

МИНОБРНАУКИ РОССИИ
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Костромской государственный университет»
(КГУ)

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРЕДДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКИ

Направление подготовки **«19.03.04 -Технология продукции и организация общественного питания»**

Направленность **«Гастрономический менеджмент»**

Квалификация (степень) выпускника: **бакалавр**

Кострома
2025

Программа производственной практики разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки 19.03.04. Технология продукции и организация общественного питания, утвержденному Приказом Министерства науки и высшего образования РФ № 1047 от 17 августа 2020г.

Разработали:

Иванова Ольга Владимировна, зав.кафедрой Дизайна, технологии, материаловедения и экспертизы потребительских товаров, к.т.н., доцент;

Денисенко Татьяна Анатольевна, доцент кафедры Дизайна, технологии, материаловедения и экспертизы потребительских товаров, к.т.н., доцент.

Рецензенты:

Баскаков Алексей Владимирович, Президент ассоциации кулинаров Костромской области, директор ЧУПО «Костромской технологический техникум».

УТВЕРЖДЕНО:

На заседании кафедры ДТМиЭПТ

Протокол заседания кафедры № 5 от 27.12.2024 г.

Заведующий кафедрой Дизайна, технологии, материаловедения и экспертизы потребительских товаров

Иванова О.В., к.т.н., доцент

1. Цели и задачи практики

Цель практики: обеспечить подготовку к государственной (итоговой) аттестации.

Задачи преддипломной практики направлены на закрепление знаний, приобретенных студентами в процессе обучения в высшем учебном заведении, на основе глубокого изучения работы предприятия, учреждения и организации, на которых студенты проходят практику.

Задачами преддипломной практики являются:

- закрепление теоретических знаний в области гастрономического менеджмента; подготовки, планирования и эффективности управления ресторанным бизнесом; организации производства и обслуживания на предприятиях общественного питания; осуществления контроля технологий производства ресторанной продукции; экспертизы предприятий в сфере ресторанного бизнеса
- изучение производственно-хозяйственной деятельности предприятия;
- приобретение практических навыков самостоятельной работы в конкретных условиях производства, непосредственно участвуя в поиске новых рациональных путей повышения его эффективности;
- получение практических знаний в области функций организационно-управленческого и инженерно-технического персонала;
- получение навыков работы с отчетной и технологической документацией;
- знакомство с организацией технологического контроля.

Тип практики: производственная.

Вид практики: преддипломная, в том числе научно-исследовательская работа

Форма проведения: дискретно сосредоточенная, т.е. путем выделения в графике учебного процесса непрерывного периода учебного времени для проведения практики.

Способы проведения: стационарная и / или выездная.

2. Планируемые результаты прохождения практики

В результате прохождения преддипломной практики после 9-го семестра для очно-заочной формы обучения, обучающийся должен:

знать:

- правила этикета и протоколы деловых встреч с учетом национальных и корпоративных особенностей собеседников;
- актуальную нормативную документацию для предприятий общественного питания;
- структуру и организацию производства предприятия общественного питания;
- действующую нормативно-правовую базу в области деятельности предприятия питания;
- стандарты обслуживания, безопасности труда и здоровья персонала;
- законы продвижения и правила оценки конкурентоспособности предприятий общественного питания;
- современные тенденции развития потребительского рынка и его сегментации;
- методы маркетинговых исследований;
- основные принципы подбора персонала, системы приема и увольнения работников, аттестации кадров;
- принципы и методы организации системы контроля работы персонала предприятий питания;
- организацию информационного обеспечения управления предприятием и делопроизводства.

уметь:

- принимать обоснованные решения, на основе действующей нормативной базы в индустрии.

стрии питания, при контроле за выполнением сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечением качества продукции и услуг;

- обеспечивать безопасность труда и здоровья персонала, гостей (посетителей) предприятия питания;
- анализировать и разрабатывать мероприятия по внедрению стандартов системы менеджмента безопасности пищевой продукции на предприятиях общественного питания;
- осуществлять стратегическое и тактическое планирование, разрабатывать перспективные проекты предприятий питания с учетом потребительского рынка и его сегментации;
- разрабатывать мероприятия по оптимизации работы и ребрендингу предприятия общественного питания;
- организовывать и проводить оценку качества продовольственных товаров, продукции и услуг;
- проводить аттестацию работников и принимать решения по её результатам;
- разрабатывать предложения по выбору поставщиков для предприятий питания в цифровой среде.

