

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
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):	Управление ресторанным бизнесом
Квалификация:	Бакалавр
Форма обучения:	очно-заочная
Год набора:	2023
Объем практики:	576 часов/16 з.е.

Мелеуз, 2023 г.

Программу составил(и):

к.б.н. доцент Пономарева Лилия Фаясовна

Рабочая программа практики

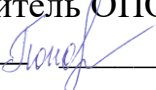
Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа

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)

33.008. Профессиональный стандарт "РУКОВОДИТЕЛЬ ПРЕДПРИЯТИЯ ПИТАНИЯ", утверждённый приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 мая 2015 г. N 281н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 2 июня 2015 г., регистрационный N 37510)

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 профилю «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	Семестр	Шифр компетенции
1	Нутрициология	5	ПКС-1.1, ПКС-1.2, ПКС-1.3
2	Техническое оснащение ресторана	6	ПКС-1.1, ПКС-1.2, ПКС-1.3
3	Технологическое оборудование ресторана	6	ПКС-1.1, ПКС-1.2, ПКС-1.3
4	Микробиология, санитария и гигиена на предприятиях питания	7	ПКС-1.1, ПКС-1.2, ПКС-1.3
5	Проектирование и дизайн ресторана	7	ПКС-1.1, ПКС-1.2, ПКС-1.3
6	Технология изготовления ресторанных блюд	7	ПКС-1.1, ПКС-1.2, ПКС-1.3
7	Экономика ресторана	7	ПКС-2.1, ПКС-2.2, ПКС-2.3
8	Барное дело	8	ПКС-1.1, ПКС-1.2, ПКС-1.3
9	Бережливое производство в ресторане	8	ПКС-2.1, ПКС-2.2, ПКС-2.3
10	Кухни мира и региональные кухни России	8	ПКС-1.1, ПКС-1.2, ПКС-1.3
11	Проектирование	8	ПКС-2.1, ПКС-2.2, ПКС-2.3
12	Проектирование меню напитков и эногастрономия	8	ПКС-1.1, ПКС-1.2, ПКС-1.3
13	Производственный контроль в ресторане	8	ПКС-1.1, ПКС-1.2, ПКС-1.3
14	Ресторанный сервис	8	ПКС-2.1, ПКС-2.2, ПКС-2.3
15	Управление ресторанным бизнесом	8	ПКС-2.1, ПКС-2.2, ПКС-2.3

Распределение часов практики

Семестр (<Курс>.<Семестр на курсе>)	9 (5.1)		Итого	
	УП	РП	УП	РП
Неделя				
Вид занятий	УП	РП	УП	РП
Самостоятельная работа под руководством преподавателя	2	2	2	2
В том числе в форме практ.подготовки	576	576	576	576
Контактная работа	2	2	2	2
Сам. работа	574	574	574	574
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 9 семестр

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 организовывать внутренний контроль за обеспечением качества продукции и услуг, соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений

ПКС-1.1: Знает законодательство Российской Федерации, регулирующее деятельность предприятий питания, способы оценки соответствия качества выполняемых работ разработанным на предприятии регламентам и стандартам

Недостаточный уровень:

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

Пороговый уровень:

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

Продвинутый уровень:

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

Высокий уровень:

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

ПКС-1.2: Умеет анализировать проблемы в функционировании системы контроля, прогнозировать их последствия и принимать меры по исправлению и недопущению подобных ситуаций в будущем

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 носят 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 носят 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

ПКС-1.3: Владеет методикой создания системы внутреннего контроля за качеством продукции и услуг на предприятиях питания

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 определять формы и методы контроля бизнес-процессов департаментов (служб, отделов) предприятия питания, выявлять проблемы в системе их контроля и определять уровни эффективности деятельности департаментов (служб, отделов); организовывать контроль за выполнением сотрудниками стандартов обслуживания, распорядка и дисциплины, и исполнением персоналом принятых решений

ПКС-2.1: Знает методы оценки эффективности системы контроля деятельности департаментов (служб, отделов) предприятий питания; принципы и методы организации системы контроля работы персонала предприятий питания

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

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 методикой создания системы контроля бизнес-процессов на предприятиях питания

