



**МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ «МОСКОВСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ
ТЕХНОЛОГИЙ И УПРАВЛЕНИЯ ИМЕНИ К.Г.РАЗУМОВСКОГО
(ПЕРВЫЙ КАЗАЧИЙ УНИВЕРСИТЕТ)»
(ФГБОУ ВО «МГУТУ ИМ. К.Г.РАЗУМОВСКОГО (ПКУ)»)**

Мега-факультет «Технологии пищевых продуктов и технологического менеджмента»

Кафедра «Персонализированная диетология, ресторанный и гостиничный бизнес»

«УТВЕРЖДАЮ»
Заведующий кафедрой «ПД, ГиРБ»,
к.т.н., доцент
Куликов Д.А.
«24» февраля 2020 г..

ПРОГРАММА ПРАКТИКИ

Вид практики: Преддипломная

Тип практики: Преддипломная

Способ проведения практики стационарная
(стационарная, выездная)

Форма проведения практики дискретная
(непрерывная, дискретная)

Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Тип образовательной программы прикладной бакалавриат
(академический или прикладной)

Направленность (профиль) подготовки Технология и организация ресторанного сервиса

Квалификация выпускника - Бакалавр

Форма обучения очная, заочная
(очная, заочная)

Москва 2020

Программа преддипломной практики «Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности» разработана на основании федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (бакалавриат) утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 12 ноября 2015 г. № 1332, учебного плана по основной профессиональной образовательной программе высшего образования 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, профиль «Технология и организация ресторанного сервиса»

Программа преддипломной практики разработана рабочей группой в составе: к.т.н., доцента Куликова Д.А.

Руководитель основной профессиональной образовательной программы
к.т.н., профессор
кафедры ПД, ГиРБ



Д.А. Куликов

Программа преддипломной практики «Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности» обсуждена и утверждена на заседании кафедры «Персонализированная диетология, ресторанный и гостиничный бизнес» Протокол №2 от «24» февраля 2020 года

Заведующий кафедрой
ПД, ГиРБ, к.т.н., доцент



(подпись)

Д.А. Куликов

Программа преддипломной практики «Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности» рекомендована к утверждению представителями организаций-работодателей:

РОО «Московская ассоциация
кулинаров»



(подпись)

Исполнительный директор
П.С. Нагорнов

ООО «РОСТ»



(подпись)

Генеральный директор
С.Г. Зайцева

Оглавление

1. Тип учебной практики	Ошибка! Закладка не определена.
2. Цель учебной практики	Ошибка! Закладка не определена.
3. Задачи учебной практики	Ошибка! Закладка не определена.
4. Место учебной практики в структуре ОПОП ВО	Ошибка! Закладка не определена.
5. Способ и формы проведения учебной практики	Ошибка! Закладка не определена.
6. Место, объем и время проведения учебной практики	Ошибка! Закладка не определена.
7. Компетенции обучающегося, формируемые в результате прохождения учебной практики	Ошибка! Закладка не определена.
8. Структура и содержание учебной практики	Ошибка! Закладка не определена.
9. Образовательные, научно-исследовательские и научно-производственные технологии, используемые на учебной практике	Ошибка! Закладка не определена.
10. Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы студентов на учебной практике	Ошибка! Закладка не определена.
11. Формы промежуточной аттестации по итогам учебной практики	Ошибка! Закладка не определена.
12. Оценочные средства для проведения текущей и промежуточной аттестации обучающихся по учебной практике	Ошибка! Закладка не определена.
13. Учебно-методическое и информационное обеспечение учебной практики	Ошибка! Закладка не определена.
14. Описание материально-технической базы, необходимой для проведения учебной практики	Ошибка! Закладка не определена.
15. Рекомендации по организации учебной практики обучающихся из числа инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья	Ошибка! Закладка не определена.
16. Лист регистрации изменений	Ошибка! Закладка не определена.

1. Тип преддипломной практики

Преддипломная практика проводится для выполнения выпускной квалификационной работы.

2. Цели преддипломной практики

Целями преддипломной практики являются закрепление теоретических и практических результатов, являющихся достаточными для успешного выполнения и защиты выпускной квалификационной работы. Целью также является обобщение и совершенствование знаний и умений, полученных студентами в ходе учебного процесса, проверка возможности самостоятельной работы будущего бакалавра в условиях конкретного предприятия, получение необходимых материалов для выполнения выпускной квалификационной работы.

Выполнение программы преддипломной практики обеспечивает проверку теоретических и практических знаний, полученных в период обучения в университете, а также применение их в выполнении ВКР.

3. Задачи преддипломной практики

Задачами преддипломной практики являются:

производственно-технологическая деятельность:

- разработка планов и программ внедрения инноваций и определения эффективности их внедрения в производство;
- участие в разработке концепции развития предприятия питания с учетом тенденций потребительского рынка;
- организация и осуществление контроля соблюдения технологического процесса производства продукции питания на отдельных участках/подразделениях предприятия питания;
- организация работы производства и процессов снабжения, хранения и передвижения продуктов внутри предприятия питания;
- разработка и реализация мероприятий по управлению качеством и безопасностью сырья, полуфабрикатов и готовой продукции на предприятиях питания;
- организация и осуществление входного контроля качества сырья и материалов, производственного контроля полуфабрикатов и продукции питания;
- обеспечение и поддержание эффективной системы продаж продукции производства и контроля деятельности производства;
- совершенствование работы производства и содействие совершенствованию процесса обслуживания гостей;
- участие в разработке концепции, ценообразования на блюда, продвижении бренда и стратегии развития предприятия питания.

организационно-управленческой деятельности:

- оценивать условия поставки продуктов от потенциального круга поставщиков;
- организация системы товародвижения и создания необходимых условий для хранения, складирования и перемещения закупаемых продуктов;
- устанавливать критерии и показатели эффективности работы производства;
- определять объемы затрат на логистические процессы и информационные технологии по автоматизации логистических процессов на предприятии питания;
- организация и контроль отдела продаж по реализации продукции производства внутри и вне предприятия питания;
- определять направления деятельности отдела продаж по сегментам рынка и каналы реализации;
- формировать ассортимент продаваемой продукции и услуг внутри и вне предприятия питания;

- выявлять недостатки процесса обслуживания и определять способы повышения качества обслуживания с разработкой критериев и показателей эффективности обслуживания;
- разработка мотивационной программы для работников производства и анализ эффективности проведения мотивационных программ;
- операционное планирование на предприятии;
- организация документооборота по производству;
- организация работы коллектива, мотивация и стимулирование работников производства;
- управление персоналом, оценка состояния социально- психологического климата в коллективе;
- контроль финансовых и материальных ресурсов;
- осуществление технического контроля и управление качеством производства продукции питания;
- формирование профессиональной команды, мотивация работников производства, поддержка лояльность персонала к предприятию и руководству;
- организация профессионального обучения и аттестации работников производства;
- создание и обеспечение функционирования системы поддержки здоровья и безопасности труда работников предприятия питания;
- участие в планировке и оснащении предприятий питания;
- контроль движения финансовых и материальных ресурсов производства, принятие мер для предотвращения различных злоупотреблений персонала.

