

УТВЕРЖДАЮ
Директор БИТУ (филиал)
Кузнецова Е.В.
« 29 » июня 2023 г.



Рабочая программа практики

Б2.В.01(Пд) Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа

Вид практики:	производственная
Тип практики:	Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа
Способ проведения практики:	выездная стационарная
Форма проведения практики:	дискретно
Кафедра:	Пищевые технологии и промышленная инженерия
Направление подготовки:	19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
Направленность (профиль):	Технология и организация производства продукции индустрии питания и специализированных пищевых продуктов
Квалификация:	Бакалавр
Форма обучения:	заочная
Год набора:	2022
Объем практики:	576 часов/16 з.е.

Мелеуз, 2023 г.

Программу составил(и):

к.б.н. доцент Пономарева Лилия Фаясовна

Рабочая программа практики

Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа

разработана составлена на основании учебного плана, утвержденного ученым советом 25 мая 2023 г. протокол № 11 в соответствии

с ФГОС ВО Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (приказ Минобрнауки России от 17.08.2020 г. № 1047)

Руководитель ОПОП

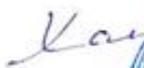
 _____ доцент, к.б.н., доцент Пономарева Л.Ф.

Рабочая программа обсуждена на заседании выпускающей кафедры

Протокол от 29 июня 2023 г. № 11

Программа практики рекомендована к утверждению представителями организаций-работодателей:

Директор ООО «Гранд Премиум»



(подпись)


А.В. Хабенко

Исполнительный директор
ООО «Лесник»



(подпись)


О.А. Агеева

СОДЕРЖАНИЕ

1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ПРОХОЖДЕНИЯ ПРАКТИКИ
2. МЕСТО, ОБЪЕМ И ВРЕМЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ
3. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПРИ ПРОХОЖДЕНИИ ПРАКТИКИ, СООТНЕСЕННЫЕ С РЕЗУЛЬТАТАМИ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ
4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ
5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ И ВАРИАНТЫ ИНДИВИДУАЛЬНЫХ ЗАДАНИЙ
6. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ПО ОРГАНИЗАЦИИ СРС
7. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРОХОЖДЕНИЯ ПРАКТИКИ
8. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРОХОЖДЕНИЯ ПРАКТИКИ
9. РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ОРГАНИЗАЦИИ ПРАКТИКИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ИЗ ЧИСЛА ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ

1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ПРОХОЖДЕНИЯ ПРАКТИКИ

1.1. Цели

Закрепление теоретических знаний, полученных в процессе обучения, на практике.

Приобретение профессиональных навыков и компетенций, необходимых для работы в сфере управления ресторанным бизнесом.

Изучение специфики работы различных ресторанных предприятий и их структурных подразделений.

Освоение методов анализа и оценки эффективности работы ресторанов и других объектов общественного питания.

Развитие навыков самостоятельного решения практических задач в области управления ресторанным бизнесом, в том числе в условиях неопределенности и риска.

Формирование умений работать в команде, эффективно взаимодействовать с коллегами и клиентами.

Сбор и анализ материалов для подготовки выпускной квалификационной работы и научно-исследовательской работы по теме «Управление ресторанным бизнесом»

1.2. Задачи

Изучение организационно-правовых основ деятельности ресторанный предприятия.

Ознакомление с основными направлениями деятельности предприятия, его структурой и функциями подразделений.

Анализ и оценка эффективности использования ресурсов предприятия (материальных, финансовых, трудовых).

Изучение системы управления качеством продукции и услуг на предприятии.

Изучение и анализ процесса обслуживания клиентов, оценка уровня удовлетворенности потребителей.

Исследование конкурентной среды и определение позиции предприятия на рынке услуг общественного питания.

Участие в разработке и реализации мероприятий по повышению эффективности работы предприятия.

Сбор, систематизация и анализ данных для выполнения выпускной квалификационной и научно-исследовательской работ.

Формирование навыков самостоятельного проведения научных исследований и анализа их результатов.

Развитие коммуникативных навыков, умения работать в команде и принимать решения в условиях неопределенности.

2. МЕСТО, ОБЪЕМ И ВРЕМЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ

Цикл (раздел) ОП:

Связь с предшествующими дисциплинами (модулями), практиками

№ п/п	Наименование	Курс	Шифр компетенции
1	Нутрициология	3	ПКС-3
2	Основы физиологии питания и диетологии	3	ПКС-3
3	Процессы и аппараты пищевых производств	3	ПКС-1
4	Технологическое оборудование предприятий индустрии питания	3	ПКС-1
5	Контроль качества сырья и готовой продукции на предприятиях индустрии питания	4	ПКС-1
6	Менеджмент производства и услуг предприятий индустрии питания	4	ПКС-1, ПКС-2
7	Микробиология, санитария и гигиена на предприятиях индустрии питания	4	ПКС-1
8	Организация обслуживания на предприятиях индустрии питания	4	ПКС-2
9	Проектирование	4	УК-1, УК-2, УК-3, УК-6, ПКС-1, ПКС-2, ПКС-3
10	Проектирование и техническое оснащение предприятий индустрии питания	4	ПКС-1
11	Проектное управление на предприятиях индустрии питания	4	ПКС-2, ПКС-1
12	Разработка рационов и технологий производства специализированных пищевых продуктов	4	ПКС-1, ПКС-3
13	Системы менеджмента качества на предприятиях индустрии питания	4	ПКС-1, ПКС-2

Распределение часов практики

Курс	5		Итого	
	УП	РП		
Самостоятельная работа под руководством преподавателя	2	2	2	2
В том числе в форме практ.подготовки	572	572	572	572
Контактная работа	2	2	2	2
Сам. работа	570	570	570	570
Часы на контроль	4	4	4	4
Итого	576	576	576	576

Сроки проведения практики, виды контроля и формы отчетности

Сроки проведения практики устанавливаются приказом ректора в соответствии с утвержденным календарным графиком. Место проведения практики определяется в соответствии с заключенными договорами о прохождении практики. Практика может проводиться в структурных подразделениях Университета, на базе предприятий и организаций, учреждений и др. Обучающимся предоставляется возможность прохождения практики по их собственной инициативе за пределами населенного пункта местонахождения Университета. При этом обучающийся подает личное заявление с необходимым обоснованием на выпускающую кафедру для согласования с заведующим кафедрой места прохождения практики.

Выбор мест прохождения практик для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья с учетом требований их доступности для данных обучающихся.

