

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 **«Ресторанное дело»**

Квалификация (степень) выпускника: **бакалавр**

Кострома

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:

Колганова Наталья Николаевна, генеральный директор компании «FOOD AUDIT», г. Москва

УТВЕРЖДЕНО:

На заседании кафедры ДТМиЭПТ  
Протокол заседания кафедры № 12 от 25.05.2021 г.

Заведующий кафедрой Дизайна, технологии, материаловедения и экспертизы потребительских товаров

Иванова О.В., к.т.н., доцент

ПРОГРАММА ПЕРЕУТВЕРЖДЕНА

На заседании кафедры ДТМиЭПТ  
Протокол заседания кафедры № 8 от 18.03.2022 г.

Заведующий кафедрой Дизайна, технологии, материаловедения и экспертизы потребительских товаров

Иванова О.В., к.т.н., доцент

ПРОГРАММА ПЕРЕУТВЕРЖДЕНА

На заседании кафедры ДТМиЭПТ  
Протокол заседания кафедры № 9 от 03.04.2023 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 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;
- 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 семестра для очной формы обучения и 8-го семестра для заочной формы обучения *в качестве помощника руководителя предприятия*, обучающийся должен: **знать:**

- круг обязанностей управляющего предприятием 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:**

- 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.

**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 в индустрии питания	ИД 1-ПК-1 Знает действующую нормативно-правовую базу в области деятельности предприятия питания ИД 2-ПК-1 Умеет принимать обоснованные решения, на основе действующей нормативной базы в индустрии питания, при контроле за выполнением сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечением качества продукции и услуг
ПК-2. Способен осуществлять поиск, выбор и использование информации в области конфликтологии, мотивации и стимулирования работников предприятий питания, проводить обучение и оценивать профессиональный уровень персонала; проводить аттестацию работников и принимать решения по её результатам.	ИД 2-ПК-2 Владеет основами решения конфликтов и методами мотивации и стимулирования работников предприятий питания ИД 3-ПК-2 Умеет проводить аттестацию работников и принимать решения по её результатам. ИД 4-ПК-2 Владеть навыками организации устных и письменных коммуникаций с потребителями, партнерами и заинтересованными сторонами
ПК-3. Способен обеспечивать безопасность труда и здоровья персонала, гостей (посетителей) предприятия питания	ИД 1-ПК-3 Знает стандарты обслуживания, безопасности труда и здоровья персонала ИД 2-ПК-3 Умеет обеспечивать безопасность труда и здоровья персонала, гостей(посетителей) предприятия питания
ПК-4. Способен разрабатывать мероприятия по внедрению стандартов системы менеджмента безопасности пищевой продукции на предприятиях общественного питания, основываясь на актуальных нормативных документах	ИД 1-ПК-4 Знать актуальную нормативную документацию для предприятий общественного питания ИД 2-ПК-4

	Уметь анализировать и разрабатывать мероприятия по внедрению стандартов системы менеджмента безопасности пищевой продукции на предприятиях общественного питания
ПК-5. Способен владеть навыками стратегического мышления по управлению материальными и трудовыми ресурсами предприятия питания	ИД 1-ПК-5 Владеть навыками стратегического мышления по управлению материальными и трудовыми ресурсами предприятия питания ИД 2-ПК-5 Знать правила формирования целей, задач и тактики продвижения продукции производства
ПК-6. Способен участвовать в маркетинговых исследованиях товарных рынков, пищевого сырья, продукции и разрабатывать предложения по выбору поставщиков для предприятий питания в цифровой среде	ИД 1-ПК-6 Знать законы продвижения и правила оценки конкурентоспособности предприятий общественного питания ИД 2-ПК-6 Владеть навыками участия в маркетинговых исследованиях товарных рынков, пищевого сырья, продукции ИД 3-ПК-6 Уметь разрабатывать предложения по выбору поставщиков для предприятий питания в цифровой среде
ПК-7. Способен владеть навыками использования новой информации в области развития потребительского рынка, его сегментации, творческого мышления и продвижения перспективных проектов.	ИД 2-ПК-7 Знать принципы и методы организации системы контроля работы персонала предприятий питания

### 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 очной формы обучения;
- 8-й семестр, (4 недели, 216 ак.ч., 6 ЗЕ) – для 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 основывается на ранее освоенных дисциплинах:

Цифровая экономика ведения бизнеса, Технология продукции общественного питания, Управление и контроль качества продукции, Оборудование предприятий общественного питания, Организация производства и обслуживания на предприятиях питания, Проектная деятельность, Охрана труда, Маркетинговая деятельность и бизнес планирование, Социология труда и управление персоналом.