владеть / делать:

- основами планирования, управления и организацией деятельности предприятия общественного питания;
- навыками проектирования и организации работы предприятия общественного питания;
- навыками составления персонализированного питания и разработки специализированных и функциональных продуктов питания;
- основами решения конфликтов и методами мотивации и стимулирования работников предприятий питания;
- навыками организации устных и письменных коммуникаций с потребителями, партнерами и заинтересованными сторонами;
- навыками стратегического мышления по управлению материальными и трудовыми ресурсами предприятия питания;
- навыками участия в маркетинговых исследованиях товарных рынков, пищевого сырья, продукции;
- навыками проведения инвентаризации, составления различных отчетов;
- навыками определения внутренних и внешних задач руководителя и путями их решения;
- навыками творческого мышления при реализации и продвижении перспективных проектов.

освоить компетенции:

Профессиональные

Код и наименование профессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения профессиональной компетенции
ПК-1. Способен принимать обоснованные решения, на основе действующей нормативной базы, по управлению материальными ресурсами и персоналом на предприятиях общественного питания	ИД 1-ПК-1 Знает действующую нормативно-правовую базу в области деятельности предприятий питания ИД 2-ПК-1 Умеет принимать обоснованные решения, на основе действующей нормативной базы на предприятиях питания ИД- 3 Владеет основами планирования, управления и организацией деятельности предприятия общественного питания

ПК-2 Способен владеть методами взаимодействия с потребителями, партнерами и другими заинтересованными сторонами - представителями разных культур	ИД 1-ПК-2 Знает правила этикета и протоколы деловых встреч с учетом национальных и корпоративных особенностей собеседников ИД 2-ПК-2 Владеет основами решения конфликтов и методами мотивации и стимулирования работников предприятий питания ИД 3-ПК-2 Владеет методами взаимодействия с потребителями ИД 4-ПК-2 Владеет навыками организации устных и письменных коммуникаций с потребителями, партнерами и заинтересованными сторонами
ПК-3. Способен проектировать, организовывать и осуществлять контроль основных функций и оценивать эффективность деятельности предприятий общественного питания	ИД 1-ПК-3 Знать актуальную нормативную документацию для предприятий общественного питания ИД 2-ПК-3 Умеет обеспечивать безопасность труда и здоровья персонала, гостей (посетителей) предприятия питания ИД-3-ПК-3 Умеет анализировать и разрабатывать мероприятия по внедрению стандартов системы менеджмента безопасности пищевой продукции на предприятиях общественного питания ИД-4-ПК-3 Умеет организовывать и проводить оценку качества продовольственных товаров, продукции и услуг ИД-5-ПК-3 Владеет навыками составления персонализированного питания и разработки специализированных и функциональных продуктов питания ИД-6-ПК-3 Владеет навыками проектирования и организации работы предприятия общественного питания
ПК-4. Способен использовать современные технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий с учетом гастрономических культур	ИД 1-ПК-4 Знает историю и принципы развития гастрономических культур ИД 2-ПК-4 Владеет навыками использования современных технологий приготовления блюд с учетом требований потребительского рынка

3. Место преддипломной практики в структуре ОП

Преддипломная практика относится к вариативной части учебного плана и проводится:

- 9-й семестр, (4 недели, 216 ак.ч., 6 ЗЕ) – для очно-заочной формы обучения.

Форма проведения: дискретно сосредоточенная, т.е. путем выделения в графике учебного процесса непрерывного периода учебного времени для проведения практики.

Способы проведения: стационарная и / или выездная.

Распределение времени практики

Продолжительность рабочего дня	Продолжительность рабочей недели на предприятии	Оформление документации по практике	Общая недельная нагрузка	
			На предприятии	Самостоятельно
6 часов	5 дней	1 день в неделю	30 часов	6 часов

Продолжительность рабочего дня студентов при прохождении практики в организациях составляет для студентов в возрасте от 18 лет и старше не более 40 часов в неделю (ст. 91 ТК РФ).

