

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

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

**по получению профессиональных умений и опыта профессиональной
деятельности**

НАИМЕНОВАНИЕ

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

Направленность «**Ресторанное дело**»

Квалификация (степень) выпускника: **бакалавр**

**Кострома
2023**

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 (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 № 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 - формирование в условиях производства практических умений и навыков, свойственных будущей профессиональной деятельности студентов; 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 технологии продукции и организации общественного питания и эксплуатации технологического оборудования; изучение организационной структуры предприятия, функций инженерно-технического и организационно-управленческого персонала; получение навыков работы с отчетной и технологической документацией; знакомство с организацией технологического контроля.

Задачи 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 производственной практики являются:

- изучение структуры и организации производства предприятий общественного питания;
- изучение сферы деятельности предприятия и ее влияние на формирование внутрифирменной стратегии;
- умение пользоваться технико-технологическими картами, прейскурантами, сборниками рецептур, ознакомиться и уметь составлять отчетную документацию;
- изучение нормативно-технической документации, а также вопросов стандартизации на предприятии общественного питания;
- изучение устройства и эксплуатации технологического оборудования, аппаратуры, контрольно-измерительных приборов и инструментов;
- приобретение навыков анализа и выбора оптимальных режимов технологического процесса;
- изучение вопросов охраны труда, пожарной безопасности и гражданской обороны на предприятии;
- ознакомление с правилами техники безопасности, санитарии и личной гигиены работников предприятия 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.

Тип производственной практики: практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности

Способы проведения: стационарная, выездная

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

2. Планируемые результаты прохождения практики

В результате прохождения практики обучающийся должен:

знать:

- нормативно-техническую документацию и закон о защите прав потребителя
- социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия
- сущность и значение информации в развитии личности
- приемы оказания первой помощи на предприятии чрезвычайных ситуаций
- технологическое оборудование, используемое на предприятиях общественного питания
- требования, предъявляемые к качеству пищевых продуктов
- типы и классы предприятий общественного питания
- технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции
- 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
- функционирование системы поддержки здоровья и безопасности труда персонала предприятия питания
- правила поведения в чрезвычайных ситуациях
- методы мотивации и стимулировать работников производства
- критерии оценки профессионального уровня персонала
- стимулирующие мероприятия для работников предприятия питания
- критерии оценки профессионального уровня персонала для составления обучающих программ
- правила подготовки технологического проекта
- технологическое оборудование, его технические характеристики и правила установки на предприятиях общественного питания

уметь:

- использовать основы правовых знаний в различных сферах жизнедеятельности
- работать в команде и толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия
- самостоятельно формулировать цели и задачи в профессиональной деятельности и получать практические результаты при их решении
- правильно выбирать методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций
- определять вид технологического оборудования, используемого на предприятии общественного питания
- осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам
- определять и составлять алгоритм организации обслуживания на предприятии общественного питания
- организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания
- применять правила техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда
- анализировать деятельность предприятия питания с целью выявления рисков в области безопасности труда и здоровья персонал
- расставлять приоритеты при обучении работников по вопросам безопасности в профессиональной деятельности
- оценивать результаты мотивации и стимулировать работников производства
- оценивать наличие требуемых умений у членов команды и осуществлять взаимодействие между членами команды

- проявлять коммуникативные умения
- разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала для составления обучающих программ
- проверять правильность подготовки технологического проекта, выполненного проектной организацией, читать чертеж
- оценивать результаты проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта

Владеть:

- навыками практического использования НТД и правовых знаний
- навыками толерантного восприятия и общения
- навыками самоорганизации и самообразования
- методами и навыками оказания первой помощи
- навыками эксплуатации различных видов технологического оборудования
- методами оценки качества готовой продукции
- навыками участия во организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов
- способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции
- способностью обеспечивать функционирование системы поддержки здоровья и безопасности труда персонала предприятия питания
- готовностью устанавливать требования и приоритеты к обучению работников по вопросам безопасности в профессиональной деятельности и поведению в чрезвычайных ситуациях
- способностью осуществлять мониторинг проведения мотивационных программ на всех ее этапах
- способностью разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала для составления индивидуальных и коллективных программ обучения
- способностью осуществлять поиск, выбор и использование информации в области мотивации и стимулирования работников предприятий питания
- навыками участия в аттестации работников производствами
- готовностью осуществлять поиск, выбор и использование информации в области проектирования предприятий питания, составлять техническое задание на проектирование предприятия питания малого бизнеса
- готовностью вести переговоры с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования.

