



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,  
уч. степень, уч. звание  
Ф.И.О.  
«24» февраля 2020 г.

## ПРОГРАММА ПРАКТИКИ

**Вид практики:** производственная

**Тип практики:** Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности

**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 производственной 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 производственной практики «Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности» 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 производственной 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 производственной 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

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

## **1. Тип производственной практики**

Вид практики – производственная.

Тип практики - по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности.

## **2. Цели производственной практики**

Целью практики 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 изучения профессиональных дисциплин на последующих курсах.

## **3. Задачи производственной практики**

Задачами практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности являются:

### *1. 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.

### *2. Организационно-управленческая деятельность:*

- оценка условий поставки продуктов от потенциального круга поставщиков;
- организация системы товародвижения и создания необходимых условий для хранения, складирования и перемещения закупаемых продуктов;
- установка критериев и показателей эффективности работы производства;
- организация и контроль отдела продаж по реализации продукции производства внутри и вне предприятия питания;
- формирование ассортимента продаваемой продукции и услуг внутри и вне предприятия питания;
- участие в составлении технологической и отчетной документации;
- создание и обеспечение функционирования системы поддержки здоровья и безопасности труда работников предприятия питания;
- участие в планировке и оснащении предприятий питания.

### *3. Проектная деятельность:*

- определение размеров производственных помещений, подбор технологического оборудования и его размещение;
- проведение расчетов для проектирования пищевых производств, технологических линий, цехов.

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

Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности является составной частью основной образовательной программы высшего профессионального образования и является обязательной.

Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности, относится к вариативной части блока 2 «Практики», является обязательной для освоения обучающимся, и проводится в целях закрепление и углубление знаний

Для прохождения практики необходимы знания вопросов предшествующих дисциплин: Технология продукции общественного питания, Микробиология, Безопасность жизнедеятельности, Менеджмент, Биохимия, Проектирование, Иностранный язык в профессиональной деятельности, Основы научных исследований, Оборудование предприятий общественного питания, Физиология, Санитория и гигиена питания, Организация производства и обслуживание на предприятиях общественного питания, Технология и организация производства казачьей кухни.

Дисциплина является предшествующей для изучения следующих дисциплин: Проектирование, Контроль качества сырья и готовой продукции на предприятиях индустрии питания, Проектирование предприятий общественного питания, Технология и организация производства социальных видов питания, Технология и организация питания кухонь мира. Организация мучного кондитерского производства в общественном питании.

### **5. Способ и формы проведения производственной практики**

Способ проведения практики: стационарная.

Формы проведения практики: дискретная.

### **6. Место, объем и время проведения производственной практики**

Общая трудоемкость практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности для очной, заочной форм обучения составляет 12 зачетных единиц, 432 часа.

Время проведения практики: для ОФО 4 и 6 семестры, для ОЗФО 6-й, и 8 семестры, для ЗФО 6-й, и 8 семестры. По окончании практики студент составляет письменный отчет и сдает его руководителю практики от высшего учебного заведения. Отчет о практике должен содержать задание на практику, выданное руководителем в первый день практики, и сведения о конкретно выполненной студентом работе в период практики.

Выбор мест прохождения практик для лиц с ограниченными возможностями здоровья производится с учетом состояния здоровья обучающихся и требований по доступности.

Для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья форма проведения практики устанавливается с учетом особенностей их психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья. Университет создает специальные условия для получения инвалидами и лицами с ОВЗ высшего образования. Под специальными условиями понимаются условия обучения инвалидов и лиц с ОВЗ, включающие в себя использование специальных технических средств обучения коллективного и индивидуального пользования, предоставление услуг ассистента (помощника), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь, проведение групповых и индивидуальных коррекционных занятий, обеспечение доступа в здание Университета и другие условия, без которых невозможно или затруднено освоение образовательных программ инвалидами и

лицами с ОВЗ. Выбор мест прохождения практики для обучающихся с ОВЗ осуществляется с учетом состояния здоровья и требований по доступности для данной категории обучающихся. При определении мест учебной и производственной практик для инвалидов и лиц с ОВЗ должны учитываться рекомендации медико-социальной экспертизы, отраженные в индивидуальной программе реабилитации инвалида, относительно рекомендованных условий и видов труда. При необходимости для прохождения практик создаются специальные рабочие места в соответствии с характером нарушений, а также с учетом профессионального вида деятельности и характера труда, выполняемых студентом-инвалидом трудовых функций.