Для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья форма проведения практики устанавливается с учетом особенностей их психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья. Университет создает специальные условия для получения инвалидами и лицами с ОВЗ высшего образования. Под специальными условиями понимаются условия обучения инвалидов и лиц с ОВЗ, включающие в себя использование специальных технических средств обучения коллективного и индивидуального пользования, предоставление услуг ассистента (помощника), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь, проведение групповых и индивидуальных коррекционных занятий, обеспечение доступа в здание Университета и другие условия, без которых невозможно или затруднено освоение образовательных программ инвалидами и лицами с ОВЗ. Выбор мест прохождения практики для обучающихся с ОВЗ осуществляется с учетом состояния здоровья и требований по доступности для данной категории обучающихся. При определении мест учебной и производственной практик для инвалидов и лиц с ОВЗ должны учитываться рекомендации медико-социальной экспертизы, отраженные в индивидуальной программе реабилитации инвалида, относительно рекомендованных условий и видов труда. При необходимости для прохождения практик создаются специальные рабочие места в соответствии с характером нарушений, а также с учетом профессионального вида деятельности и характера труда, выполняемых студентом-инвалидом трудовых функций.

Виды контроля: ЗаО 5 курс

Формы отчетности: отчет по практике
дневник практики

3. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПРИ ПРОХОЖДЕНИИ ПРАКТИКИ, СООТНЕСЕННЫЕ С РЕЗУЛЬТАТАМИ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Прохождение практики направлено на формирование следующих компетенций и индикаторов их достижения:

ПКС-1:Способен управлять качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, разрабатывать технологическую и эксплуатационную документацию по ведению технологического процесса и техническому обслуживанию оборудования для реализации принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов с применением информационных и телекоммуникационных технологий

Знает методы подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, принципы расчета производственных мощностей и загрузки оборудования в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;

ПКС-1.1: технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; разработки планов размещения оборудования, технического оснащения и организации рабочих мест в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

Недостаточный уровень:

Знания законодательства Российской Федерации, регулирующие деятельность предприятий питания, способы оценки соответствия качества выполняемых работ разработанным на предприятии регламентам и стандартам отсутствуют

Пороговый уровень:

Сформулированы базовые знания законодательства Российской Федерации, регулирующие деятельность предприятий питания, способы оценки соответствия качества выполняемых работ разработанным на предприятии регламентам и стандартам

Продвинутый уровень:

Знания законодательства Российской Федерации, регулирующие деятельность предприятий питания, способы оценки соответствия качества выполняемых работ разработанным на предприятии регламентам и стандартам обширные и системные

Высокий уровень:

Знания законодательства Российской Федерации, регулирующие деятельность предприятий питания, способы оценки соответствия качества выполняемых работ разработанным на предприятии регламентам и стандартам твердые, аргументированные и всесторонние

Умеет контролировать технологические параметры, режимы и соблюдение правильной эксплуатации технологического оборудования при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, рассчитывать нормативы материальных затрат (норм расхода сырья, полуфабрикатов, материалов, инструментов, технологического топлива, энергии) и экономической эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов с применением информационных и телекоммуникационных технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах производства продукции

ПКС-1.2:

Недостаточный уровень:

Умения анализировать проблемы в функционировании системы контроля, прогнозировать их последствия и принимать меры по исправлению и недопущению подобных ситуаций в будущем не сформированы

Пороговый уровень:

Умения анализировать проблемы в функционировании системы контроля, прогнозировать их последствия и принимать меры по исправлению и недопущению подобных ситуаций в будущем фрагментированы и несут репродуктивный характер

Продвинутый уровень:

Умения анализировать проблемы в функционировании системы контроля, прогнозировать их последствия и принимать меры по исправлению и недопущению подобных ситуаций в будущем несут репродуктивный характер и применяются к решению типовых задач

Высокий уровень:

Умения анализировать проблемы в функционировании системы контроля, прогнозировать их последствия и принимать меры по исправлению и недопущению подобных ситуаций в будущем успешно применяются к решению, как типовых задач, так и нестандартных заданий

Владеет навыками внедрения системы управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в целях обеспечения требований технических регламентов к соответствующим видам пищевой продукции, оформления изменений в технической и технологической документации при корректировке технологических процессов и режимов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

ПКС-1.3:

Недостаточный уровень:

Навыки владения методикой создания системы внутреннего контроля за качеством продукции и услуг на предприятиях питания не сформированы

Пороговый уровень:

Навыки владения методикой создания системы внутреннего контроля за качеством продукции

Продвинутый уровень:

Навыки владения методикой создания системы внутреннего контроля за качеством продукции и услуг на предприятиях питания

Высокий уровень:

Навыки использования методики создания системы внутреннего контроля за качеством продукции и услуг на предприятиях питания

ПКС-2:Способен организовывать ведение технологического процесса в рамках принятой на предприятии технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов с применением систем мотивации персонала, контроль за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений, выполнением сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечением качества продукции и услуг

Знает методы определения потребности в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ по каждой технологической операции; виды, формы и методы мотивации персонала производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, включая материальное и нематериальное стимулирование; требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

ПКС-2.1:**Недостаточный уровень:**

Не знает методы оценки эффективности системы контроля деятельности департаментов (служб, отделов) предприятий питания

Пороговый уровень:

Знает методы оценки эффективности системы контроля деятельности департаментов (служб, отделов) предприятий питания

Продвинутый уровень:

Знает методы оценки эффективности системы контроля деятельности департаментов (служб, отделов) предприятий питания; принципы и методы организации системы контроля

Высокий уровень:

Знает методы оценки эффективности системы контроля деятельности департаментов (служб, отделов) предприятий питания; принципы и методы организации системы контроля работы персонала предприятий питания.

ПКС-2.2: Умеет применять способы организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления производством продукции общественного и осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; применять методы теххимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

Недостаточный уровень:

Не умеет анализировать проблемы в функционировании системы контроля.