освоить компетенции:

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

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

ОК-7 - способен к самоорганизации и самообразованию

ОК-9 - способностью использовать приемы оказания первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций

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

ОПК-3 - способностью осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам

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

ПК-1 - способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания

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-8 - способностью обеспечивать функционирование системы поддержки здоровья и безопасности труда персонала предприятия питания, анализировать деятельность предприятия питания с целью выявления рисков в области безопасности труда и здоровья персонала

ПК-9 - готовностью устанавливать требования и приоритеты к обучению работников по вопросам безопасности в профессиональной деятельности и поведению в чрезвычайных ситуациях

ПК-11 - способностью осуществлять мониторинг проведения мотивационных программ на всех ее этапах, оценивать результаты мотивации и стимулировать работников производств

ПК-12 – способностью разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала для составления индивидуальных и коллективных программ обучения, оценивать наличие требуемых умений у членов команды и осуществлять взаимодействие между членами команды

ПК-20 - способностью осуществлять поиск, выбор и использование информации в области мотивации и стимулирования работников предприятий питания, проявлять коммуникативные умения

ПК-21 - готовностью разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала для составления обучающих программ, проводить аттестацию работников производствами принимать решения по результатам аттестации

ПК-28 - готовностью осуществлять поиск, выбор и использование информации в области проектирования предприятий питания, составлять техническое задание на проектирование предприятия питания малого бизнеса, проверять правильность подготовки технологического проекта, выполненного проектной организацией, читать чертежи (экспликацию помещений, план расстановки технологического оборудования, план монтажной привязки технологического оборудования, объемное изображение производственных цехов)

ПК-29 - готовностью вести переговоры с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования, оценивать результаты проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта

3. Место производственной практики в структуре ОП

Практика относится к вариативной части учебного плана. *Производственная практика* проводится на предприятиях общественного питания или на кафедрах и в лабораториях ВУЗа, обладающих необходимым кадровым и научно-техническим потенциалом, после теоретического обучения:

для очной формы обучения:

- 2-й семестр (4 недели) с общей продолжительностью в 216 ак.ч;
- 4-й семестр (4 недели) с общей продолжительностью в 216 ак.ч;
- 6-й семестр (4 недели) с общей продолжительностью в 216 ак.ч.

для заочной формы обучения:

- 2-й семестр (4 недели) с общей продолжительностью в 216 ак.ч;

- 4-й семестр (4 недели) с общей продолжительностью в 216 ак.ч;
- 8-й семестр (4 недели) с общей продолжительностью в 216 ак.ч.

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).

Программа практики базируется на практических и теоретических курсах, изучаемых студентами, в предшествующих практике семестрах.

Дисциплины (модули) базовой части:

Химия, Культурология, Физико-химические методы исследования, Технология продукции общественного питания, Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания, Оборудование предприятий общественного питания.

Дисциплины (модули) вариативной части:

История мировой и отечественной кулинарной культуры, Поведение потребителя, Безопасность производственных товаров, Электротехника, основы электроники и автоматики, Менеджмент, Охрана труда на предприятиях общественного питания, Информационное обеспечение, Фирменный стиль, эстетика и дизайн интерьера и продукции.

После прохождения вышеуказанных дисциплин студент должен:

знать:

- социальную значимость своей будущей профессии, обладать высокой мотивацией к выполнению профессиональной деятельности, основные этапы и закономерности исторического развития общества для формирования гражданской позиции;
- знать правила организации ресурсосберегающего производства, способы рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов;
- новую информацию в области развития индустрии питания и гостеприимства, методы расчета прибыли и затрат в рамках запланированного объема выпуска продукции питания;
- 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:

- осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных в области развития потребительского рынка, индустрии питания и гостеприимства, систематизировать и обобщать ее;
- эксплуатировать различные виды технологического оборудования соблюдая требования техники безопасности разных классов предприятий общественного питания;

- 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;
- использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания;
- формировать профессиональную команду, проявлять лидерские качества в коллективе, владением способами организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления;
- контролировать качество предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования, участвовать в планировке и оснащении предприятий питания;
- 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

Власть:

- навыками социального взаимодействию на основе принятых моральных и правовых норм, демонстрируя уважение к историческому наследию и культурным традициям, толерантность к другой культуре, готовность к поддержанию партнерских отношений;
- способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения;
- навыками участия во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов;
- 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
- 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

Полученные знания, умения и навыки могут быть использованы студентами при изучении последующих учебных дисциплин: «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания», «Товароведение продовольственных товаров», «Санитария и гигиена»; «Технология продукции общественного питания», «Оборудование предприятий общественного питания», «Современные технологии хранения пищевых продуктов», «Стандартизация, метрология и подтверждение соответствия», «Формирование и оценка конкурентоспособности товаров и услуг», «Проектирование

предприятий общественного питания», «Маркетинг и рекламная деятельность», «Управление и контроль качества продукции».

