств на 2016 – 2017 учебный год

п/п	Наименование программного средства	Вид программного средства
1	Microsoft Office 2010(Программное обеспечение Desktop School ALNG LicSARk MVL)	офисное
2	Microsoft Office Professional Plus 2013	офисное
3	Microsoft Windows 7 (Программное обеспечение Desktop School ALNG LicSARk MVL)	операционная система
4	Windows XP Professional	операционная система
5	Windows 8	операционная система
6	Adobe Reader 9.0	прикладное
7	Foxit Reader 3.0	прикладное
8	Платформа 1C 8.2	прикладное
9/	Winrar 3.51	прикладное

Для прохождения практики обучающийся может воспользоваться виртуальными тренажерами, информационными справочным и поисковым системами:

Таблица 3 – Сведения о наличии информационных справочных и поисковых систем на 2016 – 2017 учебный год

Назначение	Наименование
Обучающие компьютерные программы по отдельным предметам или темам, пакеты программ по специальностям	<ul style="list-style-type: none"> <li>•• Lazarus ;</li> <li>• Free Pascal ;</li> <li>• Dev-C ( ;</li> <li>• Scratch ;</li> <li>• Eclipse ide (</li> </ul>
Специальные программные средства для научных исследований	<ul style="list-style-type: none"> <li>•• Adobe Illustrator;</li> <li>• Free Pascal</li> </ul>
Электронные справочно-правовые системы	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Система Гарант</li> <li>• СПС КонсультантПлюс: Версия Проф (сетевая);</li> <li>• СС КонсультантБухгалтер: Вопросы-ответы (сетевая);</li> <li>• СС КонсультантБухгалтер: Корреспонденция счетов (сетевая);</li> <li>• Деловые бумаги (сетевая);</li> <li>• СПС КонсультантСудебная практика: Решения высших судов (сетевая);</li> <li>• КонсультантПлюс: Консультации для бюджетных организаций (сетевая);</li> <li>• КонсультантПлюс: Удмуртия (сетевая).</li> </ul>
Специальные программные средства для решения организационных, управленческих и экономических задач	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 1С: Предприятие 8.2;</li> <li>• 1С: Предприятие 7.7.;</li> <li>• <a href="http://www.portal.rucoop.ru">www.portal.rucoop.ru</a>.</li> </ul>

## **10. Особенности прохождения практики для лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов**

Прохождение практики обучающимися с ограниченными возможностями здоровья осуществляется с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких обучающихся, рекомендации медико-социальной экспертизы, а также индивидуальной программе реабилитации инвалида, относительно рекомендованных условий и видов труда.

При направлении инвалида и обучающегося с ограниченными возможностями здоровья в организацию или предприятие для прохождения предусмотренной учебным планом практики, Ижевский филиал согласовывает с организацией (предприятием) условия и виды труда с учетом рекомендаций медико-социальной экспертизы. При необходимости для прохождения практик могут создаваться специальные рабочие места в соответствии с характером нарушений, а также с учетом профессионального вида деятельности и характера труда, выполняемых обучающимся -инвалидом трудовых функций.

При необходимости, для студентов с ограниченными возможностями здоровья могут быть созданы условия для прохождения практики по месту обучения. Необходимый материал для написания отчета по практике в данном случае можно найти через Интернет-ресурсы.

Прохождение практики обучающимися с ограниченными возможностями здоровья может быть организовано как совместно с другими обучающимися, так и в отдельных группах.

## 11. Формы контроля

**Текущий контроль** прохождения практики производится в дискретные временные интервалы руководителем практики в форме проверки выполнения индивидуальных заданий.

**Промежуточный контроль** по окончании практики производится в форме защита отчета по практике руководителю

Отчет формируется научное исследование выбранной темы.

В отчете формируется научное обоснование дипломной работы и определяется структура, актуальность, объект, предмет исследования и формируется первая глава дипломной работы. Каждый вопрос освещается по возможности кратко, но в полном объеме. В необходимых случаях приводятся в отчете схемы, графики, диаграммы, рисунки, фотографии, таблицы, расчетные формулы и примеры расчетов. Те из них, которые не обсуждаются в тексте отчета, должны быть помещены в приложении к отчету.