Пороговый уровень:

Умеет анализировать проблемы в функционировании системы контроля

Продвинутый уровень:

Умеет анализировать проблемы в функционировании системы контроля, прогнозировать их последствия и принимать меры

Высокий уровень:

Умеет анализировать проблемы в функционировании системы контроля, прогнозировать их последствия и принимать меры по исправлению и недопущению подобных ситуаций в будущем

ПКС-2.3: Владеет навыками координации и контроля, проведения оценки эффективности работы предприятия питания; внедрения технически обоснованных норм времени (выработки), линейных и сетевых графиков производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в целях оптимизации технологического процесса производства; лабораторных исследований безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, включая микробиологический, химико-бактериологический, спектральный, полярографический, пробирный, химический и физико-химический анализ, органолептические исследования, в соответствии с регламентами, стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности

Недостаточный уровень:

Не владеет методикой создания системы контроля

Пороговый уровень:

Владеет методикой создания системы контроля

Продвинутый уровень:

Владеет методикой создания системы контроля бизнес-процессов на предприятиях питания

Высокий уровень:

Отлично владеет методикой создания системы контроля бизнес-процессов на предприятиях питания

ПКС-3:Способен ставить задачи исследования, выбирать методы экспериментальной работы, интерпретировать и представлять результаты научных исследований для решения научно-исследовательских и научно-производственных задач в области производства продуктов массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

ПКС-3.1: Знает методы организации научно-исследовательской работы, технологию выбора методов экспериментальной работы, методы анализа и интерпретации научных данных; алгоритмы решения научно-исследовательских и научно-производственных задач в области производства продуктов питания с учетом фундаментальных знаний техники и технологий

Недостаточный уровень:

методы организации научно-исследовательской работы, технологии выбора методов экспериментальной работы

Пороговый уровень:

методы организации научно-исследовательской работы, технологию выбора методов экспериментальной работы, методы анализа и интерпретации научных данных

Продвинутый уровень:

методов организации научно-исследовательской работы, технологии выбора методов экспериментальной работы, методов анализа и интерпретации научных данных; алгоритмов решения научно-исследовательских и научно-производственных задач в области производства продуктов питания с учетом фундаментальных знаний

Высокий уровень:

методов организации научно-исследовательской работы, технологии выбора методов экспериментальной работы, методов анализа и интерпретации научных данных; алгоритмов решения научно-исследовательских и научно-производственных задач в области производства продуктов питания с учетом фундаментальных знаний техники и технологий обширные

ПКС-3.2: Умеет ставить задачи исследования, выбирать методы экспериментальной работы, интерпретировать и представлять результаты научных исследований, систематизировать и анализировать полученную информацию, интерпретировать и представлять результаты научных исследований, оформлять заявки на интеллектуальную собственность

Недостаточный уровень:

формулировать цели, задачи и методы их решения

Пороговый уровень:

планировать и осуществлять процесс исследования с соблюдением требований научной достоверности; обосновывать выбор соответствующей методики, обеспечивающей достижение определенных целей

Продвинутый уровень:

систематизировать и анализировать полученную информацию, использовать методы обработки и анализа результатов наблюдений и экспериментов

Высокий уровень:

формулировать цели, задачи и методы их решения, группировать и систематизировать полученные результаты в отчетах о научно-исследовательских работах; представлять в научных сообществах

ПКС-3.3: Имеет навыки оценки и интерпретации полученных результатов, обоснования способов решения задач исследований и предложений, апробации результатов научных исследований на конференциях различного уровня, в публикациях и публичных обсуждениях; навыки работы с большим объемом информации

Недостаточный уровень:

методами поиска информации для подготовки научно-исследовательских работ, навыки работы с большим объемом информации

Пороговый уровень:

методами поиска информации для подготовки научно-исследовательских работ, навыки работы с большим объемом информации современными методами анализа и обработки результатов исследований

Продвинутый уровень:

методами поиска информации для подготовки научно-исследовательских работ, навыки работы с большим объемом информации навыками по осуществлению подготовки выводов и рекомендаций исследований и их апробации на конференциях различного уровня, в публикациях и публичных обсуждениях

Высокий уровень:

методами поиска информации для подготовки научно-исследовательских работ, навыки работы с большим объемом информации владеть механизмами внедрения результатов научных исследований в публикациях и публичных обсуждениях в производство

Шкала оценивания в зависимости от уровня сформированности компетенций

Уровень сформированности компетенций

Дескрипторы компетенций	1. Недостаточный: компетенции не сформированы	2. Пороговый: компетенции сформированы	3. Продвинутый: компетенции сформированы	4. Высокий: компетенции сформированы
Знания:	Знания отсутствуют.	Сформированы базовые структуры знаний.	Знания обширные, системные.	Знания твердые, аргументированные, всесторонние.
Умения:	Умения не сформированы.	Умения фрагментарны и носят репродуктивный характер.	Умения носят репродуктивный характер применяются к решению типовых заданий.	Умения успешно применяются к решению как типовых, так и нестандартных творческих заданий.
Навыки:	Навыки не сформированы.	Демонстрируется низкий уровень самостоятельности практического навыка.	Демонстрируется достаточный уровень самостоятельности устойчивого практического навыка.	Демонстрируется высокий уровень самостоятельности, высокая адаптивность практического навыка.

Описание критериев оценивания

<p>Выполнено менее 60% заданий, предусмотренных в индивидуальном задании на практику.</p> <p>Не подготовлен отчет по практике или структура отчета не соответствует рекомендуемой.</p> <p>В процессе защиты отчета обучающийся демонстрирует низкий уровень коммуникативности, неверно интерпретирует результаты выполненных заданий.</p> <p>В характеристике профессиональной деятельности обучающегося в период прохождения практики отмечена несформированность знаний, умений и навыков, предусмотренных программой практики.</p>	<p>Выполнено 60%-69% заданий предусмотренных в индивидуальном задании на практику.</p> <p>Структура отчета не в полной мере соответствует рекомендуемой.</p> <p>Обучающийся испытывает затруднения при ответах на вопросы руководителя практики от кафедры, не способен ясно и четко изложить суть выполненных заданий и обосновать полученные результаты.</p> <p>В характеристике профессиональной деятельности обучающегося в период прохождения практики отмечена сформированность не менее 50% знаний, умений и навыков, предусмотренных программой практики.</p>	<p>Выполнено 70–89% заданий, предусмотренных в индивидуальном задании на практику; задания выполнены с отдельными погрешностями, что повлияло на качество анализа полученных результатов.</p> <p>Структура отчета соответствует рекомендуемой.</p> <p>В процессе защиты отчета последовательно, достаточно четко изложил основные его положения, но допустил отдельные неточности в ответах на вопросы руководителя практики от кафедры.</p> <p>В характеристике профессиональной деятельности обучающегося в период прохождения практики отмечена сформированность основных знаний, умений и навыков, предусмотренных программой практики.</p>	<p>Выполнено 90–100% заданий, предусмотренных в индивидуальном задании на практику.</p> <p>Структура отчета соответствует рекомендуемой, все положения отчета сформулированы правильно, использованы корректные обозначения используемых в расчетах показателей. В результате анализа выполненных заданий, сделаны правильные выводы.</p> <p>В процессе защиты отчета последовательно, четко и логично обучающийся изложил его основные положения и грамотно ответил на вопросы руководителя практики от кафедры.</p> <p>В характеристике профессиональной деятельности обучающегося в период прохождения практики отмечена сформированность всех знаний, умений и навыков, предусмотренных программой практики.</p>
Оценка «неудовлетворительно»	Оценка «удовлетворительно»	Оценка «хорошо»	Оценка «отлично»