4. База проведения практики

Производственная практика бакалавра проводится в организациях различного характера (профиля) деятельности, форм собственности и организационно-правового статуса: в государственных и муниципальных учреждениях, предприятиях, фирмах, корпорациях, научно-исследовательских институтах и центрах, вузах, а также в других структурах.

Производственная практика проходит на современных предприятиях общественного питания с полным технологическим циклом производства и, использующих в своей работе, новейшие технологии изготовления продукции общественного питания.

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.

Учебная 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 учебной 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

1. Производственная практика после 1 курса (1-2 семестры) составляет 6 зачетных единиц, 216 ак. часа (4 недели)
работа в качестве помощника официанта, официантом
2. Производственная практика после 2 курса (3-4 семестры) составляет 6 зачетных единиц, 216 ак. часа (4 недели)
работа в качестве помощника администратора, хостес
3. Производственная практика после 3 курса (5-6 семестры) – для очной формы обучения; после 4 курса (7-8 семестры) – для заочной формы обучения; составляет 6 зачетных единиц, 216 ак. часов (4 недели)
работа в качестве помощника администратора, управляющего

№ п/п	Контролируемые разделы (этапы) практики	Код контролируемой компетенции (или ее части)	Вид оценочного средства
1.	Теоретический этап	ОК-4, 6, 7, 9 ОПК-2, 3, 5 ПК- 1, 3, 8, 9, 11, 12 ПК – 20, 21, 28, 29	комплексное практическое задание вопросы и задания зачета отчет по практике
2	Подготовительный этап	ОК-4, 6, 7, 9 ОПК-2, 3, 5 ПК- 1, 3, 8, 9, 11, 12 ПК – 20, 21, 28, 29	комплексное практическое задание вопросы и задания зачета отчет по практике
3.	Производственный этап	ОК-4, 6, 7, 9 ОПК-2, 3, 5 ПК- 1, 3, 8, 9, 11, 12 ПК – 20, 21, 28, 29	комплексное практическое задание вопросы и задания зачета отчет по практике
4.	Аналитический этап	ОК-4, 6, 7, 9 ОПК-2, 3, 5 ПК- 1, 3, 8, 9, 11, 12 ПК – 20, 21, 28, 29	комплексное практическое задание вопросы и задания зачета отчет по практике
5.	Обработка и анализ полученной информации	ОК-4, 6, 7, 9 ОПК-2, 3, 5 ПК- 1, 3, 8, 9, 11, 12 ПК – 20, 21, 28, 29	отчет по практике

6. Методические материалы для обучающихся по прохождению практики

ВУЗ разрабатывает и согласовывает с предприятиями содержание программы практики, организует 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, 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:

Производственная практика (после 2-го семестра)
(работа в качестве помощника официанта или официантом)

Введение (*Обзор современного состояния предприятий общественного питания в стране и в Костроме*)

1. Анализ развития ресторанного бизнеса в Костроме
2. Краткая 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; количество посетителей за день (определить по количеству вторых блюд, реализованных за день); методы и формы обслуживания посетителей; меню предприятия за 5 дней (меню за пять дней необходимо вынести в приложение к отчету); перечень производственных, административно-бытовых, торговых и технических помещений*)
3. Оборудование и инвентарь, применяемый официантом (*виды и назначения столовой посуды, приборов, столового белья, аксессуаров и инвентаря, необходимые для сервировки столов*)
4. Должностная инструкция официанта и техника безопасности.
5. Организация обслуживания и алгоритм работы официанта (*правила подготовки зала, столового белья, посуды и приборов к работе; особенностей протирки, полировки столовой посуды и приборов, наполняемость приборов со специями, правила покрытия стола скатертью; правила и очередность подачи блюд и напитков; способы оплаты за заказ в наличной и безналичной формах*)
6. Применяемые на предприятии виды сервировки стола и способы подачи блюд и напитков к столу.
7. Рекомендации по оптимизации работы официанта