В случае формирования дипломной работы формируется отчет. Общий объем отчета (не считая приложения) должен быть примерно 30-40 страниц стандартного формата А4. Технические требования к оформлению отчета такие же, как и к оформлению выпускной квалификационной работы. Отчет должен быть напечатан.

Вначале дается содержание с указанием разделов, параграфов, приложений, страниц. Главы должны быть разделены на параграфы.

Во введении должны быть отражены цель, задачи прохождения практики, обоснован выбор объекта практики. В заключении необходимо сформулировать итоги проведенной работы. Приложения являются обязательным элементом отчета. В них приводятся копии баланса предприятия, различная финансовая документация, не вошедшие в основной текст вспомогательные материалы, таблицы расчетов, выполненных студентом во время практики.

Отчет должен содержать необходимые таблицы, схемы, графики, иллюстрации, как в тексте, так и в приложениях.

Страницы и иллюстративный материал отчета нумеруются сплошной нумерацией. Страницы приложений не нумеруются. Названия разделов и параграфов должны соответствовать разделам и параграфам программы практики или индивидуального календарного плана.

Прилагаемые к отчету приложения необходимо пронумеровать отдельно, сделав на них ссылки в тексте.

Материал в отчете рекомендуется представлять в следующей последовательности:

- 1) титульный лист;
- 2) дневник практики;
- 3) отчет о выполнении программы практики.

По мере выполнения программы практики бакалавр должен оформлять соответствующие разделы отчета. Готовые разделы отчета могут быть предъявлены бакалавром на проверку руководителю практики.

К отчету о практике прикладывается дневник студента. На второй странице дневника отражен календарный план прохождения практики. В дневнике отражены дата прибытия на практику с печатью предприятия и дата выбытия с практики с печатью этого же предприятия, все выполненные им в течение практики задания.

Законченный и полностью оформленный отчет бакалавр представляет на проверку руководителю практики от предприятия, который составляет отзыв о студенте-практиканте, а затем в первый день после практики - на проверку руководителю практики от кафедры, который составляет заключение от кафедры о практике студента. На последней странице текстовой части отчета должны стоять подписи бакалавра и руководителя практики от предприятия.

## **12. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации**

### **обучающихся по практике**

Система оценки качества прохождения практики по получению первичных профессиональных умений и навыков проектной деятельности предусматривает следующие виды контроля:

- текущий контроль;
- промежуточная аттестация.

Текущий контроль может проводиться в форме

- собеседования,
- посещения базы практики,
- фиксации посещений организационного собрания и обзорных лекций;
- фиксации ведение дневника практики;
- фиксации выполнение индивидуальных заданий;
- предварительной проверки материалов отчета по практике.

Промежуточная аттестация проводится в форме зачета с оценкой в виде защиты отчетов по практике.