Прохождение практики основывается на ранее освоенных дисциплинах: Маркетинговая деятельность и бизнес планирование, Оперативный менеджмент, Управление проектными рисками, Продвижение и конкурентоспособность предприятий питания, Инжиниринг меню общественного питания, Основы финансового и бухгалтерского учета на предприятиях индустрии питания, Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания, Проектирование предприятий общественного питания, Анализ и диагностика деятельности предприятий по качеству, Система управления качеством и безопасностью пищевой продукции на принципах ХАССП.

К «входным» знаниям, умениям и навыкам обучающегося, приобретённым в результате освоения предшествующих частей ООП и необходимым при освоении производственной преддипломной практики, в том числе и научно-исследовательской работы, предъявляются следующие требования:

- четко понимать алгоритм решения поставленной в выпускной квалификационной работе проблеме и возможности практического использования предполагаемых результатов на действующем предприятии питания;
- уметь определять и составлять алгоритм организации обслуживания на предприятии общественного питания;
- знать основные принципы формирования профессиональной команды, способы организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления;
- знать тактику и технологию проведения маркетинговых мероприятий;
- владеть принципами ценообразования у конкурентов, а также творчески мыслить и анализировать работу с клиентской базой;
- владеть навыками творческого мышления при реализации и продвижении перспективных проектов;
- уметь выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения;
- знать принципы контроля и управления качеством продукции;
- устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания.

Прохождение практики является основой для написания выпускной квалификационной работы, с последующей её защитой.

4. База проведения практики

В соответствии с приказом Министерства науки и высшего образования в Российской Федерации № 855, Министерства Просвещения Российской Федерации № 390 от 05.08.2020 г. «О практической подготовке обучающихся» практическая подготовка может быть организована:

1) непосредственно в организации, осуществляющей образовательную деятельность (далее – образовательная организация), в том числе в структурном подразделении образовательной организации, предназначенном для проведения практической подготовки;

2) в организации, осуществляющей деятельность по профилю соответствующей образовательной программы (далее – профильная организация), в том числе в структурном подразделении профильной организации, предназначенном для проведения практической подготовки, на основании договора, заключаемого между образовательной организацией и профильной организацией.

Преддипломная практика проводится в стационарной и выездной форме производственной деятельности на предприятиях отрасли. Выездные практики связаны с необходимостью направления обучающихся к местам проведения практик, расположенным вне города Кострома. Стационарные практики проводятся на предприятиях (в учреждениях, организациях), расположенных на территории г. Кострома.

К отбираемым для прохождения практики предприятиям, предъявляются следующие требования: соответствие направлению и виду практики; наличие сферы деятельности, соответствующей программе практики; наличие квалифицированных кадров для руководства практикой. Практика в организациях осуществляется на основе договоров о сотрудничестве, предварительно заключенных КГУ, в соответствии с которыми указанные организации независимо от их организационно-правовых форм обязуются предоставить студентам места для прохождения практики. Студент имеет возможность выбрать базу практики самостоятельно, в таком случае заключаются индивидуальные целевые договора на практику. Направление студентов на практику оформляется приказом ректора, проект которого подготавливается кафедрой.

Организацию проведения преддипломной практики по направлению 19.03.04. Технология продукции и организация общественного питания, направленность Гастрономический менеджмент и руководство студентами во время прохождения практики осуществляет кафедра Дизайна, технологии, материаловедения и экспертизы качества потребительских товаров КГУ. Студентам, выходящим на практику, назначается руководитель практики из числа преподавателей кафедры, а также и руководитель на предприятии.

5. Структура и содержание производственной практики

№ п/п	Этапы прохождения практики	Содержание работ на практике	Знания, умения и навыки, получаемые обучающимися	Формы текущего контроля
1	<i>Преддипломная, в том числе научно-исследовательская (после 9-го семестра) для очно-заочной формы обучения</i> <i>Студенты проходят практику в качестве помощника руководителя</i>			
1.1	Подготовительный	Ознакомительные лекции: 1. знакомство с целью, задачами, программой, порядком прохождения практики; 2. информация о требованиях к отчетным документам по практике; 3. знакомство с организацией (предприятием), правилами внутреннего трудового распорядка, производственный инструктаж, в т.ч. инструктаж по технике безопасности. 6 ак.ч	знания	- профессиональных задач и функций в соответствии с направлением и профилем подготовки; - структуры предприятия и правил техники безопасности; - требований к отчетной документации по результатам прохождения практики.