Заключение

Список информационных источников

Приложение

Производственная практика (после 4-го семестра)
(работа в качестве хостес или помощник администратора)

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

1. Анализ мирового опыта инновационных методов обслуживания посетителей
2. Краткая 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; количество посетителей за день (определить по количеству вторых блюд, реализованных за день); методы и формы обслуживания посетителей; меню предприятия за 5 дней (меню за пять дней необходимо вынести в приложение к отчету); дать анализ имеющейся взаимосвязи помещений в предприятии, отметить положительные и отрицательные моменты*).
3. Организационно-правовая организация работы предприятия (*нормативно-техническая документация предприятий общественного питания; требования экологической безопасности на предприятиях общественного питания; основные правила пищевой санитарии и личной гигиены*).
4. Рабочее место (*должностная инструкция хостес или администратора; техника безопасности на рабочем месте; выполняемые функции (в форме таблицы)*);
5. Особенности организации работы на месте прохождения практики
 - 5.1. Регламент и особенности распределения работы официантов и других подчиненных
 - 5.2. Регламент встречи гостей
 - 5.3. Особенности организации фуршетно-банкетного обслуживания
 - 5.4. Особенности организации кейтерингового обслуживания на открытых и закрытых площадках
 - 5.5. Особенности организации и обслуживания гастрономического ужина
6. Анализ работы хостес или администратора и рекомендации по ее улучшению.

Заключение

Список информационных источников

Приложение

Производственная практика (после 6-го семестра)
(работа в качестве помощника администратора или управляющего)

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

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

№ п/п	Наименование	Количество/ссылка на электронный ресурс
а) основная:		
1	Григорян, Е. С. Маркетинг в общественном питании : учебник / Е.С. Григорян, Г.Т. Пиканина, Е.А. Соколова. — Москва : ИНФРА-М, 2021. — 352 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). — DOI 10.12737/1025220. - ISBN 978-5-16-015320-9. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1025220 . — Режим доступа: по подписке.	https://znanium.com/catalog/document?id=374038
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: https://znanium.com/catalog/product/925820 . — Режим доступа: по подписке.	https://znanium.com/catalog/document?id=372762
3	Зайко, Г. М. Организация производства и обслуживания	https://znanium.com/catalog

	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: https://znanium.com/catalog/product/389895 . – Режим доступа: по подписке.	g/product/389895
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: https://znanium.com/catalog/product/1093158 . – Режим доступа: по подписке.	https://znanium.com/catalog/product/1093158
б) дополнительная:		
5	Правила оформления текстовых документов : руководящий документ по оформлению рефератов, отчетов о лабораторных работах, практиках, пояснительных записок к курсовым проектам и выпускным квалификационным работам / А. В. Басова, С. В. Боженко, Т. Н. Вахнина, И. Б. Горланова, И.А. Делекторская, А. А. Титунин, О. В. Тройченко, С. А. Угрюмов, С. Г. Шарбарина ; под общ. ред. О. В. Тройченко. – 2-е изд., перераб. и доп. – Кострома : Изд-во Костром. гос. ун-та, 2017. – 47 с ЭБ	ЭБ
6	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: https://znanium.com/catalog/product/1021474 . – Режим доступа: по подписке.	https://znanium.com/catalog/document?id=339960
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: https://znanium.com/catalog/product/1211780 . – Режим доступа: по подписке.	https://znanium.com/catalog/document?id=367586
Периодические издания		
8	Официальный сайт РИА «Стандарты и качество». Журнал «Стандарты и качество» [Электронный ресурс].	www.stq.ru
9	Официальный сайт издательства «Пищевая промышленность». Журналы «Пищевая промышленность» [Электронный ресурс].	www.foodprom.ru
10	Официальный сайт журнала Международной конфедерации потребителей «Спрос» [Электронный ресурс].	www.spros.ru
11	Мир ресторатора	http://mir-restoratora.ru/
12	Ресторатор PRO	http://restorator.pro/
13	Рестораторшеф	http://restoratorchef.ru/
14	Ресторанные ведомости	http://www.restoved.ru/

15	Вопросы питания	http://vp.geotar.ru/ru/pages/journal_archive.html
16	Restoranof.ru	http://restoranoff.ru/
17	Food service	http://www.cafe-future.ru/

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

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

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

Производственная(преддипломная)практика проходит на базе предприятий Костромы (см. таблица), а также на площадках вуза. 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 преддипломной практики и подготовки отчета может использоваться дистанционная форма общения.