проектной деятельности:

- оценка качества услуг в области проектирования и реконструкции предприятия питания, предоставляемых проектными организациями;
- разработка технического задания и технико-экономического обоснования на проектирование и реконструкцию предприятия питания;
- определение размеров производственных помещений, подбор технологического оборудования и его размещение;
- читать чертежи и осуществлять контроль за качеством услуг проектных организаций при проектировании и реконструкции предприятий питания;
- осуществление контроля за качеством монтажных работ и оценка результатов проектирования предприятий питания малого бизнеса;
- использование системы автоматизированного проектирования и программного обеспечения при создании проектов вновь строящихся и реконструированных предприятий питания.

4. Место преддипломной практики в структуре ОПОП ВО

Практика студентов института является составной частью основной образовательной программы высшего профессионального образования.

Преддипломная практика относится к вариативной части блока 2 «Практики», является обязательной для освоения обучающимся, и проводится в целях закрепление и углубление знаний

Знания, умения и навыки студент приобретает на преддипломной практике, а также при самостоятельной работе над научной литературой, учебниками и нормативными материалами.

Содержание практики является логическим продолжением содержания дисциплин: инновационные технологии общественного питания, технология производства продукции на предприятиях индустрии питания, контроль качества сырья и готовой продукции на предприятиях индустрии питания, менеджмент ресторанных услуг, обслуживание на предприятиях индустрии питания, технология и организация питания кухонь мира,

основы научных исследований. Служит основой для государственной итоговой аттестации.

Требования к знаниям и умениям студентов, предшествующих разделов ОПОП, необходимых для освоения преддипломной практики:

Знать:

- источники информации баз данных сетевых технологий;
- систему оценки качества производимой продукции;
- процесс организации производства и обслуживания;
- требования к качеству сырья и полуфабрикатов и факторы, влияющие на свойства готовой продукции;
- методы оценки контроля качества;
- соответствующую нормативную документацию;
- методы оценки контроля качества;
- методы расчета программы для проектирования предприятия;
- инструкции по технике безопасности и охране труда.

Уметь:

- применять специализированные знания для освоения профильных технологических дисциплин;
- анализировать причины возникновения дефектов и брака и разрабатывать мероприятия по их предупреждению;
- организовывать работу производства предприятий питания;
- осуществлять контроль над технологическим процессом с эксплуатацией современного оборудования;
- осуществлять меры по охране труда и технике безопасности и др.;
- уметь рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования;
- оценивать и планировать внедрение инноваций в производство/

Владеть:

- способами улучшения технологических линий и технологий производства продуктов питания из растительного сырья;
- методами анализа и выявления рисков в области безопасности труда и здоровья персонала;
- системой товародвижения и логистическими процессами на предприятиях питания;
- методами анализа результатов финансово-хозяйственной деятельности предприятия.

5. Способ и формы проведения преддипломной практики

Способ проведения практики: стационарная,

Формы проведения практики: дискретная.

6. Место и время проведения преддипломной практики

Преддипломная практика проводится в межсессионный период в 8 семестре по очной форме обучения и 9 семестре по заочной форме обучения. Общая трудоемкость преддипломной практики составляет 324 ч, 9 зачетных единиц.

Время проведения определяется согласно учебному плану перед началом государственной итоговой аттестации.

Преддипломная практика проводится на базе сторонних организаций.

Практика проводится на основе договоров с организациями, осуществляющими деятельность соответствующего ОПОП профиля. Также обучающиеся могут проходить практику по месту трудовой деятельности в случаях, если профессиональная

деятельность, осуществляемая ими в указанных организациях, соответствует требованиям к содержанию практики.

Объем и время проведения учебной практики:

Тип практики	Форма обучения	Курс	Семестр	Контактная работа	ЗЕТ	Кол-во часов	Кол-во недель
Преддипломная практика	Очная	4	8	2	9	324	8
	Очно-заочная	5	9	2	9	324	8
	Заочная	5	9	2	9	324	8

Ключевыми базами проведения практика являются:

- НП «Федерация рестораторов и отельеров России»
- Собственное производство (кулинария) ТД «Перекресток»
- АО «Комбинат питания «Конкорд»»
- ЗАО «Аэромар»
- ООО «Акустическая заморозка»
- АО «Торговый дом «Биоснаб»»
- ФГБУ НИИ детского питания
- АО «Каравай СВ»
- ООО «Курс»
- ООО «Агроторг»
- ООО «Русский проект»
- Фуд-маркет на Маросейке (Центральный рынок)
- НП «Ассоциация кулинаров Москвы»
- Гостинично-ресторанный комплекс «Берлин»
- отель «Ritz-Carlton»,
- Международная гостиничная сеть «Ararat Park Hyatt Moscow»
- «Hyatt Regency Moscow»
- Международная гостиничная компани «Radisson Hotel Group»
- Сеть предприятий ресторанного бизнеса Novikov Group,
- Сеть предприятий ресторанного бизнеса Ginza Project,
- Сеть предприятий ресторанного бизнеса Чайхона №1,
- ООО ГК «Фьюжен Менеджмент»,
- Комбинат питания «Кремлевский»
- Проектная компания «Русский проект»
- Сеть предприятий ресторанного бизнеса «Вареничная №1»,
- Сеть предприятий ресторанного бизнеса «Росинтер Ресторантс».

7. Компетенции обучающегося, формируемые в результате прохождения учебной практики

В результате прохождения преддипломной практики обучающийся должен приобрести следующие практические навыки, умения, компетенции: ОК-6; 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-27; ПК-28; ПК-29.

<u>Код компетенции</u> <u>Содержание компетенции</u>	<u>Результаты обучения</u>
ОК-6 Способность работать в коллективе, толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия	Знать: способы работы в команде
	Уметь: применять способы командного взаимодействия, предусматривающего толерантное восприятие социальных, культурных и личностных различий.
	Владеть: навыками работы в команде.
ОПК-1 способностью осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий	Знать: источники информации баз данных сетевых технологий
	Уметь: осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных
	Владеть: информационными, компьютерными и сетевыми технологиями
ОПК-2 способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения	Знать: ассортимент выпускаемой продукции и требования к ее качеству;
	Уметь: определять количество отходов при переработке сырья и технологических процессах производства готовых изделий; контролировать качество продукции общественного питания;
	Владеть: нормативно-технической документацией предприятия - с основными технологическими процессами, правилами охраны труда, санитарии и личной гигиены; с ассортиментом выпускаемой продукции и требования к ее качеству; с нормативно - технической и учетной документацией; с нормативными показателями отходов при переработке сырья и технологических процессах производства готовых изделий.
ОПК-3 способностью осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам	Знать: систему оценки качества производимой продукции
	Уметь: осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг
	Владеть: нормативной документацией для осуществления контроля качества продукции
ОПК-4 готовностью эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания	Знать: технику безопасности на производстве
	Уметь: эксплуатировать технологическое оборудование и технические средства измерения
	Владеть: навыками использовать технологическое оборудование для технологического процесса производства кулинарной продукции
ОПК-5 готовностью к участию во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов	Знать процесс организации производства и обслуживания
	Уметь: организовывать производство и обслуживание на предприятиях питания
	владеть методами организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов
ПК-1 способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания	Знать: факторы, влияющие на качество полуфабрикатов и готовой продукции питания; средства и методы повышения безопасности, экологичности и устойчивости технических средств и технологических процессов производства продукции питания; требования к качеству и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции
	Уметь: рассчитывать режимы технологических процессов, используя справочную литературу, правильно выбрать технологическое оборудование и выполнить расчеты основных технологических процессов производства продукции питания; осуществление технического контроля, разработка технической документации по соблюдению технологической дисциплины в условиях действующего производства

