

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации  
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
«Костромской государственный университет»

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРЕДДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКИ**  
**для выполнения выпускной квалификационной работы**

**НАИМЕНОВАНИЕ**

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

Направленность «**Ресторанное дело**»

Квалификация (степень) выпускника: **бакалавр**

**Кострома**

Программа преддипломной практики разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки 19.03.04. Технология продукции и организация общественного питания (уровень бакалавриат), утвержденному Приказом МОиН РФ от 12 ноября 2015г № 1332

Разработал:

- 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:

Иванова Лариса Юрьевна, руководитель службы по работе с сотрудниками ООО «Азимут-Кострома»

ПРОГРАММА УТВЕРЖДЕНА

На заседании кафедры ДТМиЭПТ

Протокол заседания кафедры № 4 от 03.12.2015 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 № 10 от 02.06.2016 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 № 2 от 12.09.2016 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 № 12 от 01.06.2017 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 № 13 от 30.06.2017 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 № 14 от 20.06.2018 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 15.05.2019 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 28.04.2020 г.

Заведующий кафедрой Дизайна, технологии, материаловедения и экспертизы  
потребительских товаров

Иванова О.В., к.т.н., доцент

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 практики** - 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 производственной практики являются:

- изучение структуры и организации производства предприятий общественного питания;
- изучение сферы деятельности предприятия и ее влияние на формирование стратегии, внутрифирменная стратегия;
- умение пользоваться технико-технологическими картами, прейскурантами, сборниками рецептов, ознакомиться и уметь составлять отчетную документацию;
- изучение нормативно-технической документации, а также вопросов стандартизации на предприятии;
- изучение применения ГОСТов в общественном питании;
- изучение устройства и технической эксплуатации технологического оборудования, аппаратуры, контрольно-измерительных приборов и инструментов;
- приобретение навыков анализа и выбора оптимальных режимов технологического процесса; изучение оборудования;
- изучение вопросов охраны труда, пожарной безопасности и гражданской обороны на предприятии;
- ознакомление с правилами техники безопасности, санитарии и личной гигиены работников;
- ознакомление с вопросами подбора и расстановки кадров, системой приема и увольнения работников, аттестацией кадров;
- изучение путей повышения производительности труда и качества готовой продукции;
- изучение организации информационного обеспечения управления предприятием и делопроизводства;
- построение организационной структуры управления предприятия и разработка предложений по ее совершенствованию с учетом работы предприятия в условиях рыночной экономики.

**Тип практики:** практика для выполнения выпускной квалификационной работы

**Форма проведения:** стационарная, выездная

**Виды деятельности, на которые ориентирована практика** – производственно-технологическая, организационно-управленческая и проектная и маркетинговая.

## 2. Планируемые результаты прохождения практики

В результате прохождения практики обучающийся должен:

**знать:**

- основы экономических знаний в различных сферах жизнедеятельности
- нормативно-правовую базу в области продаж продукции производства и услуг
- основы психологии личности
- технологическое оборудование, используемое на предприятиях общественного питания
- современные информационные технологии; локальные классификаторы и справочники для предприятий общественного питания
- правила техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда, измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест

- программы и мероприятия обеспечения и поддержки лояльности персонала по отношению к предприятию и руководству
- методы маркетинговых исследований

**уметь:**

- использовать основы правовых знаний в различных сферах жизнедеятельности
- анализировать различные ситуации и решать межличностные конфликты
- работать в команде и толерантно воспринимать социальные, этнические, профессиональные и культурные различия
- самостоятельно формулировать цели и задачи в профессиональной деятельности и получать практические результаты при их решении
- определять и составлять алгоритм организации обслуживания на предприятии общественного питания
- рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования
- организовывать документооборот по производству на предприятии питания; использовать нормативно-правовые акты в своей профессиональной деятельности;
- оценивать финансовое состояние предприятия питания и принимать решения по результатам контроля
- организовать ресурсосберегающее производство, его оперативное планирование и обеспечение надежности технологических процессов производства продукции питания
- контролировать качество предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования
- планировать маркетинговые мероприятия, составлять календарно-тематические планы их проведения, рекламные сообщения о продукции производства, рекламные акции