4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ

Код занятия	Этапы и разделы практики /вид работы/	Курс	Часов	Прак. подг.	Компетенции	Вид отчетности
	Раздел 1. 1 Этап Подготовительный					
1.1	<p>Работа с учебной литературой, изучение нормативно-правовой базы по теме, подготовки отчета.</p> <p>Знает методы оценки эффективности системы контроля деятельности департаментов (служб, отделов) предприятий питания; принципы и методы организации системы контроля работы персонала</p>	5	2	2	ПКС-2.1,ПКС-2.2,ПКС-2.3,ПКС-1.1,ПКС-1.2,ПКС-1.3	Дневник по прохождению практики

	<p>предприятий питания; законодательство Российской Федерации, регулирующее деятельность предприятий питания, способы оценки соответствия качества выполняемых работ разработанным на предприятии регламентам и стандартам</p> <p>Умеет анализировать проблемы в функционировании системы контроля, прогнозировать их последствия и принимать меры по исправлению и недопущению подобных ситуаций в будущем; анализировать проблемы в функционировании системы контроля, прогнозировать их последствия и принимать меры по исправлению и недопущению подобных ситуаций в будущем</p> <p>Владеет методикой создания системы контроля бизнес-процессов на предприятиях питания; методикой создания системы внутреннего контроля за качеством продукции и услуг на предприятиях питания /СРП/</p>					
1.2	<p>Составление плана практики по установленной форме; знакомство с предприятием, его подразделениями, применяемым оборудованием и производимой продукцией (оказываемыми услугами); знакомство с руководителями практики от предприятия и персоналом подразделений; прохождение всех видов инструктажей, изучение инструкции по охране труда и противопожарной безопасности; изучение должностных и специальных обязанностей, при необходимости осуществление подготовки на допуск к самостоятельной работе в качестве практиканта.</p> <p>Знает методы оценки эффективности системы контроля деятельности департаментов (служб, отделов) предприятий питания; принципы и методы организации системы контроля работы персонала предприятий питания; законодательство Российской Федерации, регулирующее деятельность предприятий питания, способы оценки соответствия качества выполняемых работ разработанным на предприятии регламентам и стандартам</p> <p>Умеет анализировать проблемы в функционировании системы контроля, прогнозировать их</p>	5	20	20	ПКС-2.1,ПКС-2.2,ПКС-2.3,ПКС-1.1,ПКС-1.2,ПКС-1.3	Дневник по прохождению практики

	<p>последствия и принимать меры по исправлению и недопущению подобных ситуаций в будущем; анализировать проблемы в функционировании системы контроля, прогнозировать их последствия и принимать меры по исправлению и недопущению подобных ситуаций в будущем</p> <p>Владеет методикой создания системы контроля бизнес-процессов на предприятиях питания; методикой создания системы внутреннего контроля за качеством продукции и услуг на предприятиях питания</p> <p>/Ср/</p>					
	Раздел 2. 2 этап Основной					
2.1	<p>В основной период практики, студенты выполняют задачи, определенные рабочей программой (Изучение работы предприятия, сбор данных для ВКР), и ежедневно ведут дневник практики по установленной форме.</p> <p>1. Дневник регулярно ведется в течение всей практики. Руководители практики просматривают дневник не реже одного раза в неделю и заверяет своей подписью записи студента.</p> <p>2. Получив дневник, студент заполняет обложку и разделы «Общие сведения».</p> <p>3. В конце практики студент составляет список всех материалов, собранных во время практики, и дает краткое заключение по итогам практики.</p> <p>4. Руководитель практики от организации и руководитель от кафедры записывают в дневнике характеристику студента.</p> <p>5. В дневник записывается оценка практики руководителем от организации.</p> <p>Содержание и оформление отчета по практике.</p> <p>Отчет по практике является документом, подлежащим учету и хранению на кафедре.</p> <p>Оформляется лично студентом, проходившим практику в соответствии с требованиями ЛНА университета.</p> <p>Содержательная часть отчета отражает способности студента к сбору, обработке и отображению полученной информации, а оформительская – указывает на уровень культуры специалиста с высшим образованием.</p> <p>Отчет должен состоять из текстового и графического материалов. Текстовые материалы собираются в необходимой</p>	5	396	396	ПКС-2.1,ПКС-2.2,ПКС-2.3,ПКС-1.1,ПКС-1.2,ПКС-1.3	Дневник по прохождению практики

	<p>последовательности, листы нумеруются, скрепляются и помещаются в папку из прозрачного пластика. Обязательными структурными элементами отчета являются:</p> <ul style="list-style-type: none"> - лист задания на выполнение практики; - содержание (с указанием структурных элементов и соответствующих страниц); - введение (краткое введение в содержание отчета: название практики, дату фактического прохождения практики); - основная часть отчета (в соответствии с содержанием практики); - заключение (краткий анализ и выводы о достижении стоящих целей); - список использованных или изученных источников информации; - приложение (при наличии); - отзыв руководителя практики от предприятия, заверенный печатью предприятия. <p>Знает методы оценки эффективности системы контроля деятельности департаментов (служб, отделов) предприятий питания; принципы и методы организации системы контроля работы персонала предприятий питания; законодательство Российской Федерации, регулирующее деятельность предприятий питания, способы оценки соответствия качества выполняемых работ разработанным на предприятии регламентам и стандартам</p> <p>Умеет анализировать проблемы в функционировании системы контроля, прогнозировать их последствия и принимать меры по исправлению и недопущению подобных ситуаций в будущем; анализировать проблемы в функционировании системы контроля, прогнозировать их последствия и принимать меры по исправлению и недопущению подобных ситуаций в будущем</p> <p>Владеет методикой создания системы контроля бизнес-процессов на предприятиях питания; методикой создания системы внутреннего контроля за качеством продукции и услуг на предприятиях питания /Ср/</p>					
	Раздел 3. 3 этап Заключительный					
3.1	Студенты представляют отчет и отзыв руководителю практики от кафедры, подготовленные в соответствии с заданием, докладывают о выполнении	5	154	154		Дневник по прохождению практики