1.2	Производственный	Выполнение программы практики, сбор, обработка и систематизация фактического и литературного материала. Содержание работ, изучение: - нормативно-правовых актов российской Федерации, регулирующих деятельность организаций питания; - стандартов обслуживания, безопасности труда и здоровья персонала; - законов продвижения и правила оценки конкурентоспособности предприятий общественного питания; - основных принципов подбора персонала, системы приема и увольнения работников, методов мотивации и стимулирования, аттестации кадров; - принципов и методов организации системы контроля работы персонала предприятий питания; - организации информационного обеспечения управления предприятием и делопроизводства; - правил проведения аттестации работников и принятия решения по её результатам; - регламента по внедрению стандартов системы менеджмента безопасности пищевой продукции на предприятиях общественного питания; - правил стратегического мышления по управлению материальными и трудовыми ресурсами предприятия питания; - вариативности участия в маркетинговых исследованиях товарных рынков, пищевого сырья, продукции; - правил проведения инвентаризации, составления различных отчетов; - круга должностных задач руководителя и путей их решения; - современных тенденций развития потребительско-	знания	- нормативно-правовых документов, регулирующих деятельность профильной организации; - должностных обязанностей управляющего предприятием; - требований охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности; - законов продвижения и правила оценки конкурентоспособности предприятий общественного питания; - основных принципов подбора персонала, системы приема и увольнения работников, аттестации кадров; - принципов и методов организации системы контроля работы персонала предприятий питания; - правил организации информационного обеспечения управления предприятием и делопроизводства.	УО, ПП
		- регламента по внедрению стандартов системы менеджмента безопасности пищевой продукции на предприятиях общественного питания; - правил стратегического мышления по управлению материальными и трудовыми ресурсами предприятия питания; - вариативности участия в маркетинговых исследованиях товарных рынков, пищевого сырья, продукции; - правил проведения инвентаризации, составления различных отчетов; - круга должностных задач руководителя и путей их решения; - современных тенденций развития потребительско-	умения	- применять обоснованные решения на основе действующих регламентов, стандартов и нормативно-технической документации, используемой при обслуживании потребителей питания; - проведения аттестации работников и принятия решения по её результатам; - анализировать и разрабатывать мероприятия по внедрению стандартов системы менеджмента безопасности пищевой продукции на предприятиях общественного питания; - разрабатывать предложения по выбору	

		го рынка и его сегментации.		поставщиков для предприятий питания в цифровой среде; - осуществлять стратегическое и тактическое планирование, разрабатывать перспективные проекты предприятий питания с учетом потребительского рынка и его сегментации.	
		156 ак.ч	навыки	- коммуникационного взаимодействия с потребителями, партнёрами и заинтересованными сторонами; - стратегического мышления по управлению материальными и трудовыми ресурсами предприятия питания; - участия в маркетинговых исследованиях товарных рынков, пищевого сырья, продукции; - проведения инвентаризации, составления различных отчетов; - определения внутренних и внешних задач руководителя и путей их решения; - навыками творческого мышления при реализации и продвижении перспективных проектов.	
1.3	Аналитический	Мероприятия по сбору, обработке и систематизации фактического материала, анализ НТД и информации, полученной в ходе выполнения практической деятельности, подготовка рекомендаций по повышению уровня эффективности работы. Подготовка отчета по практике, получение отзыва руководителя практики от профильной организации. 48 ак.ч	умения навыки	- анализировать и систематизировать полученную в ходе практической деятельности информацию - подготовки отчета и формулирования выводов по результатам практической деятельности	ПК
1.4	Отчётный	Сдача отчета и дневника по практике, отзыва руководителя практики от профильной организации, индивидуального задания, устранение замечаний руководителя практики от кафедры, защита отчета по практике. 6 ак.ч.	умения навыки	- самоорганизовываться и самообучаться - ораторского искусства и самопрезентации	УО, ПК