**владеть:**

- навыками практического использования основ экономических знаний
- навыками поиска, хранения, обработки и анализа информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий
- навыками эксплуатации различных видов технологического оборудования
- методами оказания первой помощи
- методами принятия обоснованных решений при разработке новых технологий продовольственных товаров
- навыками находить организационно-управленческие решения в стандартных и нестандартных ситуациях по результатам аудиторской деятельности
- методами оценки уровня конкурентоспособности товаров, применяемыми на различных стадиях жизненного цикла продукции
- способами организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления
- навыками подготовки предложений по развитию товарного ассортимента, ценовой политике, выбору каналов распределения с учетом факторов, влияющих на сбыт продукции питания
- навыками разработки предложений по формированию ассортимента продукции питания и продвижению ее на рынке, навыками разработки маркетинговой стратегии организаций, планирования и осуществления мероприятий, направленных на ее реализацию

**освоить компетенции:**

ОК-3 - способностью использовать основы экономических знаний в различных сферах жизнедеятельности

ОК-4 - способен использовать основы правовых знаний в различных сферах жизнедеятельности

ОК-5 - способен к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия

ОК-6 - способен работать в коллективе, толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия

ОК-7 - способен к самоорганизации и самообразованию

ОПК-1 - способностью осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий

ОПК-2 - готовностью эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания

ОПК-5 - готовностью к участию во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов

ПК-2 - владением современными информационными технологиями, способностью управлять информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования

ПК-3 - владением правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест

ПК-4 - готовностью устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения

ПК-5 - способностью рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство

ПК-6 - способностью организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания

ПК-7 - способностью анализировать и оценивать результативность системы контроля деятельности производства, осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства

ПК-10 - способностью определять цели и ставить задачи отделу продаж по ассортименту продаваемой продукции производства и услугам внутри и вне предприятия питания, анализировать информацию по результатам продаж и принимать решения в области контроля процесса продаж, владеть системой товародвижения и логистическими процессами на предприятиях питания

ПК-13 - способностью планировать и анализировать программы и мероприятия обеспечения и поддержки лояльности персонала по отношению к предприятию и руководству, планировать и анализировать свою деятельность и рабочий день с учетом собственных должностных обязанностей на предприятиях питания

ПК-14 - способностью проводить мониторинг и анализировать результаты финансово-хозяйственной деятельности предприятия питания, оценивать финансовое состояние предприятия питания и принимать решения по результатам контроля

ПК-16 - способностью планировать стратегию развития предприятия питания с учетом множественных факторов, проводить анализ, оценку рынка и риски, проводить аудит финансовых и материальных ресурсов

ПК-17 - способностью организовать ресурсосберегающее производство, его оперативное планирование и обеспечение надежности технологических процессов производства продукции питания, способы рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов

ПК-19 - владеет нормативно-правовой базой в области продаж продукции производства и услуг

ПК-22 - способностью проводить мониторинг финансово-хозяйственной деятельности предприятия, анализировать и оценивать финансовое состояние предприятия

ПК-23 - способностью формировать профессиональную команду, проявлять лидерские качества в коллективе, владением способами организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления

ПК-27 - способностью контролировать качество предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования, участвовать в планировке и оснащении предприятий питания

ПК-30 - готовностью осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства, способность проводить обоснование и расчеты прибыли и затрат в рамках запланированного объема выпуска продукции питания

ПК-31- способностью планировать маркетинговые мероприятия, составлять календарно-тематические планы их проведения, рекламные сообщения о продукции производства, рекламные акции, владением принципами ценообразования у конкурентов, а также творчески мыслить и анализировать работу с клиентской базой

ПК-32- готовностью прогнозировать конъюнктуру рынка продовольственного сырья и анализировать реализованный спрос на продукцию производства, оценивать эффективность маркетинговых мероприятий по продвижению продукции на рынок, обеспечивать обратную связь с потребителями, участвовать в программах по разработке предложений по формированию ассортимента продукции питания и продвижению ее на рынке

ПК-33 - способностью участвовать в маркетинговых исследованиях товарных рынков, пищевого сырья, продукции и разрабатывать предложения по выбору поставщиков для предприятий питания

### **3. Место производственной практики в структуре ОП**

Преддипломная практика бакалавра проводится в организациях общественного питания (ресторанах, кафе, барах, столовых, и др), разных форм собственности и организационно-правового статуса: в государственных и муниципальных учреждениях предприятий, фирмах, корпорациях, научно-исследовательских институтах и центрах, вузах, а также в других структурах.