	<p>продуктов питания; организовывать работу производства предприятий питания и осуществлять контроль за технологическим процессом; разрабатывать нормативную документацию на продукцию питания с учетом современных достижений в области технологии и техники.</p> <p>Владеть: рациональными методами эксплуатации технологического и торгового оборудования, практическими навыками разработки нормативной и технологической документации с учетом новейших достижений в области инновационных технологий производства продукции питания</p>
<p>ПК-2 владением современными информационными технологиями, способностью управлять информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования</p>	<p>Знать: системы программирования и программные средства для работы на персональном компьютере</p> <p>Уметь: работать в качестве пользователя персонального компьютера; использовать языки и системы программирования для решения профессиональных задач и работать с программными средствами общего назначения; создавать базы данных с использованием ресурсов сети Интернет</p> <p>Владеть: методами поиска и обмена информации в глобальных и локальных компьютерных сетях; техническими и программными средствами защиты информации при работе с компьютерными системами, включая приемы антивирусной защиты; навыками проведения теоретических и экспериментальных и практических исследований в области производства продукции питания с использованием современных программных средств, инновационных и информационных технологий</p>
<p>ПК-3 владением правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест</p>	<p>Знать: безопасность жизнедеятельности; средства и методы повышения безопасности, экологичности и устойчивости технических средств и технологических процессов производства продукции питания; санитарно-гигиенические требования, предъявляемые к предприятиям питания; требования к качеству и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции</p> <p>Уметь: проводить контроль параметров воздуха, шума, вибрации, электромагнитных, тепловых излучений и уровня негативных воздействий на их соответствие к нормативным требованиям; внедрять систему обеспечения качества и безопасности продукции питания</p> <p>Владеть: методами проведения стандартных испытаний по определению показателей качества и безопасности сырья и готовой продукции питания</p>
<p>ПК-4 готовностью устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения</p>	<p>Знать: соответствующую нормативную документацию; методы оценки контроля качества;</p> <p>Уметь: анализировать причины возникновения дефектов и брака и разрабатывать мероприятия по их предупреждению; организовывать работу производства предприятий питания; осуществлять контроль над технологическим процессом с эксплуатацией современного оборудования;</p> <p>Владеть: методами расчета потребности сырья, составления рецептур блюд и рационов питания с использованием компьютерных технологий; рациональными способами эксплуатации оборудования;</p>
<p>ПК-5 способностью рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство</p>	<p>Знает: рациональные способы эксплуатации машин и технологического оборудования при производстве продукции питания; методики расчета основных экономических показателей финансово-хозяйственной деятельности предприятий питания</p> <p>Умеет: формулировать ассортиментную политику, разрабатывать производственную программу предприятий питания; организовывать работу производства предприятий питания и осуществлять контроль за технологическим процессом</p>

	Владеет: методами составления рецептур и рационов с использованием компьютерных технологий; методами разработки производственной программы в зависимости от специфики предприятия питания; методами проведения стандартных испытаний по определению показателей качества и безопасности сырья и готовой продукции питания
ПК-6 способностью организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания	Знать: принципы организации документооборота технологических процессов по производству на предприятиях питания; методики разработки мероприятий по совершенствованию технологических процессов производства
	Уметь: организовывать документооборот организации на предприятиях индустрии питания; разрабатывать мероприятия; рассчитать химический состав и калорийность готовых блюд
	Владеть: методами организации документооборота организации на предприятиях индустрии питания; методологией решения профессиональных задач, используя экономические законы развития индустрии питания
ПК-7 способностью анализировать и оценивать результативность системы контроля деятельности производства, осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства	Знать: требования к качеству и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции; факторы, влияющие на качество полуфабрикатов и готовой продукции питания
	Уметь: использовать и разрабатывать нормативные документы для оценки и контроля качества продукции; получать и обрабатывать данные с использованием программного обеспечения
	Владеть: практическими навыками разработки нормативной документации с учетом новейших технологий производства
ПК-8 способностью обеспечивать функционирование системы поддержки здоровья и безопасности труда персонала предприятия питания, анализировать деятельность предприятия питания с целью выявления рисков в области безопасности труда и здоровья персонала	Знать: инструкции по технике безопасности и охране труда
	Уметь: обеспечивать функционирование системы поддержки здоровья и безопасности труда персонала предприятия питания
	Владеть: методами анализа и выявления рисков в области безопасности труда и здоровья персонала
ПК-9 готовностью устанавливать требования и приоритеты к обучению работников по вопросам безопасности в профессиональной деятельности и поведению в чрезвычайных ситуациях	Знать: требования безопасности жизнедеятельности; средства и методы повышения безопасности, экологичности и устойчивости технических средств и технологических процессов производства продукции питания; требования к качеству и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.
	Уметь: проводить контроль параметров воздуха, шума, вибрации, электромагнитных, тепловых излучений и уровня негативных воздействий на их соответствие к нормативным требованиям
	Владеть: методами проведения стандартных испытаний по определению показателей качества и безопасности сырья и готовой продукции питания
ПК-10 способностью определять цели и ставить задачи отделу продаж по ассортименту продаваемой продукции производства и услугам внутри и вне предприятия питания, анализировать информацию по результатам продаж и принимать решения в области контроля процесса продаж, владеть системой товародвижения и логистическими процессами на предприятиях питания	Знать: цели отдела продаж продукции производства и услуг
	Уметь: анализировать информацию по результатам продаж и принимать решения в области контроля процесса продаж
	Владеть: системой товародвижения и логистическими процессами на предприятиях питания