Объем и время проведения учебной практики:

Тип практики	Форма обучения	Курс	Семестр	Контактная работа	ЗЕТ	Кол-во часов	Кол-во недель
Производственная (Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности)	Очная	2/3	4, 6	6	12	432	8
	Заочная	3/4	6, 8	4	12	432	8
	Заочная	3/4	6, 8	4	12	432	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. Перечень планируемых результатов обучения при прохождении производственной практики, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

В результате прохождения производственной практики обучающийся должен приобрести следующие практические навыки, умения, компетенции: ОК-5; ОК-6; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-5; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8; ПК-10; ПК-15; ПК-16; ПК-17; ПК-18; ПК-19; ПК-27; ПК-29.

<u>Код компетенции</u> <u>Содержание компетенции</u>	<u>Результаты обучения</u>
ОК-5 Способность к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия	Знает: базовые способы общения на русском и иностранном языках в стандартных ситуациях.
	Умеет: правильно использовать полученные знания по общению на русском и иностранном языках в изученных стандартных ситуациях.
	Владеет: приёмами общения на иностранном языке в стандартных ситуациях, методами логического анализа различного рода суждений, анализа текста, рассуждения, навыками публичной речи, аргументации, ведения дискуссий и полемики; способностью использовать теоретические знания в практической деятельности; основными навыками интерпретации и использования профессиональных знаний в повседневной общественной жизни, навыками по систематизации и представлению в рациональной форме любого знания.
ОК-6 Способность работать в коллективе, толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия	Знает: способы работы в команде
	Умеет: применять способы командного взаимодействия, предусматривающего толерантное восприятие социальных, культурных и личностных различий.
	Владеет: 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	Знает: источники информации баз данных сетевых технологий
	Умеет: осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных
	Владеет :информационными, компьютерными и сетевыми технологиями
ОПК-2 способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения	Знает: ассортимент выпускаемой продукции и требования к ее качеству;
	Умеет: определять количество отходов при переработке сырья и технологических процессах производства готовых изделий; контролировать качество продукции общественного питания;
	Владеет: 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	Знает: систему оценки качества производимой продукции
	Умеет: осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг
	Владеет: нормативной документацией для осуществления контроля качества продукции
ОПК-5 готовностью к участию во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов	Знает процесс организации производства и обслуживания
	Умеет: организовывать производство и обслуживание на предприятиях питания
	Владеет методами организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов

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	Знает: соответствующую нормативную документацию; методы оценки контроля качества;
	Умеет: 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;
	Владеет: методами расчета потребности сырья, составления рецептур блюд и рационов питания с использованием компьютерных технологий; рациональными способами эксплуатации оборудования;
ПК-5 способностью рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство	Знает: рациональные способы эксплуатации машин и технологического оборудования при производстве продукции питания; методики расчета основных экономических показателей финансово-хозяйственной деятельности предприятий питания
	Умеет: формулировать ассортиментную политику, разрабатывать производственную программу предприятий питания; организовывать работу производства предприятий питания и осуществлять контроль за технологическим процессом
	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	Знает: принципы организации документооборота технологических процессов по производству на предприятиях питания; методики разработки мероприятий по совершенствованию технологических процессов производства
	Умеет: организовывать документооборот организации на предприятиях индустрии питания; разрабатывать мероприятия; рассчитать химический состав и калорийность готовых блюд
	Владеет 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	Знает: требования к качеству и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции; факторы, влияющие на качество полуфабрикатов и готовой продукции питания
	Умеет: использовать и разрабатывать нормативные документы для оценки и контроля качества продукции; получать и обрабатывать данные с использованием программного обеспечения
	Владеет: 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	Знает: инструкции по технике безопасности и охране труда
	Умеет: обеспечивать функционирование системы поддержки здоровья и безопасности труда персонала предприятия питания
	Владеет: методами анализа и выявления рисков в области безопасности труда и здоровья персонала
ПК-10 способностью определять цели и ставить задачи отделу продаж по ассортименту продаваемой продукции производства и	Знает: цели отдела продаж продукции производства и услуг
	Умеет: анализировать информацию по результатам продаж и принимать решения в области контроля процесса продаж



