

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 **«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:** 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 по организации производства, управлению, технологии и проектированию, обслуживанию на предприятиях общественного питания;
- 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 инженерно-технического и организационно-управленческого 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 8-го семестра для очной формы обучения и 10-го семестра для заочной формы обучения, обучающийся должен:

**знать:**

- правила этикета в ресторанном сервисе;
- 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 питания, при контроле за выполнением сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечением качества продукции и услуг;
- организовывать и проводить оценку качества продовольственных товаров, 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;
- 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.

**владеть / делать:**

- 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 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 1-ПК-2 Знает правила этикета в ресторанном сервисе 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 ИД 3-ПК-4 Владеть навыками составления персонализированного питания и разработки специализированных и функциональных продуктов питания ИД 4-ПК-4 Уметь организовывать и проводить оценку качества продовольственных товаров, продукции и услуг
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 1-ПК-7 Знать современные тенденции развития потребительского рынка и его сегментации ИД 2-ПК-7 Знать принципы и методы организации системы контроля работы персонала предприятий питания ИД 3-ПК-7 Владеть навыками творческого мышления при реализации и продвижении перспективных проектов ИД 4-ПК-7 Уметь осуществлять стратегическое и тактическое планирование, разрабатывать перспективные проекты предприятий питания с учетом потребительского рынка и его сегментации

### 3. Место преддипломной практики в структуре ОП

**Преддипломная практика** относится к вариативной части учебного плана и проводится:

- 8-й семестр, (4 недели, 216 ак.ч., 6 ЗЕ) – для очной формы обучения;
- 10-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 18 лет и старше не более 40 часов в неделю (ст. 91 ТК РФ).

Прохождение практики основывается на ранее освоенных дисциплинах:

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.

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;
- 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;
- владеть навыками творческого мышления при реализации и продвижении перспективных проектов.

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 договоры 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 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 учебной/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 <i>в качестве помощника 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. 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.

1.2	Производственный	<p>Выполнение программы практики, сбор, обработка и систематизация фактического и литературного материала.</p> <p>Содержание работ, изучение:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- нормативно-правовых актов российской Федерации, регулирующих деятельность организаций питания;</li> <li>- стандартов обслуживания, безопасности труда и здоровья персонала;</li> <li>- законов продвижения и правила оценки конкурентоспособности предприятий общественного питания;</li> <li>- основных принципов подбора персонала, системы приема и увольнения работников, методов мотивации и стимулирования, аттестации кадров;</li> <li>- принципов и методов организации системы контроля работы персонала предприятий питания;</li> <li>- организации информационного обеспечения управления предприятием и делопроизводства;</li> <li>- правил проведения аттестации работников и принятия решения по её результатам;</li> <li>- регламента по внедрению стандартов системы менеджмента безопасности пищевой продукции на предприятиях общественного питания;</li> <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> <li>- современных тенденций развития потребительского рынка и его сегментации.</li> </ul>	<p>знания</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- нормативно-правовых документов, регулирующих деятельность профильной организации;</li> <li>- должностных обязанностей управляющего предприятием;</li> <li>- требований охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности;</li> <li>- законов продвижения и правила оценки конкурентоспособности предприятий общественного питания;</li> <li>- основных принципов подбора персонала, системы приема и увольнения работников, аттестации кадров;</li> <li>- принципов и методов организации системы контроля работы персонала предприятий питания;</li> <li>- правил организации информационного обеспечения управления предприятием и делопроизводства.</li> </ul>	УО, ПШ
			<p>умения</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- применять обоснованные решения на основе действующих регламентов, стандартов и нормативно-технической документации, используемой при обслуживании потребителей питания;</li> <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>	