	ИТОГО	216 ак.ч		
--	-------	----------	--	--

Формы и методы текущего контроля:

ПП – практическая проверка;

УО – устный опрос;

ПК – письменный контроль (отчет по практике, дневник по практике)

6. Практическая подготовка

Код, направление, направленность	Место проведения практической подготовки	Количество часов, реализуемых в форме практической подготовки	Должность руководителя практической подготовки	Оборудование, материалы, используемые для практической подготовки	Методическое обеспечение, рекомендации и пр. по практической подготовке
19.03.04. Технология продукции и организация общественного питания Направленность Гастрономический менеджмент	Производственная преддипломная, в том числе научно-исследовательская (после 9-го семестра) для очно-заочной формы обучения				
	Предприятие общественного питания (см.п.4)	216	От предприятия назначается руководством предприятия. От ВУЗа - доцент	Оборудование предприятия и оборудование ВУЗа (см.п.10)	См.п.7-9

Код компетенции	Индикатор компетенции	Виды работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью	Форма отчета студента
Производственная преддипломная, в том числе научно-исследовательская (после 9-го семестра) для очно-заочной формы обучения			
ПК-1 ПК-2 ПК-3 ПК-4	ИД1-3-ПК-1 ИД1-4-ПК-2 ИД1-6-ПК-3 ИД1-2-ПК-4	<u>Вид работ - Организация и управление процессами производства</u> Задача 1 Разработка стратегии организации (предприятия) в области оказания услуг в общественном питании Задача 2 Планирование, организация и контроль за выполнением сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечением качества продукции и услуг <u>Вид работ - Проектные работы</u> Задача 3 Выполнение работ в области проектирования и реконструкции предприятия питания	Отчёт по практике

7. Методические материалы для обучающихся по прохождению практики

Организация проведения производственной практики по направлению 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания», направленность Гастрономический менеджмент начинается с выдачи тематики индивидуальных заданий. Индивидуальным заданием для практиканта является сбор материалов по теме будущей выпускной квалификационной работы (ВКР). Предприятие, куда направляется студент для прохождения практики закрепляет за практикантом руководителя практики от предприятия, что прописывается в соответствующих документах.

В процессе прохождения практики студент должен собрать материалы в соответствии с индивидуальным заданием, проявлять инициативность в работе, задавать

вопросы связанные с выполнением задания и освоением практических навыков руководителю практики от предприятия, самостоятельно проработать и проанализировать собранный материал, обосновать выводы и предложения.

В течение всего периода прохождения практики студент консультируется с руководителем практики от кафедры, корректирует этапы работы и выполнение индивидуального задания, обсуждает полученные сведения (данные) и результаты.

Руководитель практики от кафедры обязан:

- проинформировать студентов о необходимости оформления санитарной книжки и прохождении медицинского осмотра, за месяц до начала практики;
- выдавать студентам, допущенным к практике, все необходимые документы (индивидуальное задание и различные методические материалы (при необходимости));
- обеспечить студента программой практики за месяц до начала практики;
- организовать консультации по вопросам, возникающим в процессе прохождения практики;
- контролировать выполнение программы практики и индивидуального задания;
- обеспечить методическое руководство сбором материалов для отчетов, их оформлением;
- проверить отчет по практике и организовать его защиту;
- принимать участие в работе комиссии по приему зачетов по практике;
- предоставлять заведующему кафедрой отчет о результатах прохождения практики, в котором отражать положительные, отрицательные стороны прохождения практики и рекомендации по совершенствованию практической подготовки студентов.

Студент-практикант во время прохождения практики обязан:

- прибыть на место практики в срок, указанный в направлении;
- предоставить действующую медицинскую книжку с пройденным медосмотром;
- пройти вводный инструктаж по технике безопасности и условиям прохождения практики;
- работать в режиме организации, полностью соблюдать трудовую дисциплину и не покидать рабочего места без разрешения руководителя (если студент по какой-то причине длительное время отсутствовал на практике, ему продлевается на это время период практики);
- вести соответствующие записи по выполнению программы практики, соблюдать график прохождения практики и учитывать рабочее время;
- составить отчет по практике с учетом выполненного индивидуального задания;
- по окончании практики представить отчет и дневник по практике руководителю практики от кафедры для получения его подписи;
- предоставить подписанный отзыв руководителя практики от предприятия;
- защитить отчет по практике в установленный срок.