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

Шкала оценивания в зависимости от уровня сформированности компетенций

Уровень сформированности компетенций				
Дескрипторы компетенций	1. Недостаточный: компетенции не сформированы	2. Пороговый: компетенции сформированы	3. Продвинутой: 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

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

4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ

Код занятия	Этапы и разделы практики /вид работы/	Семестр	Часов	Прак. подг.	Компетенции	Вид отчетности
	Раздел 1. 1 Этап Подготовительный					
1.1	Работа с учебной литературой, изучение нормативно-правовой базы по теме, подготовки отчета. Знать: основные принципы и методы	9	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>управления ресторанным бизнесом; особенности организации работы различных подразделений ресторанным предприятия; методы анализа и оценки экономической эффективности деятельности ресторана; основы маркетинга и продвижения услуг в сфере общественного питания; принципы формирования меню, разработки новых блюд и напитков; требования к качеству и безопасности продукции и услуг общественного питания; правила составления бизнес-планов, планирования и контроля деятельности ресторана; нормы и правила охраны труда, техники безопасности и противопожарной защиты на предприятиях общественного питания.</p> <p>Уметь: анализировать и оценивать эффективность работы ресторанных предприятий; разрабатывать и внедрять мероприятия по улучшению качества услуг и повышению экономической эффективности деятельности ресторанов; работать с информационными системами и базами данных, используемыми в ресторанном бизнесе; планировать и организовывать работу персонала ресторана; осуществлять контроль за соблюдением санитарных норм и правил на предприятиях общественного питания; проводить маркетинговые исследования рынка услуг общественного питания, определять позиции конкурентов и разрабатывать стратегию развития ресторана; организовывать процесс обслуживания клиентов, обеспечивать высокий уровень удовлетворенности посетителей; применять современные технологии и методы управления в ресторанном бизнесе.</p> <p>Владеть: самостоятельного планирования и проведения научных исследований в области управления ресторанным бизнесом; анализа и интерпретации полученных данных, формулирования выводов и предложений; разработки и реализации проектов по совершенствованию системы управления рестораном; работы с нормативно-правовыми актами, регулирующими деятельность предприятий общественного питания; принятия управленческих решений в условиях неопределённости и риска; использования современных информационных технологий для решения задач управления ресторанным предприятием; организации и координации работы коллектива, налаживания деловых</p>					
--	--	--	--	--	--

	<p>контактов и ведения переговоров; оценки качества и безопасности предоставляемых услуг, контроля соблюдения санитарных норм и требований. /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>Знать: основные принципы и методы управления ресторанным бизнесом; особенности организации работы различных подразделений ресторана; методы анализа и оценки экономической эффективности деятельности ресторана; основы маркетинга и продвижения услуг в сфере общественного питания; принципы формирования меню, разработки новых блюд и напитков; требования к качеству и безопасности продукции и услуг общественного питания; правила составления бизнес-планов, планирования и контроля деятельности ресторана; нормы и правила охраны труда, техники безопасности и противопожарной защиты на предприятиях общественного питания.</p> <p>Уметь: анализировать и оценивать эффективность работы ресторанных предприятий; разрабатывать и внедрять мероприятия по улучшению качества услуг и повышению экономической эффективности деятельности ресторанов; работать с информационными системами и базами данных, используемыми в ресторанном бизнесе; планировать и организовывать работу персонала ресторана; осуществлять контроль за соблюдением санитарных норм и правил на предприятиях общественного питания; проводить маркетинговые исследования рынка услуг общественного питания, определять позиции конкурентов и разрабатывать стратегию развития</p>	9	20	20	<p>ПКС-2.1,ПКС-2.2,ПКС-2.3,ПКС-1.1,ПКС-1.2,ПКС-1.3</p>	<p>Дневник по прохождению практики</p>