## **12.1. Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания**

Показатели и критерии оценивания компетенций представлены в таблице 5

Таблица 5 - Показатели и критерии оценивания компетенций

Компетенции	Показатели оценивания	Критерии оценивания компетенций				Итого
		Высокий 5 б.	Средний 4 б.	Низкий 3 б.	Недостаточный 2 б.	
<i>Теоретические показатели</i>						
ОК-1; ОК-2; ОК-3; ОК-4; ОК-5; ОК-6; ОК-7; ОК-8; ОК-9; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8; ПК-9; ПК-10; ПК-11; ПК-12; ПК-13; ПК-14; ПК-15; ПК-16; ПК-17; ПК-18; ПК-19;	- способностью анализировать технологические процессы производства продукции питания как объекты управления, производить стоимостную оценку основных производственных ресурсов предприятий питания  - готовностью контролировать степень достижения целей и выполнения задач в части логистических процессов на предприятии, устанавливать и определять приоритеты в области управления процессами продаж  - готовностью определять приоритеты в области управления маркетинговой деятельностью предприятия питания и управлять информацией в области маркетинговой деятельности предприятия	Система знаний сформирована в полном объеме, студент демонстрирует глубокие знания в области основ законодательства Российской Федерации; методологии разработки управленческих решений, обоснования их выбора на основе критериев социально-экономической эффективности с учетом рисков и возможных последствий принимаемых решений, обоснования их выбора на основе критериев социально-экономической эффективности с учетом рисков и возможных социально-экономических последствий и возможных социально-экономических последствий принимаемых решений;	Система знаний сформирована, но студент допускает неточности в методологии разработки вариантов управленческих решений, обоснования их выбора на основе критериев социально-экономической эффективности с учетом рисков и возможных социально-экономических последствий принимаемых решений; основ оперативного управления малыми коллективами и группами, сформированными для реализации конкретного экономического проекта; основ организации управления и совершенствования деятельности экономических служб и подразделений предприятий различных форм собственности, организаций, ведомств с учетом правовых,	Система знаний сформирована частично, студент допускает существенные ошибки в методологии разработки вариантов управленческих решений, обоснования их выбора на основе критериев социально-экономической эффективности с учетом рисков и возможных социально-экономических последствий принимаемых решений; основ оперативного управления малыми коллективами и группами,	Не сформирована система знаний, слабые представления об основах законодательства Российской Федерации; о методологии разработки вариантов управленческих решений, обоснования их выбора на основе критериев социально-экономической эффективности с учетом рисков и возможных социально-экономических последствий принимаемых решений; основах оперативного управления	2-5



ПК-20; ПК-21; ПК-22; ПК-23; ПК-24; ПК-25; ПК-26; ПК-27; ПК-28; ПК-29	питания - классификацию услуг общественного питания и общие требования к ним; методы, формы, средства обслуживания и общие требования к ним - виды и формы обслуживания потребителей на предприятиях общественного питания различных типов - правила составления и оформления меню, карты вин и коктейльных карт - требования к обслуживающему персоналу	управления малыми коллективами и группами, сформированными для реализации конкретного экономического проекта; основ организации управления и совершенствования деятельности экономических служб и подразделений предприятий различных форм собственности, организаций, ведомств с учетом правовых, административных и других ограничений	административных и других ограничений	сформированными для реализации конкретного экономического проекта; основ организации управления и совершенствования деятельности экономических служб и подразделений предприятий различных форм собственности, организаций, ведомств с учетом правовых, административных и других ограничений	малыми коллективами и группами, сформированными для реализации конкретного экономического проекта; основах организации управления и совершенствования деятельности экономических служб и подразделений предприятий различных форм собственности, организаций, ведомств с учетом правовых, административных и других ограничений	
<i>Практические показатели</i>						
ОК-1; ОК-2; ОК-3; ОК-4; ОК-5; ОК-6;	Умеет - пользоваться нормативной документацией - определять потребность предприятия в	В полном объеме сформирована система знаний о принципах	В целом успешное, но имеющее отдельные пробелы в умении использования экономических знаний о	Частично сформирована система умений, студент слабо	Фрагментарное использование экономических знаний о принципах	2-5