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	Владеет: системой товародвижения и логистическими процессами на предприятиях питания
ПК-15 способностью осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития потребительского рынка, систематизировать и обобщать информацию	Знает новую информацию в области развития потребительского рынка
	Умеет: осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития потребительского рынка
	Владеет 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	Знает: функции менеджмента, принципы построения организационных структур и распределения функций управления
	Умеет: 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
	Владеет: навыками критического восприятия информации; навыками экономического анализа производства продукции питания
ПК-19 владением нормативно-правовой базой в области продаж продукции производства и услуг	Знает: нормативно-правовую документацию
	Умеет: применять нормативно-правовую базу
	Владеет: 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
ПК-27 способностью контролировать качество предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования, участвовать в планировке и оснащении предприятий питания	Знает: структуру производства предприятий питания, его оперативное планирование и организацию; проектирование и реконструкцию предприятий питания
	Умеет: разрабатывать альтернативные варианты планировочных решений при проектировании и реконструкции различных типов предприятия питания
	Владеет: методами контроля качества предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования, планировке и оснащения предприятий питания
ПК-29 Готовность вести переговоры с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования, оценивать результаты проектирования предприятий малого и ср.бизнеса	Знает: определение цели, предметную область и структуры проекта; составлять организационно-технологическую модель проекта; рассчитывать календарный план осуществления проекта; правила составления проектной документации
	Умеет: вести переговоры с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования
	Владеет: методиками оценки результатов проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта

## 8. Структура и содержание производственной практики

Общая трудоемкость производственной практики составляет 12 зачетных единиц 432 часа.

Очная форма обучения

4/6-семестр				
Разделы (этапы) учебной практики	Трудоёмкость			Форма текущего контроля
	Зач. ед.	Часов	Кол-во недель (дней)	
		Всего		
<b>Общая трудоёмкость по Учебному плану</b>	<b>6</b>	<b>216</b>	<b>4 (24 дня)</b>	Зачет с оценкой (по уч. плану)
1. Подготовительный этап	1	36	4 дня	Список литературы
2. Учебно-тренировочный (учебно-исследовательский) этап	3	108	12 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.

6/8 семестр				
Разделы (этапы) учебной практики	Трудоёмкость			Форма текущего контроля
	Зач. ед.	Часов	Кол-во недель (дней)	
		Всего		
<b>Общая трудоёмкость по Учебному плану</b>	<b>6</b>	<b>216</b>	<b>4 (24 дня)</b>	Зачет с оценкой (по уч. плану)
1. Подготовительный этап	1	36	4 дня	Список литературы
2. Учебно-тренировочный (учебно-исследовательский) этап	3	108	12 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.

6/8 семестр				
Разделы (этапы) учебной практики	Трудоёмкость			Форма текущего контроля
	Зач. ед.	Часов	Кол-во недель (дней)	
		Всего		
<b>Общая трудоёмкость по Учебному плану</b>	<b>6</b>	<b>216</b>	<b>4 (24 дня)</b>	Зачет с оценкой (по уч. плану)
1. Подготовительный этап	1	36	4 дня	Список литературы

2. Учебно-тренировочный (учебно-исследовательский) этап	3	108	12 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)			