	<p>ресторана; организовывать процесс обслуживания клиентов, обеспечивать высокий уровень удовлетворенности посетителей; применять современные технологии и методы управления в ресторанном бизнесе.</p> <p>Владеть: самостоятельного планирования и проведения научных исследований в области управления ресторанным бизнесом; анализа и интерпретации полученных данных, формулирования выводов и предложений; разработки и реализации проектов по совершенствованию системы управления рестораном; работы с нормативно-правовыми актами, регулирующими деятельность предприятий общественного питания; принятия управленческих решений в условиях неопределённости и риска; использования современных информационных технологий для решения задач управления ресторанным предприятием; организации и координации работы коллектива, налаживания деловых контактов и ведения переговоров; оценки качества и безопасности предоставляемых услуг, контроля соблюдения санитарных норм и требований.</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</p>	9	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>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 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>Знать: основные принципы и методы управления ресторанным бизнесом; особенности организации работы различных подразделений ресторанный предприятия; методы анализа и оценки экономической эффективности деятельности ресторана; основы маркетинга и продвижения услуг в сфере общественного питания; принципы формирования меню, разработки новых блюд и напитков; требования к качеству и безопасности продукции и услуг общественного питания; правила составления бизнес-планов, планирования и контроля деятельности ресторана; нормы и правила охраны труда, техники безопасности и противопожарной защиты на предприятиях общественного питания.</p> <p>Уметь: анализировать и оценивать эффективность работы ресторанных предприятий; разрабатывать и</p>					
--	--	--	--	--	--

	<p>внедрять мероприятия по улучшению качества услуг и повышению экономической эффективности деятельности ресторанов; работать с информационными системами и базами данных, используемыми в ресторанном бизнесе; планировать и организовывать работу персонала ресторана; осуществлять контроль за соблюдением санитарных норм и правил на предприятиях общественного питания; проводить маркетинговые исследования рынка услуг общественного питания, определять позиции конкурентов и разрабатывать стратегию развития ресторана; организовывать процесс обслуживания клиентов, обеспечивать высокий уровень удовлетворенности посетителей; применять современные технологии и методы управления в ресторанном бизнесе.</p> <p>Владеть: самостоятельного планирования и проведения научных исследований в области управления ресторанным бизнесом; анализа и интерпретации полученных данных, формулирования выводов и предложений; разработки и реализации проектов по совершенствованию системы управления рестораном; работы с нормативно-правовыми актами, регулирующими деятельность предприятий общественного питания; принятия управленческих решений в условиях неопределённости и риска; использования современных информационных технологий для решения задач управления ресторанным предприятием; организации и координации работы коллектива, налаживания деловых контактов и ведения переговоров; оценки качества и безопасности предоставляемых услуг, контроля соблюдения санитарных норм и требований.</p> <p>/Ср/</p>					
	Раздел 3. 3 этап Заключительный					
3.1	<p>Студенты представляют отчет и отзыв руководителю практики от кафедры, подготовленные в соответствии с заданием, докладывают о выполнении 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 	9	158	158		Дневник по прохождению практики

<p>практики от предприятия; - наличие у студента зачетной книжки в день защиты. При принятии решения об оценке прохождения практики может учитываться мнение руководителей практики от предприятий (организаций), где студенты проходили практику. 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>Знать: основные принципы и методы управления ресторанным бизнесом; особенности организации работы различных подразделений ресторанный предприятия; методы анализа и оценки экономической эффективности деятельности ресторана; основы маркетинга и продвижения услуг в сфере общественного питания; принципы формирования меню, разработки новых блюд и напитков; требования к качеству и безопасности продукции и услуг общественного питания; правила составления бизнес-планов, планирования и контроля деятельности ресторана; нормы и правила охраны труда, техники безопасности и противопожарной защиты на предприятиях общественного питания.</p> <p>Уметь: анализировать и оценивать эффективность работы ресторанных предприятий; разрабатывать и внедрять мероприятия по улучшению качества услуг и повышению экономической эффективности деятельности ресторанов; работать с информационными системами и базами данных, используемыми в ресторанном бизнесе; планировать и организовывать работу персонала ресторана; осуществлять контроль за соблюдением санитарных норм и правил на предприятиях общественного питания; проводить маркетинговые исследования рынка услуг общественного питания, определять позиции конкурентов и разрабатывать стратегию развития ресторана; организовывать процесс обслуживания клиентов, обеспечивать высокий уровень удовлетворенности посетителей; применять современные технологии и методы управления в</p>					
---	--	--	--	--	--