<p>ОК-7; ОК-8; ОК-9; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8; ПК-9; ПК-10; ПК-11; ПК-12; ПК-13; ПК-14; ПК-15; ПК-16; ПК-17; ПК-18; ПК-19; ПК-20; ПК-21; ПК-22; ПК-23; ПК-24; ПК-25; ПК-26; ПК-27; ПК-28;</p>	<p>производственном и обсуживающем персонале, организовать рабочие места в соответствии с современными требованиями НОТ - способностью анализировать технологические процессы производства продукции питания как объекты управления, производить стоимостную оценку основных производственных ресурсов предприятий питания - способностью анализировать и оценивать информацию, процессы, деятельность предприятия, риски.</p>	<p>разработки вариантов управленческих решений, обоснования их выбора на основе критериев социально-экономической эффективности с учетом рисков и возможных социально-экономических последствий принимаемых решений; основах оперативного управления малыми коллективами и группами, сформированными для реализации конкретного экономического проекта; основах организации управления и совершенствования</p>	<p>принципах разработки вариантов управленческих решений, обоснования их выбора на основе критериев социально-экономической эффективности с учетом рисков и возможных социально-экономических последствий принимаемых решений; основах оперативного управления малыми коллективами и группами, сформированными для реализации конкретного экономического проекта; основах организации управления и совершенствования деятельности экономических служб и подразделений предприятий различных форм собственности, организаций, ведомств с учетом правовых, административных и других ограничений; организации выполнения порученного этапа работы; представлении результатов исследования в форме отчета о практике</p>	<p>демонстрирует умения в использовании экономических знаний о принципах разработки вариантов управленческих решений, обоснования их выбора на основе критериев социально-экономической эффективности с учетом рисков и возможных социально-экономических последствий принимаемых решений; основах оперативного управления малыми коллективами и группами, сформированными для реализации конкретного</p>	<p>разработки вариантов управленческих решений, обоснования их выбора на основе критериев социально-экономической эффективности с учетом рисков и возможных социально-экономических последствий принимаемых решений; основах оперативного управления малыми коллективами и группами, сформированными для реализации конкретного экономического проекта; основах организации управления и</p>
--	--	--	---	---	--

ПК-29		<p>деятельности экономических служб и подразделений предприятий различных форм собственности, организаций, ведомств с учетом правовых, административных и других ограничений; умеет организовать выполнение порученного этапа работы; представить результаты исследования в форме отчета о практике.</p>		<p>экономического проекта; основах организации управления и совершенствования деятельности экономических служб и подразделений предприятий различных форм собственности, организаций, ведомств с учетом правовых, административных и других ограничений; организации выполнения порученного этапа работы; представлении результатов исследования в форме отчета о практике</p>	<p>совершенствования деятельности экономических служб и подразделений предприятий различных форм собственности, организаций, ведомств с учетом правовых, административных и других ограничений; организации выполнения порученного этапа работы; представлении результатов исследования в форме отчета о практике</p>	
<b>Владеет</b>						
ОК-1; ОК-2; ОК-3; ОК-4;	Владеет навыками работы с монографической и специальной литературой в	В полном объеме сформирована система	Система навыков сформирована, но студент допускает неточности при	Частично сформирована система знаний,	Не сформирована система навыков	2-5

<p>ОК-5; ОК-6; ОК-7; ОК-8; ОК-9; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8; ПК-9; ПК-10; ПК-11; ПК-12; ПК-13; ПК-14; ПК-15; ПК-16; ПК-17; ПК-18; ПК-19; ПК-20; ПК-21; ПК-22; ПК-23; ПК-24; ПК-25; ПК-26; ПК-</p>	<p>- организации производства и обслуживания в различных типах ПОП организации обслуживания и оказания услуг с учетом запросов различных категорий потребителей</p>	<p>навыков работы с монографической и специальной литературой в процессе работы над темой исследования; навыков разработки вариантов управленческих решений, обоснования их выбора на основе критериев социально-экономической эффективности с учетом рисков и возможных социально-экономических последствий принимаемых решений, обоснования их выбора на основе критериев социально-экономической эффективности с учетом рисков и возможных социально-экономических последствий принимаемых решений; оперативного управления малыми коллективами и группами, сформированными для реализации</p>	<p>разработке вариантов управленческих решений, обоснования их выбора на основе критериев социально-экономической эффективности с учетом рисков и возможных социально-экономических последствий принимаемых решений; При оперативном управлении малыми коллективами и группами, сформированными для реализации конкретного экономического проекта; организации управления и совершенствования деятельности экономических служб и подразделений предприятий различных форм собственности, организаций, ведомств с учетом правовых, административных и других ограничений; организации выполнения порученного этапа работы; представлении результатов исследования в форме отчета</p>	<p>студент допускает ошибки при разработке вариантов управленческих решений, обоснования их выбора на основе критериев социально-экономической эффективности с учетом рисков и возможных социально-экономических последствий принимаемых решений; При оперативном управлении малыми коллективами и группами, сформированными для реализации конкретного экономического проекта; организации управления и совершенствования</p>	<p>разработки вариантов управленческих решений, обоснования их выбора на основе критериев социально-экономической эффективности с учетом рисков и возможных социально-экономических последствий принимаемых решений; оперативного управления малыми коллективами и группами, сформированными для реализации конкретного экономического проекта; организации управления и совершенствования</p>	
--	---	---	---	--	--	--