Продолжительность преддипломной практики составляет 216 ак.ч. (4 недели, 8-й семестр).

Программа практики базируется на практических и теоретических курсах, изучаемых студентами в 7, 8 семестре.

Преддипломная практика бакалавра базируется на освоении следующих циклов (разделы) ООП, предметов, курсов, дисциплин:

#### **Дисциплины (модули) базовой части:**

Формирование и оценка конкурентоспособности товаров, Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания, Проектирование предприятий,

Бизнес планирование и анализ деятельности предприятий, Управление и контроль качества продукции.

**Дисциплины (модули) вариативной части:**

Организация хозяйственных связей, Охрана труда на предприятиях общественного питания, Социология труда и управление персоналом, Фирменный стиль, эстетика и дизайн интерьера и продукции, Ресторанное и барное дело.

После прохождения вышеуказанных дисциплин студент должен:

**знать:**

- типы и классы предприятий общественного питания
- технологическое оборудование, используемое на предприятиях общественного питания
- технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения
- современные методы управления
- требования к качеству при проектировании, реконструкции и монтажу оборудования

**уметь:**

- определять и составлять алгоритм организации обслуживания на предприятии общественного питания
- определять вид технологическое оборудование, используемого на предприятии общественного питания
- выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения
- формировать профессиональную команду, проявлять лидерские качества в коллективе
- контролировать качество предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования

**владеть:**

- навыками участия во организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов
- навыками эксплуатации различных видов технологического оборудования
- навыками определения приоритетов в сфере производства продукции питания, обоснования принятия конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания;
- способами организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления
- навыками участия в планировке и оснащении предприятий питания

#### **4. База проведения практики**

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

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

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

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

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

Организацию проведения преддипломной практики по направлению 19.03.04. Технология продукции и организация общественного питания, направленность 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

**Общая трудоемкость практики после 4 курса (5 курса заочной формы обучения) составляет 6 зачетных единиц, 216 ак. часов (4 недели)**  
 работа в качестве администратора, помощника руководителя, менеджера по производству и обслуживанию клиентов

№ п/п	Контролируемые разделы (этапы) практики	Код контролируемой компетенции (или ее части)	Вид оценочного средства
1.	<b><i>Производственный этап</i></b>	ОК- 3, 4, 5, 6, 7 ОПК- 1, 2, 5 ПК- 2, 3, 4, 5, 6, 7, 10 ПК – 13, 14, 16, 17, 19 ПК – 22, 23, 27, 30 ПК – 31, 32, 33	комплексное практическое задание вопросы и задания зачета отчет по практике
2	<b><i>Аналитический этап</i></b>	ОК- 3, 4, 5, 6, 7 ОПК- 1, 2, 5 ПК- 2, 3, 4, 5, 6, 7, 10 ПК – 13, 14, 16, 17, 19 ПК – 22, 23, 27, 30	комплексное практическое задание вопросы и задания зачета отчет по практике

		ПК – 31, 32, 33	
3.	<b>Организационно-управленческий</b>	ОК- 3, 4, 5, 6, 7 ОПК- 1, 2, 5 ПК- 2, 3, 4, 5, 6, 7, 10 ПК – 13, 14, 16, 17, 19 ПК – 22, 23, 27, 30 ПК – 31, 32, 33	комплексное практическое задание вопросы и задания зачета отчет по практике
4.	<b>Разработка рекомендаций, направленных на повышение эффективности работы предприятия</b>	ОК- 3, 4, 5, 6, 7 ОПК- 1, 2, 5 ПК- 2, 3, 4, 5, 6, 7, 10 ПК – 13, 14, 16, 17, 19 ПК – 22, 23, 27, 30 ПК – 31, 32, 33	комплексное практическое задание вопросы и задания зачета отчет по практике
5.	<b>Обработка и анализ полученной информации</b>	ОК- 3, 4, 5, 6, 7 ОПК- 1, 2, 5 ПК- 2, 3, 4, 5, 6, 7, 10 ПК – 13, 14, 16, 17, 19 ПК – 22, 23, 27, 30 ПК – 31, 32, 33	отчет по практике

#### **. Методические материалы для обучающихся по прохождению практики**

ВУЗ разрабатывает и согласовывает с предприятиями содержание программы практики, организывает процедуру оценки общих и профессиональных компетенций обучающихся, полученных ими в процессе прохождения практики, разрабатывает и согласовывает с предприятиями формы отчетности и оценочный материал прохождения практики. Результаты практики определяются программами практики.