Защита отчета по практике проводится в форме зачета на кафедре, осуществляющей учебно-методическое руководство практикой на последней неделе практики. По результатам зачета выставляется оценка по пятибалльной системе.

8. Перечень основной и дополнительной литературы, необходимой для освоения практики

№ п/п	Наименование	Количество/ссылка на электронный ресурс
а) основная:		
1	Григорян, Е. С. Маркетинг в общественном питании : учебник / Е.С. Григорян, Г.Т. Пиканина, Е.А. Соколова. — Москва : ИНФРА-М, 2024. — 352 с. — (Высшее обра-	

	зование). — DOI 10.12737/1025220. - ISBN 978-5-16-019220-8. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.ru/catalog/product/2098501 (дата обращения: 18.06.2025). – Режим доступа: по подписке.	
2	Джум, Т. А. Современные формы обслуживания в ресторанном бизнесе : учебное пособие / Т. А. Джум, Г.М. Зайко. — Москва : Магистр : ИНФРА-М, 2024. — 528 с. — (Бакалавриат). - ISBN 978-5-9776-0369-0. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.ru/catalog/product/2079694 (дата обращения: 18.06.2025). – Режим доступа: по подписке.	
3	Зайко, Г. М. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебное пособие / Г. М. Зайко, Т. А. Джум. - Москва : Магистр : ИНФРА-М, 2021. - 560 с. - ISBN 978-5-9776-0060-6. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.ru/catalog/product/1141777 (дата обращения: 18.06.2025). – Режим доступа: по подписке.	
4	Фридман, А. М. Экономика предприятия общественного питания : учебник / А. М. Фридман. - 4-е изд., стер. - Москва : Дашков и К, 2023. - 462 с. - ISBN 978-5-394-05336-8. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/2085961 (дата обращения: 18.06.2025). – Режим доступа: по подписке.	
5	Васюкова, А. Т. Технология продукции общественного питания : учебник / А. Т. Васюкова, А. А. Славянский, Д. А. Куликов. - 4-е изд. - Москва : Дашков и К, 2023. - 496 с. - ISBN 978-5-394-05206-4. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/2084678 (дата обращения: 18.06.2025). – Режим доступа: по подписке.	
	б) дополнительная:	
6	Правила оформления текстовых документов : руководящий документ по оформлению рефератов, отчетов о лабораторных работах, практиках, пояснительных записок к курсовым проектам и выпускным квалификационным работам / А. В. Басова, С. В. Боженко, Т. Н. Вахнина, И. Б. Горланова, И.А. Делекторская, А. А. Титунин, О. В. Тройченко, С. А. Угрюмов, С. Г. Шарабарина ; под общ. ред. О. В. Тройченко. – 2-е изд., перераб. и доп. – Кострома : Изд-во Костром. гос. ун-та, 2017. – 47 с ЭБ	ЭБ
7	Петров, А. М. Общественное питание: учет и калькулирование себестоимости : учебное пособие / А.М. Петров. — 4-е изд., перераб. и доп. — Москва : КУРС : ИНФРА-М, 2024. — 270 с. - ISBN 978-5-906923-72-1. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.ru/catalog/product/2126827 (дата обращения: 18.06.2025). – Режим доступа: по подписке.	
8	Безопасность жизнедеятельности : учебник / Э. А. Арустамов, А. Е. Волощенко, Н. В. Косолапова [и др.] ; под ред. проф. Э. А. Арустамова. - 25-е изд. - Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2023. - 446 с. - ISBN 978-5-394-05502-7. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/2082467 (дата обращения: 18.06.2025). – Режим доступа: по подписке.	
9	Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий кухонь народов России для предприятий общественного питания : практическое пособие / . - Москва : Дашков и К, 2023. - 208 с. - ISBN 978-5-394-05237-8. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/2084179 (дата обращения: 18.06.2025). – Режим доступа: по подписке.	
Периодические издания		
11	Официальный сайт РИА «Стандарты и качество». Журнал «Стандарты и качество» [Электронный ресурс].	www.stq.ru
12	Официальный сайт издательства «Пищевая	www.foodprom.ru