27; ПК-28; ПК-29		<p>конкретного экономического проекта; основах организации управления и совершенствования деятельности экономических служб и подразделений предприятий различных форм собственности, организаций, ведомств с учетом правовых, административных и других ограничений; организации выполнения порученного этапа работы; представления результатов исследования в форме отчета</p>		<p>деятельности экономических служб и подразделений предприятий различных форм собственности, организаций, ведомств с учетом правовых, административных и других ограничений; организации выполнения порученного этапа работы; представлении результатов исследования в форме отчета</p>	<p>деятельности экономических служб и подразделений предприятий различных форм собственности, организаций, ведомств с учетом правовых, административных и других ограничений; организации выполнения порученного этапа работы; представления результатов исследования в форме отчета</p>	
					ВСЕГО	12-45

### 12.3. Критерии оценки результатов практики

Основные критерии оценки данной работы вытекают из предъявляемых к ней требований.

Таковыми критериями являются следующие:

1. Глубина анализа, умение разобраться в затронутых проблемах
2. Самостоятельность, творческий подход к рассматриваемой проблеме.
3. Использование новейшего фактологического и статистического материала.
- 4) Полнота решения всех тех задач, которые автор сам поставил себе в работе.
- 5). Соблюдение структуры работы (наличие всех необходимых структурных компонентов работы).
- 6) Грамотность, логичность в изложении материала.
- 7) Качество оформления.
- 8) Умение отвечать на вопросы, демонстрируя знание своей работы и знание современного состояния той проблемы, к которой относится работа.
- 9) Умение наглядно представить основные материалы исследования с помощью иллюстративного материала.
- 10) Сформированность заданных компетенций.

#### Примерная шкала баллов по практике\*

№ п/п	Формируемые компетенции (шифр)	Минимально допустимая сумма баллов за освоение компетенции	Критерии оценки практики	Сумма баллов От-до (за выполнении одного задания, работы)
<b>Общие критерии оценки практики</b>				
1	Соблюдение структуры работы			5
2	Самостоятельность, творческий подход к рассматриваемой проблеме			5
3	Глубина анализа, умение разобраться в затронутых проблемах			5
4	Использование новейшего фактологического и статистического материала			10
5	Грамотность, логичность в изложении материала			5
6	Качество оформления			10
<b>Критерии оценки сформированности компетенций при выполнении практики</b>				
1	ОК-1; ОК-2; ОК-3; ОК-4; ОК-5; ОК-6; ОК-7; ОК-8; ОК-9; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-	владением правилами техники безопасности, санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров		15

	3; ОПК-4; ОПК-5; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8; ПК-9; ПК-10; ПК-11; ПК-12; ПК-13; ПК-14; ПК-15; ПК-16; ПК-17; ПК-18; ПК-19; ПК-20; ПК-21; ПК-22; ПК-23; ПК-24; ПК-25; ПК-26; ПК-27; ПК-28; ПК-29	производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест	
2	ОК-1; ОК-2; ОК-3; ОК-4; ОК-5; ОК-6; ОК-7; ОК-8; ОК-9; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8; ПК-9; ПК-10; ПК-11; ПК-12; ПК-13; ПК-14; ПК-15; ПК-16; ПК-17; ПК-18; ПК-19; ПК-20; ПК-21; ПК-22; ПК-23; ПК-24; ПК-25; ПК-26; ПК-27; ПК-28; ПК-29	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	15
3	ОК-1; ОК-2; ОК-3; ОК-4; ОК-5; ОК-6; ОК-7; ОК-8; ОК-9; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8; ПК-9; ПК-10; ПК-11; ПК-12; ПК-13; ПК-14; ПК-15; ПК-16; ПК-17; ПК-18; ПК-19; ПК-20; ПК-21; ПК-22; ПК-23; ПК-24; ПК-25; ПК-26; ПК-27; ПК-28; ПК-29	способностью рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство	15
<b>Защита практики</b>			
1	Умение отвечать на вопросы, демонстрируя знание своей работы и знание современного состояния той проблемы, к которой относится работа		10
2	Соблюдение регламента доклада		5
3	Умение наглядно представить основные материалы исследования с помощью иллюстративного материала		5
<b>ИТОГО</b>			<b>100</b>