№ п/п	Наименование разделов (этапов) практики	Формируемые компетенции
<b>1.</b>	<b>Подготовительный этап</b>	
1.1	Ознакомиться с программой практики и требованиями к оформлению ее результатов. Получить направление на практику, индивидуальное задание, совместный график (план) проведения практики. Решение организационных вопросов	ПК-4, ПК-5, ПК-6, ПК-7, ПК-8, ПК-27, ПК-29.
<b>2.</b>	<b>Основной (рабочий) этап</b>	
2.1	Пройти инструктаж и ознакомиться с требованиями охраны труда, техники безопасности, пожарной безопасности, а также правилами внутреннего трудового распорядка.	ОК-5, ОК-6, ОПК-1, ОПК-2, ОПК-3, ОПК-5,
2.2	Задание 1. Представить (и отразить в отчете) характеристику объекта: миссию предприятия, цель, виды деятельности, права и ответственность предприятия. Познакомиться с учредительными документами предприятия. Изучить комплекс законодательных актов, регулирующих деятельность предприятия	ПК-10, ПК-15, ПК-16, ПК-19,
2.3	Задание 2. Изучить организационную структуру исследуемого предприятия. Провести анализ организационной структуры управления. Определить организационную форму, соответствие ее целям и задачам предприятия. В отчете по практике указать состав подразделений, их функции, соподчиненность, взаимодействие, отразить общие принципы управления конкретного предприятия, специфику отрасли, в которой функционирует предприятие	ОК-5, ОК-6, ПК-27, ПК-29.
<b>3.</b>	<b>Подготовка и защита отчета по практике</b>	ПК-10, ПК-15, ОК-5, ПК-16, ПК-19

### 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	Дневник практики	ПК-4, ПК-5, ПК-6, ПК-7, ПК-8, ПК-27, ПК-29.

		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.		
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	ОК-5, ОК-6, ОПК-1, ОПК-2, ОПК-3, ОПК-5,
3.	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	ОК-5, ОК-6, ПК-27, ПК-29.
4..	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-10, ПК-15, ОК-5, ПК-16, ПК-19

На подготовительном этапе обучающийся должен ознакомиться с программой 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.

1. Ознакомиться с правилами работы и организационно-хозяйственной деятельностью предприятия общественного питания.
2. Изучить нормативную, техническую и технологическую документацию на продукцию общественного питания.
3. Изучить и ознакомиться с организацией производственного цеха (горячего, холодного, мясо-рыбного, кондитерского, овощного, мучного).
4. Изучить правила составления технологических карт, технико-технологических карт.
5. Разработать технологическую карту.
6. Изучить требования к качеству продукции общественного питания.
7. Разработать меню (бизнес-ланч, фуршет, шведский стол, завтрак, тематический банкет)
8. Составить производственную программу (цеха, предприятия).

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

### **Подготовка и защита отчета по практике**

Отчет по практике по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности, является основным документом, характеризующим и подтверждающим прохождение обучающимся практики, в котором отражается его текущая работа в процессе прохождения практики.

В отчет следует включить все аналитические и справочные сведения, описанные в предыдущем разделе. В обязательном порядке в приложения к отчету необходимо разместить копии документов организации, на основе которых осуществляются расчеты, а также подтверждающие описательную часть отчета.

### **Формы отчетности по практике**

Организация проведения практики, предусмотренной ОПОП ВО, осуществляется организациями на основе договоров с организациями, деятельность которых соответствует профессиональным компетенциям, осваиваемым в рамках ОПОП ВО (далее - профильная организация).

Для руководства практикой, проводимой в профильной организации, назначаются руководитель (руководители) практики из числа лиц, относящихся к научно-педагогическим работникам института, организующей проведение практики (далее - руководитель практики от института), и руководитель (руководители) практики из числа работников профильной организации (далее - руководитель практики от профильной организации).

#### **Руководитель практики от института:**

- составляет рабочий график (план) проведения практики;
- разрабатывает индивидуальные задания для обучающихся, выполняемые в период практики;
- участвует в распределении обучающихся по рабочим местам и видам работ в организации;
- осуществляет контроль за соблюдением сроков проведения практики и соответствием ее содержания требованиям, установленным ОПОП ВО;
- оказывает методическую помощь обучающимся при выполнении ими индивидуальных заданий;
- оценивает результаты прохождения практики обучающегося.

#### **Руководитель практики от профильной организации:**

- согласовывает индивидуальные задания, содержание и планируемые результаты практики;
- предоставляет рабочие места обучающимся;
- обеспечивает безопасные условия прохождения практики обучающимся, отвечающие санитарным правилам и требованиям охраны труда;
- проводит инструктаж обучающихся по ознакомлению с требованиями охраны труда, техники безопасности, пожарной безопасности, а также правилами внутреннего трудового распорядка.