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;
- знать принципы контроля и управления качеством продукции;
- 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 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

Прохождение практики является основой для освоения последующих дисциплин/практик: Проектирование предприятий общественного питания, Правовое регулирование деятельности предприятий торговли и питания, Ресторанное и барное дело, Проектная деятельность, Анализ и диагностика деятельности предприятий по качеству, Методология внедрения принципов ХАССП на предприятии общественного питания, Продвижение и конкурентоспособность предприятий питания, Маркетинговая деятельность и бизнес планирование, Фирменный стиль, эстетика и дизайн интерьера, 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 Ресторанное дело 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 <b>очной</b> формы обучения (после 8-го семестра) для <b>заочной</b> формы обучения Студенты проходят практику в качестве помощника управляющего					
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. <b>6 ак.ч</b>	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		
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	<table border="0" style="width: 100%;"> <tr> <td style="vertical-align: top; width: 50%;">                             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.                         </td> <td style="vertical-align: top; width: 50%;">                             умения                               - применять обоснованные решения на основе действующих                         </td> </tr> </table>	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.	умения  - применять обоснованные решения на основе действующих	УО, ПП
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.	умения  - применять обоснованные решения на основе действующих					



		<p>стандартов системы менеджмента безопасности пищевой продукции на предприятиях общественного питания;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- правил стратегического мышления по управлению материальными и трудовыми ресурсами предприятия питания;</li> <li>- вариативности участия в маркетинговых исследованиях товарных рынков, пищевого сырья, продукции;</li> <li>- правил проведения инвентаризации, составления различных отчетов;</li> <li>- круга должностных задач руководителя и путей их решения.</li> </ul>		<p>регламентов, стандартов и нормативно-технической документации, используемой при обслуживании потребителей питания;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- проведения аттестации работников и принятия решения по её результатам;</li> <li>- анализировать и разрабатывать мероприятия по внедрению стандартов системы менеджмента безопасности пищевой продукции на предприятиях общественного питания;</li> <li>- разрабатывать предложения по выбору поставщиков для предприятий питания в цифровой среде.</li> </ul>	
		156 ак.ч	навыки	<ul style="list-style-type: none"> <li>- коммуникационного взаимодействия с потребителями, партнёрами и заинтересованными сторонами;</li> <li>- стратегического мышления по управлению материальными и трудовыми ресурсами предприятия питания;</li> <li>- участия в маркетинговых исследованиях товарных рынков, пищевого сырья, продукции;</li> <li>- проведения инвентаризации, составления различных отчетов;</li> <li>- определения внутренних и внешних задач руководителя и путей их решения.</li> </ul>	
1.3	Аналитический	<p>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.</p> <p>48 ак.ч</p>	умения	- анализировать и систематизировать полученную в ходе практической деятельности информацию	ПК
			навыки	- подготовки отчета и формулирования выводов по результатам практической деятельности	
1.4	Отчётный		умения	- самоорганизовываться и самообучаться	УО, ПК

		Сдача отчета и дневника по практике, отзыва руководителя практики от профильной организации, индивидуального задания, устранение замечаний руководителя практики от кафедры, защита отчета по практике. <b>6 ак.ч.</b>	навыки	- ораторского искусства и самопрезентации
	ИТОГО	<b>216 ак.ч</b>		

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 Ресторанное дело	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
Производственная организационно-управленческая (после 6-го семестра) для <b>очной</b> формы обучения (после 8-го семестра) для <b>заочной</b> формы обучения					

Код компетенции	Индикатор компетенции	Виды работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью	Форма отчета студента
Производственная организационно-управленческая (после 6-го семестра) для <b>очной</b> формы обучения (после 8-го семестра) для <b>заочной</b> формы обучения ( <i>работа в качестве помощника управляющего</i> )			
ПК-1 ПК-2 ПК-3 ПК-4 ПК-5 ПК-6 ПК-7	ИД1-2-ПК-1 ИД2-4-ПК-2 ИД1-2-ПК-3 ИД1-2-ПК-4 ИД1-2-ПК-5 ИД1-3-ПК-6 ИД2-ПК-7	<u>Вид работ - Организация и управление процессами производства</u> <b>Задача 1</b> Планирование, организация и контроль за выполнением сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечением качества продукции и услуг <b>Задача 2</b> Разработка стратегии организации (предприятия) в области оказания услуг в общественном питании <u>Вид работ - Проектные работы</u> <b>Задача 3</b> 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 Ресторанное дело 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.