## **11. Защита отчета о практике**

Отчет на кафедру сдается вместе с отзывом руководителя практики.

После сдачи отчета о практике на кафедру и проверки его научным руководителем последний должен дать общую оценку работы бакалавра.

При оценке итогов работы студентов во время практики принимается во внимание полнота и качество отчета. Результаты защиты проставляются в ведомости и в зачетной книжке студента.

В случае обнаружения существенных отклонений от требований к содержанию и оформлению отчета он возвращается бакалавру на доработку.

Студент делает краткое сообщение по результатам учебной практики, отвечает на вопросы присутствующих. При положительных результатах защиты студент получает оценку («отлично», «хорошо», «удовлетворительно»), которая проставляется руководителем практики в зачетной книжке и на титульный лист отчета. Если уровень выполнения программы практики не может быть признан достаточным для положительной аттестации, отчет возвращается студенту на доработку.

Студент, не выполнивший программу практики, получивший отрицательный отзыв о работе или неудовлетворительную оценку по отчету, а также не представивший отчет в установленный срок, не допускается к защите выпускной квалификационной работы.

## **13. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРАКТИКИ** **Нормативно-правовые акты**

ГОСТ Р 50763—2007. Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. — М.: Стандартинформ, 2008.

ГОСТ Р 50647—94. Общественное питание. Термины и определения. — М.: Изд-во стандартов, 1994.

ГОСТ Р 52601—2006. Мясо. Разделка говядины на отрубы. Технические условия. — М.: Стандартинформ, 2007.

ГОСТ Р 52675—2006. Полуфабрикаты мясные и мясосодержащие. Общие технические условия. — М.: Стандартинформ, 2007.

ГОСТ Р 52702—2006. Мясо кур (тушки кур, цыплят, цыплят-бройлеров и их части). Технические условия. — М.: Стандартинформ, 2007

ГОСТ Р 53104—2008. Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. — М.: Стандартинформ, 2009.

ГОСТ Р 50762-07 Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания : утв. Приказом Ростехрегулирования от 27.12.2007 N 475-ст. – введ. 2009-01-01. - М. : Стандартинформ, 2008. - КонсультантПлюс [Электрон. ресурс]. – Электрон. дан. - [М., 2013.]

Санитарные правила и нормы для предприятий торговли и общественного питания [Текст]. - М.: Дашков и К, 2006. - 211с.

О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения : Федер. закон от 30.03.1999 N 52-



ФЗ (ред. от 19.07.2011, с изм. от 07.12.2011) // СЗ РФ. – 1999. – N14. – Ст. 1650. - КонсультантПлюс [Электрон. ресурс]. – Электрон. дан. - [М., 2013.]

### **Основная литература**

Технология продукции общественного питания : учеб. для вузов / ред. А. И. Мглинец. - СПб. : Троицкий мост, 2010. - 735 с.

Термины и определения в области пищевой и перерабатывающей промышленности, торговли и общественного питания [Электрон. ресурс] / Т.Н.Иванова [и др.] ; под ред. Т.Н.Ивановой. – Новосибирск : Сиб. Унив. Изд-во, 2007. – 393 с. – Университетская библиотека ONLINE.

Васюкова А.Т. Справочник повара : учеб. пособие / А. Т. Васюкова. - 2-е изд. - М. : Дашков и К, 2012. - 495, [1] с.