ПК-11 способностью осуществлять мониторинг проведения мотивационных программ на всех ее этапах, оценивать результаты мотивации и стимулировать работников производства	Знать: особенности, формы, средства и методы мотивации персонала
	Уметь: использовать стандартные и методики при оценке программ стимулирования персонала
	Владеть: методами разработки программ стимулирования персонала в зависимости от специфики предприятия питания
ПК-12 способностью разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала для составления индивидуальных и коллективных программ обучения, оценивать наличие требуемых умений у членов команды и осуществлять взаимодействие между членами команды	Знать: средства и методы оценки профессионального уровня персонала
	Уметь: разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала для составления индивидуальных и коллективных программ обучения; оценивать наличие требуемых умений у членов команды
	Владеть: методами и методиками оценки профессионального уровня персонала для составления индивидуальных и коллективных программ обучения
ПК-13 способностью планировать и анализировать программы и мероприятия обеспечения и поддержки лояльности персонала по отношению к предприятию и руководству, планировать и анализировать свою деятельность и рабочий день с учетом собственных должностных обязанностей на предприятиях питания	Знать: особенности, формы, средства и методы обслуживания потребителей
	Уметь: организовывать работу производства предприятий питания и осуществлять контроль за технологическим процессом; разрабатывать нормативную документацию на продукцию питания с учетом современных достижений в области технологии и техники; разрабатывать альтернативные варианты планировочных решений при проектировании и реконструкции различных типов предприятий питания
	Владеть: методами разработки производственной программы в зависимости от специфики предприятия питания
ПК-14 способностью проводить мониторинг и анализировать результаты финансово-хозяйственной деятельности предприятия питания, оценивать финансовое состояние предприятия питания и принимать решения по результатам контроля	Знать: экономическую терминологию, лексику и основные экономические категории; основы бухгалтерского учета и налоговой системы; методики расчета основных экономических показателей финансово-хозяйственной деятельности предприятий питания, особенности мониторинга и анализа финансово-хозяйственной деятельности предприятия питания
	Уметь: оценивать финансовое состояние предприятия питания и принимать решения по результатам контроля
	Владеть: навыками критического восприятия информации; навыками экономического анализа производства продукции питания; методами экономической оценки ущерба от деятельности предприятия
ПК-15 способностью осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития потребительского рынка, систематизировать и обобщать информацию	Знать новую информацию в области развития потребительского рынка
	Уметь: осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития потребительского рынка
	Владеть методами систематизации и обобщения новой информации в области развития потребительского рынка
ПК-16 способностью планировать стратегию развития предприятия питания с учетом множественных факторов, проводить анализ, оценку рынка и риски, проводить аудит финансовых и материальных ресурсов	Знать: функции менеджмента, принципы построения организационных структур и распределения функций управления
	Уметь: самостоятельно анализировать экономическую и научную литературу; планировать объем производства предприятий питания и проводить расчеты затрат на производство и реализацию продукции питания; обеспечивать эффективную работу предприятия питания по производству и реализации продукции
	Владеть: навыками критического восприятия информации; навыками экономического анализа производства продукции питания
ПК-17	Знать: экологические принципы рационального использования

<p>способностью организовать ресурсосберегающее производство, его оперативное планирование и обеспечение надежности технологических процессов производства продукции питания, способы рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов</p>	<p>природных ресурсов и охраны природы; основы экологического права; ресурсо-и энергосбережение в технологических процессах производства продукции питания; структуру производства предприятий питания, его оперативное планирование и организацию; средства и методы повышения безопасности, экологичности и устойчивости технических средств и технологических процессов производства продукции питания</p>
	<p>Уметь: самостоятельно анализировать экономическую и научную литературу; использовать базовые знания в области математических и естественнонаучных дисциплин для управления предприятиями питания с учетом возможных изменений физико-химических свойств пищевого сырья</p>
	<p>Владеть: навыками критического восприятия информации; методами экономической оценки ущерба от деятельности предприятия; методами выбора рационального способа снижения воздействия на окружающую среду; методами оценки свойств пищевого сырья и продукции питания на основе использования фундаментальных знаний в области химии, нанотехнологии и биотехнологии, физики и математики</p>
<p>ПК-18 готовностью осуществлять необходимые меры безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия</p>	<p>Знает: отечественные и международные стандарты и безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия</p>
	<p>Умеет: применять необходимые меры безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия</p>
	<p>Владет: навыками по соблюдению мер безопасности на предприятиях и первичными действиями в чрезвычайных ситуациях техногенного и природного характера</p>
<p>ПК-19 владением нормативно-правовой базой в области продаж продукции производства и услуг</p>	<p>Знать: нормативно-правовую документацию</p>
	<p>Уметь: применять нормативно-правовую базу</p>
	<p>Владеть: навыками успешной продажи продукции производства и услуг; умениями выстраивать отношения с людьми и организациями; навыками организации и координации взаимодействия между людьми, контроля и оценки эффективности деятельности других; навыками предпринимать определённые шаги для выявления потребностей</p>
<p>ПК-20 способностью осуществлять поиск, выбор и использование информации в области мотивации и стимулирования работников предприятий питания, проявлять коммуникативные умения</p>	<p>Знать: классификацию видов ресурсов, современные тенденции в формировании и использовании ресурсов предприятия, правила подбора информации</p>
	<p>Уметь: классифицировать информацию для лучшей мотивации и стимулирования работников предприятия</p>
	<p>Владеть: методами стимулирования работника, средствами коммуникации</p>
<p>ПК-21 готовностью разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала для составления обучающих программ, проводить аттестацию работников производствами принимать решения по результатам аттестации</p>	<p>Знать: обучающие программы</p>
	<p>Уметь: разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала</p>
	<p>Владеть: методами аттестации работников производства и методами приема решения по результатам аттестации</p>
<p>ПК-22 способностью проводить мониторинг финансово-хозяйственной деятельности предприятия, анализировать и оценивать финансовое состояние предприятия</p>	<p>Знать: бизнес планирование и экономику предприятий питания, принципы оценки его хозяйственной и финансовой деятельности, основы бухгалтерского учета и налоговой системы</p>
	<p>Уметь: получать и обрабатывать экономическую информацию, необходимую для управления предприятием питания; планировать объем производства предприятий питания и проводить расчеты затрат на производство и реализацию</p>

	продукции питания Владеет: навыками экономического анализа производства продукции питания
ПК-23 способностью формировать профессиональную команду, проявлять лидерские качества в коллективе, владением способами организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления	Знать: разработку нормативной документации с использованием инновационных технологий
	Уметь: формировать профессиональную команду Владеть: способами организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления
ПК-27 способностью контролировать качество предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования, участвовать в планировке и оснащении предприятий питания	Знать: структуру производства предприятий питания, его оперативное планирование и организацию; проектирование и реконструкцию предприятий питания
	Уметь: разрабатывать альтернативные варианты планировочных решений при проектировании и реконструкции различных типов предприятия питания
	Владеть: методами контроля качества предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования, планировке и оснащения предприятий питания
ПК-28 готовностью осуществлять поиск, выбор и использование информации в области проектирования предприятий питания, составлять техническое задание на проектирование предприятия питания малого бизнеса, проверять правильность подготовки технологического проекта, выполненного проектной организацией, читать чертежи (экспликацию помещений, план расстановки технологического оборудования, план монтажной привязки технологического	Знать: проектирование и реконструкцию предприятий питания
	Умеет: разрабатывать альтернативные варианты планировочных решений при проектировании и реконструкции различных типов предприятий питания
	Владеть: навыками проектирование предприятий общественного питания, оформления технического задания и квалифицированной оценки проекта
ПК-29 Готовность вести переговоры с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования, оценивать результаты проектирования предприятий малого и ср.бизнеса	Знать: определеление цели, предметную область и структуры проекта; составлять организационно-технологическую модель проекта; рассчитывать календарный план осуществления проекта; правила составления проектной документации
	Уметь: вести переговоры с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования
	Владеть: методиками оценки результатов проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта

8. Структура и содержание преддипломной практики

Общая трудоемкость преддипломной практики составляет 12 зачетных единиц 432 часа.