	<p>ресторанном бизнесе.</p> <p>Владеть: самостоятельного планирования и проведения научных исследований в области управления ресторанным бизнесом; анализа и интерпретации полученных данных, формулирования выводов и предложений; разработки и реализации проектов по совершенствованию системы управления рестораном; работы с нормативно-правовыми актами, регулирующими деятельность предприятий общественного питания; принятия управленческих решений в условиях неопределённости и риска; использования современных информационных технологий для решения задач управления ресторанным предприятием; организации и координации работы коллектива, налаживания деловых контактов и ведения переговоров; оценки качества и безопасности предоставляемых услуг, контроля соблюдения санитарных норм и требований.</p> <p>/Ср/</p>					
	Раздел 4. Зачет					
4.1	<p>Зачет с оценкой</p> <p>Знать: основные принципы и методы управления ресторанным бизнесом; особенности организации работы различных подразделений ресторанным предприятия; методы анализа и оценки экономической эффективности деятельности ресторана; основы маркетинга и продвижения услуг в сфере общественного питания; принципы формирования меню, разработки новых блюд и напитков; требования к качеству и безопасности продукции и услуг общественного питания; правила составления бизнес-планов, планирования и контроля деятельности ресторана; нормы и правила охраны труда, техники безопасности и противопожарной защиты на предприятиях общественного питания.</p> <p>Уметь: анализировать и оценивать эффективность работы ресторанных предприятий; разрабатывать и внедрять мероприятия по улучшению качества услуг и повышению экономической эффективности деятельности ресторанов; работать с информационными системами и базами данных, используемыми в ресторанном бизнесе; планировать и организовывать работу персонала</p>	9	0	0		<p>Вопросы к зачету с оценкой, отчет о прохождении практики</p>

	<p>ресторана; осуществлять контроль за соблюдением санитарных норм и правил на предприятиях общественного питания; проводить маркетинговые исследования рынка услуг общественного питания, определять позиции конкурентов и разрабатывать стратегию развития ресторана; организовывать процесс обслуживания клиентов, обеспечивать высокий уровень удовлетворенности посетителей; применять современные технологии и методы управления в ресторанном бизнесе.</p> <p>Владеть: самостоятельного планирования и проведения научных исследований в области управления ресторанным бизнесом; анализа и интерпретации полученных данных, формулирования выводов и предложений; разработки и реализации проектов по совершенствованию системы управления рестораном; работы с нормативно-правовыми актами, регулирующими деятельность предприятий общественного питания; принятия управленческих решений в условиях неопределённости и риска; использования современных информационных технологий для решения задач управления ресторанным предприятием; организации и координации работы коллектива, налаживания деловых контактов и ведения переговоров; оценки качества и безопасности предоставляемых услуг, контроля соблюдения санитарных норм и требований.</p> <p>/ЗаО/</p>					
--	--	--	--	--	--	--

5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ И ВАРИАНТЫ ИНДИВИДУАЛЬНЫХ ЗАДАНИЙ

5.1. Контрольные вопросы для проведения промежуточной аттестации обучающихся по практике

Вопросы к зачету с оценкой

1. Каковы цели и задачи преддипломной практики по управлению ресторанным бизнесом?
2. Что включает в себя научно-исследовательский компонент этой практики?
3. Какие основные виды деятельности осуществляются на предприятиях ресторанного бизнеса?
4. Какие знания и навыки необходимы для управления ресторанным бизнесом?
5. Какие методы анализа и оценки используются для определения эффективности работы ресторана?
6. В чем заключается роль маркетинга в ресторанном бизнесе?
7. Как осуществляется управление качеством и безопасностью продукции и услуг в ресторанах?
8. Как осуществляется планирование и контроль деятельности ресторана?
9. Какие нормы и правила техники безопасности и охраны труда применяются в ресторанном бизнесе?
10. Как проводится анализ конкурентной среды на рынке ресторанных услуг?
11. Какие функции выполняет управляющий ресторана и какие требования к нему предъявляются?
12. Как организуется процесс обслуживания клиентов в ресторане и как оценивается уровень их удовлетворенности?
13. В чем состоит роль информационных систем и баз данных в управлении ресторанным бизнесом?
14. Какова роль планирования и организации работы персонала ресторана в обеспечении его эффективности?
15. Как проводятся маркетинговые исследования на рынке ресторанных услуг и как определяются позиции конкурентов?
16. Какие современные технологии и методы управления используются в ресторанном бизнесе?
17. Каков порядок проведения научных исследований в рамках преддипломной практики по управлению ресторанным бизнесом?
18. Какие нормативно-правовые акты регулируют деятельность предприятий общественного питания?