Организация производства на предприятиях общественного питания : учеб. пособие для вузов / И. Р. Смирнова [и др.]. - СПб. : Троицкий мост, 2011. - 232 с

Елхина, В. Д. Оборудование предприятий общественного питания. В 3 ч. Ч.1. Механическое оборудование : учеб. для вузов / В. Д. Елхина, М. И. Ботов. - 2-е изд., стер. - М. : Академия, 2012. - 415, [1] с.

Кирпичников, В. П. Оборудование предприятий общественного питания. В 3 ч. Ч. 2. Тепловое оборудование : учеб. для вузов / В. П. Кирпичников, М. И. Ботов. - 2-е изд., стер. - М. : Академия, 2012. - 489, [2] с.

Никуленкова Т.Т., Ястина Г.М. проектирование предприятий общественного питания. – КолосС, 2007. - 247 с.

### **Дополнительная литература**

1. Технология продукции общественного питания. В 2т. Т.1. Физико-химические процессы, протекающие в пищевых продуктах при кулинарной обработке : учеб. пособие / под ред. А.С. Ратушного. – М. : КолосС, 2004. – 349 с.

2. Технология продукции общественного питания. В 2т. Т.2. Технология блюд, закусок, напитков, мучных кулинарных, кондитерских и булочных изделий : учеб. пособие / под ред. А.С. Ратушного. – М. : Мир : Колос, 2004. – 413 с.

3. Хлебников В.И. Технология товаров (продовольственных) : учебник / В.И. Хлебников. – М. : Дашков и К, 2005. – 427 с.

4. Шатун, Л. Г. Технология приготовления пищи : учеб. для студентов колледжей, лицеев, училищ НПО / Л. Г. Шатун. - 2-е изд. - М. : Дашков и К, 2006. - 478, [2] с.

5. Позняковский В. М. Гигиенические основы питания, качество и безопасность пищевых продуктов [Электрон. ресурс] : учебник / В.М. Позняковский. – Новосибирск : Сибирское университетское издание, 2007. – 456 с.

6. Шевченко В.В. Товароведение и экспертиза качества рыбы и рыбных товаров : учеб. пособие для вузов / В.В. Шевченко. - СПб. : Питер, 2005. - 256 с.

7. Периодические печатные издания: «Ресторанные ведомости», «Современный ресторан», «Питание и общество», «Ресторатор».

8. Интернет – источники: Ресторан. UA, Resto-Rus. Com, Restoranoff. Ru, Фуршет. ru

## **14. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРАКТИКИ**

Ижевский филиал Российского университета кооперации, реализующий основную образовательную программу бакалавриата по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, располагает необходимой материально-

технической базой, обеспечивающей проведение всех видов дисциплинарной и междисциплинарной подготовки, лабораторной, практической, самостоятельной и научно-исследовательской работы обучающихся, предусмотренной учебным планом университета, и соответствующей действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам.

Для реализации бакалаврской программы есть здания и помещения, а также необходимое материально-техническое обеспечение.

Практика проводится, как правило, на основе договоров, заключаемых между образовательным учреждением и организациями. При выборе баз практики преимущество принадлежит социальным партнерам университета (филиала). Прохождение практики способствует повышению качества подготовки выпускников на основе профессиональной направленности обучения, более тесной взаимосвязи теоретического обучения и практических навыков, усиления роли трудового воспитания.

АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ  
ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ»  
ИЖЕВСКИЙ ФИЛИАЛ

ОТЧЕТ

о выполнении программы преддипломной практики  
по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и  
организация общественного питания

на

\_\_\_\_\_  
наименование предприятия

Студента группы

Ф.И.О.

\_\_\_\_\_  
подпись, дата

\_\_\_\_\_  
(оценка)

Руководитель практики от предприятия

\_\_\_\_\_  
(дата)

\_\_\_\_\_  
(Ф.И.О.)

\_\_\_\_\_  
(Ф.И.О. руководителя практики от  
института, подпись)

\_\_\_\_\_  
(подпись, дата, место печати)

Ижевск 20\_\_ г.