Очная форма обучения.

8-семестр				
Разделы (этапы) учебной практики	Трудоёмкость			Форма текущего контроля
	Зач. ед.	Часов	Кол-во недель (дней)	
		Всего		
Общая трудоемкость по Учебному плану	9	324	8 (48 дней)	Зачет с оценкой (по уч. плану)

1. Подготовительный этап	2	72	8 дней	Список литературы
2. Учебно-тренировочный (учебно-исследовательский) этап	5	180	20 дней	Промежуточный отчет
3. Обработка и анализ полученных результатов	1	36	4 дня	Представление результатов
4. Формирование отчета	1	36	4 дня	Защита отчета
Вид контроля	Зачет с оценкой (по уч. плану)			

Очно-заочная форма обучения

9 семестр					
Разделы (этапы) учебной практики	Зач. ед.	Трудоёмкость		Кол-во недель (дней)	Форма текущего контроля
		Часов	Всего		
Общая трудоёмкость по Учебному плану	9	324	8 (48 дней)	Зачет с оценкой (по уч. плану)	
1. Подготовительный этап	2	72	8 дней	Список литературы	
2. Учебно-тренировочный (учебно-исследовательский) этап	5	180	20 дней	Промежуточный отчет	
3. Обработка и анализ полученных результатов	1	36	4 дня	Представление результатов	
4. Формирование отчета	1	36	4 дня	Защита отчета	
Вид контроля	Зачет с оценкой (по уч. плану)				

Заочная форма обучения

9 семестр					
Разделы (этапы) учебной практики	Зач. ед.	Трудоёмкость		Кол-во недель (дней)	Форма текущего контроля
		Часов	Всего		
Общая трудоёмкость по Учебному плану	9	324	8 (48 дней)	Зачет с оценкой (по уч. плану)	
1. Подготовительный этап	2	72	8 дней	Список литературы	
2. Учебно-тренировочный (учебно-исследовательский) этап	5	180	20 дней	Промежуточный отчет	
3. Обработка и анализ полученных результатов	1	36	4 дня	Представление результатов	
4. Формирование отчета	1	36	4 дня	Защита отчета	
Вид контроля	Зачет с оценкой (по уч. плану)				

Содержание практики в соответствии с планируемыми результатами

№	Название тем разделов (вопросов, заданий) для самостоятельного изучения к практике	Содержание практики по дням прохождения	Результаты	
			Учебная отчетность	№ осваиваемой компетенции по ООП
1.	Подготовительный этап	Прохождение вводного инструктажа по ознакомлению с требованиями охраны труда, техники безопасности, пожарной безопасности, правилам внутреннего распорядка кафедры. Знакомство с целями и задачами прохождения практики по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности практики. Решение организационных вопросов. Выполнение отдельных служебных заданий (поручений) руководителя практики от организации, нацеленные на приобретение навыков практической работы.	Дневник практики	ОК-5 ОК-6 ОПК-1 ОПК-3 ОПК-5
2.	Исследовательский этап	Исследование предприятия: – изучение организационной структуры; – изучение организационно-правовой характеристики организации и видов деятельности (нормативной документации, регламентирующей деятельность организации, внутренней документации (планы, отчеты, статистические отчеты); – изучение организации производства и труда (постановка бизнес-процессов, внедрение различных форм организации труда, программного обеспечения, сетевых технологий и т.д.) Выполнение индивидуального задания.	Дневник практики	ПК-1 ПК-7 ПК-10 ПК-19
	Аналитический этап	Выполнение индивидуального задания. Обработка и анализ полученной информации. Систематизация и структуризация собранного материала. Анализ возможных направлений совершенствования организации. Формулирование выводов и заключения.	Дневник практики	ПК-10 ПК-19
3.	Завершающий этап	Выполнение индивидуального задания Обработка и анализ полученной информации. Систематизация и структуризация собранного материала. Анализ возможных направлений совершенствования процесса. Формулирование выводов и заключения. Составление отчета о прохождении практики.	Дневник практики. Отчет по практике	ПК-4 ПК-6 ПК-8 ПК-15

На подготовительном этапе обучающийся должен ознакомиться с программой преддипломной практики и требованиями к оформлению ее результатов.

Основной этап практики начинается с прохождения инструктажа по технике безопасности, охране труда и пожарной безопасности, а также ознакомления с правилами внутреннего трудового распорядка. Далее обучающийся приступает к выполнению заданий.

Задание 1. Представить (и отразить в отчете) характеристику предприятия. Изучить организационную структуру исследуемого предприятия. Изучить нормативную, техническую и технологическую документацию на продукцию общественного питания. Документооборот. Контроль производства (уборка и хранение инвентаря), выявление критических контрольных точек при приготовлении блюд и изделий. Изучить ассортимент продукции, реализуемой на предприятии общественного питания.

Задание 2.

Разработать меню, рассчитать калорийность блюд. Изучить поточность производственного процесса. Разработать блок-схему блюда. Изучить поставщиков предприятия (логистика), технико-экономическое обоснование. Изучить рекламу и маркетинг в ресторанном сервисе.

На заключительном этапе осуществляется подготовка отчета по практике, т.е. оформление результатов, полученных за весь период практики, в виде итогового отчета.

Перед прохождением практики обучающиеся знакомятся с «Положением о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы высшего образования – программы бакалавриата, специалитета и магистратуры, в ФГБОУ ВО «Московский государственный университет технологий и управления имени К.Г. Разумовского (Первый казачий университет)».

Для руководства практикой, проводимой в Институте, назначается руководитель практики из числа лиц, относящихся к профессорско-преподавательскому составу Института

Руководитель практики от Института:

- совместно с руководителем практики от профильной организации составляет рабочий график (план) проведения практики;
- разрабатывает индивидуальные задания для выполнения обучающимися в период практики;
- участвует в распределении обучающихся по рабочим местам и видам работ в организации, осуществляющей профессиональную деятельность;
- осуществляет контроль соблюдения сроков проведения практики и соответствием ее содержания, установленным образовательной программой требованиям к содержанию соответствующего вида практики;
- оказывает методическую помощь обучающимся при выполнении ими индивидуальных заданий, а также при сборе материалов к выпускной квалификационной работе в ходе преддипломной практики;
- осуществляет подбор организаций, на которых обучающиеся могут проходить практику соответствующего вида, участвует в отборе и проводит инструктивно-методическое сопровождение руководителей практики от организаций;
- готовит предложения по оформлению договорных отношений с организациями по вопросам проведения практики;
- организует и проводит с обучающимися установочное и отчетные мероприятия по результатам прохождения практики;
- проводит в ходе практики методические занятия для обучающихся;
- своевременно информирует Университет (филиал) о ходе и всех проблемах прохождения обучающимися практики;
- анализирует отчетную документацию обучающихся и оценивает их работу

совместно с руководителями практики от организаций;

- проводит промежуточную аттестацию обучающихся по итогам практики в установленном порядке;
- несет ответственность совместно с руководителем практики от организации за соблюдение обучающимися правил техники безопасности;
- вносит предложения по совершенствованию процедур проведения практики;
- комплектует и передает отчетную документацию обучающихся по практике на хранение в течение установленных сроков в соответствующий Учебный офис.