	<p>программы практики на защите отчета по практике.</p> <p>Основанием для допуска студента к аттестации являются:</p> <ul style="list-style-type: none"> - письменный отчет, оформленный в соответствии с требованиями; - дневник практики, оформленный в установленном порядке; - заверенный подписью положительный отзыв руководителя практики от предприятия; - наличие у студента зачетной книжки в день защиты. <p>При принятии решения об оценке прохождения практики может учитываться мнение руководителей практики от предприятий (организаций), где студенты проходили практику.</p> <p>В завершающий период практики студенты формируют и оформляют отчетные материалы, представляют их руководителю практики от предприятия и готовятся к аттестации. Руководитель практики от предприятия проверяет полноту и качество отработки материалов, представленных студентом в отчете по практике, оформляет и заверяет печатью предприятия отзыв на студента.</p> <p>Знает методы оценки эффективности системы контроля деятельности департаментов (служб, отделов) предприятий питания; принципы и методы организации системы контроля работы персонала предприятий питания; законодательство Российской Федерации, регулирующее деятельность предприятий питания, способы оценки соответствия качества выполняемых работ разработанным на предприятии регламентам и стандартам</p> <p>Умеет анализировать проблемы в функционировании системы контроля, прогнозировать их последствия и принимать меры по исправлению и недопущению подобных ситуаций в будущем; анализировать проблемы в функционировании системы контроля, прогнозировать их последствия и принимать меры по исправлению и недопущению подобных ситуаций в будущем</p> <p>Владеет методикой создания системы контроля бизнес-процессов на предприятиях питания; методикой создания системы внутреннего контроля за качеством продукции и услуг на предприятиях питания /Ср/</p>					
--	--	--	--	--	--	--

Раздел 4. Зачет						
4.1	<p>Зачет с оценкой</p> <p>Знает методы оценки эффективности системы контроля деятельности департаментов (служб, отделов) предприятий питания; принципы и методы организации системы контроля работы персонала предприятий питания; законодательство Российской Федерации, регулирующее деятельность предприятий питания, способы оценки соответствия качества выполняемых работ разработанным на предприятии регламентам и стандартам</p> <p>Умеет анализировать проблемы в функционировании системы контроля, прогнозировать их последствия и принимать меры по исправлению и недопущению подобных ситуаций в будущем; анализировать проблемы в функционировании системы контроля, прогнозировать их последствия и принимать меры по исправлению и недопущению подобных ситуаций в будущем</p> <p>Владеет методикой создания системы контроля бизнес-процессов на предприятиях питания; методикой создания системы внутреннего контроля за качеством продукции и услуг на предприятиях питания /ЗаО/</p>	5	4	0	ПКС-2.1,ПКС-2.2,ПКС-2.3,ПКС-1.1,ПКС-1.2,ПКС-1.3	Вопросы к зачету с оценкой, отчет о прохождении практики

5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ И ВАРИАНТЫ ИНДИВИДУАЛЬНЫХ ЗАДАНИЙ

5.1. Контрольные вопросы для проведения промежуточной аттестации обучающихся по практике

<p>Вопросы к зачету с оценкой</p> <ol style="list-style-type: none"> Каковы цели и задачи преддипломной практики по управлению ресторанным бизнесом? Что включает в себя научно-исследовательский компонент этой практики? Какие основные виды деятельности осуществляются на предприятиях ресторанного бизнеса? Какие знания и навыки необходимы для управления ресторанным бизнесом? Какие методы анализа и оценки используются для определения эффективности работы ресторана? В чем заключается роль маркетинга в ресторанном бизнесе? Как осуществляется управление качеством и безопасностью продукции и услуг в ресторанах? Как осуществляется планирование и контроль деятельности ресторана? Какие нормы и правила техники безопасности и охраны труда применяются в ресторанном бизнесе? Как проводится анализ конкурентной среды на рынке ресторанных услуг? Какие функции выполняет управляющий ресторана и какие требования к нему предъявляются? Как организуется процесс обслуживания клиентов в ресторане и как оценивается уровень их удовлетворенности? В чем состоит роль информационных систем и баз данных в управлении ресторанным бизнесом? Какова роль планирования и организации работы персонала ресторана в обеспечении его эффективности? Как проводятся маркетинговые исследования на рынке ресторанных услуг и как определяются позиции конкурентов? Какие современные технологии и методы управления используются в ресторанном бизнесе? Каков порядок проведения научных исследований в рамках преддипломной практики по управлению ресторанным бизнесом? Какие нормативно-правовые акты регулируют деятельность предприятий общественного питания? Как принимаются управленческие решения в ресторанном бизнесе и какие факторы учитываются при этом? Как используются современные информационные технологии для решения задач в управлении ресторанным предприятием? Как организуются и координируются работы коллектива в ресторанном бизнесе? Какие навыки необходимы для оценки качества и безопасности услуг в ресторанном бизнесе? Как контролируется соблюдение санитарных норм и требований на предприятиях общественного питания?
--

25. Какие факторы влияют на успех управления ресторанным бизнесом и как их можно учесть в своей работе?
26. Как происходит организация и координация работы коллектива на предприятиях общественного питания и налаживание деловых контактов?
27. В каких ситуациях могут возникнуть проблемы и как их решать в рамках управления ресторанным бизнесом?
28. Какие возможности открываются для специалистов в области управления ресторанным бизнесом на современном рынке труда?
29. Как осуществляется подготовка и проведение мероприятий, направленных на повышение качества услуг и экономической эффективности деятельности ресторанов?
30. Какие вопросы необходимо решать при планировании и организации процесса обслуживания клиентов в ресторане?

Защиту отчета по практике проводит руководитель практики от Университета. В ходе защиты оцениваются:

- выполнение индивидуального задания;
- характеристика профессиональной деятельности обучающегося в период прохождения практики. Характеристику составляет и подписывает руководитель практики от профильной организации;
- отчет о прохождении практики;
- результаты устного опроса (собеседования) или защиты отчета в виде презентации.