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).

Задания для проведения текущей аттестации по разделам (этапам) практики, осваиваемым студентом самостоятельно: содержание, значение, основные задачи и направления развития в общественном питании; организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания, нормирование труда на предприятиях общественного питания; классификация затрат рабочего времени и методы их изучения; особенности оперативного планирования на предприятиях с различным производственным циклом; организация оперативного контроля

Разделы (этапы) практики.	Индивидуальное задание	Контрольные вопросы
Производственный	Изучение организационно-правовой, производственной структуры предприятия, организации контроля качества на предприятии, применяемых технологий, оборудования, форм организации труда, организацию документооборота, использование САПР и информационных технологий на различных участках производства и товародвижения	<i>производственно-технологическая деятельность</i> контроль и управление за деятельностью предприятия питания и за эффективной реализацией операционных планов производства; разработка требований к системам автоматизации, отчетности и документообороту; разработка требований к качеству сырья, готовой продукции и производству; требования к процедуре контроля качества и безопасности поступающих от поставщиков продуктов питания и к собственной продукции производства; оценка рисков в области качества и безопасности продукции производства; согласовывать планы деятельности
Аналитический	Анализ востребованности позиций меню предприятий общественного питания эффективности работы маркетинговой службы, плановости загрузки торгового зала и персонала. Анализ прибыли и убытков предприятия за последние годы	оценка рисков в области качества и безопасности продукции производства; разработка и оценка эффективности политики закупок предприятий питания; проведение мониторинга и контроля за собственными действиями при реализации стратегии развития предприятия питания; разработка и оценка эффективности продаж на предприятии питания; установка требований к объемам продаж на предприятии; разработка требований к приему и обслуживанию гостей в соответствии с поставленными целями и задачами организации; разработка требований к взаимодействию процесса обслуживания гостей с другими бизнес-процессами предприятия; разработка и оценка эффективности ценовой политики

		<p>предприятия; разработка и оценка эффективной политики в области управления и развития человеческих ресурсов на предприятии питания; оценка производственных и непроизводственных затрат на обеспечение качества продукции питания; оценка эффективности ценовой политики предприятия в целях определения путей ее совершенствования; разработка требований к маркетинговой стратегии деятельности предприятия на основе маркетинговой информации; оценка рисков в области маркетинговой деятельности предприятия</p>
<p>Организационно-управленческий</p>	<p>Особенности подходов в формировании профессиональной команды в структурных подразделениях, способы организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления</p>	<p>Профессиональные качества необходимые специалисту в области технологии продукции общественного питания, современные методы управления, особенности организации производства и эффективной работы трудового коллектива, приоритеты в обучении работников по вопросам безопасности в профессиональной деятельности на предприятиях общественного питания; особенности организации работы структурных подразделений предприятий общественного питания разных форм обслуживания.</p>
<p>Разработка рекомендаций, направленных на повышение эффективности работы предприятия</p>	<p>Разработка рекомендации по внедрению новых форм производства, методов управления, автоматизации и информатизации процессов современных технологий, инновационной высокотехнологичной продукции</p>	<p>Повышение эффективности деятельности предприятий питания за счет внедрения прогрессивных технологий для выработки высококачественной продукции и внедрения рациональных методов и форм в производстве; поиск путей и разработка способов решения нестандартных производственных задач, разработка и внедрение инновационных систем и технологий питания; повышение эффективности использования пищевого сырья и разработка продукции питания с заданными функциональными свойствами, определенной биологической, пищевой и энергетической ценностью.</p>

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

**. 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,	<a href="https://znanium.com/catalog/document?id=372762">https://znanium.com/catalog/document?id=372762</a>

	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.	
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 с ЭБ	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 " h
13	Официальный сайт журнала Международной конфедерации потребителей «Спрос» [Электронный ресурс].	HYPERLINK " h
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>

**. 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 " h

11	Министерство промышленности и торговли	
12	Федеральное агентство по техническому регулированию и метрологии	HYPERLINK "
13	Торгово-промышленная палата Российской Федерации	Н
14	Сайт ФАО о проблеме безопасности пищевых продуктов	Н
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**

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.