19. Как принимаются управленческие решения в ресторанном бизнесе и какие факторы учитываются при этом?
20. Как используются современные информационные технологии для решения задач в управлении ресторанным предприятием?
21. Как организуются и координируются работы коллектива в ресторанном бизнесе?
22. Какие навыки необходимы для оценки качества и безопасности услуг в ресторанном бизнесе?
23. Как контролируется соблюдение санитарных норм и требований на предприятиях общественного питания?
24. В чем заключаются особенности разработки и реализации проектов совершенствования системы управления ресторанами?
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;
- отчёт о прохождении практики;
- результаты устного опроса (собеседования) или защиты отчета в виде презентации.

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;
- отчёт 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, отведенных на изучение дисциплины, в заочной форме - количество часов, отведенных 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 ресторанный 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°, 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 ресторанный 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	Единая коллекция цифровых образовательных ресурсов
7.3.5	Российская государственная библиотека
7.3.6	ПЛАТФОРМА ОНЛАЙН-ОБРАЗОВАНИЯ «РАЗУМ»
7.3.7	Сайт ФЕДЕРАЛЬНОГО ИНСТИТУТА ПРОМЫШЛЕННОЙ СОБСТВЕННОСТИ
7.3.8	Справочно-правовая система "Гарант"
7.3.9	Сайт национального открытого университета "ИНТУИТ"
7.3.10	Научная электронная библиотека "КиберЛенинка"
7.3.11	Научная электронная библиотека "eLIBRARY.RU"
7.3.12	Сайт Министерства сельского хозяйства Российской Федерации
7.3.13	Компьютерная справочно-правовая система "КонсультантПлюс"
7.3.14	Сайт диссертационного зала Российской государственной библиотеки
7.3.15	Всемирная виртуальная библиотека (The WWW Virtual Library)
7.3.16	Scirus - система поиска научной информации
7.3.17	Электронно-библиотечная система "polpred"
7.3.18	Электронные библиотеки, словари, энциклопедии
7.3.19	Электронно-библиотечная система "Юрайт"
7.3.20	"Электронная библиотека учебников"

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, шипцы, 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
канд. техн. наук, доц. Власова К.В. _____

Рабочая программа согласована на заседании выпускающей кафедры

Пищевые технологии и промышленная инженерия

Протокол от _____ 2024 г. № ____

Зав. кафедрой Кузнецова Е.В. _____

=====

Актуализация с учетом развития науки, техники, культуры, экономики, техники, технологий и социальной сферы
Руководитель ОПОП
канд. техн. наук, доц. Власова К.В. _____

Рабочая программа согласована на заседании выпускающей кафедры

Пищевые технологии и промышленная инженерия

Протокол от _____ 2024 г. № ____

Зав. кафедрой Кузнецова Е.В. _____

=====

Актуализация с учетом развития науки, техники, культуры, экономики, техники, технологий и социальной сферы
Руководитель ОПОП
канд. техн. наук, доц. Власова К.В. _____

Рабочая программа согласована на заседании выпускающей кафедры

Пищевые технологии и промышленная инженерия

Протокол от _____ 2024 г. № ____

Зав. кафедрой Кузнецова Е.В. _____

=====

Актуализация с учетом развития науки, техники, культуры, экономики, техники, технологий и социальной сферы
Руководитель ОПОП
канд. техн. наук, доц. Власова К.В. _____

Рабочая программа согласована на заседании выпускающей кафедры

Пищевые технологии и промышленная инженерия

Протокол от _____ 2024 г. № ____

Зав. кафедрой Кузнецова Е.В. _____

=====

Актуализация с учетом развития науки, техники, культуры, экономики, техники, технологий и социальной сферы
Руководитель ОПОП
канд. техн. наук, доц. Власова К.В. _____

Рабочая программа согласована на заседании выпускающей кафедры

Пищевые технологии и промышленная инженерия

Протокол от _____ 2024 г. № ____