Уровень сформированности у обучающегося компетенций в период прохождения практики определяется по результатам защиты отчета по практике и с учетом характеристики профессиональной деятельности обучающегося в период

5.2. Варианты индивидуальных заданий на практику

Варианты индивидуальных заданий:

1. Разработка стратегии развития ресторана с учетом анализа конкурентной среды.
2. Оценка эффективности использования информационных систем в управлении рестораном.
3. Разработка мероприятий по улучшению качества обслуживания клиентов.
4. Анализ экономической эффективности деятельности ресторанного бизнеса.
5. Разработка системы контроля качества продукции и услуг ресторана.
6. Планирование и организация работы персонала ресторана.
7. Разработка и реализация проекта по совершенствованию меню ресторана.
8. Исследование рынка ресторанных услуг с целью определения позиций конкурентов.
9. Организация и координация работ по проведению маркетинговых исследований.
10. Разработка программы повышения квалификации персонала ресторана.
11. Разработка маркетинговой стратегии продвижения услуг ресторана.
12. Оптимизация процесса формирования меню и разработки новых блюд.
13. Внедрение системы контроля качества продукции и услуг ресторана.
14. Планирование и организация работ различных подразделений ресторана.
15. Разработка проекта по улучшению охраны труда и техники безопасности на предприятии.
16. Исследование рынка услуг общественного питания с целью определения позиции ресторана.
17. Организация и проведение маркетинговых исследований для улучшения деятельности ресторана.
18. Разработка программы по повышению квалификации персонала в области общественного питания.
19. Анализ и оценка эффективности работы ресторанного предприятия.
20. Разработка и внедрение мероприятий по улучшению качества услуг ресторана.
21. Работа с информационными системами для оптимизации деятельности ресторана.
22. Планирование и организация работы персонала для повышения экономической эффективности.
23. Контроль за соблюдением санитарных норм на предприятии общественного питания.
24. Маркетинговые исследования рынка ресторанных услуг для определения позиции и разработки стратегии развития.
25. Организация процесса обслуживания клиентов с целью обеспечения их удовлетворенности.
26. Применение современных технологий и методов управления в деятельности ресторана.
27. Разработка стратегии развития ресторана.
28. Оценка эффективности использования информационных технологий в управлении ресторанным бизнесом.
29. Разработка мероприятий по улучшению качества обслуживания клиентов в ресторане.
30. Анализ экономической эффективности деятельности ресторанов.
31. Разработка системы контроля качества услуг в ресторане.
32. Планирование и организация работы персонала в ресторане.
33. Исследование рынка ресторанных услуг.
34. Организация и координация маркетинговых исследований в ресторанном бизнесе.
35. Разработка программы повышения квалификации сотрудников ресторана.
36. Внедрение принципов корпоративного управления в деятельность ресторана.

Защиту отчета по практике проводит руководитель практики от Университета. В ходе защиты оцениваются:

- выполнение индивидуального задания;
- характеристика профессиональной деятельности обучающегося в период прохождения практики. Характеристику составляет и подписывает руководитель практики от профильной организации;
- отчет о прохождении практики;
- результаты устного опроса (собеседования) или защиты отчета в виде презентации.

Уровень сформированности у обучающегося компетенций в период прохождения практики определяется по результатам защиты отчета по практике и с учетом характеристики профессиональной деятельности обучающегося в период прохождения практики, составленной руководителем практики от профильной организации.

6. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ПО ОРГАНИЗАЦИИ СРС

СРС – планируемая учебная, учебно-исследовательская, научно-исследовательская работа студентов, выполняемая во внеаудиторное (аудиторное) время по заданию и при методическом руководстве преподавателя, но без его непосредственного участия (возможно частичное непосредственное участие преподавателя при сохранении ведущей роли студентов). Целью СРС является овладение фундаментальными знаниями, профессиональными умениями и навыками по профилю будущей специальности, опытом творческой, исследовательской деятельности, развитие самостоятельности, ответственности и организованности, творческого подхода к решению проблем учебного и профессионального уровней. Задачи СРС: систематизация и закрепление полученных теоретических знаний и практических умений студентов; углубление и расширение теоретической подготовки; формирование умений использовать нормативную, правовую, справочную документацию и специальную литературу; развитие познавательных способностей и активности студентов: творческой инициативы, самостоятельности, ответственности и организованности; формирование самостоятельности мышления, способностей к саморазвитию, самосовершенствованию и самореализации; развитие исследовательских умений; использование материала, собранного и полученного в ходе самостоятельных занятий на практических занятиях, при написании курсовых и выпускной квалификационной работ, для эффективной подготовки к итоговым зачетам и экзаменам. Функции СРС: развивающая (повышение культуры умственного труда, приобщение к 10 творческим видам деятельности, обогащение интеллектуальных способностей студентов); информационно-обучающая (учебная деятельность студентов на аудиторных занятиях, неподкрепленная самостоятельной работой, становится мало результативной); ориентирующая и стимулирующая (процессу обучения придается ускорение и мотивация); воспитательная (формируются и развиваются профессиональные качества специалиста и гражданина); исследовательская (новый уровень профессионально-творческого мышления).

Самостоятельная работа студентов является обязательным компонентом учебного процесса для каждого студента и определяется учебным планом. Виды самостоятельной работы студентов определяются при разработке рабочих программ и учебных методических комплексов дисциплин содержанием учебной дисциплины. При определении содержания самостоятельной работы студентов следует учитывать их уровень самостоятельности и требования к уровню самостоятельности выпускников для того, чтобы за период обучения искомый уровень был достигнут. Так, удельный вес самостоятельной работы при обучении в очной форме составляет до 50% от количества аудиторных часов, отведённых на изучение дисциплины, в заочной форме - количество часов, отведённых на освоение дисциплины, увеличивается до 90%. Самостоятельная работа определяется как индивидуальная или коллективная учебная деятельность, осуществляемая без непосредственного руководства педагога, но по его заданиям и под его контролем. Самостоятельная работа – это познавательная учебная деятельность, когда последовательность мышления студента, его умственных и практических операций и действий зависит и определяется самим студентом.

Практика студентов является важной составной частью учебного процесса в результате которого осуществляется подготовка студентов к профессиональной деятельности. В процессе прохождения практики обучающиеся закрепляют и углубляют теоретические знания, полученные ими в высшем учебном заведении, приобретают компетенции, практические навыки, умения и опыт самостоятельной профессиональной деятельности.

