

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

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ 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: закрепление теоретических знаний по организации производства, управлению, технологии и проектированию, обслуживанию на предприятиях общественного питания; получение навыков работы с отчетной и технологической документацией.

Задачи производственной практики направлены на формирование в условиях производства практических умений и навыков, свойственных будущей профессиональной деятельности студентов.

Задачами производственной организационно-управленческой практики являются:

- знакомство с работой сотрудников структурных подразделений предприятия общественного питания и получение практических навыков в их работе;
- знакомство с работой администратора и управляющего предприятием общественного питания и получение практических навыков в его работе;
- изучение структуры и организации производства предприятий общественного питания;
- изучение сферы деятельности предприятия и ее влияние на формирование внутрифирменной стратегии;
- изучение нормативно-технической документации, а также вопросов стандартизации на предприятии общественного питания;
- ознакомление с принципами подбора персонала, системой приема и увольнения работников, аттестацией кадров;
- изучение путей повышения производительности труда и качества готовой продукции;
- изучение организации информационного обеспечения управления предприятием и делопроизводства;
- получение навыков в проведении инвентаризации, составлении различных отчетов;
- ознакомление с работой бухгалтерско-экономической направленности – особенности ведения документации и предоставление отчетности руководителю предприятия;
- изучение особенностей логистических мероприятий на предприятии;
- знакомство с особенностями ведения экономики предприятия общественного питания;
- навыки определения внутренних и внешних задач руководителя и пути их решения.

Тип практики: производственная.

Вид практики: организационно-управленческая

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 производственной организационно-управленческой практики после 6-го и 8-го семестра для очно-заочной формы обучения обучающийся должен:

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	ИД 1-ПК-1 Знает действующую нормативно-правовую базу в области

тивной базы, по управлению материальными ресурсами и персоналом на предприятиях общественного питания	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

В результате прохождения **производственной организационно-управленческой практики** после 6-го семестра *в качестве сотрудника структурного подразделения*, обучающийся должен:

знать:

- круг обязанностей сотрудников структурных подразделений предприятия 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

- 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;
- особенности ведения документации и предоставления отчетности руководителю предприятия.

уметь:

- принимать обоснованные решения, на основе действующей нормативной базы в индустрии питания, при контроле за выполнением сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечением качества продукции и услуг;
- проводить аттестацию работников и принимать решения по её результатам;
- анализировать и разрабатывать мероприятия по внедрению стандартов системы менеджмента безопасности пищевой продукции на предприятиях общественного питания;
- разрабатывать предложения по выбору поставщиков для предприятий питания в цифровой среде.

владеть / делать:

- 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;
- составления отчетной документации для руководителя предприятия.

В результате прохождения **производственной организационно-управленческой практики** после 8-го семестра *в качестве помощника администратора / управляющего*, обучающийся должен:

знать:

- круг обязанностей администратора и управляющего предприятия 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
- 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 питания, при контроле за выполнением сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечением качества продукции и услуг;
- проводить аттестацию работников и принимать решения по её результатам;
- анализировать и разрабатывать мероприятия по внедрению стандартов системы менеджмента безопасности пищевой продукции на предприятиях общественного питания;

- разрабатывать предложения по выбору поставщиков для предприятий питания в цифровой среде.

владеть / делать:

- 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.

3. Место производственной практики в структуре ОП

Организационно-управленческая практика относится к вариативной части учебного плана и проводится:

- 6-й семестр, (4 недели, 216 ак.ч., 6 ЗЕ) – для очно-заочной формы обучения;
- 8-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 15 до 16 лет – не более 24 часов в неделю (ст. 91 ТК РФ), в возрасте от 16 до 18 лет не более 35 часов в неделю (ст. 92 ТК РФ), в возрасте от 18 лет и старше не более 40 часов в неделю (ст. 91 ТК РФ).

Прохождение практики в 6-ом семестре основывается на ранее освоенных дисциплинах: Цифровая экономика ведения бизнеса, Технология продукции общественного питания, Оборудование предприятий общественного питания, Организация производства и обслуживания на предприятиях питания, Проектирование предприятий общественного питания, Охрана труда, Маркетинговая деятельность и бизнес планирование, Инжиниринг меню общественного питания, Современные технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий.

К «входным» знаниям, умениям и навыкам обучающегося, приобретённым в результате освоения предшествующих частей ООП и необходимым при освоении производственной организационно-управленческой практики предъявляются следующие требования:

- уметь определять и составлять алгоритм организации обслуживания на предприятии общественного питания;
- устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания;

- уметь выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения;
- знать тактику и технологию проведения маркетинговых мероприятий;
- владеть принципами ценообразования у конкурентов, а также творчески мыслить и анализировать работу с клиентской базой.