				<ul style="list-style-type: none"> <li>- осуществлять стратегическое и тактическое планирование, разрабатывать перспективные проекты предприятий питания с учетом потребительского рынка и его сегментации.</li> </ul>	
			навыки	<ul style="list-style-type: none"> <li>- коммуникационного взаимодействия с потребителями, партнерами 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> <li>- навыками творческого мышления при реализации и продвижении перспективных проектов.</li> </ul>	
		<b>156 ак.ч</b>			
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><b>48 ак.ч</b></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	<p>Сдача отчета и дневника по практике, отзыва руководителя практики от профильной организации, индивидуального задания, устранение замечаний руководителя практики от кафедры, защита отчета по практике.</p> <p><b>6 ак.ч.</b></p>	умения	- самоорганизовываться и самообучаться	УО, ПК
			навыки	- ораторского искусства и самопрезентации	
	<b>ИТОГО</b>	<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	Производственная организационно-управленческая (после 8-го семестра) для <b>очной</b> формы обучения (после 10-го семестра) для <b>заочной</b> 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 8-го семестра) для <b>очной</b> формы обучения (после 10-го семестра) для <b>заочной</b> формы обучения			
ПК-1 ПК-2 ПК-3 ПК-4 ПК-5 ПК-6 ПК-7	ИД1-2-ПК-1 ИД1-4-ПК-2 ИД1-2-ПК-3 ИД1-4-ПК-4 ИД1-2-ПК-5 ИД1-3-ПК-6 ИД1-4-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 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
<i>а) основная:</i>		
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. -	<a href="https://znanium.com/catalog/document?id=374038">https://znanium.com/catalog/document?id=374038</a>

	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.	
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>
5	Васюкова, А. Т. Технология продукции общественного питания : учебник для бакалавров / А. Т. Васюкова, А. А. Славянский, Д. А. Куликов. — 2-е изд. — Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2020. - 496 с. - ISBN 978-5-394-03527-2. - Текст : электронный. - URL: <a href="https://znanium.com/catalog/product/1091474">https://znanium.com/catalog/product/1091474</a> . – Режим доступа: по подписке.	<a href="https://znanium.com/catalog/document?id=358198">https://znanium.com/catalog/document?id=358198</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
7	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>
8	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>

9	Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий кухонь народов России для предприятий общественного питания / Васюкова А.Т., - 2-е изд. - М.:Дашков и К, 2018. - 208 с.: ISBN 978-5-394-01127-6	<a href="http://znanium.com/catalog/product/415315">http://znanium.com/catalog/product/415315</a>
10	Выпускная квалификационная работа: порядок выполнения и защиты: метод. указания для бакалавров, обучающихся по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» (профиль «Ресторанное дело») / Т. А. Денисенко, О. В. Иванова. – Кострома : Изд-во Костром. гос. ун-та, 2018. – 18 с	ЭБ
<b>Периодические издания</b>		
11	Официальный сайт РИА «Стандарты и качество». Журнал «Стандарты и качество» [Электронный ресурс].	HYPERLINK "
12	Официальный сайт издательства «Пищевая промышленность». Журналы «Пищевая промышленность» [Электронный ресурс].	HYPERLINK "
13	Официальный сайт журнала Международной конфедерации потребителей «Спрос» [Электронный ресурс].	HYPERLINK "
14	Мир ресторатора	<a href="http://mir-restoratora.ru/">http://mir-restoratora.ru/</a>
15	Ресторатор PRO	<a href="http://restorator.pro/">http://restorator.pro/</a>
16	Рестораторшеф	<a href="http://restoratorchef.ru/">http://restoratorchef.ru/</a>
17	Ресторанные ведомости	<a href="http://www.restoved.ru/">http://www.restoved.ru/</a>
18	Вопросы питания	<a href="http://vp.geotar.ru/ru/pages/journal_archive.html">http://vp.geotar.ru/ru/pages/journal_archive.html</a>
19	Restoranof.ru	<a href="http://restoranoff.ru/">http://restoranoff.ru/</a>
20	Food service	<a href="http://www.cafe-future.ru/">http://www.cafe-future.ru/</a>

## **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],	<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.ne

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>

## 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, 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, имеющих схожую концепцию и/или кухни с выбранной темой ВКР)

1. Анализ мирового опыта по повышению эффективности процессов на предприятиях общественного питания (в контексте темы ВКР)

- 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 (*в контексте темы ВКР*).
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, экономическая эффективность работы предприятия*).
4. Анализ направления деятельности предприятия. (*Направление деятельности выбирается в соответствии с темой выпускной квалификационной работы*).
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