При проведении практики в профильной организации руководителем практики от университета и руководителем практики от профильной организации составляется совместный рабочий график (план) проведения практики.

Направление на практику оформляется приказом ректора университета с указанием закрепления каждого обучающегося за организацией или профильной организацией, а также с указанием вида и срока прохождения практики.

Программа практики включает в себя обязательное выполнение индивидуальных заданий для обучающихся, выполняемых в период практики.

Руководитель практики от университета, учитывая особенности Профильной организации, может внести уточнения в содержание заданий.

**Отчетные документы по практике:**

- индивидуальное задание;
- совместный рабочий график (план) проведения практики;
- характеристика профессиональной деятельности обучающегося в период прохождения практики;
- письменный отчет по практике;
- оформленное направление на практику.

**Отчет по практике**

Ориентировочный объем отчета составляет не менее 8 страниц. В данный объем не входят приложения. По согласованию с руководителем практики от института объем отчета может быть увеличен.

Исходя из указанного объема, отчет должен включать следующие основные структурные элементы и соответствовать основным требованиям, предъявляемым к содержанию отчета и его структурным элементам:

**Введение**

- цель, место, дата начала и продолжительность практики;
- перечень основных работ и заданий, выполняемых в процессе практики.

**Основную часть**

- описание организации работы в процессе практики;
- описание практических задач, решаемых обучающимся за время прохождения практики;

**Заключение**

- необходимо описать навыки и умения, приобретенные за время практики;
- дать предложения по совершенствованию и организации работы предприятия;
- сделать индивидуальные выводы о практической значимости для себя проведенного вида практики.

Отчет должен быть иллюстрирован таблицами, графиками, схемами, заполненными бланками, рисунками.

Текст отчета оформляется на страницах стандартного листа (формат А4) через полуторный межстрочный интервал. Размер шрифта – 14 (TimesNewRoman), цвет – черный. Стандартные размеры полей составляют: левое – 30 мм, правое – 10 мм, верхнее – 15 мм, нижнее – 20 мм.). Все листы должны быть пронумерованы арабскими цифрами по порядку от титульного листа до последнего без пропусков и повторений. Первой страницей считается титульный лист, на котором номер страницы не ставится. Номер страницы указывается без точки непосредственно под текстом, в центре нижнего поля страницы. Последним листом работы нумеруется последний лист списка использованных источников и литературы. По окончании отчет подписывается автором с указанием инициалов и фамилии, а также даты завершения работы над отчетом.

Список использованных источников помещают непосредственно после основного текста перед разделом «Приложения».

Список имеет следующую структуру:

1. Нормативно-правовые акты, использовавшиеся при написании работы.
2. Литература
3. Справочные и информационные издания
4. Адреса Интернет-ресурсов

Литература, справочные и информационные издания указываются в алфавитном порядке. В списке необходимо указывать фамилию и инициалы автора (авторов) источника, его название, место издания, название издательства, год опубликования и количество страниц.

Приложения включают в себя кадровые, учредительные документы, договоры, рисунки, графики, диаграммы, иллюстрирующие содержание отчета и пр.

Отчет должен быть четким, убедительным, кратким, логически последовательным. Отчет готовится в течение всей преддипломной практики. Для его оформления в конце практики отводятся два дня. По ходу изложения материала следует приводить необходимые примеры, таблицы и расчеты. Весь графический и другой дополнительный и достаточно объемный материал (например, инструкции, документы и т.п.) нужно расположить в конце отчета в виде приложений.

Отчет представляется руководителю практики от профильной организации, который, ознакомившись с отчетом, дает характеристику профессиональной деятельности обучающегося в период прохождения практики и визирует отчет.

Все отчетные документы по результатам прохождения практики предоставляются руководителю практики от института.

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:

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

**Типовые контрольные задания:**

- 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 поставщики 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.

## **9. Образовательные, научно-исследовательские и научно-производственные технологии, используемые на производственной 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 Филиалом.

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.

Каждый обучающийся в течение всего периода обучения должен быть обеспечен индивидуальным неограниченным доступом к одной или нескольким электронно-библиотечным системам (электронным библиотекам) и к электронной информационно-образовательной среде.