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

№ п/п	Наименование	Количество/ссылка на электронный ресурс
<b>а) основная:</b>		
1	Григорян, Е. С. Маркетинг в общественном питании : учебник / Е.С. Григорян, Г.Т. Пиканина, Е.А. Соколова. — Москва : ИНФРА-М, 2021. — 352 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). — DOI 10.12737/1025220. - ISBN 978-5-16-015320-9. - Текст : электронный. - URL: <a href="https://znanium.com/catalog/product/1025220">https://znanium.com/catalog/product/1025220</a> . – Режим доступа: по подписке.	<a href="https://znanium.com/catalog/document?id=374038">https://znanium.com/catalog/document?id=374038</a>
2	Джум, Т. А. Современные формы обслуживания в ресторанном бизнесе: Учебное пособие/Т.А.Джум, Г.М.Зайко - М.: Магистр, НИЦ ИНФРА-М, 2018. - 528 с.: - (Бакалавриат). - ISBN 978-5-9776-0369-0. - Текст : электронный. - URL: <a href="https://znanium.com/catalog/product/925820">https://znanium.com/catalog/product/925820</a> . – Режим доступа: по подписке.	<a href="https://znanium.com/catalog/document?id=372762">https://znanium.com/catalog/document?id=372762</a>
3	Зайко, Г. М. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: Учебное пособие / Г.М. Зайко, Т.А. Джум. - Москва : Магистр: НИЦ ИНФРА-М, 2013. - 560 с. ISBN 978-5-9776-0060-6. - Текст : электронный. - URL: <a href="https://znanium.com/catalog/product/389895">https://znanium.com/catalog/product/389895</a> . – Режим доступа: по подписке.	<a href="https://znanium.com/catalog/product/389895">https://znanium.com/catalog/product/389895</a>
4	Фридман, А. М. Экономика предприятия общественного питания : учебник для бакалавров / А. М. Фридман. — 2-е изд., стер. — Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2020. - 462 с. - ISBN 978-5-394-03538-8. - Текст : электронный. - URL: <a href="https://znanium.com/catalog/product/1093158">https://znanium.com/catalog/product/1093158</a> . – Режим доступа: по подписке.	<a href="https://znanium.com/catalog/product/1093158">https://znanium.com/catalog/product/1093158</a>
<b>б) дополнительная:</b>		
	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 сЭБ	ЭБ

	Мельников, В. П. Безопасность жизнедеятельности : учебник / В.П. Мельников. — Москва : КУРС: ИНФРА-М, 2019. — 400 с. - ISBN 978-5-906818-13-3. - Текст : электронный. - URL: <a href="https://znanium.com/catalog/product/1021474">https://znanium.com/catalog/product/1021474</a> . – Режим доступа: по подписке.	<a href="https://znanium.com/catalog/document?id=339960">https://znanium.com/catalog/document?id=339960</a>
7	Джум, Т. А. Санитария и гигиена питания : учебник / Т.А. Джум, М.Ю. Тамова, М.В. Букалова. — Москва : Магистр : ИНФРА-М, 2021. — 544 с. - (Бакалавриат). - ISBN 978-5-9776-0475-8. - Текст : электронный. - URL: <a href="https://znanium.com/catalog/product/1211780">https://znanium.com/catalog/product/1211780</a> . – Режим доступа: по подписке.	<a href="https://znanium.com/catalog/document?id=367586">https://znanium.com/catalog/document?id=367586</a>
<b>Периодические издания</b>		
8	Официальный сайт РИА «Стандарты и качество». Журнал «Стандарты и качество» [Электронный ресурс].	HYPERLINK "
9	Официальный сайт издательства «Пищевая промышленность». Журналы «Пищевая промышленность» [Электронный ресурс].	HYPERLINK "
10	Официальный сайт журнала Международной конфедерации потребителей «Спрос» [Электронный ресурс].	HYPERLINK "
11	Мир ресторатора	<a href="http://mir-restoratora.ru/">http://mir-restoratora.ru/</a>
12	Ресторатор PRO	<a href="http://restorator.pro/">http://restorator.pro/</a>
13	Рестораторшеф	<a href="http://restoratorchef.ru/">http://restoratorchef.ru/</a>
14	Ресторанные ведомости	<a href="http://www.restoved.ru/">http://www.restoved.ru/</a>
15	Вопросы питания	<a href="http://vp.geotar.ru/ru/pages/journal_archive.html">http://vp.geotar.ru/ru/pages/journal_archive.html</a>
16	Restoranof.ru	<a href="http://restoranoff.ru/">http://restoranoff.ru/</a>
17	Food service	<a href="http://www.cafe-future.ru/">http://www.cafe-future.ru/</a>