Прохождение практики является основой для освоения последующих дисциплин/практик: Проектирование предприятий общественного питания, Продвижение и конкурентоспособность предприятий питания, Маркетинговая деятельность и бизнес планирование, Основы управления, Правовое регулирование деятельности предприятий торговли и питания, Система управления качеством и безопасностью пищевой продукции на принципах ХАССП, Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания, Производственная практика – организационно-управленческая.

Прохождение практики в 8-ом семестре основывается на ранее освоенных дисциплинах: Информационное обеспечение, Проектирование предприятий общественного питания, Автоматизация управления и прикладное техническое обслуживание предприятий питания, Продвижение и конкурентоспособность предприятий питания, Маркетинговая деятельность и бизнес планирование, Основы управления, Оперативный менеджмент, Правовое регулирование деятельности предприятий торговли и питания, Система управления качеством и безопасностью пищевой продукции на принципах ХАССП, Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания, Ресторанное и барное дело.

К «входным» знаниям, умениям и навыкам обучающегося, приобретённым в результате освоения предшествующих частей ООП и необходимым при освоении производственной организационно-управленческой практики предъявляются следующие требования:

- осознавать высокую ответственность должности руководителя при организации работы предприятия питания и обладать высокой мотивацией к выполнению профессиональной деятельности;
- свободно ориентироваться в современном информационном обеспечении предприятий общественного питания;
- уметь выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения;
- знать принципы контроля и управления качеством продукции;
- 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;
- знать основы управления предприятием и ведения оперативного менеджмента;
- уметь определять и составлять алгоритм организации обслуживания на предприятии общественного питания.

Прохождение практики является основой для освоения последующих дисциплин/практик: Продвижение и конкурентоспособность предприятий питания, Кадровый менеджмент, Управление проектными рисками, Основы финансового и бухгалтерского учета на предприятиях индустрии питания, Производственная преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа.

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.

Производственная 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 производственной 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	Организационно-управленческая (после 6-го семестра) для очно-заочной формы обучения Студенты проходят практику <i>в качестве сотрудника структурного подразделения</i> (после 8-го семестра) для очно-заочной формы обучения Студенты проходят практику <i>в качестве помощника администратора / управляющего)</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. ин-	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.	УО

		структаж по технике безопасности. 6 ак.ч			
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	знания	- нормативно-правовых документов, регулирующих деятельность профильной организации; - должностных обязанностей сотрудников структурных подразделений, администратора и 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
			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 без-	

		решения.		опасности пищевой продукции на предприятиях общественного питания; - разрабатывать предложения по выбору поставщиков для предприятий питания в цифровой среде.	
		156 ак.ч	навыки	- коммуникационного взаимодействия с потребителями, партнерами 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 путями их решения.	
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 организационно-управленческая (после 6-го семестра) для очной формы обучения (после 8-го семестра) для 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 организационно-управленческая (после 6-го семестра) для очно-заочной формы обучения (<i>работа в качестве сотрудника структурного подразделения</i>) (после 8-го семестра) для очно-заочной формы обучения (<i>работа в качестве помощника администратора, управляющего</i>)			
ПК-1 ПК-2 ПК-3 ПК-4	ИД1-3-ПК-1 ИД1-4-ПК-2 ИД1-6-ПК-3 ИД1-2-ПК-4	Вид работ - Организация и управление процессами производства 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 может быть также сбор материалов по теме курсового проектирования, проектной деятельности и/или 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 образование). — DOI 10.12737/1025220. - ISBN 978-5-16-019220-8. - Текст : электронный. - URL:	https://znanium.ru/catalog/product/2098501

	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.	https://znanium.ru/catalog/product/2079694
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.	https://znanium.ru/catalog/product/1141777
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.	https://znanium.com/catalog/product/2085961
б) дополнительная:		
5	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
6	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.	https://znanium.ru/catalog/product/2126827
7	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.	https://znanium.com/catalog/product/2082467
Периодические издания		
8	Официальный сайт РИА «Стандарты и качество». Журнал «Стандарты и качество» [Электронный ресурс].	www.stq.ru
9	Официальный сайт издательства «Пищевая промышленность». Журналы «Пищевая	www.foodprom.ru

	промышленность» [Электронный ресурс].	
10	Официальный сайт журнала Международной конфедерации потребителей «Спрос» [Электронный ресурс].	www.spros.ru
11	Мир ресторатора	http://mir-restoratora.ru/
12	Ресторатор PRO	http://restorator.pro/
13	Рестораторшеф	http://restoratorchef.ru/
14	Ресторанные ведомости	http://www.restoved.ru/
15	Вопросы питания	http://vp.geotar.ru/ru/pages/journal_archive.html
16	Restoranof.ru	http://restoranoff.ru/
17	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://znaniium.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

Производственная практика 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 при обучении;

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.