9. Образовательные, научно-исследовательские и научно-производственные технологии, используемые на преддипломной практике

В процессе прохождения практики используются как традиционные образовательные, научно-исследовательские и научно-производственные технологии (ознакомительные лекции, инструктаж по технике безопасности), так и технологии в активной и интерактивной формах (дистанционные, мультимедийные, разбор конкретных ситуаций, использование специализированных программных средств в решении поставленных задач, и др.).

Доступное программное лицензионное и свободно распространяемое программное обеспечение, профессиональные базы данных, информационно-справочные системы, предоставляемые обучающемуся-практиканту институтом.

В процессе прохождения практики обучающиеся могут использовать информационные технологии, в том числе компьютерные симуляции, средства автоматизации проектирования и разработки программного обеспечения, применяемые в профильной организации, Интернет - технологии и др.

При защите преддипломной практики используются активные методы обучения:

- типовые контрольные задания;
- разбор конкретных производственных ситуаций.

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

- Нормативная документация предприятий общественного питания. Порядок разработки технико-технологической карты, ее разделы.

- Типизация и классификация предприятий общественного питания, их различия по характеру производства, ассортименту выпускаемой продукции.

- Характеристика меню, требования к их составлению и оформлению.

- Виды и средства рекламы на предприятиях общественного питания.

- Организация работы кондитерского цеха на предприятиях общественного питания.

- Организация работы горячего цеха на предприятиях общественного питания.

- Технологические принципы производства продукции общественного питания.

Классификация механических способов обработки сырья.

- Организация работы холодного цеха на предприятиях общественного питания.

- Виды, формы и системы контроля производства и качества продукции предприятия питания.

- Организационно-правовые формы предприятия питания. Порядок учреждения и регистрации.

- Сущность организации производства общественного питания, производственная структура и ее характеристика.

- Принципы технического регулирования продукции общественного питания.

Основные понятия технического регулирования.

- Источники снабжения и поставки предприятий питания, виды договоров.

- Организация питания и обслуживания иностранных туристов. Особенности составления меню для иностранных туристов.

- Организация лечебно-профилактического питания на предприятиях.
- Контроль качества продукции предприятий питания. Организация контроля качества в лабораториях, бракераж.
- Организация обслуживания различных видов банкетов. Порядок приема заказов на обслуживание торжеств.
- Организация складского хозяйства на предприятиях общественного питания.
- Организация питания на производственных предприятиях.

10. Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы студентов на учебной практике

Во время преддипломной практики студенты собирают материал, необходимый для написания выпускной квалификационной (бакалаврской) работы по направлению 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, профиль «Технология и организация ресторанного сервиса» и в соответствии с выбранной темой. Конкретное содержание их работы определяется руководителем от университета и уточняется в зависимости от выбранной темы выпускной квалификационной работы и особенностей баз практики. Выполненную работу студенты ежедневно отражают в дневнике практики.

Перед прохождением практики обучающиеся знакомятся с «Положением о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы высшего образования – программы бакалавриата, специалитета и магистратуры, в ФГБОУ ВО «Московский государственный университет технологий и управления имени К.Г. Разумовского (Первый казачий университет)»

Для руководства практикой, проводимой в Институте, назначается руководитель практики из числа лиц, относящихся к профессорско-преподавательскому составу Института.

Руководитель практики от Института:

- совместно с руководителем практики от профильной организации составляет рабочий график (план) проведения практики;
- разрабатывает индивидуальные задания для выполнения обучающимися в период практики;
- участвует в распределении обучающихся по рабочим местам и видам работ в организации, осуществляющей профессиональную деятельность;
- осуществляет контроль соблюдения сроков проведения практики и соответствием ее содержания, установленным образовательной программой требованиям к содержанию соответствующего вида практики;
- оказывает методическую помощь обучающимся при выполнении ими индивидуальных заданий, а также при сборе материалов к выпускной квалификационной работе в ходе преддипломной практики;
- осуществляет подбор организаций, на которых обучающиеся могут проходить практику соответствующего вида, участвует в отборе и проводит инструктивно-методическое сопровождение руководителей практики от организаций;
- готовит предложения по оформлению договорных отношений с организациями по вопросам проведения практики;
- организовывает и проводит с обучающимися установочное и отчетные мероприятия по результатам прохождения практики;
- проводит в ходе практики методические занятия для обучающихся;
- своевременно информирует Университет (филиал) о ходе и всех проблемах прохождения обучающимися практики;
- анализирует отчетную документацию обучающихся и оценивает их работу совместно с руководителями практики от организаций;
- проводит промежуточную аттестацию обучающихся по итогам практики в установленном порядке;

- несет ответственность совместно с руководителем практики от организации за соблюдение обучающимися правил техники безопасности;
- вносит предложения по совершенствованию процедур проведения практики;
- комплекзует и передает отчетную документацию обучающихся по практике на хранение в течение установленных сроков в соответствующий Учебный офис.

Тема индивидуального задания выбирается руководителем практики от кафедры с учетом возможностей базы практики, и должна быть внесена в задание на практику и в дневник студента перед началом практики.

Самостоятельная работа в период проведения практики включает:

- консультирование обучающихся руководителями практики от университета и организации с целью предоставления исчерпывающей информации, необходимой для самостоятельного выполнения предложенного руководителем задания, ознакомление с правилами техники безопасности при работе в организации;
- ознакомление с основной и дополнительной литературой, необходимой для прохождения практики;
- обобщение данных, полученных в результате работы в организации;
- своевременная подготовка отчетной документации по итогам прохождения практики и представление ее руководителю практики от кафедры;
- успешное прохождение промежуточной аттестации по итогам практики.

11. Форма промежуточной аттестации (по итогам преддипломной практики)

Формой аттестации практики является зачет с оценкой. По итогам зачета обучающемуся могут быть выставлены оценки «отлично», «хорошо», «удовлетворительно» и «неудовлетворительно».

Текущий контроль при проведении практики осуществляется руководителем практики посредством контроля выполнения обучающимися индивидуального задания, направленного на формирование компетенций и достижение планируемых результатов обучения, предусмотренных программой практики.

По итогам практики обучающиеся обязаны представить руководителю практики от института отчет о прохождении практики по установленной форме.

В отчете обучающегося о прохождении практики должны быть отражены следующие сведения: адрес организации где проходила практика с указанием полного ее наименования, наименование должности, сроки и порядок прохождения практики, необходимые сведения о базе практики, результаты выполнения индивидуального задания на практику, дополнительные материалы (список изученной литературы; при необходимости - презентации, фото-, видеоматериалы, подтверждающие практический опыт, полученный на практике).