**· 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],	<a href="http://vsegost.com/">http://vsegost.com/</a>
2	ЭБС «Лань»	<a href="https://e.lanbook.com/">https://e.lanbook.com/</a>
3	ЭБС «Университетская библиотека online»	<a href="http://www.biblioclub.ru">http://www.biblioclub.ru</a>
4	ЭБС «Znanium»	<a href="http://znanium.com">http://znanium.com</a>
5	Научная электронная библиотека «Elibrary»	<a href="https://elibrary.ru/">https://elibrary.ru/</a>
6	Справочная правовая система «Консультант Плюс»	<a href="http://www.consultant.ru/">http://www.consultant.ru/</a>
7	Портал пищевой промышленности	
8	Библиотека сферы HoReCa	
9	Гарант.РУ, Информационно-правовой портал	<a href="http://www.garant.ru/">http://www.garant.ru/</a>

10	Сайт международных стандартов качества и безопасности пищевых продуктов Комиссии ФАО/ВОЗ «Кодекс Алиментариус».	HYPERLINK "http://www.codexalimentarius.net"
11	Министерство промышленности и торговли	HYPERLINK "
12	Федеральное агентство по техническому регулированию и метрологии	HYPERLINK "
13	Торгово-промышленная палата Российской Федерации	
14	Сайт ФАО о проблеме безопасности пищевых продуктов	
15	Сайт Федерации Рестораторов и Отельеров России	<a href="https://frio.ru">https://frio.ru</a>

### **. 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, презентацией 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:

Введение (Анализ предприятий общественного питания в Костроме, их концепции и кухни)

1. Анализ мирового опыта по повышению эффективности процессов на предприятиях общественного питания

- 1.1. Инновационные методы организации процессов на предприятиях общественного питания.
- 1.2. Направления повышения производительности труда и качества готовой продукции  
Способы механизации и автоматизации операций.
- 1.3. Виды оборудования и инновационные методы обслуживания.
- 1.4. Организация информационного обеспечения управления предприятием и делопроизводством.
2. Характеристика предприятия общественного питания
  - 2.1. Общая характеристика предприятия (*местонахождение предприятия общественного питания, тип собственности (в каком здании расположено, кому принадлежит здание, краткое его описание); организационная структура предприятия; численность работников; система управления персоналом; наименование, тип, классность предприятия, количество мест в зале, контингент потребителей*).
  - 2.2. Анализ предприятий-конкурентов и выявление конкурентных преимуществ.
3. Производственно-хозяйственная деятельность предприятия, организационно-правовое построение, техническая оснащенность. (*Анализ нормативно-технической документации, а также вопросов стандартизации на предприятии общественного питания, техническая оснащенность предприятия*).
4. Рабочий день управляющего предприятием питания.
  - 4.1. Функции управляющего на предприятии общественного питания (*должностную инструкцию возможно приложить в приложение, сами функции подать в форме таблицы*)
  - 4.2. Порядок проведения инвентаризации (*регламент, отчетность*)
  - 4.3. Виды отчетности на предприятии общественного питания
  - 4.4. Экономика ресторана (*показатели экономической эффективности работы предприятия, формы материального стимулирования*)
  - 4.5. Решение внутренних и внешних вопросов (*с кем, как*)
  - 4.6. Анализ работы управляющего и рекомендации по её оптимизации.
5. Рекомендации и предложения по совершенствованию работы предприятия. (*Разработка рекомендаций по внедрению новых форм производства, методов управления, автоматизации и информатизации процессов, видов оборудования и инновационных методов обслуживания*)

Заключение

Список информационных источников

Приложение