## **10. Методическое обеспечение самостоятельной работы студентов на производственной практике**



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;
- комплекует 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. Формы промежуточной аттестации (по итогам производственной 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.

Промежуточная аттестация обучающихся по итогам прохождения практики завершается зачетом с оценкой. В течение всего периода прохождения практики обучающиеся по программам бакалавриата ведут дневник 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, список изученной литературы, дополнительные материалы (при наличии: презентации, фото-, видеоматериалы). Обучающийся сдает отчет о прохождении практики руководителю практики от 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 Университете.

### **12. Оценочные средства для проведения промежуточной аттестации обучающихся по производственной практике**

Производственная практика является промежуточным этапом формирования компетенций ОК-5, ОК-6, ОПК-1, ОПК-2, ОПК-3, ОПК-5, ПК-4, ПК-5, ПК-6, ПК-7, ПК-8, ПК-10, ПК-15, ПК-16, ПК-19, ПК-27, ПК-29, которые далее формируются как при изучении дисциплин, так и в период прохождения производственной практики. Итоговая оценка уровня сформированности компетенций ОК-5, ОК-6, ОПК-1, ОПК-2, ОПК-3, ОПК-5, ПК-4, ПК-5, ПК-6, ПК-7, ПК-8, ПК-10, ПК-15, ПК-16, ПК-19, ПК-27, ПК-29 определяется в период государственной итоговой аттестации.

В процессе прохождения производственной практики компетенции также формируются поэтапно. Основными этапами формирования указанных компетенций при прохождении производственной 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.

Материалы о прохождении практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности обучающегося хранятся на кафедре в установленном порядке.

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

- 1) выполнение индивидуального задания;

2) характеристика профессиональной деятельности обучающегося в период прохождения практики. Характеристику составляет и подписывает руководитель практики от профильной организации;

3) отчёт о прохождении практики;

4) результаты устного опроса (собеседования) или 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 практики, составленной руководителем практики от профильной организации.

В процессе защиты отчёта 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 производственной 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.	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	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	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 характеристике профессиональной деятельности обучающегося в период прохождения практики отмечена несформированность знаний, умений и навыков, предусмотренных программой практики	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	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	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.
<b>Оценка</b> <b>«неудовлетворительно»</b>	<b>«зачтено» с оценкой</b> <b>«удовлетворительно»</b>	<b>«зачтено» с оценкой</b> <b>«хорошо»</b>	<b>«зачтено» с оценкой</b> <b>«отлично»</b>

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

#### **а) основная литература:**

1. Райкова Е.Ю. Теоретические основы товароведения и экспертизы: Учебник для бакалавров / Е.Ю. Райкова.- М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К», 2017. – 412 с.
2. 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. – 456 с.
3. 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.
4. Сборник рецептур 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.
5. 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.
6. 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.
7. 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.

#### **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>

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. Традиции и культура питания народов мира: Учебное пособие / Н.В. Щеникова. - М.: Форум: НИЦ ИНФРА-М, 2015 <http://znanium.com/bookread2.php?book=469955>
8. Технология приготовления блюд детского питания: Практикум / Каркина О.И. - Мн.: РИПО, 2011 <http://znanium.com/bookread2.php?book=977646>
9. Проектирование предприятий общественного питания / Васюкова А.Т. - М.: Дашков и К, 2018. - 144 с. <http://znanium.com/bookread2.php?book=430289>
10. 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>

#### **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 учебной практики**

В соответствии с договорами на проведение практики между филиалом и принимающей организацией, обучающиеся могут пользоваться ресурсами подразделений (бюро, отделов, лабораторий и т.п.) библиотекой, технической и другой документацией организации и института, необходимыми для успешного освоения обучающимися программы практики и выполнения ими индивидуальных заданий на практику. Учебные аудитории университета для самостоятельных занятий оснащены пользовательскими автоматизированными рабочими местами по числу обучающихся, объединенных локальной сетью («компьютерный» класс), с возможностью подключения к сети Интернет и доступом к электронной информационно-образовательной среде ФГБОУ ВО «МГУТУ им. К.Г. Разумовского (ПКУ)».

#### **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	Протокол заседания кафедры № 6 от «24» февраля 2017 года	24.02.2017

	12.11.2015 г. № 1332.		
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