Обучающийся сдает отчет о прохождении практики руководителю практики от Университета (филиала) не позднее трех рабочих дней после окончания практики.

Промежуточная аттестация обучающихся по итогам прохождения практики проводится в соответствии с Положением о текущем контроле, текущей и промежуточной аттестации обучающихся в институте.

12. Оценочные средства для проведения промежуточной аттестации обучающихся по практике

Этапы формирования компетенций в процессе освоения ОПОП прямо связаны с местом дисциплин и практик в образовательной программе. Каждый этап формирования компетенции, характеризуется определенными знаниями, умениями и навыками и (или) опытом профессиональной деятельности, которые оцениваются в процессе текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации по дисциплине (практике) и в процессе государственной итоговой аттестации.

Преддипломная практика является завершающим этапом формирования компетенций ОК-6; 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-27; ПК-28; ПК-29 определяется в период государственной итоговой аттестации. В процессе прохождения практики обучающимся-практикантом ведется дневник практики, в котором фиксируется вид и продолжительность деятельности в процессе выполнения задания по практике. Дневник является неотъемлемой частью отчета по практике. Рабочими документами для составления отчета также служат рабочие материалы и документы профильной организации, разрешенные для изучения и использования обучающемуся-практиканту.

В процессе прохождения преддипломной практики компетенции также формируются поэтапно. Основными этапами формирования указанных компетенций при прохождении преддипломной практики является последовательное изучение содержательно связанных между собой тем и выполнение заданий. Выполнение каждого задания, предусмотренного программой практики, предполагает овладение студентами необходимыми дескрипторами (составляющими) компетенций. Для оценки уровня сформированности компетенций в результате прохождения практики предусмотрено проведение промежуточной аттестации в форме зачета с оценкой.

Результаты прохождения практики оцениваются посредством проведения промежуточной аттестации. Неудовлетворительные результаты промежуточной аттестации по практике или непрохождение промежуточной аттестации по практике при отсутствии уважительных причин признаются академической задолженностью.

Материалы о прохождении практики обучающегося хранятся на кафедре в установленном порядке.

Защиту отчета по практике проводит руководитель практики от института. В ходе защиты оцениваются:

- выполнение индивидуального задания;
- характеристика профессиональной деятельности обучающегося в период прохождения практики. Характеристику составляет и подписывает руководитель практики от профильной организации;
- отчет о прохождении практики;
- результаты устного опроса (собеседования) и защиты отчета.

Уровень сформированности у обучающегося компетенций в период прохождения практики определяется по результатам защиты отчета по практике и с учетом характеристики профессиональной деятельности обучающегося в период прохождения преддипломной практики, составленной руководителем практики от профильной организации.

В процессе защиты отчета о прохождении практики обучающемуся могут задаваться вопросы как практического, так и теоретического характера для выявления полноты сформированности у него компетенций.

Показателями оценивания компетенций являются знания, умения и навыки, освоенные при прохождении преддипломной практики.

Шкала оценивания, в зависимости от уровня сформированности компетенций

Уровень сформированности компетенций

«недостаточный» Компетенции не сформированы. Знания отсутствуют, умения и навыки не сформированы	«пороговый» Компетенции сформированы. Сформированы базовые структуры знаний. Умения фрагментарны и носят репродуктивный характер. Демонстрируется низкий уровень самостоятельности практического навыка.	«продвинутый» Компетенции сформированы. Знания обширные, системные. Умения носят репродуктивный характер применяются к решению типовых заданий. Демонстрируется достаточный уровень самостоятельности устойчивого практического навыка.	«высокий» Компетенции сформированы. Знания твердые, аргументированные, всесторонние. Умения успешно применяются к решению как типовых так и нестандартных творческих заданий. Демонстрируется высокий уровень самостоятельности, высокая адаптивность практического навыка
Описание критериев оценивания			
– выполнено менее 60% заданий, предусмотренных в индивидуальном задании на производственную практику; – не подготовлен отчет по производственной практике или структура отчета не соответствует рекомендуемой; – в процессе защиты отчета обучающийся демонстрирует низкий уровень коммуникативности, неверно интерпретирует результаты выполненных заданий. – в характеристике профессиональной деятельности обучающегося в период прохождения практики отмечена несформированность знаний, умений и навыков, предусмотренных программой практики	– выполнено 60%-69% заданий предусмотренных в индивидуальном задании на производственную практику; – структура отчета не в полной мере соответствует рекомендуемой; – обучающийся в процессе защиты испытывает затруднения при ответах на вопросы руководителя практики от Университета, не способен ясно и четко изложить суть выполненных заданий и обосновать полученные результаты. – в характеристике профессиональной деятельности обучающегося в период прохождения практики отмечена сформированность не менее 50% знаний, умений и навыков, предусмотренных программой практики	– выполнено 70–89% заданий, предусмотренных в индивидуальном задании на производственную практику; задания выполнены с отдельными погрешностями, что повлияло на качество анализа полученных результатов; – структура отчета соответствует рекомендуемой; – в процессе защиты отчета последовательно, достаточно четко изложил основные его положения, но допустил отдельные неточности в ответах на вопросы руководителя практики от Университета. – в характеристике профессиональной деятельности обучающегося в период прохождения практики отмечена сформированность основных знаний, умений и навыков, предусмотренных программой практики	– выполнено 90–100% заданий, предусмотренных в индивидуальном задании на производственную практику; – структура отчета соответствует рекомендуемой, все положения отчета сформулированы правильно, использованы корректные обозначения используемых в расчетах показателей. В результате анализа выполненных заданий, сделаны правильные выводы; – в процессе защиты отчета последовательно, четко и логично обучающийся изложил его основные положения и грамотно ответил на вопросы руководителя практики от Университета – в характеристике профессиональной деятельности обучающегося в период прохождения практики отмечена сформированность всех знаний, умений и навыков, предусмотренных программой практики.
оценка «неудовлетворительно»	«зачтено» с оценкой «удовлетворительно»	«зачтено» с оценкой «хорошо»	«зачтено» с оценкой «отлично»

13. Перечень учебной литературы и ресурсов сети «Интернет», необходимых для проведения преддипломной практики

а) основная литература:

1. Теплов В.И. Физиология питания: Учебное пособие для бакалавров / В.И. Теплов, В.Е. Боряев.-3-е изд., перераб. и доп.-М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К», 2017.-456с.

2. Технология продукции общественного питания: Учебник для бакалавров / Под ред. докт. техн. наук, проф. А.С. Ратушного.-М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К», 2017. - 336 с.

3. Васюкова А.Т. Технология продукции общественного питания: Учебник для бакалавров / А.Т.Васюкова, А.А. Славянский, Д.А. Куликов. - М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К», 2016. – 496 с.

4. Зайко Г.М., Джум Т.А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учеб. пособие / Г.М.Зайко, Т.А.Джум. – М.: Магистр : ИНФРА-М, 2017. – 560 с.

5. Райкова Е.Ю. Теоретические основы товароведения и экспертизы: Учебник для бакалавров / Е.Ю. Райкова. - М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К», 2017.- 412 с.

6. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий кухонь народов России для предприятий общественного питания / Под ред. проф. А.Т. Васюковой. - 2-е изд. – М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К», 2017. – 208 с.

7. Васюкова А.Т. Технология кулинарной продукции за рубежом: Учебник для бакалавров / А.Т.Васюкова, Н.И.Мячикова, В.Ф.Пучкова; под ред. проф. А.Т. Васюкова. - М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К», 2017. – 368 с.

Б) Дополнительная литература:

1. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли: практикум / К.Я. Гайворонский. — М.: ИД «ФОРУМ»: ИНФРА-М, 2018 <http://znanium.com/bookread2.php?book=915105>

2. Основы физиологии питания, санитарии и гигиены: Учебное пособие / Канивец И.А. - Мн.: РИПО, 2017 <http://znanium.com/bookread2.php?book=948248> (дата обращения: 20.12.2017).

3. Технология продукции общественного питания / Васюкова А., Славянский А.А., Куликов Д.А. - М.: Дашков и К, 2018. - 496 с. <http://znanium.com/bookread2.php?book=513905>

4. Питание и здоровье: Учебное пособие для студентов по спецкурсу «Питание и здоровье» / Зименкова Ф.Н. - М.: Прометей, 2016. - 168 <http://znanium.com/bookread2.php?book=557072>

5. Технология продукции общественного питания: Учебник для бакалавров/А.С.Ратушный - М.: Дашков и К, 2016. - 336 с. <http://znanium.com/bookread2.php?book=519492>

6. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий кухонь народов России для предприятий общественного питания / Васюкова А.Т., - 2-е изд. - М.: Дашков и К, 2018. <http://znanium.com/bookread2.php?book=415315>

7. Технология приготовления блюд детского питания: Практикум / Каркина О.И. - Мн.: РИПО, 201 <http://znanium.com/bookread2.php?book=977646>

8. Проектирование предприятий общественного питания / Васюкова А.Т. - М.: Дашков и К, 2018. - 144 с. <http://znanium.com/bookread2.php?book=430289> (дата обращения: 20.01.2018).

9. Технология кулинарной продукции за рубежом / Васюкова А., Мячикова Н.И., Пучкова В.Ф. - М.: Дашков и К, 2017 <http://znanium.com/bookread2.php?book=512140> (дата обращения: 20.01.2018).

10. Нуралиев С.У. Маркетинг: Учебник для бакалавров / С.У. Нуралиев, Д.С. Нуралиева. – М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К^о», 2016. – 362 с. ISBN 978-5-394-02115-2.

Периодические издания

Индустрия питания

Кулинарный практикум

Кондитерское и хлебопекарное производство
Общепит, бизнес и искусство
Пищевая промышленность
Ресторанные ведомости

14. Описание материально-технической базы, необходимой для проведения преддипломной практики

Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа; занятий семинарского типа; для курсового проектирования (выполнения курсовых работ); для проведения групповых и индивидуальных консультаций; для текущего контроля и промежуточной аттестации. Рабочие места обучающихся; Рабочее место преподавателя; Классная доска; Проектор переносной; Ноутбук; Экран переносной; Учебно-наглядные пособия.

15. Рекомендации по организации учебной практики обучающихся из числа инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья

Для обучающихся из числа инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья на основании письменного заявления практика реализуется с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья (далее - индивидуальных особенностей); обеспечивается соблюдение следующих общих требований: использование специальных технических средств обучения коллективного и индивидуального пользования, предоставление услуг ассистента (помощника), оказывающего такому обучающемуся необходимую техническую помощь, обеспечение доступа в здания и помещения, где проходит практика, другие условия, без которых невозможно или затруднено прохождение практики по письменному заявлению обучающегося.

При реализации практики на основании письменного заявления обеспечивается соблюдение следующих общих требований: проведение практики для студентов-инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в одной аудитории совместно с обучающимися, не имеющими ограниченных возможностей здоровья, если это не создает трудностей для обучающихся; присутствие в ассистента (ассистентов), оказывающего(их) обучающимся необходимую техническую помощь с учетом их индивидуальных особенностей; пользование необходимыми обучающимся техническими средствами с учетом их индивидуальных особенностей.

Все локальные нормативные акты Московского государственного университета технологий и управления им. К.Г. Разумовского по вопросам реализации практики доводятся до сведения обучающихся с ограниченными возможностями здоровья в доступной для них форме.

Предусмотрена возможность обучения по индивидуальному графику, при составлении которого возможны различные варианты проведения занятий: в академической группе и индивидуально, на дому с использованием дистанционных образовательных технологий.

Основной формой в дистанционном обучении является индивидуальная форма обучения. Главным достоинством индивидуального обучения для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья является то, что оно позволяет полностью индивидуализировать содержание, методы и темпы учебной деятельности инвалида, следить за каждым его действием и операцией при решении конкретных задач; вносить вовремя необходимые коррективы как в деятельность студента-инвалида, так и в деятельность преподавателя. Дистанционное обучение также обеспечивает возможности коммуникаций не только с преподавателем, но и с другими обучаемыми, сотрудничество в процессе познавательной деятельности.

При прохождении практики используются следующие организационные мероприятия:

- использование возможностей сети «Интернет» для обеспечения связи с обучающимися, предоставления им необходимых материалов для самостоятельного изучения, контроля текущей успеваемости и проведения тестирования.
- проведение видеоконференций, консультаций, и т.д. с использованием программ, обеспечивающих дистанционный контакт с обучающимся в режиме реального времени.
- предоставление электронных учебных пособий, включающих в себя основной материал по дисциплинам, включенным в ОП.
- предоставление видеоматериалов, позволяющих изучать материал курса дистанционно.
- использование программного обеспечения и технических средств, имеющих функции адаптации для использования лицами с ограниченными возможностями.

16. Лист регистрации изменений

№ п/п	Содержание изменения	Реквизиты документа об утверждении изменения	Дата введения изменения
1.	Утверждена и введена в действие решением кафедры «Общественные процессы, СМИ и рекламные технологии на основании Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, уровень прикладной бакалавриат, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 12.11.2015 г. № 1332.	Протокол заседания кафедры № 6 от «24» февраля 2017 года	24.02.2017
2.	Актуализирована с учетом развития науки, техники, культуры, экономики, техники, технологий и социально сферы	Протокол заседания кафедры № 6 от «19» февраля 2018 года	19.02.2018
3.	Актуализирована с учетом развития науки, техники, культуры, экономики, техники, технологий и социально сферы	Протокол заседания кафедры № 6 от «28» февраля 2019 года	28.02.2019
4.	Актуализирована с учетом развития науки, техники, культуры, экономики, техники, технологий и социально сферы	Протокол заседания кафедры № 2 от «24» февраля 2020 года	01.02.2020
5.	Актуализирована с в связи с переименованием кафедры «Технология продукции и организации общественного питания и товароведение» в кафедру «Персонализированная диетология, ресторанный и гостиничный бизнес»	Протокол заседания кафедры № 2 от «21» сентября 2020 года	21.09.2020