Самостоятельная работа студентов способствует развитию самостоятельности, ответственности и организованности, творческого подхода к решению проблем учебного и профессионального уровня, что в итоге приводит к развитию навыка самостоятельного планирования и реализации деятельности. Целью самостоятельной работы студентов является овладение необходимыми компетенциями по своему направлению подготовки, опытом творческой и исследовательской деятельности. На основании компетентного подхода к реализации профессиональных образовательных программ, видами заданий для самостоятельной работы являются:

- для овладения знаниями: чтение текста (учебника, первоисточника, дополнительной литературы), составление плана текста, графическое изображение структуры текста, конспектирование текста, выписки из текста, работа со словарями и справочниками, ознакомление с нормативными документами, учебно-исследовательская работа, использование аудио- и видеозаписей, компьютерной техники и информационно-телекоммуникационной сети Интернет и др.
 - для закрепления и систематизации знаний: работа с конспектом лекции, обработка текста (учебника, первоисточника, дополнительной литературы, аудио и видеозаписей), повторная работа над учебным материалом, составление плана, составление таблиц для систематизации учебного материала, ответ на контрольные вопросы, заполнение рабочей тетради, аналитическая обработка текста (аннотирование, рецензирование, реферирование, конспект-анализ и др.), завершение аудиторных практических работ и оформление отчетов по ним, подготовка мультимедиа сообщений/докладов к выступлению на семинаре (конференции), материалов-презентаций, подготовка реферата, составление библиографии, тематических кроссвордов, тестирование и др.
 - для формирования умений: решение задач и упражнений по образцу, решение вариативных задач, выполнение чертежей, схем, выполнение расчетов (графических работ), решение ситуационных (профессиональных) задач, подготовка к деловым играм, проектирование и моделирование разных видов и компонентов профессиональной деятельности, рефлексивный анализ профессиональных умений с использованием аудио- и видеотехники и др.
- Самостоятельная работа может осуществляться индивидуально или группами студентов в зависимости от цели, объема, конкретной тематики самостоятельной работы, уровня сложности, уровня умений студентов.

7. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРОХОЖДЕНИЯ ПРАКТИКИ

7.1. Рекомендуемая литература	
7.1.1. Основная литература	
Л.1.1	Кокшаров А. А., Подлегаева Т. В. Технология производства ресторанной продукции [Электронный ресурс]: учебное пособие. - Кемерово: КемГУ, 2021. - 145 с. – Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/186340
Л.1.2	Федцов В. Г. Культура ресторанного сервиса [Электронный ресурс]: учебное пособие. - Москва: Дашков и К ^о , 2021. - 248 с. – Режим доступа: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=684288

Л.1.3	Дерканосова А. А., Домбровская Я. П., Белокурова Е. В. Технология производства продукции индустрии питания и ресторанного бизнеса. (Технология мучных кулинарных изделий) [Электронный ресурс]:учебное пособие. - Воронеж: Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2021. - 217 с. – Режим доступа: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=688138
Л.1.4	Родионова Н. С., Домбровская Я. П., Дерканосова А. А., Белокурова Е. В. Организация производства и логистика предприятий индустрии питания и ресторанного бизнеса [Электронный ресурс]:учебное пособие. - Воронеж: Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2021. - 121 с. – Режим доступа: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=688147
Л.1.5	Федцов В. Г. Культура ресторанного сервиса [Электронный ресурс]:учебное пособие. - Москва: Дашков и К°, 2022. - 248 с. – Режим доступа: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=699341
Л.1.6	Палий Н. С. Бизнес-планирование в гостинично-ресторанном деле [Электронный ресурс]:учебное пособие. - Донецк: Донецкий национальный университет экономики и торговли имени Михаила Туган-Барановского, 2023. - 115 с. – Режим доступа: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=701886
Л.1.7	Черевко А. И., под общ. ред., Михайлов В. М., под общ. ред., Новикова Е. В., Балацкая Н. Ю., Варыпаева Л. М., Давыдова О. Ю., Каленик К. В., Кононенко Т. П., Малюк Л. П., Полстяная Н. В., Федак В. И. Энциклопедия питания. Том 10. Ресторанный сервис и этикет [Электронный ресурс]:Энциклопедия. - Москва: КноРус, 2024. - 176 с. – Режим доступа: https://book.ru/book/950613
Л.1.8	Чернова Е. В., Баженова Т. С., Котова Н. П. Ресторанное дело [Электронный ресурс]:учебное пособие. - Санкт-Петербург: Троицкий мост, 2021. - 260 с. – Режим доступа: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=598739
Л.1.9	Акимова Н. А., Соколов А. Ю. Управление качеством и контроль ресторанной продукции [Электронный ресурс]:Учебник. - Москва: КноРус, 2020. - 202 с. – Режим доступа: https://book.ru/book/934004

7.2. Лицензионное и свободно распространяемое программное обеспечение в том числе отечественного производства

7.2.1	Microsoft Office 2013 Standard
7.2.2	Компас 3D V18
7.2.3	СПС КонсультантПлюс. Версия Проф

7.3. Перечень профессиональных баз данных, информационных справочных систем и ресурсов сети Интернет

7.3.1	Электронно-библиотечная система "Университетская библиотека онлайн". Режим доступа: https://biblioclub.ru/
7.3.2	Электронно-библиотечная система "Лань". Режим доступа: https://e.lanbook.com/
7.3.3	Электронно-библиотечная система "BOOK.ru". Режим доступа: https://book.ru/
7.3.4	"Электронная библиотека учебников"
7.3.5	Электронно-библиотечная система "Юрайт"
7.3.6	Электронные библиотеки, словари, энциклопедии
7.3.7	Электронно-библиотечная система "polpred"
7.3.8	Scirus - система поиска научной информации
7.3.9	Всемирная виртуальная библиотека (The WWW Virtual Library)
7.3.10	Сайт диссертационного зала Российской государственной библиотеки
7.3.11	Компьютерная справочно-правовая система "КонсультантПлюс"
7.3.12	Сайт Министерства сельского хозяйства Российской Федерации
7.3.13	Научная электронная библиотека "eLIBRARY.RU"
7.3.14	Научная электронная библиотека "КиберЛенинка"
7.3.15	Сайт национального открытого университета "ИНТУИТ"
7.3.16	Справочно-правовая система "Гарант"
7.3.17	Сайт ФЕДЕРАЛЬНОГО ИНСТИТУТА ПРОМЫШЛЕННОЙ СОБСТВЕННОСТИ
7.3.18	ПЛАТФОРМА ОНЛАЙН-ОБРАЗОВАНИЯ «РАЗУМ»
7.3.19	Российская государственная библиотека
7.3.20	Единая коллекция цифровых образовательных ресурсов

8. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРОХОЖДЕНИЯ ПРАКТИКИ

8.1.	Материально-техническое обеспечение университета:
------	---

8.1.1	<p>Адрес: 453850, Республика Башкортостан, р-н Мелеузовский, г. Мелеуз, ул. Смоленская, д. 34, строение 1: аудитория 16-124 - Лаборатория «Учебный ресторан»</p> <p>Учебная аудитория для проведения занятий лекционного, лабораторного и практического типа; для курсового проектирования (выполнения курсовых работ); для проведения групповых и индивидуальных консультаций; для текущего контроля и промежуточной аттестации</p> <p>: Рабочее место преподавателя; Компьютер; Проектор переносной; Экран переносной; Учебно-наглядные пособия. Рабочие места обучающихся; Предметы сервировки стола: столовая посуда; фаянсовая посуда; фарфоровая посуда; хрустальная и стеклянная посуда, столовые приборы; Столовый текстиль: скатерти, салфетки, полотенца, униформа для официантов, бармена; Барный инвентарь: шейкер, нарзанники, открывалки, шиппы, блендер; Барное стекло: бокалы, стаканы, рюмки, стопки, фужеры, кувшины; Барная стойка; Кофемашина; Телевизор; DVD-приставка; Столы; Витрина, открытая с посудой.</p>
8.1.2	<p>Адрес: 453850, Республика Башкортостан, р-н Мелеузовский, г. Мелеуз, ул. Смоленская, д. 34, строение 1: аудитория 16-124 а - Лаборатория Технологии продукции общественного питания</p> <p>Учебная аудитория для проведения занятий лабораторного и практического типа; для курсового проектирования (выполнения курсовых работ); для проведения групповых и индивидуальных консультаций; для текущего контроля и промежуточной аттестации</p> <p>: Рабочие места обучающихся; Лабораторные приборы и оборудование: разделочные столы, посуда, формы и листы для выпечек, микроволновая печь, весы, фризер, миксеры, посудомоечная машина, печь-гриль, фритюрница, мясорубка, пароконвектомат, водоумягчитель, механическая панель для пароконвектомата, подставка под пароконвектомат, плита электрическая, плита индукционная кухонная двухкомфорочная, печь электрическая конвекционная, шкаф расстоечный, печь хлебопекарная лабораторная, металлическая посуда, плита электрическая, блинница электрическая однокомфорочная, блинница электрическая двухкомфорочная, электрический чайник, Ванна моечная; Ванна-раковина; Стол с мойкой; Стиральная машина; Холодильник.</p>

9. РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ОРГАНИЗАЦИИ ПРАКТИКИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ИЗ ЧИСЛА ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ

Для обучающихся из числа инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья на основании письменного заявления практика реализуется с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья (далее - индивидуальных особенностей); обеспечивается соблюдение следующих общих требований: использование специальных технических средств обучения коллективного и индивидуального пользования, предоставление услуг ассистента (помощника), оказывающего такому обучающемуся необходимую техническую помощь, обеспечение доступа в здания и помещения, где проходит практика, другие условия, без которых невозможно или затруднено прохождение практики по письменному заявлению обучающегося.

При реализации практики на основании письменного заявления обеспечивается соблюдение следующих общих требований: проведение практики для студентов-инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в одной аудитории совместно с обучающимися, не имеющими ограниченных возможностей здоровья, если это не создает трудностей для обучающихся; присутствие в ассистента (ассистентов), оказывающего(их) обучающимся необходимую техническую помощь с учетом их индивидуальных особенностей; пользование необходимыми обучающимся техническими средствами с учетом их индивидуальных особенностей.

Все локальные нормативные акты Московского государственного университета технологий и управления им. К.Г. Разумовского по вопросам реализации практики доводятся до сведения обучающихся с ограниченными возможностями здоровья в доступной для них форме.

Предусмотрена возможность обучения по индивидуальному графику, при составлении которого возможны различные варианты проведения занятий: в академической группе и индивидуально, на дому с использованием дистанционных образовательных технологий.

Основной формой в дистанционном обучении является индивидуальная форма обучения. Главным достоинством индивидуального обучения для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья является то, что оно позволяет полностью индивидуализировать содержание, методы и темпы учебной деятельности инвалида, следить за каждым его действием и операцией при решении конкретных задач; вносить вовремя необходимые коррективы как в деятельность студента-инвалида, так и в деятельность преподавателя. Дистанционное обучение также обеспечивает возможности коммуникаций не только с преподавателем, но и с другими обучаемыми, сотрудничество в процессе познавательной деятельности.

При прохождении практики используются следующие организационные мероприятия:

- использование возможностей сети «Интернет» для обеспечения связи с обучающимися, предоставления им необходимых материалов для самостоятельного изучения, контроля текущей успеваемости и проведения тестирования.
- проведение видеоконференций, консультаций, и т.д. с использованием программ, обеспечивающих дистанционный контакт с обучающимся в режиме реального времени.
- предоставление электронных учебных пособий, включающих в себя основной материал по дисциплинам, включенным в ОП.
- предоставление видеоматериалов, позволяющих изучать материал курса дистанционно.
- использование программного обеспечения и технических средств, имеющих функции адаптации для использования лицами с ограниченными возможностями.

Актуализация с учетом развития науки, техники, культуры, экономики, техники, технологий и социальной сферы
Руководитель ОПОП

Рабочая программа согласована на заседании выпускающей кафедры

Пищевые технологии и промышленная инженерия

Протокол от _____ 20__ г. № ____

И.о. зав. кафедрой _____

=====

Актуализация с учетом развития науки, техники, культуры, экономики, техники, технологий и социальной сферы
Руководитель ОПОП

Рабочая программа согласована на заседании выпускающей кафедры

Пищевые технологии и промышленная инженерия

Протокол от _____ 20__ г. № ____

И.о. зав. кафедрой _____

=====

Актуализация с учетом развития науки, техники, культуры, экономики, техники, технологий и социальной сферы
Руководитель ОПОП

Рабочая программа согласована на заседании выпускающей кафедры

Пищевые технологии и промышленная инженерия

Протокол от _____ 20__ г. № ____

И.о. зав. кафедрой _____

=====

Актуализация с учетом развития науки, техники, культуры, экономики, техники, технологий и социальной сферы
Руководитель ОПОП

Рабочая программа согласована на заседании выпускающей кафедры

Пищевые технологии и промышленная инженерия

Протокол от _____ 20__ г. № ____

И.о. зав. кафедрой _____

=====

Актуализация с учетом развития науки, техники, культуры, экономики, техники, технологий и социальной сферы
Руководитель ОПОП

Рабочая программа согласована на заседании выпускающей кафедры

Пищевые технологии и промышленная инженерия

Протокол от _____ 20__ г. № ____

И.о. зав. кафедрой _____