	промышленность». Журналы «Пищевая промышленность» [Электронный ресурс].	
13	Официальный сайт журнала Международной конфедерации потребителей «Спрос» [Электронный ресурс].	www.spros.ru
14	Мир ресторатора	http://mir-restoratora.ru/
15	Ресторатор PRO	http://restorator.pro/
16	Рестораторшеф	http://restoratorchef.ru/
17	Ресторанные ведомости	http://www.restoved.ru/
18	Вопросы питания	http://vp.geotar.ru/ru/pages/journal_archive.html
19	Restoranof.ru	http://restoranoff.ru/
20	Food service	http://www.cafe-future.ru/

9. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для прохождения практики

№ п/п	Наименование электронного образовательного ресурса	Ссылка на электронный ресурс
1	Библиотека ГОСТов. Все ГОСТы, [Электронный ресурс],	http://vsegost.com/
2	ЭБС «Лань»	https://e.lanbook.com/
3	ЭБС «Университетская библиотека online»	http://www.biblioclub.ru
4	ЭБС «Znaniium»	http://znanium.com
5	Научная электронная библиотека «Elibrary»	https://elibrary.ru/
6	Справочная правовая система «Консультант Плюс»	http://www.consultant.ru/
7	Портал пищевой промышленности	http://foodsmi.com/
8	Библиотека Welcomepro	https://welcomepro.ru/library/
9	Гарант.РУ, Информационно-правовой портал	http://www.garant.ru/
10	Министерство промышленности и торговли	http://minpromtorg.gov.ru/
11	Федеральное агентство по техническому регулированию и метрологии	https://www.gost.ru/portal/gost
12	Торгово-промышленная палата Российской Федерации	http://tpprf.ru/ru/
13	Сайт ФАО о проблеме безопасности пищевых продуктов	http://www.fao.org/
14	Сайт Федерации Рестораторов и Отельеров России	https://frio.ru

10. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по практике

Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа проходит на базе предприятий Костромы (см. п.4). Материально-техническая база этих предприятий соответствует действующим санитарным и противопожарным нормам. По желанию студента возможно заключение договора с предприятием из других городов России и

зарубежья, обладающим необходимой материально-технической базой и отвечающим установленным требованиям.

Для консультаций во время прохождения конкретных этапов практики и подготовки отчета может использоваться дистанционная форма общения; необходимое программное обеспечение – офисный пакет.

11. Форма отчета по итогам прохождения практики обучающимся

Отчёт по итогам прохождения практики включает в себя:

- публичную защиту (*с докладом, презентаций и/или видеороликом*);
- индивидуальное задание обучающегося (*с этапами выполнения задания, график взаимодействия обучающегося с руководителем, в том числе с руководителем от предприятия/организации – места практики*);
- отзыв руководителя практики от предприятия/организации – места практики (*в характеристике отмечается: уровень сформированности компетенций на практике, самостоятельность обучающегося при выполнении заданий на практике, ответственность и другие качества обучающегося*);
- отзыв руководителя практики от учебного заведения;
- дневник по практике (*заполненный и с подписями*);
- отчёт по практике в форме пояснительной записки (*на титульном листе указываются: наименование вуза, кафедры, наименование практики, ФИО обучающегося, ФИО руководителя(лей), оценка*).

Пояснительная записка по практике должна содержать следующие разделы:

введения, в котором приводится общая характеристика места практики и обоснование актуальности выданного задания;

основной части, в которой описываются все результаты, полученные в ходе прохождения практики (с описанием личного вклада студента);

заключения, в котором анализируется проведенная работа в целом и дальнейшие мероприятия в части использования полученного материала в выпускной квалификационной работе;

список использованной литературы;

приложений, в котором могут быть представлены все практические материалы, характеризующие деятельность предприятия, подробные таблицы, на основании которых сделаны соответствующие выводы в отчете, копии учредительных документов и т.д.